

RU

СУШИЛКА ДЛЯ ОВОЩЕЙ, ФРУКТОВ и ТРАВ, 14 ЛИТРОВ

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



STATUS
innovations

ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ И ВВЕДЕНИЕ

1.1. УСЛОВИЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ

Прибор предназначен для использования в бытовых условиях при нормальной комнатной температуре. Не используйте и не храните прибор в условиях сырости или повышенной влажности воздуха.

Максимальная температура окружающей среды для нормальной эксплуатации прибора должна составлять не более +40 °, а средняя температура за 24 часа не должна превышать +35 °С. Минимально допустимая температура окружающей среды при эксплуатации прибора составляет -5 °С. Окружающий воздух должен быть чистым, относительная влажность не должна превышать

50 % при максимальной температуре +40°С. Более высокая относительная влажность воздуха допускается при более низкой температуре окружающей среды (например, 90 % при +20 °С).

1.2. ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

а) Место для хранения прибора следует выбирать тщательно. Рабочая поверхность должна быть сухой и не нагретой. Не размещайте прибор вблизи источников тепла (например, кухонной плиты) или источников воды. Не используйте прибор на открытом воздухе.

б) Никогда не погружайте прибор в воду и не помещайте его под проточную воду.

в) Не производите очистку внутренней части прибора металлическими губками. Их части могут оторваться и коснуться электрических деталей, что может привести к поражению электрическим током.

г) При работе с прибором оставляйте не менее 10 см свободного пространства со всех сторон для обеспечения достаточной циркуляции воздуха.

д) Не прикасайтесь к горячим поверхностям. Всегда используйте защитные перчатки.

е) Используйте только аксессуары, рекомендованные производителем прибора.

ж) Данный прибор оснащен дверцей из закаленного безопасного стекла. Это стекло прочнее обычного стекла и более устойчиво. Однако даже закаленное стекло может разбиться по краям. Старайтесь не царапать поверхность дверцы и быть аккуратнее с краями.

з) Перед подключением прибора к сети питания проверьте кабель питания и розетку. Также следует убедиться, что сам прибор не был каким-либо образом поврежден. Если Вы обнаружите какие-либо повреждения, верните прибор продавцу или в авторизованный сервисный центр.

и) Данный прибор **ВЫКЛЮЧЕН**, когда кнопка управления таймером находится в положении **ВЫКЛЮЧЕНО (OFF)**.

к) Не используйте прибор не по назначению.

л) В случае, если кабель питания прибора или вилка повреждены, замените их в авторизованном сервисном центре во избежание опасности.

м) Прибор не предназначен для использования детьми младше 8 лет или лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, если только они не находятся под присмотром лица, ответственного за их безопасность.

н) Не оставляйте детей без присмотра, чтобы они не могли играть с прибором.

о) Гарантия становится недействительной в следующих случаях:

- прибор был отремонтирован, проверен или отрегулирован неавторизованным сервисным центром;
- прибор используется не по назначению;
- пользователь не следует инструкциям, ограничениям или предупреждениям, данным в настоящем Руководстве.

Производитель не дает гарантий относительно повреждений или дефектов, возникших в результате неправильного использования прибора или несоблюдения Руководства по эксплуатации.

1.3. ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

а) Отключайте прибор от электрической сети, когда он не используется, а также перед очисткой. Перед произведением очистки дайте прибору остыть изнутри.

б) Чистить лотки прибора легко. Перед очисткой просто замочите их на несколько минут в теплой воде с мягким моющим средством. Щетка с мягкой щетиной разрыхлит частицы пищи, которые сопротивляются размягчению при замачивании. Протрите лотки мягкой тканью (сухой или влажной). Не очищайте их с помощью губок для мытья посуды или абразивных чистящих средств.

в) Не погружайте блок питания прибора, какую-либо часть кабеля или вилку в воду или любую другую жидкость. Никогда не распыляйте чистящие средства непосредственно на внутренние или внешние поверхности прибора.

г) Перед использованием все поверхности прибора должны быть полностью сухими.

