

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СУШИЛКА ДЛЯ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ SKYLINE FD-60

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

В целях Вашей собственной безопасности, перед использованием изделия внимательно прочитайте настоящее руководство, сохраняйте для обращения к нему впредь.

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ ИМЕЕТ ПРАВО НА ВНЕСЕНИЕ ИЗМЕНЕНИЙ В ДИЗАЙН, КОМПЛЕКТАЦИЮ, А ТАКЖЕ В ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ИЗДЕЛИЯ В ХОДЕ ПОСТОЯННОГО СОВЕРШЕНСТВОВАНИЯ СВОЕЙ ПРОДУКЦИИ БЕЗ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО УВЕДОМЛЕНИЯ ОБ ЭТИХ ИЗМЕНЕНИЯХ.



УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Благодарим Вас за то, что Вы отдали предпочтение бытовой технике ENDEVER.

ENDEVER – это качество, надёжность и внимательное отношение к нашим покупателям. Мы надеемся, что и в будущем Вы будете выбирать изделия нашей Компании.

Вы можете быть уверены, что сушилка FD-60 – это высококачественный прибор, в котором применены новейшие технологии в области использования безопасных для здоровья материалов и компонентов.

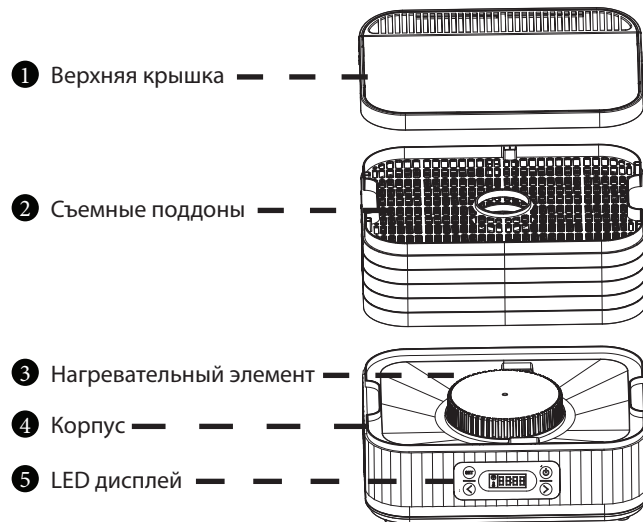
Секрет успеха нашей продукции кроется в высоком качестве, соответствующем международным и российским стандартам, а также в доступной цене, ориентированной на самого широкого потребителя. ENDEVER – это популярная торговая марка современной бытовой техники.

Продукция приобрела широкую известность на российском рынке. Непревзойдённая функциональность, стильный оригинальный дизайн и широкий ассортимент – отличительные черты бытовой техники ENDEVER.

СОДЕРЖАНИЕ

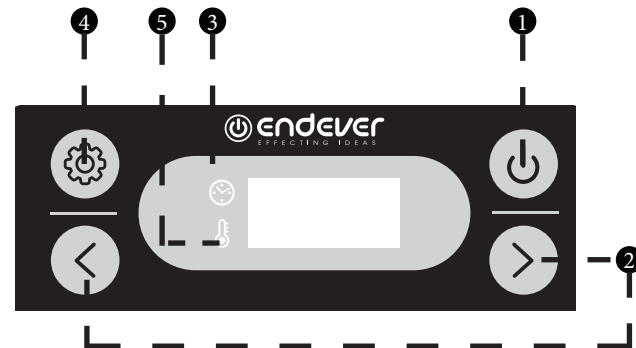
УСТРОЙСТВО МОДЕЛИ	3
ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ	3
МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ	4
ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ	6
РЕГУЛИРОВКА ПОДДОНОВ ПО ВЫСОТЕ	7
РЕГУЛИРОВКА ВРЕМЕНИ И ТЕМПЕРАТУРЫ	8
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ	9
ВОЗМОЖНЫЕ НЕПОЛАДКИ И ИХ РЕШЕНИЕ	16
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	18
ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА	19
ОЧИСТКА И ХРАНЕНИЕ	20
УТИЛИЗАЦИЯ	20

УСТРОЙСТВО МОДЕЛИ



ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

1. Кнопка включения/выключения
2. <> Увеличение/уменьшение времени и температуры
3. Индикатор времени приготовления
4. Установка настроек
5. Индикатор температуры приготовления



МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Внимательно прочитайте данную инструкцию перед эксплуатацией прибора, чтобы избежать поломок при использовании.

