STARWIND

Сушилка для продуктов

SFD4643

Руководство по эксплуатации

СОДЕРЖАНИЕ

Общие меры безопасности 3
Специальные меры безопасности 4
Назначение 5
Устройство прибора 6
Перед использованием 6
Использование 6
Рекомендации по сушке продуктов 7
Хранение 8
Технические характеристики 9
Комплектация 10
Транспортировка и хранение 10
Утилизация 10
Гарантийный талон 13

ОБЩИЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

ВНИМАНИЕ!
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

- Прибор должен использоваться только в горизонтальном положении
- Не оставляйте сушилку в рабочем состоянии без внимания
- Не прикасайтесь к горячим поверхностям. Используйте термостойкие перчатки для готовки.
- Использование вспомогательных приспособлений, не рекомендованных производителем прибора, может привести к травмам.
- Только для домашнего использования и только для внутреннего использования.
- Пожалуйста, используйте приборы с поставляемыми контейнерами и опорами. Никогда не используйте аксессуары, не рекомендованные производителем прибора. Это может привести к пожару, поражению электрическим током и/или травмам.
- Не очищайте металлическими губками. Кусочки могут отломиться от губки и коснуться электрических деталей, создавая риск поражения электрическим током.
- Не используйте прибор не по назначению.
- При перемещении прибора, содержащего горячее масло или другие горячие жидкости, следует соблюдать крайнюю осторожность.
- Не ставьте прибор на горячую газовую или электрическую горелку или рядом с

ней, а также в нагретую духовку.
- При приготовлении пищи всегда ставьте контейнер на поставляемое основание. Никогда не ставьте контейнер непосредственно на столешницу.
- Если прибор снабжен гибким шнуром длиной менее 1,4 м, обратите внимание:

а) следует использовать короткий шнур питания (или съемный шнур питания), чтобы снизить риск запутывания или спотыкания о более длинный шнур;
б) имеются более длинные съемные шнуры питания или удлинители, которые можно использовать, если соблюдать осторожность при их использовании;
в) если используется более длинный съемный шнур питания или удлинитель:
1) маркированная электрическая мощность комплекта шнура или удлинителя должна быть по меньшей мере такой же, как электрическая мощность прибора;
2) шнур должен быть расположен так, чтобы он не свисал со столешницы или столешницы, где его могут потянуть дети или случайно споткнуться;
3) если прибор заземлен, то удлинитель должен быть заземляющим 3-проводным шнуром.

НАЗНАЧЕНИЕ

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.

- 500Вт – высокая мощность для быстрой и эффективной сушки продуктов.
- 9 поддонов разного типа для всех типов продуктов, от крупных до измельченных.
- Горизонтальный вентилятор – такое размещение позволяет не переставлять поддоны для оптимальной сушки, шум от вентилятора снижается.
- Интуитивное управление позволяет установить температуру 35-70°C

УСТРОЙСТВО ПРИБОРА:

1 - Крышка
2 - Поддоны
3 - Механизм увеличения высоты поддонов
4 - Вентилятор
5 - Регулятор температуры / вкл./выкл.
6 - Корпус
7 - Кнопка включения / выключения

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.

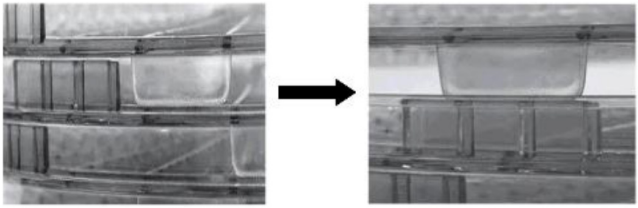
- Полностью размотайте электрошнур питания.
- Корпус прибора протрите влажной тканью.
- Поддоны (2) и крышку (1) промойте теплой проточной водой с мылом.
- Хорошо протрите и высушите все элементы прибора перед включением.
- Установите сушилку на ровную горизонтальную поверхность на расстояние не менее 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.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

• 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.
• Нажмите кнопку включения прибора.
• 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, нажмите кнопку выключения прибора
• 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.