1.4. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Габариты	длина: 390 мм ширина: 290 мм высота: 228 мм
Масса	ок. 4,29 кг
Диапазон температур сушки	от 50°C до 80°C
Диапазон настройки времени	Максимум. 12 часов
Количество лотков	3 сетчатых лотка 2 линейных лотка 1 поддон для крошек
Размеры лотка	270 мм x 200 мм
Полезная площадь	0,27 м ²
Номинальное напряжение, частота и мощность	220-240 В~, 50-60 Гц, 350 Вт

1.5. ДЕТАЛИ ПРИБОРА

На рисунке 1 показана сушилка для фруктов, овощей и трав, 14 л. При описании процесса сушки в настоящем Руководстве по эксплуатации используется аналогичная нумерация деталей.

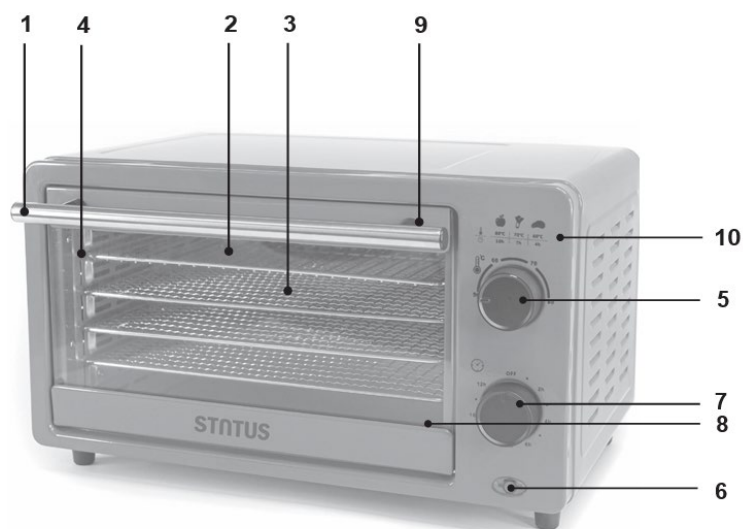


Рисунок 1: Сушилка для фруктов, овощей и трав, 14 л.

1.	Дверная ручка
2.	Линейный лоток
3.	Сетчатый лоток
4.	Направляющие
5.	Регулятор установки температуры
6.	Световой индикатор питания (Power)
7.	Регулятор времени (Time)
8.	Поддон для крошек Не виден на рисунке 1, Вы найдете его на дне прибора.
9.	Стеклопанель дверца
10.	Корпус прибора

2. ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

2.1. ОСНОВНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- а) После распаковки осмотрите прибор и его детали на наличие повреждений. Также проверьте комплектность поставки.
- б) Перед первым использованием прибора внимательно прочтите настоящее Руководство по эксплуатации, также Вы можете найти его на сайте по адресу Innovations.status.si.
- в) Протрите внутреннюю часть прибора влажной тканью.
- г) Запустите прибор при температуре 80°C не менее, чем на 1 час. Во время этого процесса Вам не нужно ничего помещать внутрь прибора. Во время первого запуска может появиться некоторый запах или даже дым, это нормально и быстро пройдет.
- д) Подготовьте продукты, которые Вы хотите высушить, и следуйте рекомендациям, изложенным в настоящем Руководстве.
- е) Установите желаемую температуру сушки.
- ж) Прибор активируется установкой таймера.



