STARWIND

Сушилка для продуктов

SFD2520

Руководство по эксплуатации

СОДЕРЖАНИЕ

ОБЩИЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ....2
СПЕЦИАЛЬНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ....4
ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ....4
УСТРОЙСТВО ПРИБОРА....4
ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ....5
ЭКСПЛУАТАЦИЯ....5
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО СУШКЕ ПРОДУКТОВ....6
ОЧИСТКА И ХРАНЕНИЕ....8
ТРАНСПОРТИРОВКА И УТИЛИЗАЦИЯ....8
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ....8

ОБЩИЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед использованием прибора внимательно ознакомьтесь с настоящей инструкцией по эксплуатации.

- Пожалуйста, сохраняйте настоящую инструкцию по эксплуатации, гарантийный талон, чек, упаковочную коробку и, по возможности, другие элементы упаковки прибора.
- Регулярно проверяйте прибор и его кабель для выявления повреждений. Не используйте прибор в случае обнаружения каких-либо повреждений.
- Перед использованием прибора убедитесь в соответствии рабочего напряжения прибора и напряжения электросети.
- Устройство должно быть подключено к розетке с заземлением.
- Не рекомендуется подключать устройство к электросети при помощи удлинителей, разветвителей и переходников.
- Подключайте прибор только к источнику переменного тока.
- Для дополнительной защиты рекомендуется установить устройство защитного отключения (УЗО). Для установки обратитесь к специалисту.
- Во избежание перегрузки электрической сети не рекомендуется включать одновременно несколько устройств с большим потреблением мощности.
- Не погружайте прибор в воду или другие жидкости, не мойте прибор в посудомоечной машине. Не прикасайтесь к прибору влажными руками. При намокании прибора сразу отключите его от сети.

- Не используйте прибор не по назначению.
- Не используйте прибор на открытом воздухе.
- Не используйте прибор в местах, где распыляются аэрозоли или используются легко воспламеняющиеся жидкости.
- Не допускается включение прибора после падения даже при отсутствии внешних повреждений, до того, как его осмотрит специалист. Обратитесь в специализированный сервис.
- Не накрывайте включенное в розетку устройство.
- Избегайте соприкосновения сетевого кабеля устройства с горячими поверхностями и острыми предметами.
- В случае повреждения кабеля использование устройства запрещено.
- Не прикасайтесь к включенному в сеть прибору влажными или мокрыми руками.
- В случае обнаружения неисправности немедленно отключите прибор от сети.
- Отключая прибор от сети, держитесь за вилку, не тяните за кабель.
- Не передвигайте работающий прибор.
- Не используйте прибор вблизи штор, занавесок и прочих легко воспламеняющихся предметов.
- Предохраняйте прибор и сетевой кабель от воздействия высоких температур, попадания прямых солнечных лучей, сырости и прочих негативных воздействий.
- Прибор не предназначен для использования детьми, а также лицами с ограниченными физическими, чувствительными и умственными возможностям, лицами без соответствующего опыта и знаний без предварительного обучения, инструктажа и наблюдения за работой лица ответственного за их безопасность.
- Не разрешайте детям использовать устройство и аксессуары в качестве игрушки.
- Не разрешайте детям играть с коробкой и прочими элементами упаковки во избежание травм или удушья.
- Не допускается использование устройства с принадлежностями, не входящими в комплект поставки.
- Рекомендуется хранить и использовать устройство в местах, недоступных для детей.
- При хранении устройства избегайте спутывания или заламывания сетевого кабеля.
- Никогда не оставляйте включенное в сеть (работающее) устройство без внимания.
- Не размещайте прибор вблизи или на газовых и электрических плитах, внутри духовых печей либо вблизи других источников тепла.
- Не используйте устройство рядом с водой или другими жидкостями.
- Во время работы прибор нагревается. Не дотрагивайтесь руками до металлических частей прибора, и отверстий выхода пара.
- Запрещены самостоятельный ремонт прибора или внесение изменений в его конструкцию. Ремонт прибора должен производиться исключительно специалистом сервисного центра.

СПЕЦИАЛЬНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Устройство предназначено только для сушки продуктов растительного и животного происхождения.
- Не используйте прибор дольше 40 часов подряд. После использования сушилки в течение 40 часов, выключите прибор из сети и дайте ему остыть.
- Во время работы все элементы прибора нагреваются, будьте осторожны.
- Не перегружайте поддоны продуктами, рекомендуемый вес до 1кг на поддон, при этом расстояние между продуктами 1 см.
- Не используйте менее 3-х поддонов, в противном случае может быть перегрев вентилятора и/или пересушивание продуктов.

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Сушка применяется для удаления влаги из продуктов в бытовых условиях, может применяться в квартирах, загородных домах или в других подобных условиях непромышленной эксплуатации. Промышленное или любое другое нецелевое использование устройства будет считаться нарушением инструкции эксплуатации, в этом случае, производитель не несет ответственности за возможные последствия.