Некорректное использование может привести к поломке изделия, нанести материальный ущерб или вред здоровью пользователя.

При установке обеспечьте зазор не менее 5-10 см между электросушилкой и другими поверхностями, так как вокруг устройства должно быть достаточно свободного пространства для циркуляции воздуха.

Устанавливайте электросушилку на ровные, устойчивые и термостойкие поверхности.

Не включайте электросушилку в электросеть, напряжение которой выходит за пределы, указанные в технических характеристиках.

Избегайте одновременного использования данного прибора с другими электрическими приборами высокой мощности.

Во избежание короткого замыкания и поражения электрическим током, не прикасайтесь к проводу или розетке мокрыми руками.

Во избежание ожогов не прикасайтесь к горячим поверхностям прибора.

В целях Вашей безопасности, если Вы обнаружили дефект устрой-

ства, аксессуаров или сетевого шнура, прекратите работу. Не пытайтесь произвести ремонт самостоятельно. Все ремонтные работы должны выполнять только специалисты сертифицированного сервисного центра.

Всегда отключайте прибор от электросети перед проведением любых операций по обслуживанию, очистке и ремонту.

Вынимайте вилку шнура питания из розетки при выключении электросушилki на длительное время. Вынимая вилку, придерживайте розетку. Не тяните за сетевой шнур.

Не оставляйте работающий прибор без присмотра. Не допускайте самостоятельного включения и выключения электросушилki малолетними детьми.

Не устанавливайте электросушилку в непосредственной близости от источников открытого огня, легковоспламеняющихся предметов, приборов отопления, а также в местах, где охлаждение устройства может ухудшиться. Избегайте попадания прямых солнечных лучей на корпус устройства.

Следите за тем, чтобы корпус и поддоны были всегда сухими и чистыми. Несоблюдение этого требования может ухудшить качество сушки продуктов и привести к повреждению устройства.

Во избежание повреждения устройства и некачественного приготовления, не переключайте режимы и не выключайте сушилку из сети во время работы. Перед отключением сушилki от электросе-

ти, обязательно выключите ее кнопкой включения/выключения.

Избегайте попадания посторонних предметов и влаги между секциями и в нижний поддон сушилки.

Запрещается погружать корпус прибора и сетевой шнур в воду или другие жидкости, во избежание поражения электрическим током.

Запрещается мытьё сушилки в посудомоечной машине.

Разрешается мыть съемные пластиковые поддоны в посудомоечной машине.

Не храните устройство в сырых, незащищенных от коррозии местах.

В случае возникновения любых неисправностей, не пытайтесь самостоятельно отремонтировать прибор. Все ремонтные работы должны выполнять только специалисты сертифицированного сервисного центра.

Прибор не должен эксплуатироваться детьми, людьми, умственно и физически неполноценными; не имеющими опыта, знания работы с данным прибором, за исключением случаев, когда они находятся под присмотром лица, ответственного за их безопасность при использовании прибора.

Максимальное время работы не должно превышать 72 часа каждый раз, чтобы избежать влияния на срок службы всей машины.

Выключайте питание и отсоединяйте устройство от розетки после каждого использования.

При включенном питании и нормальном использовании устройства панель управления загорится, а другие компоненты, такие как вентилятор, будут в рабочем состоянии, в то время как со стороны переднего круга будет дуть сильный ветер.