Рисунок 2: Сушилка для фруктов, овощей и трав, 14 л с сухофруктами

2.2.1. ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО СУШКЕ

- а) Всегда выбирайте продукты самого высокого качества на пике зрелости и вкуса. Перед сушкой промойте выбранные фрукты, овощи или зелень и удалите лишние части. Отрежьте все места ударов и любые поврежденные участки.
- б) Равномерно разложите кусочки продуктов на лотках, не помещайте их друг на друга, поскольку это может удвоить время сушки. При сушке небольшого количества продуктов можно использовать меньше лотков.
- в) Не добавляйте свежие продукты к частично высушенной партии. Это может замедлить скорость высыхания обеих партий.
- г) До тех пор, пока Вы не научитесь на собственном опыте, придерживайтесь рекомендуемых температур сушки, указанных в настоящем Руководстве.
- д) По возможности не прерывайте процесс сушки продуктов. Частичная высушенность продуктов могут привести к потере качества. Через какое-то время они может даже испортиться или сгнить.
- е) Поэкспериментируйте с различными температурами сушки, толщиной продуктов, предварительной обработкой, типами продуктов и т. д. Таким образом Вы определите, что лучше всего подходит для Ваших конкретных потребностей и предпочтений. Мы рекомендуем Вам вести записи о том, как Вы готовите продукты перед сушкой и сколько времени требуется для сушки определенных видов продуктов. Эти записи помогут Вам планировать будущее время сушки для конкретных продуктов.
- ж) Не храните высушенные продукты в упаковочных материалах, пропускающих воздух и влагу. Сухие продукты следует хранить в темном и сухом месте. Подробнее о хранении читайте в разделе 2.1.5 настоящего Руководства. Дополнительную информацию о способах вакуумного хранения можно найти на сайте Innovations.status.com.

РЕКОМЕНДАЦИЯ: Обезвоживание — это активный процесс, который необходимо контролировать и при необходимости регулировать по времени и температуре.

2.1.2. ВРЕМЯ СУШКИ

Металлический корпус прибора позволяет более эффективно использовать тепло, поэтому продукты высыхают быстрее. Это также экономит электроэнергию. Благодаря конструкции прибора и горизонтальной циркуляции воздуха продукты сохнут более равномерно, чем в круглых пластиковых сушилках.

Фактическое время сушки может отличаться от указанного в настоящем Руководстве.

Время высыхания может варьироваться в зависимости от:

- сортов (разные сорта томатов) и влажности продуктов (зависит от сезона, количества осадков, степени зрелости);
- толщины и ровности ломтиков;
- процентного содержания воды в продукте;
- влажности и температуры окружающего воздуха и т.д.

2.1.3. ТЕМПЕРАТУРА СУШКИ

В начале процесса сушки все продукты выделяют влагу. Следовательно, начальная температура сушки может быть установлена выше. Фактическая температура продуктов в течение первых нескольких часов будет оставаться на 6–8 °C ниже температуры сушки.

- Фрукты, овощи и фруктовые лакомства следует сушить при температуре от 50 °C до 70 °C.
- Травы и специи для приготовления пищи и чая следует сушить при самых низких температурах, поскольку их ароматические масла очень чувствительны.
- Орехи и семена следует сушить при самых низких температурах, чтобы предотвратить появление прогорклого привкуса.
- Листья и цветы для украшения следует сушить при самой низкой температуре, чтобы сохранить аромат и цвет.

Рекомендуемые температуры сушки являются приблизительными. Пробуйте и на своем опыте достигайте наилучших результатов.

2.1.4. ПРОВЕРКА НА СУХОСТЬ

Следует внимательно следить за влажностью продуктов ближе к концу процесса обезвоживания для того, чтобы предотвратить пересушивание. Пересушенные продукты теряют качество по текстуре, питательности и вкусу.

Для того, чтобы проверить сухость продуктов, достаньте кусочек, дайте ему остыть и потрогайте пальцами, чтобы определить степень сухости:

- Плоды для длительного хранения должны быть податливыми и кожистыми, без карманов влаги. Чтобы проверить, сухой ли фрукт, разорвите ломтик пополам и обратите внимание на капельки влаги вдоль разрыва. Если ничего не появляется, то продукт достаточно сухой для длительного хранения.
- Фрукты для краткосрочного хранения позволяют сократить время сушки.
- Овощи должны быть жесткими или хрустящими.

2.1.5. ХРАНЕНИЕ

Для того, чтобы высушенные продукты хранились дольше, следует дать им остыть в течение нескольких минут после сушки, а затем хранить в герметичных контейнерах или пакетах. Все высушенные продукты должны быть быстро упакованы, чтобы предотвратить заражение насекомыми, липкость и регидратацию.

