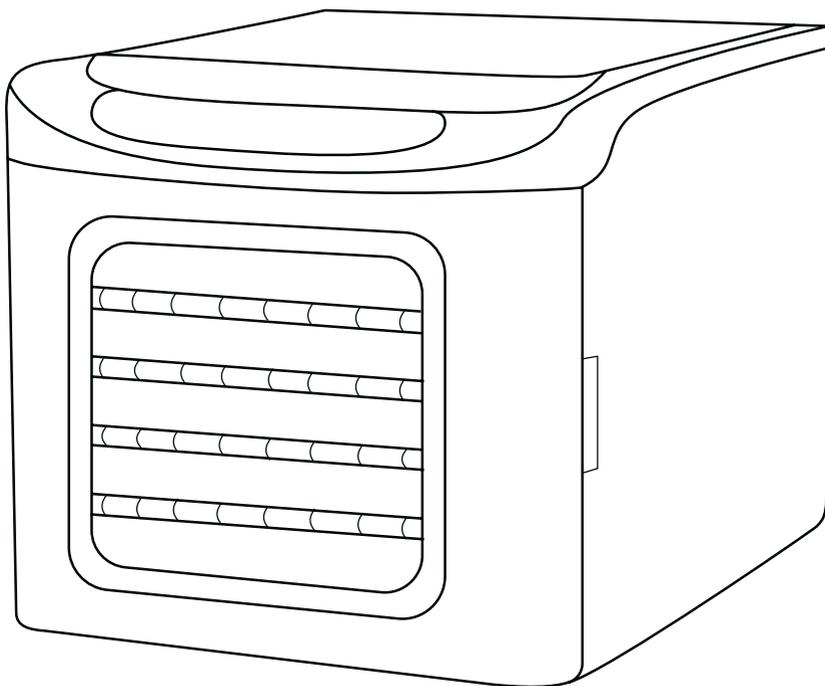


valben

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ VALBEN СУШИЛКА ДЛЯ ФРУКТОВ И ОВОЩЕЙ



АРТИКУЛ: VAL-313

Если у вас возникнут трудности с использованием наших товаров, вы можете связаться с нами:

по телефону: **8-812-414-80-00**

или написать на почту: **support@valben.ru**

Мы с удовольствием расскажем про особенности товара и проконсультируем по любым другим вопросам.

СОХРАНИТЕ ДАННЫЕ ИНСТРУКЦИИ

Важное примечание:

- При приготовлении пищи всегда ставьте контейнер на подставку, идущую в комплекте. ЗАПРЕЩАЕТСЯ ставить контейнер непосредственно на столешницу.
- Если устройство снабжено гибким шнуром длиной менее 1,5 метра, обратите внимание на следующее:
- Используйте короткий шнур питания (или съемный шнур питания), чтобы снизить риск запутаться или споткнуться о длинный шнур.
- Длинные съемные шнуры питания или удлинители можно использовать, соблюдая осторожность.
- При использовании длинного съемного шнура питания или удлинителя:
- Маркированные электрические параметры комплекта шнура или удлинителя должны быть не меньше, чем электрические параметры устройства;
- Шнур должен быть расположен таким образом, чтобы он не свешивался со столешницы, где за него могут потянуть дети или случайно споткнуться.

Если устройство заземленного типа, удлинитель должен быть трехжильным шнуром заземляющего типа.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Артикул: VAL-313