В данное устройство нельзя добавлять воду или какие-либо другие жидкости. Но допускается попадание небольшого количества капель воды на продукты на поддоне.

Пожалуйста, при сушке следите за естественным потоком горячего воздуха в машине. Не кладите на поддон тяжелые продукты и не накладывайте их друг на друга. Время сушки для разных продуктов разное (Примечание: Когда устройство начнет работать, если не хватит времени высушить продукты за один день, их можно высушить на следующий день. В этом случае, пожалуйста, используйте контейнеры или пластиковые пакеты, чтобы запечатать продукты, которые не были высушены).

После высушивания продуктов, если они не будут съедены сразу, высушенные продукты следует запечатать в контейнеры или полиэтиленовые пакеты и хранить в холодильнике.

Пожалуйста, предварительно обработайте продукты перед сушкой, например, очистите, нарежьте ломтиками, замачивайте и т.д. Предварительная обработка продуктов помогает сохранить цвет и вкус продуктов после сушки.

ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Извлеките прибор из коробки. Освободите его от упаковочных и рекламных материалов. Внимательно осмотрите устройство на предмет возможных дефектов, сколов и других повреждений. Использование электросушилки с любыми повреждениями или неисправностями запрещено. При их обнаружении обратитесь в сервисный центр или к продавцу.

Перед первым употреблением промойте съемные секции тёплой водой с мягким моющим средством. Протрите корпус электросушилки внутри и снаружи слегка влажной тряпкой. Тщательно высушите поддоны, не устанавливая их на корпус, в течение 30 минут.

Установите устройство на ровную устойчивую поверхность.

Ваше устройство готово к работе. Желаем вам успехов в заготовке овощей, фруктов и других даров природы!

ПРИМЕЧАНИЕ

Во время первого использования вы можете почувствовать слабый запах от выгорания веществ, оставшихся после изготовления, прибора. Это нормальное явление, которое пройдет после нескольких циклов эксплуатации.

Чтобы этого избежать, рекомендуем перед началом приготовления пищи хорошо промыть поддоны с мягким моющим средством.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Подготовьте все необходимые ингредиенты. Тщательно промойте овощи или фрукты, подсушите их. При необходимости удалите кожуру и нарежьте на небольшие кусочки толщиной не более 3-10 мм. Некоторые продукты необходимо бланшировать.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОБРАБОТКЕ ПРОДУКТОВ

Нарезать овощи и фрукты необходимо на одинаковые по размеру и толщине кусочки, в этом случае обеспечивается равномерность прогрева и, соответственно, одинаковая скорость высушивания продуктов. Лучше всего нарезать продукты на ровные плоские дольки или пластины. Кожуру желательно удалить, т.к. она увеличивает время сушки.

Некрупные фрукты (абрикос, слива и пр.) и крупные ягоды (клубника) также желательно разрезать на половинки, т.к. влага лучше всего испаряется со срезов. Разрезанные продукты укладывайте в поддон срезом вверх. Мелкие ягоды и грибы можно сушить целиком, крупные грибы лучше нарезать пластинами.

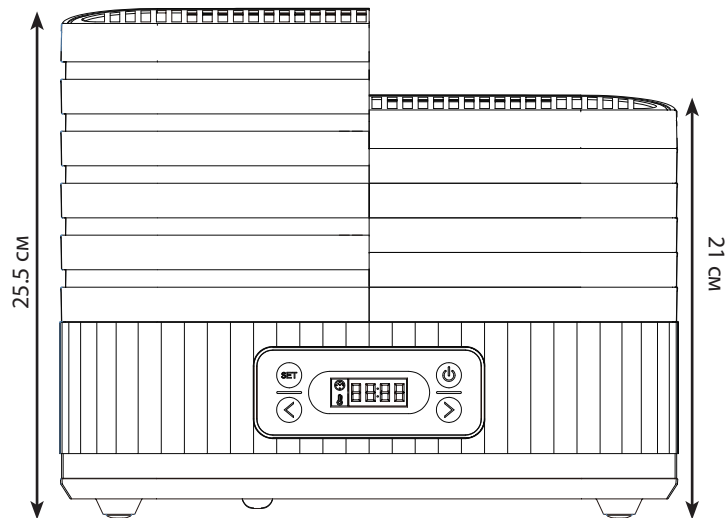
На каждый поддон выкладываются предварительно обработанные продукты; затем поддоны устанавливаются в корпус устройства и закрываются крышкой.

