

# STARWIND

Сушильная камера для продуктов

SFD6430



Руководство по эксплуатации

# СОДЕРЖАНИЕ

Общие меры безопасности.....	3
Специальные меры безопасности.....	4
Назначение .....	5
Устройство прибора.....	5
Перед использованием .....	6
Использование .....	6
Рекомендации по сушке продуктов .....	7
После использования.....	8
Способы хранения.....	8
Технические характеристики.....	9
Комплектация .....	9
Транспортировка и хранение .....	9
Утилизация .....	10
Порядок действий в случае обнаружения неисправности.....	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 возможностями, 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.
- 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 прибор 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.
- Прибор предназначен только для внутреннего домашнего использования.
- Никогда не используйте аксессуары, не рекомендованные производителем прибора. Это может привести к пожару, поражению электрическим током и/или травмам.
- Не очищайте прибор металлической губкой.
- Не используйте прибор не по назначению.
- Не ставьте прибор на горячую газовую или электрическую горелку или рядом с ней, а также в нагретую духовку.
- Никогда не ставьте включенный прибор непосредственно на столешницу.
- При использовании съемного шнура питания или удлинителя обратите внимание:
  - 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.

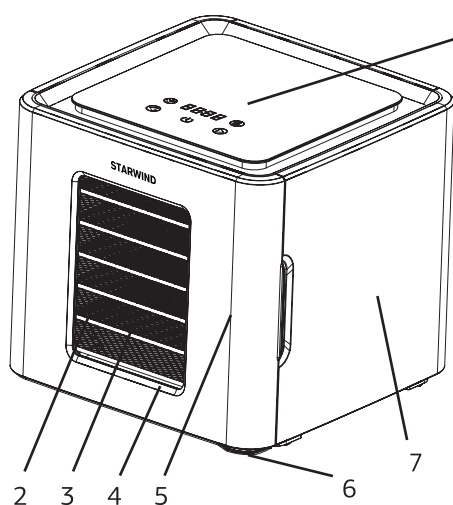
## НАЗНАЧЕНИЕ

**Сушильная камера для продуктов** предназначена для сушки овощей, фруктов, ягод, грибов, трав и вяления рыбы и мяса.

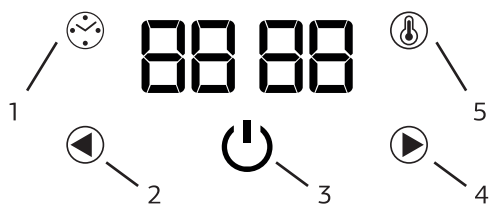
Благодаря автоматическому горизонтальному вентилятору продукты просушиваются равномерно, максимально сохраняя питательную ценность и вкус.

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

## УСТРОЙСТВО ПРИБОРА:



- 1 - Дисплей
- 2 - Пластиковые поддоны (6 шт)
- 3 - Прозрачное окно
- 4 - Поддон для жидкости
- 5 - Дверца
- 6 - Противоскользящая защитная накладка
- 7 - Корпус



- 1 - Таймер
- 2 - Кнопка регулирования времени и температуры (уменьшение)
- 3 - Старт/Стоп
- 4 - Кнопка регулирования времени и температуры (увеличение)
- 5 - Температура

## ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ








- Перед первым использованием протрите все части прибора. Очистите поддоны и дверцу слегка влажной тканью. Используйте моющее средство по мере необходимости. Не ставьте главный двигатель в воду или другие жидкости!
- Включите прибор на 30 минут, не помещая в него продуктов для сушки. Любый дым и запах являются следствием прогорания смазочного материала и частиц пыли.
- Обеспечьте достаточную вентиляцию. После первого применения промойте поддоны и высушите все детали. Это действие необходимо только в первый раз.
- Убедитесь, что прибор находится на ровной поверхности. Поставьте поддоны для продуктов на место и подключите вилку к розетке. Теперь прибор готов к использованию.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

1. Разложите заранее подготовленные продукты в съемные поддоны.

### **Примечание:**

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

2. Установите поддоны в корпус.
3. Закройте дверцу и нажмите кнопку включения . Раздастся звуковой сигнал.
4. Нажмите кнопку  и настройте таймер с помощью кнопок  и .
5. Нажмите кнопку  и выберите нужную температуру с помощью кнопок  и . Вы можете выбрать один из 8 температурных режимов.

### **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

6. По завершении работы, нажмите кнопку выключения .
7. 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

- 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  $\frac{1}{4}$  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	Продолжительность сушки, часы
Артишоки	Нарезать на тонкие полоски	8-30
Баклажаны	Нарезать пластинками	4-14
Бананы	Снять кожуру и нарезать кружками	6-28
Болгарский перец	Вынуть сердцевину, при необходимости разрезать	4-10
Вишня	Вынуть косточку (опционально)	5-26
Голубика	Разрезать или оставить ягоды целыми	4-22
Грибы	Нарезать пластинками или оставить целыми	4-12
Капуста	Разделить на листья и нарезать пластинками	4-10
Картофель	Очистить и нарезать пластинками	4-14
Лук	Нарезать кольцами	6-12
Лук-порей	Нарезать	4-8
Морковь	Отварить (опционально) и нарезать пластинками	4-8
Огурцы	Очистить и разрезать надвое	4-16
Сельдерей	Разрезать на 4 части	4-11

Цветная капуста	Отварить и разрезать на части	4-16
Чеснок	Очистить	4-12
Яблоки	Вынуть сердцевину, нарезать пластинками или кружками	3-5

## ПОСЛЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

- Отключите сушилку от сети и дайте ей остыть.
- Вымойте крышку и 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.
- Храните прибор 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. Выкладывайте продукты в контейнеры для хранения только после того, как продукты остыли.
2. Максимально удалите воздух из контейнера для хранения и плотно его закройте. Избегайте контейнеров со слабой герметичностью.
3. Проверяйте содержание влаги в высушенной пище в течение нескольких недель после обезвоживания. Если внутри есть влага, продукты необходимо высушить в течение более длительного времени.
4. Не храните сухофрукты, овощи, зелень, орехи и хлеб более 1 года, если они хранятся в холодильнике или морозильной камере.
5. Не храните мясо, птицу и рыбу более 3 месяцев, если они хранятся в холодильнике, и более 1 года, если они хранятся в морозильной камере.

### **Примечание:**

*Пища будет храниться дольше в прохладном, сухом и темном месте. Оптимальная температура хранения составляет 15 °С и ниже.*



## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Мощность: 400 Вт
- Сенсорная панель управления
- Таймер: до 24 часов
- LED дисплей
- Количество поддонов: 6
- Горизонтальный вернтилятор
- 8 режимов регулировка температуры: 35-70 °С
- Напряжение: 220–240 В, ~50/60 Гц
- Размер поддона: 248 x 297 мм
- Длина шнура: 1 м
- Материал: пластик
- Размер устройства: 325 x 350 x 275 мм
- Вес устройства: 4,34 кг

## КОМПЛЕКТАЦИЯ

- Сушильная камера для продуктов
- 6 поддонов
- Руководство пользователя
- Гарантийный талон

## ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ

- Транспортировка устройства 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 среды в диапазоне от 5 до 40 °С 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 подключен 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.