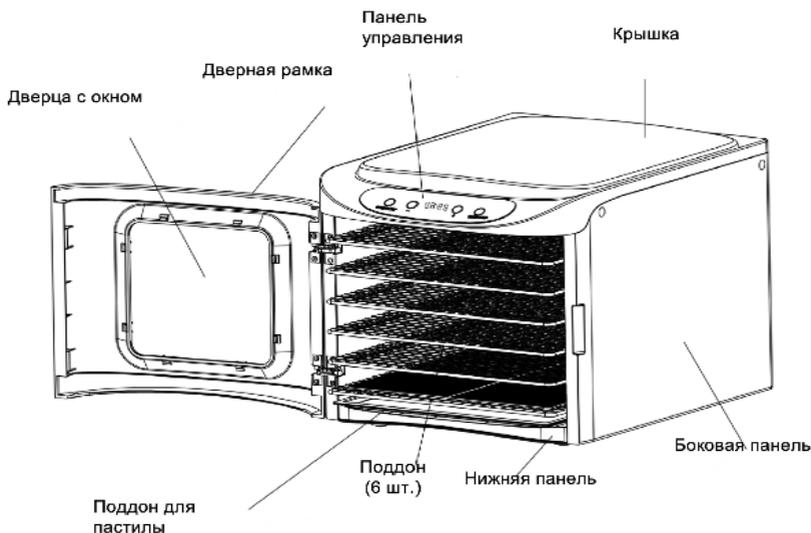
Напряжение: 220-240 В

Частота сети: 50/60 Гц

Мощность: 500 Вт

Размер: 48x34,5x31,5 см

Вес нетто: 10,6 кг



ПРИСТУПАЯ К РАБОТЕ

Удалите с изделия всю упаковку. Поместите упаковку в коробку, либо храните ее, либо утилизируйте с соблюдением всех требований.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

При использовании электроприбора всегда следует соблюдать следующие основные меры безопасности:

ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТАЙТЕ ЭТУ ИНСТРУКЦИЮ ПЕРЕД НАЧАЛОМ ЭКСПЛУАТАЦИИ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

1. Данное устройство могут использовать дети в возрасте от 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний, если они находятся под наблюдением или инструктированы относительно безопасного использования устройства и понимают связанную с этим опасность. Детям запрещается играть с устройством,

Детям запрещается производить чистку и техническое обслуживание устройства, если они младше 8 лет или не находятся под присмотром взрослых. Храните устройство и шнур питания в месте, недоступном для детей младше 8 лет.

2. Это устройство предназначено для использования в домашних или схожих с домашними условиях, таких как:

кухня для персонала в магазинах, офисах и других рабочих помещениях;
дом в деревне;

гостевые помещения в отелях, мотелях и другие жилые помещения;
гостиницы с типом проживания «полупансион».

3. Данная сушилка для овощей и фруктов предназначена **ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ** и не подходит для промышленного применения. Не используйте ее на открытом воздухе.

4. При использовании сушилки убедитесь, что она установлена на плоской, ровной и устойчивой поверхности, не допускайте возможности ее падения. Также убедитесь, что эта поверхность способна выдержать вес устройства во время использования.

5. Несоблюдение вышеперечисленных инструкций может привести к поражению электрическим током, возгоранию или серьезной травме. Предупреждения, предостережения и инструкции, приведенные в данном руководстве, не могут охватить все условия и ситуации, возникающие при использовании изделия.

6. Не оставляйте сушилку без присмотра во время использования.

7. Храните сушилку в недоступном для детей месте, поскольку они не в состоянии оценить всю опасность, связанную с неправильным обращением с электрическими приборами.

8. Данное устройство не предназначено для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также с недостаточным опытом и знаниями. Использование устройства вышеупомянутыми лицами разрешается только в том случае, если они были проинструктированы относительно использования ответственными за их безопасность, или в их присутствии.

9. Перед тем как подключить сушилку к электросети, убедитесь, что напряжение и источник питания соответствуют характеристикам, указанным на паспортной табличке сушилки.

10. Убедившись, что сушилка выключена, выньте вилку из розетки, когда она не используется, перед очисткой или на время ремонта.