РЕГУЛИРОВКА ПОДДОНОВ ПО ВЫСОТЕ

1. Поддоны с узким расстоянием между ними: разъемы расположены рядом друг с другом - идеально подходят для плоских/ мелких продуктов

2. Поддоны с широким расстоянием между ними: соединители расположены друг на друге - идеально подходят для более толстых / крупных продуктов и при использовании силиконовых форм для батончиков мюсли.

Поддоны можно поворачивать на 180 градусов, тем самым уменьшая соответствующую высоту.



РЕГУЛИРОВКА ВРЕМЕНИ

Нажмите клавишу включения, затем нажмите клавишу Настройки, чтобы установить время.

Начнет мигать индикатор времени сушки, время по умолчанию - 8:00. Увеличьте или уменьшите время, нажимая кнопки со стрелками. Каждое увеличение или уменьшение времени составляет 30 минут.

После увеличения времени до 72:00 часов время будет переведено непосредственно на 01:00 часов.

После уменьшения времени до 01:00 часов время будет переведено непосредственно на 72:00 часа. Самое продолжительное время - 72:00, а самое короткое - 01:00.

РЕГУЛИРОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ

Нажмите клавишу Настройки во второй раз, начнет мигать индикатор температуры сушки, температура по умолчанию равна 35°. Увеличивайте или уменьшайте температуру, нажимая кнопки со стрелками на панели управления. Температура может увеличиваться или уменьшаться на 5°.

После повышения температуры до 70° она переключится на 35°.

После снижения температуры до 35° она сразу же переключится на 70°. Самая высокая температура составляет 70°, а самая низкая - 35°.

Когда установленное время истечет, сначала перестанет работать нагревательный элемент, а через 3 секунды двигатель остановится.

Если установленное время истекло, а продукты не достигли идеального вкуса или степени высыхания, то описанную выше операцию можно повторить.

По завершению работы, выключите питание и выньте вилку из розетки. Тщательно промойте поддоны и поддон для сока.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ФРУКТОВ

Продукт	Предварительная подготовка	Структура после сушки	Время	Продукт	Предварительная подготовка	Структура после сушки	Время
Яблоко	Вынуть сердцевину, нарезать пластинками или кружочками	мягкая	7-9 (ч)	Инжир	Порезанный	твердая	7-9 (ч)
Артишок	Нарезать на тонкие полоски	хрустящая	7-9 (ч)	Виноград	целый	мягкая	7-9 (ч)
Миндаль	Разрезать пополам или дольками	твердая	7-9 (ч)	Нектарины	Разрезать пополам вместе с кожурой, удалить сердцевину для полусухого состояния	мягкая твердая	7-9 (ч) 7-9 (ч)
Банан	Очистить и нарезать кружочками 3-4 мм	хрустящая	7-9 (ч)	Апельсиновая цедра	Нарезать длинными полосками	хрустящая	7-9 (ч)
Вишня	Вытащить косточку	твердая	7-9 (ч)	Персики	Очистить от сердцевины, нарезать на половинки или четвертинки	мягкая	7-9 (ч)
Черника	Нарезать или оставить ягоды целыми	твердая	7-9 (ч)	Груши	Очистить от кожуры и нарезать ломтиками	мягкая	7-9 (ч)
Мармелад	Порезанная или целая	твердая	7-9 (ч)				

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ОВОЩЕЙ

1. Готовим на пару, в кипящей воде или растительном масле. Рекомендуется для пучков, цветной капусты, спаржи и картофеля.
2. Подготовленные овощи опускаем в кипящую воду примерно на 3-5 минут. Воду процедите и выложите на противень.
3. Овощи опускаем в лимонный сок примерно на 2 минуты.