Некоторые кусочки могут сохнуть быстрее, чем другие, и их следует вынимать из прибора и убирать на хранение герметичные контейнеры, оставляя остальные кусочки в приборе до тех пор, пока они не станут достаточно сухими.

- Для хранения вяленых продуктов не используйте упаковку, проницаемую для воздуха и влаги. Сухие продукты следует хранить в темном и сухом месте. Мы рекомендуем хранить в вакуумной упаковке и использовать для вакуумирования вакуумные упаковщики, пакеты для вакуумирования или вакуумные контейнеры Status, которые в ассортименте доступны на сайте [Innovations.status.si](https://innovations.status.si).
- Грибы, лук, помидоры и некоторые другие продукты особенно склонны к поглощению влаги из воздуха и должны быть правильно упакованы. Убирайте их на хранение в герметичные контейнеры сразу после извлечения из прибора.

ВНИМАНИЕ: Если продукты недостаточно высушены или подвержены воздействию влаги из-за неправильной упаковки, они могут потерять качество и питательность и даже могут заплесневеть во время хранения.

Место для хранения должно быть прохладным, сухим и темным. Идеальная температура хранения обезвоженных продуктов – от 0 до 15°C. При хранении высушенных продуктов в вакуумных пакетах или вакуумных контейнерах достаточно прохладной комнаты в Вашем доме или подвале. В противном случае мы рекомендуем хранить сушеные продукты в холодильнике или морозильной камере.

РЕКОМЕНДАЦИЯ: Все фрукты, высушенные с неповрежденной кожурой, должны быть упакованы и заморожены как минимум на 48 часов, чтобы предотвратить любую возможность заражения насекомыми.

2.2. СУШКА ФРУКТОВ

Для того, чтобы добиться наилучшего качества продуктов, выбирайте только свежие, спелые и неповрежденные плоды.

Фрукты идеально подходят для сушки, потому что они имеют высокое содержание сахара и кислоты и, следовательно, менее подвержены порче и микроорганизмам, а также обладают отличным вкусом.

2.2.1. ПОДГОТОВКА ФРУКТОВ К СУШКЕ

- Тщательно вымойте фрукты и удалите дефекты. Удалите стебли и косточки.
- При желании снимите кожицу.
- Перед сушкой промокните лишнюю воду, оставшуюся на поверхности из-за ополаскивания под водой.
- Нарезьте фрукты ломтиками толщиной 4 мм. Мы рекомендуем Вам использовать V-образный слайсер Status, который позволяет нарезать продукты на ровные толстые ломтики.

Инжир, сливы, виноград, черника, клюква и некоторые другие виды фруктов имеют натуральное защитное восковое покрытие. Если Вы хотите высушить эти фрукты целиком, мы рекомендуем опустить их в кипящую воду на 1-2 минуты. Это сделает их кожицу более пористой за счет удаления натурального воскового налета и тем самым ускорит процесс сушки.

Плоды меньшего размера можно сушить половинками, удаляя косточки. Если они высушены в кожуре, не забудьте положить их кожицей вниз, чтобы фруктовый сок не стекал через лотки. Часто проверяйте влажность половинок фруктов ближе к концу процесса сушки, поскольку некоторые из них могут высохнуть быстрее, чем другие. Удаляйте готовые кусочки фруктов из прибора по мере их готовности. Если удалить

косточки из свежих фруктов слишком сложно (например, при сушке слив), Вы можете начать сушку, не удаляя косточки, и удалить их по истечении первой половины расчетного времени сушки.

Яблоки, груши, персики, абрикосы и некоторые другие виды фруктов склонны к окислению больше, чем другие. Окисление вызывает потемнение поверхности нарезанных продуктов. Это вызывает потерю вкуса и витаминов А и С. Мы рекомендуем предварительно обрабатывать такие фрукты перед сушкой. Наиболее естественной предварительной обработкой является замачивание во фруктовых соках, содержащих аскорбиновую кислоту (например, ананасовый, апельсиновый или лимонный сок). Поместите нарезанные фрукты в миску с фруктовым соком, содержащим аскорбиновую кислоту, и замочите на 5 минут. Фрукты также можно окунуть в мед или смесь меда и фруктового сока.