11. Следите за тем, чтобы сушилка и шнур питания не нависали над острыми краями, а также находились вдали от горячих предметов и открытого огня, в противном случае пластик может расплавиться и стать причиной возгорания.
12. Запрещается погружать сушилку или вилку в воду или любую другую жидкость. Не используйте устройство мокрыми руками.
13. Регулярно проверяйте сушилку и шнур питания на предмет повреждений.
14. Не используйте сушилку, если вилка или шнур питания повреждены, возникли неисправности, а также после падения или повреждения устройства.
15. В случае повреждения шнура питания он должен быть заменен производителем, его представителем или лицами с аналогичной квалификацией во избежание возникновения опасных ситуаций.
16. Ремонт сушилки должен выполняться только квалифицированным электриком. Неправильный ремонт может подвергнуть пользователя опасности.
17. Никакие компоненты устройства нельзя мыть в посудомоечной машине, если явно не указано иное.
18. Всегда отключайте питание устройства перед тем, как вставить или вынуть вилку из розетки. Извлеките вилку, взявшись за нее, не тяните за шнур.
19. Не используйте устройство с удлинителем, если он не был проверен и испытан квалифицированным техником или специалистом по обслуживанию.
20. Запрещается использовать посторонние приспособления.
21. Избегайте контакта с подвижными компонентами. Во время работы держите руки, волосы, одежду, кухонные лопатки и другие принадлежности на расстоянии от устройства, чтобы снизить риск получения травм и/или повреждения устройства.
22. Запрещается направлять поток воздуха от мотора в сторону других людей.
23. Используйте устройство вдали от нагреваемых предметов. Избегайте давления на вилку, иначе это может привести к возгоранию или поражению электрическим током.
24. При передаче устройства третьим лицам необходимо также передать и инструкцию по эксплуатации.

ОСТОРОЖНО

- Чтобы снизить риск поражения электрическим током, не погружайте изделие, шнур или вилку в воду, не подвергайте их воздействию влаги или других жидкостей.
- Не используйте устройство вблизи ванных комнат, бассейнов или емкостей с водой или другими жидкостями, а также если стоите на влажных или мокрых поверхностях. Не храните устройство во влажной среде.
- Храните устройство вдали от высоких температур и влаги.
- Не используйте устройство мокрыми руками.
- Отключите электропитание во влажной среде.
- В случае падения устройства в воду выключите питание и немедленно выньте вилку из розетки. **НЕ ПЫТАЙТЕСЬ ДОСТАТЬ УСТРОЙСТВО ИЗ ВОДЫ.**
- Важно: перед повторным использованием устройство должно быть осмотрено квалифицированным специалистом.

ВНИМАНИЕ! Не включайте устройство более, чем на 20 часов непрерывной работы. Через 20 часов нажмите кнопку On/Off (Вкл/Выкл), затем выньте вилку из сети и дайте сушилке остыть в течение минимум 2 часов перед повторным включением.

Не эксплуатируйте устройство вблизи газовых баллонов.

Неправильная эксплуатация и неправильное обращение могут привести к неисправности устройства и травмам пользователя.

Запрещается сдавливать шнур питания тяжелыми или острыми предметами, это может привести к возгоранию или поражению электрическим током.

Во время работы устройства температура его поверхности может быть высокой.

ХАРАКТЕРИСТИКИ СУШИЛКИ

Данная сушилка оснащена автоматическим вентилятором, который осуществляет циркуляцию теплого воздуха, в результате чего получаются красивые и равномерно высушенные продукты! Сушеные продукты – отличное лакомство для перекуса, поскольку они сохраняют практически всю свою питательную ценность и превосходный вкус.

- Это идеальный способ сохранить фрукты, закуски, овощи, хлеб, цветы и многое другое.
- В комплекте имеется 6 поддонов, размер каждого поддона составляет 33x30,5 см, каждый поддон рассчитан на 0,5 кг продуктов максимум.
- Если требуется сушить продукты с большей толщиной, можно вынуть один поддон, чтобы увеличить высоту между двумя поддонами.
- Поддоны легко чистить.
- Поддон для пастилы может использоваться для сбора остатков во время сушки овощей и фруктов.
- Для большей эффективности закрывайте прозрачную дверцу во время сушки.
- Через прозрачную дверцу можно наблюдать процесс сушки продуктов.