Продукт	Предварительная подготовка	Структура после сушки	Время	Продукт	Предварительная подготовка	Структура после сушки	Время
Спаржа	Нарезать толщиной 3 мм	хрустящая	5-7 (ч)	Морковь	Отварить и нарезать пластинками	твердая	5-7 (ч)
Свекла	Бланшировать, остудите, удалите корень	хрустящая	5-7 (ч)	Сельдерей	Разрезать на 4 части	хрустящая	5-7 (ч)
Брюссельские листья	Снимите листья с плодоножки	хрустящая	5-7 (ч)	Китайский зеленый лук	Нарежьте ломтиками	хрустящая	5-7 (ч)
Цветная капуста	Нарежьте и бланшируйте до мягкости, около 3-5 минут	хрустящая	5-7 (ч)	Огурцы	Очистите и нарежьте ломтиками толщиной 3 мм	твердая	5-7 (ч)
Белокочанная капуста	Разделить на листья и нарезать пластинками	твердая	5-7 (ч)	Баклажаны	Нарезать пластинками	твердая	5-7 (ч)
				Лук	Нарезать кольцами	хрустящая	5-7 (ч)

Продукт	Предварительная подготовка	Структура после сушки	Время	Продукт	Предварительная подготовка	Структура после сушки	Время
Чеснок	Очистите и нарежьте ломтиками	хрустящая	5-7 (ч)	Шпинат	Бланшируйте перед сушкой	хрустящая	5-7 (ч)
С л а д к и й перец	Вынуть сердцевину, при необходимости разрезать	твердая	5-7 (ч)	Томаты	Очистите, разрежьте пополам или нарежьте ломтиками	твердая	5-7 (ч)
Грибы	Нарезать пластинками или оставить целыми	твердая	5-7 (ч)	Тыква	Нарежьте ломтиками толщиной 3 мм	хрустящая	5-7 (ч)
Горох	Бланшируйте в течение 3-5 минут	твердая	5-7 (ч)	Перед тем, как убрать продукты на хранение, дайте им полностью остыть. Храните продукты в сухом, прохладном и темном месте не более 1 года. Для хранения используйте герметичные емкости без допуска влаги, света и воздуха. Нежелательно использование металлических емкостей для хранения.			
Картофель	Нарежьте кубиками, бланшируйте в течение 8-10 минут	хрустящая	5-7 (ч)				
К и т а й с к и й ревень	Очистите и нарежьте ломтиками	не содержит влаги	5-7 (ч)				

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

ОВОЩНЫЕ ЧИПСЫ

Овощные чипсы можно приготовить из таких овощей, как огурцы, баклажаны, цуккини, кабачок, картофель, помидоры, пастернак. Не снимая с них кожуру, нарежьте на круглые тонкие дольки толщиной не более 2-3 мм. Затем бланшируйте 2-3 минуты, немного посолите или добавьте приправу на свой вкус. Сушите до тех пор, пока они не станут хрустящими.

ОВОЩНЫЕ ПРИПРАВЫ, ПРЯНОСТИ

Высушите овощи и травы, как описано в инструкции. Блендером измельчите их до порошкообразного состояния. Можно смешать несколько видов овощей и трав, добавить немного соли - получится натуральная концентрированная овощная приправа, которую можно хранить длительное время и добавлять во все блюда: супы, гарниры, соусы и т.д.

МАРМЕЛАД, ПАСТИЛА

- Приготовьте фруктовое пюре из любых сочных, спелых фруктов и ягод (яблоки, бананы, абрикосы, персики, клубника и др.). Вы можете использовать один вид продуктов или сделать ассорти

из двух или нескольких. Для этого помойте, очистите от кожицы, порежьте и блендером измельчите продукты до густого пюреобразного состояния.