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 фрукту, 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 (используйте мягкую щетку, чтобы удалить прилипшую пищу) 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

СПОСОБЫ ХРАНЕНИЯ

1. Храните продукты только после того, как они остынут.
2. Пища может храниться дольше, если ее хранить в прохладном, сухом и темном месте.
3. Удалите из контейнера для хранения весь возможный воздух и плотно закройте его.
4. Оптимальная температура хранения составляет 15°С или ниже.
5. Никогда не храните продукты питания в металлическом контейнере.
6. Для лучшего качества сухофрукты, овощи, зелень, орехи, хлеб не должны храниться более 1 года, если они хранятся в холодильнике или морозильной камере.
7. Сушеное мясо, птица и рыба должны храниться не более 3 месяцев, если они хранятся в холодильнике, или 1 год, если они хранятся в морозильной камере.
8. Для лучшего качества сухофрукты, овощи, зелень, орехи, хлеб не должны храниться более 1 года, если они хранятся в холодильнике или морозильной камере.
9. Сушеное мясо, птица и рыба должны храниться не более 3 месяцев, если они хранятся в холодильнике, или 1 год, если они хранятся в морозильной камере.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Количество пластиковых поддонов: 6
- Количество поддонов для пастилы: 3
- Регулировка температуры: 35-70 °C
- Мощность: 420-500 Вт
- Напряжение: 220–240 В, 50/60 Гц
- Диаметр поддонов: 34 см
- Длина шнура: 1,2 м

КОМПЛЕКТАЦИЯ

- Сушилка для продуктов SFD4643
- 6 пластиковых поддонов
- 3 поддона для пастилы
- Руководство пользователя
- Гарантийный талон

ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ

- Транспортировка устройств проводится всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов.
- При транспортировке в заводской упаковке необходимо обеспечить защиту от повреждений, исключив возможность воздействия атмосферных осадков и агрессивной среды.
- При транспортировке без заводской упаковки рекомендуется использовать воздушно-пузырьковую пленку и тару из гофрированного картона.
- Рекомендуется качественно обернуть каждый элемент устройства в пленку и расположить в таре вертикально.
- Свободное расстояние между элементами изделия необходимо проложить воздушно-пузырьковой пленкой или сложенным картоном с целью исключения их свободного перемещения по таре в процессе транспортировки.
- Хранение изделий осуществляется в чистом закрытом сухом помещении при температуре окружающей среди в диапазоне от 5 до 40 °C и относительной влажности не выше 70%.

УТИЛИЗАЦИЯ

- В целях защиты окружающей среды, после окончания срока службы прибора и элементов питания, не выбрасывайте их вместе с обычными бытовыми отходами, передайте прибор и элементы питания в специализированные пункты для дальнейшей утилизации.
- Отходы, образующиеся при утилизации изделий, подлежат обязательному сбору с последующей утилизацией в установленном порядке.

- Для получения дополнительной информации об утилизации данного продукта обратитесь в местный муниципалитет, службу утилизации бытовых отходов или в магазин, где Вы приобрели данный продукт.
- Данное изделие соответствует всем требуемым европейским и российским стандартам безопасности и гигиены.

ПОРЯДОК ДЕЙСТВИЙ В СЛУЧАЕ ОБНАРУЖЕНИЯ НЕИСПРАВНОСТИ

Проблема	Причина	Решение
Устройство не включается	Сетевой шнур не подлечен к питающей сети или параметры питающей сети не соответствуют характеристикам электропотребления, заявленным в технических характеристиках устройства.	Подключите сетевой шнур к питающей сети с соответствующими параметрами.
Запах или привкус пластмассы.	Первое включение в новом устройстве.	При первом включении сушки для овощей и фруктов остатки производственных масел могут вызвать на непродолжительное время появление запаха и дыма, что не является признаком неисправности устройства.
При включении в электросеть сушилка не работает	Поврежден шнур электропитания	Устраняется только специалистами ремонтных мастерских

Примечание

При возникновении неисправностей, не описанных в данном разделе, или если предложенное решение не устранило проблему, рекомендуем обратиться в Сервисный Центр.

Сведения об ограничениях в использовании устройства с учетом его предназначения для работы в жилых, коммерческих и производственных зонах

Данное устройство предназначено для работы в коммерческих или домашних зонах в соответствии с мерами безопасности и назначения, описанных в данном руководстве пользователя.

Для заметок

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

Дата производства указана на упаковке и на шильде устройства

Срок службы: 3 года

Срок гарантии: 1 год

Изготовитель оставляет за собой право изменения комплектации, технических характеристик и внешнего вида товара

Расчетный срок службы устройства составляет 3 года при условии использования устройства в строгом соответствии с настоящим руководством пользователя

Для получения более подробной информации об устройстве посетите сайт:
www.starwind.com.ru