

Secador de frutas Saturn ST-FP 0112

modelo habitual, nada especial el secado no es malo pero es dbil. se quemó el motor eléctrico, pero no lo encuentro por ningún lado.

modelo con fallas graves No lo compren!!!! Sin razón

Quiera apoyar a un fabricante nacional, y como resultado me decepcionó. Las instrucciones recomiendan apagarlo después de las ocho.

dbil incluso por su precio, es mejor pagar 2-3 cientos extra y tomar una cosa y no lo que amigos tienen otra, aunque tiene el mismo poder y se seca. así que devolver este y comprar otro

buen modelo 1er secado. Funcionó durante 1 hora y la velocidad comenzó a saltar, luego comenzó a girar lentamente y apareció un olor característico a plástico caliente. Tuve que transferir un lote de hongos porcini al horno y secarlos. Desaté la tobera del motor por la tarde y la llevé a la tienda por la mañana, donde la cambié por una nueva. Funcionó durante 1,5 horas, y nuevamente la velocidad comenzó a saltar, luego cayó a casi cero y apareció el familiar olor a plástico caliente. Con un movimiento habitual pasé una tanda de champiñones al horno, desabroché motor-boquilla, y por la mañana la llevé a la tienda, donde la cambié por una nueva. Funciona normalmente 4 secado (fue posible cambiar la tobera del motor, en aras de la profundidad del experimento). Funciona bien. Puede comprar esta secadora, si estipula la posibilidad de un reemplazo rápido de la boquilla del motor: de repente no tiene suerte.

Un buen electrodoméstico, el periodo de garantía es de 2 años o cumple con las expectativas que eran antes de la compra de la secadora. Por ejemplo, la secadora hace bastante ruido, como viento fuerte o ventilador. Después de un par de horas de funcionamiento, el ruido se vuelve molesto si pones una secadora en la habitación (al mismo tiempo para calentar :) 350 vatios. de todos modos Si está en la cocina, entonces el ruido no se escucha en la habitación. Aparte del termostato, no hay automatización. La simplicidad del dispositivo requiere la capacidad de usar la secadora de manera efectiva. Esto es lo principal durante la operación: cortarlo correctamente, colocarlo correctamente, elegir la temperatura, cambiar los estantes en el momento adecuado. Para el entrenamiento, sequé una calabaza. Cortado en rodajas finas de 2-3 mm de espesor. Fue posible secar completamente en 15 horas, después de 6 horas cambié los estantes. Tal vez será posible secar más rápido si inmediatamente configurara el regulador a una temperatura más alta. Al principio, siguiendo los consejos de Internet, puse 50 grados (posición media). Solo después de 12 horas me di cuenta de que necesitaba aumentar la temperatura casi al máximo. Como resultado, todo se secó perfectamente. En general, esta secadora no es una unidad automática para dispensar productos secos, sino una herramienta simple, después de haber aprendido a usarla, puede secar productos. De hecho, esto también lo escribe el fabricante de la secadora, quien en el manual de instrucciones no da ningún consejo especial sobre el orden de corte y disposición del producto, el tiempo y la

temperatura de secado, sino que aconseja al usuario seleccionar todo esto empíricamente.

Me gust el secado, no aguanta nada mal. Est ensamblado con materiales de alta calidad, no hay problemas durante el uso. Yo recomiendo. Bueno y barato. que en el manual de instrucciones no da ningn consejo especial sobre el orden de cortar y desdoblar el producto, el tiempo y la temperatura de secado, pero aconseja al usuario seleccionar todo esto empíricamente.

Me gust el secado, hace muy bien Est ensamblado con materiales de alta calidad, no hay problemas durante el uso. Yo recomiendo. Bueno y barato. que en el manual de instrucciones no da ningn consejo especial sobre el orden de cortar y desdoblar el producto, el tiempo y la temperatura de secado, pero aconseja al usuario seleccionar todo esto empíricamente.

Me gust el secado, hace muy bien Est ensamblado con materiales de alta calidad, no hay problemas durante el uso. Yo recomiendo. Bueno y barato.