УСТРОЙСТВО ПРИБОРА

1 – Крышка
2 – Поддоны
3 – Механизм увеличения высоты поддонов
4 – Вентилятор
5 – Регулятор температуры / вкл./выкл.
6 – Корпус

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Извлеките сушилку из упаковки, освободив её от транспортировочных элементов.
- Убедитесь в том, что комплектация соответствует заявленной производителем.
- Убедитесь в том, что все элементы прибора и сам прибор не повреждены.

Примечание:
После хранения или транспортировки прибора в условиях пониженной температуры перед включением рекомендуется выдержать прибор в тепле в течение двух часов.

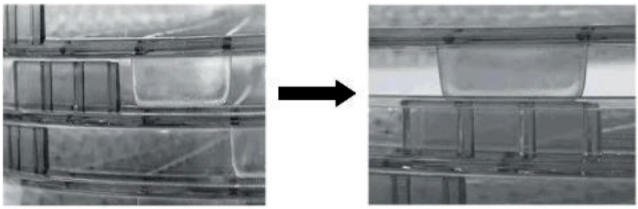
- Полностью размотайте электрошнур питания.
- Корпус прибора протрите влажной тканью.
- Поддоны (2) и крышку (1) промойте теплой проточной водой с мылом.
- Хорошо протрите и высушите все элементы прибора перед включением.
- Установите сушилку на ровную горизонтальную поверхность на расстояние не менее 30 см от стен и края поверхности. Сверху должно быть свободное пространство не менее 1м.
- Убедитесь, что напряжение сети соответствует напряжению, указанному в технических характеристиках прибора.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

- Разложите заранее подготовленные продукты в съемные поддоны.

Примечание:
Продукты необходимо раскладывать таким образом, чтобы давать возможность воздуху свободно циркулировать между ними.

- Установите поддоны (2) в корпус (6).
- Для регулировки расстояния между ярусами каждая корзина имеет выступы по окружности сверху и снизу. Чтобы увеличить загрузочное пространство корзины, установите каждую последующую корзину нижними выступами на верхние выступы нижерасположенной корзины как показано на рисунке ниже



- Установите крышку (1).
- Подключите шнур питания прибора к сети.
- Поверните регулятор температуры (5) включив прибор.
- Установите нужную температуру сушки.

Рекомендуемые температурные режимы:

Травы: 35-40°C
Хлеб: 40-50°C
Овощи: 50-55°C
Фрукты: 55-60°C
Грибы: 50-55°C
Мясо, Рыба: 65-70°C

- По завершению работы, поверните регулятор температуры (5) в позицию OFF
- Извлеките шнур питания из сети.

Примечание:
Во время сушки вентилятор будет периодически выключаться, что является нормальным режимом работы и не является дефектом.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО СУШКЕ ПРОДУКТОВ

Примечания:
Время и способы предварительной обработки фруктов, описанные ниже, носят ознакомительный характер. Личные предпочтения потребителей в готовке тех или иных продуктов могут отличаться от описанных.
Время сушки, указанное в таблице, является приблизительным. Реальное время может отличаться в зависимости от размеров, консистенции и веса загружаемых продуктов. Учитывайте это при загрузке, внимательно следите за процессом сушки, меняйте поддоны местами, своевременно вынимайте поддоны с готовым продуктом.

Бланширование - кратковременная обработка продукта кипятком или паром. Эта обработка позволяет значительно сократить время сушки т.к. способствует лучшей влагоотдаче продуктов во время сушки, а также позволяет быстрее восстанавливать их при дальнейшей кулинарной обработке. Кроме того, при бланшировании инактивируются окислительные ферменты, что помогает сохранить естественный цвет и аромат продуктов. Суть процесса в обработке подготовленных продуктов (мытые и нарезанные) паром в течении 5-10 минут. Можно также на короткое время (1-5 минут) погружать продукты в кипящую воду, а потом немедленно обдать холодной водой.

Предварительная обработка позволяет сохранить натуральный цвет, вкус и аромат.

Способ 1:
Для уменьшения нежелательного изменения цвета опустите нарезанные кусочки фруктов в лимонный или ананасовый сок, оставьте на несколько минут, после чего немного просушите и выкладывайте на поддон.

Способ 2:
Возьмите ¼ стакана сока (желательно натурального, используемый сок должен соответствовать приготавливаемому фрукт, например для яблок – яблочный сок), смешайте с двумя стаканами воды. Затем погрузите предварительно обработанные фрукты (см. таблицу ниже «Подготовка») в приготовленную жидкость на 2 минуты.