- Сформируйте из полученной густой массы тонкие полоски или кусочки другой формы (также достаточно тонкие).
- На дно секции постелите специальную термостойкую пищевую пленку, оставляя пространство в центре секции свободным для лучшей циркуляции воздуха. Слегка смажьте пленку растительным маслом, чтобы готовый продукт легко отделялся от неё.
- Сушите пюре до тех пор, пока его консистенция не станет желейной, как у мармелада или пастилы.

СУШЕНАЯ МОРКОВЬ

Морковь очистить, нарезать кружочками 5 мм, разложить тонким слоем на лотке и сушить до готовности



СУШЕНЫЙ ЧЕСНОК

Чеснок очистить и каждый зубчик разрезать на половинку. Половинки зубчиков чеснока уложить срезом вверх на поддон. Сушить при температуре 50-55 °С до хрустящего состояния.

СОВЕТ: Можно перемолоть в порошок и использовать его для заправки блюд, приготовления соусов.



СУШЕНЫЙ РЕПЧАТЫЙ ЛУК

Для сушки лучше брать лук острых сортов. Очищенные и вымытые луковицы порезать кружочками толщиной 5мм, разобрав на кольца. Разложить на лотке и сушить при температуре 60-65 °С в течение 5-6 ч.

ПЕРЕЦ БОЛГАРСКИЙ

Перец помыть, очистить, разрезать на две части, вынуть плодоножку с семенами. Нарезать полукольцами шириной 0,8-1 см. Разложить перец на поддон. Включить сушилку на температуру 50-55°С. Время сушки приблизительно 11-12 часов.



СУШЕНЫЕ КОРНЕПЛОДЫ

(петрушка, пастернак, сельдерей)

Коренья очистить от кожицы, мелких корешков, удалить поврежденные места. Нарезать ломтики толщиной не более 3 мм, разложить на поддоне в один слой и сушить при температуре не более 65 °С.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

СУШЕНАЯ ЗЕЛЕНЬ

Для сушки пригодна зелень базилика, укропа, эстрогена, листья петрушки и сельдерея. Зелень моют, укладывают на поддоны тонким слоем, дают стечь воде и сушат при температуре 40 °С. Во время сушки поддоны периодически меняют местами.



СУШЕНЫЕ ПОМИДОРЫ ДЛЯ МАКАРОН



Сушеные помидоры, кайенский перец, сушеные баклажаны слоями выложить в банку, перекладывая слои чесноком и базиликом. Когда банка будет полной, залить оливковым маслом.

Вынуть из банки кусочки овощей, порезать их на тонкие полоски, добавить белое или красное вино для мягкости. Добавить масло, в котором овощи стояли, нагреть и смешать с пастой. Поверху посыпать тертым сыром.



ВЯЛЕННЫЕ ТОМАТЫ

- Томаты свежие, сорт «сливки» 2.5 кг
- Соль 1.5 ч.л
- Масло растительное (оливковое) 2-3 ст.л.
- Специи 2-3 ч.л.

Для приготовления вяленых томатов желательно брать спелые, плотные помидоры сорта «сливка». Каждый помидор разрезать на две половинки, удалить мякоть, сверху присыпать солью и травами. Разложить на поддоны и вялить до мягкого состояния. На хранение убрать в морозилку.

СУШЕНЫЕ АБРИКОСЫ

Для сушки использовать только полностью созревшие плоды, помыть, удалить плодоножки. Затем абрикосы разрезать пополам и удалить косточки. Полученные половинки уложить на поддоны в один ряд срезом вверх и сушить при температуре 60-70°C в течение 10-18 часов.



ВЯЛЕНАЯ ВИШНЯ

Вытащить косточки из вишни, засыпать сахаром (1 стакан на 1 кг ягоды) и оставить на 12-18 часов. Слить образовавшийся сок, ягоды разложить в поддоны. Сушить 10-12 часов (ягода должна сохранить пластичность, но потерять достаточно влаги).