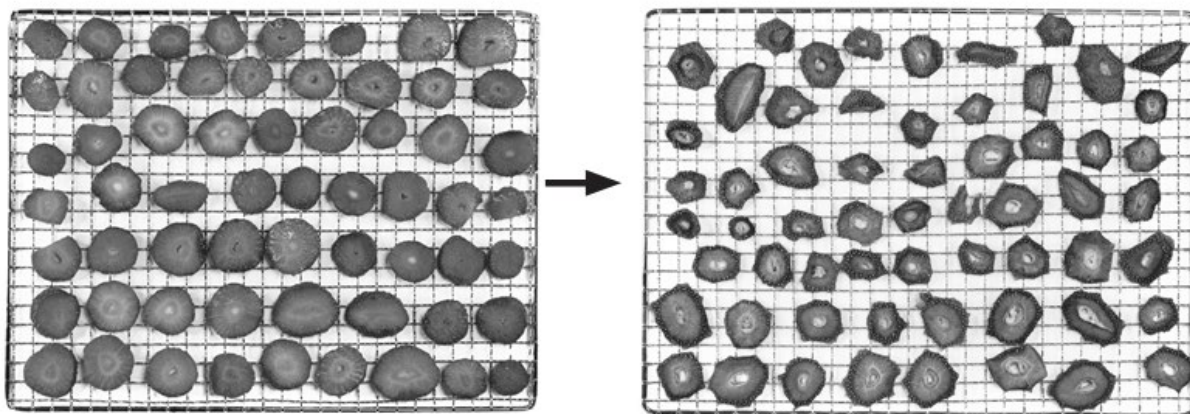


Рисунок 3: Сушка клубники

2.2.2. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО СУШКЕ ФРУКТОВ

В приведенной ниже таблице содержится общая информация, которая является приблизительным ориентиром и отправной точкой. Помните, что только Ваш практический опыт поможет Вам достичь наилучших результатов.

Для наиболее точного определения времени сушки мы рекомендуем учитывать Ваш опыт. Время сушки зависит от загрузки лотков, толщины плодов, содержания влаги в продуктах, удалена кожура или нет и многих других факторов.

Для некоторых видов фруктов мы рекомендуем использовать предварительную обработку. Предварительная обработка фруктовыми соками описана в разделе 2.2.1 настоящего Руководства. Для изучения более профессиональных методик предварительной обработки обратитесь за профессиональной помощью.

Фрукт	Подготовка	Среднее время сушки
Груши и яблоки	Очистите, если хотите, удалите сердцевину, нарежьте ломтиками толщиной 4 мм. Необходима предварительная обработка	4 - 12 часов
Абрикосы и сливы/ Чернослив	Разрежьте пополам, удалите косточку в начале или в середине сушки	8 - 16 часов
Черника	Промойте и удалите стебли	10 - 18 часов
Клюква и виноград	Промойте и удалите стебли	8 - 12 часов Бланшированный виноград 6 - 10 часов

Клубника, ананас, бананы	Нарежьте ломтиками толщиной 4 мм.	6 - 12 часов
Цитрусовые	Нарежьте ломтиками толщиной 4 мм	6 - 12 часов
Инжир	Удалите стебли, разрежьте пополам	6 - 12 часов
Кокос	Удалите темную кожуру, нарежьте ломтиками толщиной 4 мм. Сушите при 50°C.	3 - 8 часов

2.3. СУШКА ОВОЩЕЙ

Всегда выбирайте свежие, хрустящие и спелые овощи. Как и фрукты, овощи следует выбирать спелые и сушить как можно скорее, чтобы свести к минимуму потерю питательных веществ.