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Очистка:

Перед первым использованием протрите все компоненты устройства. Очистите 6 поддонов, дверцу и поддон для отходов слегка смоченной в воде тканью. Используйте моющее средство по мере необходимости. Не помещайте моторный блок в воду или другие жидкости!

После очистки необходимо дать устройству поработать в течение 30 минут без размещения продуктов внутри. Дым или запахи, возникающие во время этого процесса, являются нормой. Необходимо обеспечить достаточную вентиляцию. По окончании тестового использования ополосните поддоны в воде и просушите все детали. Эту процедуру необходимо выполнить только перед первым использованием. Но: не погружайте моторный блок в воду или другие жидкости. Отключите сушилку от источника питания и дайте ей остыть перед очисткой. Используйте мягкую щетку для удалений прилипших продуктов. Перед хранением сушилки просушите все детали.

Не чистите устройство агрессивными химическими средствами или абразивами, чтобы не повредить поверхность.

Сборка устройства:

Убедитесь, что сушилка находится на ровной поверхности. Установите поддоны и вставьте вилку в розетку. Теперь сушилка готова к эксплуатации.

СПОСОБ ЭКСПЛУАТАЦИИ

1. Разместите чистые продукты в поддоны – не перегружайте поддоны и не складывайте продукты друг на друга. Закройте дверцу.

2. Подключите сушилку к электросети. При запуске раздастся звуковой сигнал. Нажмите кнопку Start/Stop (Старт/Стоп). На светодиодном экране отобразится время по умолчанию «10:00» и значение температуры «70 °С». Сначала запускаются мотор и вентилятор, затем через 5 секунд включается нагревательный элемент. Начнется обратный отсчет установленного времени, на светодиодном экране замигает сигнал «:».

3. Нажмите кнопку TIMER (ТАЙМЕР), на светодиодном экране отобразится значение времени. В зависимости от ситуации нажмите кнопку «+» или «-», чтобы изменить время сушки от «0:30» до «19:30». Нажмите кнопку «+» или «-» один раз, каждое нажатие увеличивает или уменьшает время на 30 минут. При удержании кнопки «+» или «-» происходит автоматическое увеличение или уменьшение. Через 3 секунды после завершения установки времени сушки система автоматически переходит в рабочий режим с текущими настройками времени.

4. Нажмите кнопку TEMP (ТЕМПЕРАТУРА), на светодиодном экране отобразится значение температуры. В зависимости от ситуации нажмите кнопку «+» или «-», чтобы изменить температуру сушки от 35°C до 70°C. Нажмите кнопку «+» или «-» один раз, каждое нажатие увеличивает или уменьшает температуру на 5°C. При удержании кнопки «+» или «-» происходит автоматическое увеличение или уменьшение. Через 3 секунды после завершения установки температуры сушки система автоматически подтверждает, что работает с текущими настройками температуры.

Примечание: Установите низкую температуру для сушки тонких/маленьких кусочков или небольшого количества продуктов. Установите высокую температуру для сушки толстых/больших кусков и большого количества продуктов. Также можно регулировать термостат для понижения температуры, когда цикл сушки подходит к концу, это упрощает контроль конечного уровня влажности в продукте.

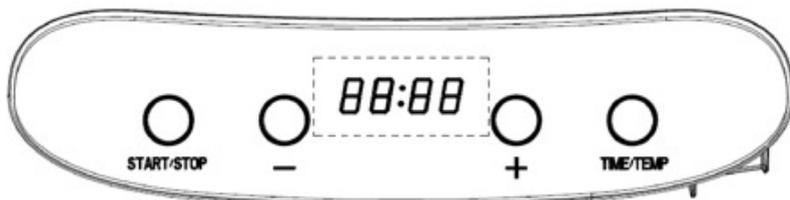
5. Во время процесса можно изменять или проверять время сушки. Сначала нажмите кнопку TIMER (ТАЙМЕР), затем кнопку «+» или «-». Нажав кнопку TIMER (ТАЙМЕР), можно проверить время настройки.