СУШЕНЫЙ ШИПОВНИК

Для сушки шиповника понадобятся зрелые, твердые на ощупь плоды ярко-красного цвета. Ягоды укладывают на поддоны в один ряд и сушат при температуре 65-70°C в течение 6-10 часов.

ЯБЛОЧНЫЕ ЧИПСЫ

Яблоки помыть, почистить, вырезать сердцевину с семенами (для этого удобно пользоваться специальным ножом для удаления сердцевины). При помощи терки нарезать яблоки тонкими дольками-пластинками.

Разложить дольки яблок на поддонах сушилки. Сверху на яблоки через мелкое сито присыпать сахарную пудру и корицу. Поддоны установить на сушилку, включить сначала высокую температуру, затем спустя 3-4 часа установить температуру 50°C и довести чипсы до готовности.

Периодически проверяйте состояние сушеных продуктов. Если Вы заметите, что они стали влажными, подсушите их снова и в дальнейшем старайтесь, чтобы влага не попадала в места хранения. Если продукты испортились, заплесневели или появился неприятный посторонний запах, не употребляйте их в пищу, а выкиньте.

Некоторые сушеные овощи и фрукты перед употреблением в пищу можно восстановить, т.е. повысить в них содержание влаги и сделать их более мягкими (например, яблоки для пирога). Для этого замочите продукты в воде на некоторое время (от 30 минут до нескольких часов). При необходимости в процессе восстановления, если вода вся впитается, добавьте ещё. Жидкость, оставшаяся после восстановления, как правило, вкусная и полезная, её можно добавлять в супы, компоты и другие блюда.

ВОЗМОЖНЫЕ НЕПОЛАДКИ И ИХ УСТРАНЕНИЕ

Неисправность	Причина	Решение
Устройство не включается	Вынута вилка из розетки	Вставьте вилку в розетку
	Розетка повреждена	Замените розетку
	Поврежден сетевой шнур	Обратитесь в сервисный центр
Не горит индикатор во время работы	Поврежден индикатор	Обратитесь в сервисный центр
Устройство работает, но не работает горячий воздух	Установлена низкая температура или температура в помещении превышает заданную температуру	Установите другую температуру
	Перегорел предохранитель	Обратитесь в сервисный центр
	Неисправность нагревательного элемента	Обратитесь в сервисный центр
Воздух нагревается, не работает вентилятор	Неисправность двигателя или блокировка вентилятора из-за попадания посторонних предметов между лопастями	Обязательно отключите прибор от электросети! Если между лопастями вентилятора находятся какие-либо посторонние предметы (кусочки сушеных продуктов), удалите их, перевернув корпус прибора. Если после этого, вентилятор не заработает, обратитесь в сервисный центр

Процесс сушки очень длительный и медленный	Переполнение — секций продуктами. Очень крупные продукты или куски	Не сушите крупные продукты. Нарезайте мелкими кусочками и распределяйте их в секциях, как указано в инструкции
	Неправильная установка секций или их деформация. Нарушена циркуляция воздуха внутри прибора	Устанавливайте секции с продуктами, как описано в инструкции. В случае дефектов или деформации, не используйте секции, замените их на новые
Неравномерное или некачественное высушивание продуктов	Переполнение — секций продуктами	Не сушите крупные продукты
	Неодинаковые продукты или куски	Нарезайте мелкими одинаковыми кусочками, дольками или пластинами и распределяйте их в секциях, как указано в инструкции
	Продукты сильно отличаются по содержанию влаги	Старайтесь одновременно сушить одинаковые по сочности и содержанию влаги продукты
	Во время сушки продукты не перемешивались, а секции не менялись местами	В процессе сушки периодически перемешивайте продукты на поддонах, а сами секции меняйте местами
Перегрев прибора или недостаточный нагрев воздуха в процессе сушки	Неисправность нагрева тельного элемента или термодатчика	Обратитесь в сервисный центр