2.3.1. ПОДГОТОВКА ОВОЩЕЙ ПЕРЕД СУШКОЙ

- Тщательно вымойте овощи и удалите дефекты.
- Очистите, обрежьте, удалите сердцевину и/или нарежьте овощи. Большинство овощей необходимо бланшировать перед сушкой, чтобы остановить рост бактерий, которые будут продолжаться во время сушки и хранения. Лучше всего запаривать овощи над кипятком. Бланширование водой не рекомендуется из-за потери водорастворимых витаминов и минералов. Бланширование смягчает клеточную структуру, позволяя влаге легко испаряться, а также ускоряет регидратацию овощей.
- Нет необходимости бланшировать лук, чеснок, перец и грибы.

2.3.2. СУШКА

Среднее время сушки овощей, указанное в таблице ниже, является приблизительным ориентиром и отправной точкой и зависит от различных переменных, перечисленных выше. Овощи также различаются по времени сушки.

Для наиболее точного определения времени сушки мы рекомендуем учитывать Ваш опыт и использовать его соответствующим образом.

Бланширование сокращает время сушки.

Овощ	Подготовка	Среднее время сушки
Перец (острый)	Вымойте, разрежьте пополам (и удалите семена, если хотите получить не такой острый перец)	3 - 10 часов
Лук	Удалите кожицу, верхушки и концы корней. Нарежьте толщиной 4 мм	6 - 12 часов
Морковь	Удалите кожицу, верхушки и концы корней. Нарежьте толщиной 4 мм	6 - 12 часов
Горох	Очистите, отрежьте концы, нарежьте ломтиками толщиной 4 мм и бланшируйте	5 - 14 часов
Грибы	Очистите, вымойте и бланшируйте	4 - 12 часов

2.4. СУШКА ТРАВ И СПЕЦИЙ

Цветы, семена, листья и стебли трав можно использовать в качестве приправы.

Для более мелких трав при размещении на лотке используйте пергаментную бумагу для выпечки или силиконовый коврик для выпечки.

2.4.1. ПОДГОТОВКА ТРАВ И СПЕЦИЙ ПЕРЕД СУШКОЙ

Листья и стебли следует слегка промыть под холодной проточной водой, чтобы удалить пыль или насекомых.

Также следует предварительно удалить все поврежденные или обесцвеченные участки.

2.4.2. СУШКА

Травы и специи полностью сухие, если они легко ломаются и крошатся.

2.4.3. ХРАНЕНИЕ

Для хранения сушеных трав и специй используйте герметичные контейнеры. Их следует хранить в темных местах или использовать контейнеры темного цвета. Воздух и свет ослабляют аромат трав и специй. Если возможно, храните их в самом прохладном месте, предпочтительно при температуре ниже 15 °C.

Не раздавливайте и не измельчайте травы и специи, пока не будете готовы к их использованию. При правильной упаковке и хороших условиях хранения сушеные травы и специи должны храниться от 6 до 12 месяцев.

2.4.4. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО СУШКЕ ТРАВ И СПЕЦИЙ

Травы и специи следует сушить при самой низкой температуре.

Не сушите травы и специи вместе с фруктами или овощами.

Трава или специя	Подготовка	Среднее время сушки
Анис	Промойте листья в холодной воде, а семена - в горячей воде	1 - 3 часа
Бasilik, зеленый лук, орегано, петрушка, тимьян, укроп, майоран, мята, розмарин, шалфей, эстрагон	Промойте в холодной воде, оторвите листья от стебля или нарежьте, если это необходимо	1 - 3 часа
Фенхель	Промойте листья и семена в холодной воде	1 - 5 часа

2.5. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ФРУКТОВЫХ СНЭКОВ

Фруктовые лакомства готовить легко. Это вкусная и полезная закуска для детей и взрослых.

При приготовлении фруктовых лакомств всегда используйте специальное покрытие противня для сушки мелких продуктов и трав.

2.5.1. ВЫБОР ФРУКТОВ

Практически любой фрукт станет отличным фруктовым лакомством. Вы также можете самостоятельно пробовать различные сочетания фруктов.

Некоторые фрукты, такие как яблоки, богаты пектином и клетчаткой и имеют превосходную текстуру при сушке в качестве фруктового лакомства. Яблоки всегда следует добавлять к апельсинам или лимонам, которые содержат много жидкости и очень мало мякоти, и поэтому их следует сушить в сочетании с другими фруктами.