Примерное время сушки овощей и фруктов

Продукт	**Подготовка**	**Продолжи-тельность сушки, часы**
Фрукты (перед сушкой рекомендуется замочить подготовленные фрукты в соответствующем соке,разведенном с водой, на 2 часа. ¼ стакана сока на 2 стакана воды)		
Абрикосы	Вынуть косточку и тонко нарезать	13-28
Ананасы (свежие)	Снять кожуру и нарезать кусками	6-36
Бананы	Снять кожуру и нарезать кружками	8-38
Виноград	Не резать	8-26
Вишня	Косточку вынимать не обязательно	6-36
Груши	Снять кожуру и тонко нарезать	8-30
Клюква	Не резать	6-26
Персики	Разрезать пополам, вынуть косточку, когда фрукт будет наполовину подсушен	6-26
Яблоки	Снять кожуру, вынуть сердцевину, нарезать кружками или дольками	4-15
Грибы	Тонко нарезать (маленькие грибы можно сушить целиком)	6-14
Морковь	Сварить до мягкого состояния. Натереть или нарезать кружками.	8-14
Болгарский перец	Вытащить сердцевину, нарезать полосками или кружками	4-14
Чеснок	Очистить и нарезать кружками	6-16

ОЧИСТКА И ХРАНЕНИЕ

- Отключите сушилку от сети и дайте ей остыть.
- Вымойте крышку и съемные поддоны тёплой водой с мылом (можно на верхней полке посудомоечной машины), тщательно ополосните и высушите.
- Протрите корпус и защитную решетку влажной тканью.

Внимание!
Никогда не погружайте корпус, шнур, вилку питания в воду.
Никогда не используйте агрессивные и абразивные моющие средства для чистки сушилки.

Хранить прибор нужно в закрытом, сухом и чистом помещении при температуре окружающего воздуха не выше 40°С, с относительной влажностью не выше 70% и отсутствии в окружающей среде пыли, кислотных и других паров, отрицательно влияющих на материалы электроприборов

ТРАНСПОРТИРОВКА И УТИЛИЗАЦИЯ

Электроприборы транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте конкретного вида. При перевозке прибора используйте оригинальную заводскую упаковку, при возможности оберните в воздушно-пузырьковую противоударную пленку. Транспортирование приборов должно исключать возможность непосредственного воздействия на них атмосферных осадков и агрессивных сред.
Отходы, образующиеся при утилизации изделий, подлежат обязательному сбору с последующей утилизацией в установленном порядке и в соответствии с действующими требованиями и нормами отраслевой нормативной документации, в том числе в соответствии с СанПиНом 2.1.7.1322-03 «Гигиенические требования к размещению и обезвреживанию отходов производства и потребления.»

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Тип устройства: сушилка электрическая
Напряжение: 220-240 В, ~50/60 Гц
Мощность: 250 Вт
Количество поддонов: 5
Диаметр поддона: 26 см

Примечание:
Вследствие постоянного процесса внесения изменений и улучшений, между руководством и изделием могут наблюдаться некоторые различия.

STARWIND

Гарантийный талон

Наименование устройства

Модель

Серийный номер

Дата продажи

Фирма-продавец

Адрес фирмы-продавца

Телефон фирмы-продавца

С условиями гарантийного обслуживание ознакомлен и согласен. Подтверждаю получение исправного изделия. Претензий к внешнему виду не имею.

Печать

Подпись покупателя

Отрывной талон 1

Модель

Серийный номер

Дата продажи

Продавец:

Информация о покупателе:

Отрывной талон 2

Модель

Серийный номер

Дата продажи

Продавец:

Информация о покупателе:

Отрывной талон 3

Модель

Серийный номер

Дата продажи

Продавец:

Информация о покупателе:

Условия гарантийного обслуживания

1 — Срок гарантии составляет 12 месяцев с даты продажи, указанной в гарантийном талоне.

2 — Гарантия включает в себя бесплатную диагностику, ремонт или замену неисправного устройства.

3 — Гарантия действует при условии использования прибора в строгом соответствии с инструкцией по эксплуатации.

4 — Гарантия не включает в себя установку, чистку, техническое обслуживание изделия, порядок которых изложен в инструкции по эксплуатации.

5 — Случаи, на которые гарантия не распространяется:

- механические, тепловые и иные повреждения
- несоблюдение условий транспортировки и эксплуатации
- стихийные бедствия и иные причины, находящиеся вне контроля продавца и/или изготовителя
- попадание внутрь прибора жидкости и/или иных посторонних предметов
- ремонт, произведённый неуполномоченными лицами или организациями

Гарантийный талон действует только при наличии печати продающей организации.
Все поля гарантийного талона обязательны для заполнения.

Отрывной талон 3	Отрывной талон 2	Отрывной талон 1
Дата поступления	Дата поступления	Дата поступления
Дата выполнения	Дата выполнения	Дата выполнения
Характер ремонта	Характер ремонта	Характер ремонта
Сервисный центр:	Сервисный центр:	Сервисный центр:
Прибор принял, претензий не имею	Прибор принял, претензий не имею	Прибор принял, претензий не имею
Подпись	Подпись	Подпись

Изготовитель:
ООО «Лаборатория идей»,
195196, г. Санкт-Петербург, ул. Таллинская,
д.7, литера О, помещение 1Н.

Произведено в России.

Срок службы изделия: 3 года
Гарантийный срок: 1 год со дня покупки.