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	FD-60
Напряжение	220-240 В
Частота тока	50-60 Гц
Мощность	700 Вт
Размер поддона	32*25*3.2 см
Цвет	черный/стальной
Вес:	2.71 кг
Габаритные размеры:	32*26*23.7 см
Длина провода:	1 м



ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

На данное изделие предоставляется гарантия 24 месяца со дня продажи. Гарантия распространяется на дефекты материала и недостатки при изготовлении. В рамках настоящей гарантии изготовитель обязуется отремонтировать или заменить любую деталь, которая была признана неисправной. Настоящая гарантия признается лишь в том случае, если изделие применялось в соответствии с данной инструкцией, в него не были внесены изменения, оно не ремонтировалось, не разбиралось неуполномоченными на то специалистами, и не было повреждено в результате неправильного обращения с ним. А также сохранена полная комплектность изделия.

Данная гарантия не распространяется на естественный износ изделия, а также на механические повреждения; воздействие внешней или агрессивной среды; повреждения, вызванные избыточным напряжением сети. Гарантия вступает в силу только в том случае, если дата покупки подтверждена печатью и подписью продавца на гарантийном талоне. Гарантийный ремонт не влияет на продление гарантийного срока и не инициирует начало новой гарантии.

Согласно п. 2 ст. 5 Федерального закона РФ «О защите прав потребителей», производителем установлен минимальный срок службы для данного изделия, который составляет не менее 2 лет с момента производства при условии, что эксплуатация изделия производится в строгом соответствии с настоящей инструкцией и предъявляемыми техническими требованиями.

Внимание!

Установленный производителем срок службы прибора составляет два года со дня его приобретения, при условии, что эксплуатация изделия производится в соответствии с данным руководством и применимыми техническими стандартами.

Срок службы изделия и срок действия гарантийных обязательств на него исчисляются со дня продажи или с даты изготовления изделия (в случае, если дату продажи определить невозможно).

Дату изготовления прибора можно найти в серийном номере, расположенном на идентификационной наклейке на корпусе изделия. Серийный номер состоит из 9 знаков. 1-й и 2-й знаки обозначают месяц, 3-й и 4-й — год выпуска продукта.

ОЧИСТКА И ХРАНЕНИЕ

Перед очисткой прибора обязательно отключите его от электросети.

Промойте крышку и секции сушилки теплой водой с мягким моющим средством, после чего протрите полотенцем и хорошо просушите.

Корпус прибора протрите слегка влажной салфеткой. Для очистки не используйте металлические губки, абразивные чистящие средства и спиртовые растворы. Затем насухо протрите тряпкой.

Храните прибор в сухом, прохладном и вентилируемом месте, вдали от воспламеняющихся и взрывоопасных веществ.

ВНИМАНИЕ!

Прибор и его секции не предназначены для мытья в посудомоечной машине.

Не погружайте корпус прибора и сетевой шнур в воду или другие жидкости. Это может стать причиной короткого замыкания и вызвать повреждение устройства.

УТИЛИЗАЦИЯ

Упаковочные материалы являются экологически чистыми и могут быть переработаны.

Товары с указанным символом не должны утилизироваться вместе с обычными бытовыми отходами.

Для дальнейшей переработки этих продуктов, необходимо сдать их на специализированный сборный пункт.

С адресами и телефонами авторизованных сервисных центров и полным ассортиментом продукции вы можете ознакомиться на сайтах:

www.kromax.se, www.endever.su, www.kromax.ru.

8(800) 5555-88-3



ИЗГОТОВЛЕНО: Evolution Technology Co., Ltd. / Эволюшен Технолджи Ко Лтд, Китай, Шанхай, Мейшенг, 177, стр.3, этаж 6, офис 631

Импортер: ООО «ВЛКГрупп», 141006, Московская область, городской округ Мытищи, г. Мытищи, Олимпийский проспект, строение 10, помещение 9