Используйте свежие фрукты по сезону. Вы также можете использовать фрукты неправильной формы или слегка помятые фрукты. Когда свежие фрукты недоступны, можно использовать консервированные или замороженные фрукты. Только следите, чтобы смесь из нарезанных фруктов не была слишком жидкой. Если Вы используете замороженные фрукты, просто разморозьте их и слейте жидкость. При использовании консервированных фруктов также слейте жидкость.

2.5.2. ПОДГОТОВКА

Фрукты вымойте и обрежьте лишние, помятые или испорченные части. Пюрируйте фрукты в блендере, пока смесь не станет очень однородной. В некоторые блендеры и некоторые фрукты Вы можете добавить немного сока или воды, чтобы улучшить процесс смешивания.

Фруктовые смеси обычно не нуждаются в добавлении подсластителя. Если Вы используете незрелые или особенно терпкие фрукты, можно добавить вместо сахара немного меда. Мы советуем не использовать сахар, поскольку фруктовые лакомства с добавлением сахара имеют тенденцию становиться ломкими при хранении.

СОВЕТ: Вы можете внести разнообразие, посыпав различные украшения на фруктовые угощения до того, как они будут высушены. Попробуйте кокос, нарезанные финики, орехи, изюм, семена мака, кунжута или подсолнечника. При использовании этих добавок фруктовые лакомства после сушки следует хранить в холодильнике или морозильной камере.

2.5.3. ПРОЦЕСС СУШКИ

Поместите специальное покрытие для фруктовых лакомств на лоток прибора. Вылейте фруктовое пюре, чтобы оно было толщиной около 6 мм. Убедитесь, что смесь равномерно распределена по покрытию. Сушите ее при температуре от 55 °C до 60 °C примерно от 4 до 8 часов либо до тех пор, пока на поверхности или под фруктами не останется липких пятен. Высушенное пюре должно быть достаточно мягким и эластичным, чтобы его можно было снять с покрытия лотка. При необходимости используйте шпатель без острых краев, чтобы отделить фрукты от покрытия. Выньте фруктовую смесь, пока она еще теплая, сверните и нарежьте на более мелкие кусочки (по желанию).

Храните фруктовые рулетики в непроницаемой упаковке.

2.6. СУШКА ДЛЯ ДЕКОРАТИВНОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Сушилку для фруктов, овощей и трав Status также можно использовать для сушки различных цветов, листьев, некоторых фруктов (например, лимонов и апельсинов) и других продуктов для декоративного использования.

Наилучшая температура сушки лепестков, цветов, культурных и дикорастущих трав, луговых цветов и листьев составляет от 50°C до 60°C. Предварительная обработка не требуется.

Если Вы хотите, чтобы сушеные цветы выглядели свежими, лучший способ сохранить их — использовать влагопоглотитель. Десикант – это вещество, которое поглощает влагу. Он ускоряет процесс сушки, сохраняя яркие цвета и нежную структуру цветов.

3. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

ПРОБЛЕМА	ЧТО ДЕЛАТЬ
Прибор не реагирует на поворот кнопок	Убедитесь, что прибор включен и подключен к сети. Если прибор включен в розетку, но прибор все равно не работает, проверьте работоспособность розетки, подключив в нее другой прибор, который на 100% в рабочем состоянии. Проверьте кабель питания прибора на наличие повреждений – трещин или расщеплений
При первом использовании появляется небольшой запах или дым	Перед первым использованием рекомендуется включить прибор на максимальную температуру в течение одного час
Термостат включается, но вентилятор не работает	Не ремонтируйте прибор самостоятельно. Верните прибор продавцу или доставьте в ближайший авторизованный сервисный центр.
Продукты не высушиваются по истечении рекомендованного времени	Увеличьте время сушки и проверяйте сухость каждый час. Время сушки сильно зависит от толщины ломтиков, степени зрелости продуктов, а также от влажности воздуха
Продукты сохнут неравномерно	Нарежьте продукты ровными ломтиками. Если они по-прежнему высыхают неравномерно, поверните лотки на 180° в середине цикла
Маленькие кусочки пищи падают через сетку или ряды лотков	Используйте при сушке пергаментную бумагу для выпечки или специальное покрытие для фруктовых сэндвичей. Для получения дополнительной информации посетите наш сайт http://innovations.status.si
Возникающие проблемы не могут быть решены	Обратитесь в авторизованный сервисный центр. Только авторизованный сервисный центр может отремонтировать прибор. В противном случае гарантия будет недействительной, и производитель не будет нести ответственность за поломку прибора

4. ДЕКЛАРАЦИЯ СООТВЕТСТВИЯ

Данный прибор соответствует всем европейским директивам:

а) Правила по электрооборудованию, предназначенному для эксплуатации в определенных пределах напряжения (Вестник РС, №№ 27/2004, 17/2011, 71/2011)

Директивы LVD 2014/35, 2006/95/ЕС

б) Правила по электромагнитной совместимости (Официальный журнал РС, №№ 84/2001, 32/2002, 132/2006)

Директива по электромагнитной совместимости 2014/30, 2004/108/ЕС

Декларация соответствия ЕС гарантирует, что прибор безопасен, проверен и испытан на соответствие всем требованиям, указанным в применимых стандартах, директивах и правилах.

Декларация соответствия ЕС для маркировки CE находится у продавца и может быть предоставлена по запросу покупателя.



5. БЕЗОПАСНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ ПРИБОРА

Если прибор пришел в негодность, его следует утилизировать специальным образом на полигоне промышленных отходов в соответствии с действующими нормами:

- Постановление об обращении с отходами электрического и электронного оборудования (WEEE) (Официальный журнал РС, № 107/2006), директива ЕС 2012/19/ЕС.
- Правила ограничения использования некоторых опасных веществ в электрическом и электронном оборудовании (RoHS) (Официальный журнал РС, № 102/2012)
- Правила внесения изменений в Правила ограничения использования некоторых опасных веществ в электрическом и электронном оборудовании (Официальный журнал РС, № 20/2014), директива ЕС 2011/65/ЕС

Экологически опасные компоненты и детали, встроенные в прибор, должны быть утилизированы на специализированных площадках.



Наличие данного символа на приборе или его упаковке указывает на то, что по окончании срока службы прибор запрещено утилизировать как обычные бытовые отходы, и его необходимо утилизировать в соответствии с инструкциями местных органов власти и в специально отведенных местах. Вы также можете воспользоваться услугами официального поставщика услуг по сбору

WEEE в соответствии с директивой 2002/96/ЕС.

Раздельный сбор отдельных компонентов электронного оборудования предотвращает негативные последствия для загрязнения окружающей среды и сводит к минимуму опасность для здоровья человека, которая может возникнуть в результате неправильной утилизации подобных продуктов. Кроме того, это позволяет повторно использовать и восстанавливать материал, тем самым экономя энергию и сырье. Для получения подробной информации о сборе, сортировке, повторном использовании и переработке продукта обратитесь к поставщику услуг по сбору WEEE либо к продавцу.

Дату изготовления сушилки для фруктов, овощей и трав STATUS, 14 л можно найти в гарантийном талоне, который Вы получили при покупке.

8. ГАРАНТИЯ

Гарантия на данный прибор действует в течение 12 месяцев, начиная от даты покупки. Для получения гарантийного обслуживания требуется доказательство факта покупки, поэтому важно сохранить товарный чек.

Гарантийные обязательства распространяются исключительно на неисправности, вызванные электрическими или механическими неисправностями. Она не распространяется на ущерб, вызванный попаданием жидкости внутрь прибора, или поломки, вызванную несоблюдением инструкций производителя.

7. КОМПЛЕКТАЦИЯ ПРИБОРА

В комплект поставки входит:

- сушилка STATUS для фруктов, овощей и трав, 14 л, включая лотки (3 сетчатых лотка, 2 линейных лотка и 1 поддон для крошек) – 1 шт.
- руководство по эксплуатации – 1 шт.