6. Во время процесса можно изменять или проверять температуру сушки. Сначала нажмите кнопку TEMP (ТЕМПЕРАТУРА), затем кнопку «+» или «-». Через 5 секунд после завершения изменения или проверки светодиодный экран переходит в режим времени.

7. При нажатии кнопки Start/Stop (Старт/Стоп) во время процесса сушки все функции будут приостановлены. Экран не отображается.

8. В режиме ожидания вы можете нажать кнопку Start/Stop (Старт/Стоп), чтобы напрямую перейти в режим по умолчанию (ВРЕМЯ: 10 часов ТЕМПЕРАТУРА: 70С). Вы также можете изменить время сушки и температуру, если это необходимо.

9. Функциональные кнопки указаны ниже:



10. Когда установленное время отсчитывается до «0:00», нагревательный элемент прекращает работу. Вентилятор продолжит работу в течение 10 секунд, и зуммер издаст 20 звуковых сигналов (1 сигнал в секунду). Сигнал на светодиодном экране End (Конец) означает окончание сушки.

Примечание: Убедитесь, что основание вентилятора всегда находится на своем месте во время работы сушилки. Если вам не хватает времени высушить все продукты за один день, вы можете высушить их на следующий день. В этом случае необходимо сложить продукты в контейнер/полиэтиленовый пакет и убрать их в морозильную камеру.

11. Отключите устройство от источника питания.

ПОЛЕЗНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

- В комплектацию данной сушилки входят 6 выдвижных поддонов из нержавеющей стали и защита от перегрева. Моторный блок состоит из нагревательных элементов, мотора, вентилятора и термостата.
- Вентиляционные отверстия на поддоне обеспечивают циркуляцию воздуха.
- Благодаря контролируемой температуре нагрева воздух обратным потоком попадает в каждый поддон и удаляет влагу из продуктов.
- В зависимости от влажности самих продуктов и влажности воздуха время сушки может отличаться. Сушилка должна эксплуатироваться в чистом, хорошо проветриваемом, теплом и сухом помещении. Хорошая вентиляция также имеет большое значение.
- Фрукты и овощи, высушенные в вашей сушилке, будут отличаться по внешнему виду от тех, которые продаются в магазинах здорового питания и супермаркетах. Это связано с тем, что в вашей сушилке не используются консерванты и искусственные красители.
- Запишите параметры влажности, вес продуктов до и после сушки, это поможет вам улучшить методы сушки в будущем.

СОВЕТЫ ПО СУШКЕ:

Время сушки предварительно подготовленных фруктов зависит от следующих факторов:

1. толщина кусочков или ломтиков
2. количество поддонов с продуктами для сушки
3. объем продуктов, которые нужно высушить
4. влажность окружающей среды
5. ваши предпочтения по сушке каждого типа продуктов

Рекомендуется следующее:

- Проверяйте продукты каждый час.
- Сохраняйте информацию о составе, дате и весе продуктов до сушки. Полезно отметить продолжительность сушки.
- Лучшего эффекта сушки можно достигнуть при предварительной подготовке продуктов.
- Правильное хранение продуктов после сушки также поможет сохранить продукты в хорошем качестве и сохранить питательные вещества.

ХРАНЕНИЕ

- Убирайте продукты на хранение только после того, как они остынут.
- Продукты будут храниться дольше, если поместить их в прохладное, сухое и

темное место.

- По возможности удалите из контейнера для хранения весь воздух и плотно закройте контейнер.
- Оптимальная температура хранения – 15°C или ниже.
- Никогда не храните продукты питания в металлическом контейнере.
- Избегайте контейнеров, которые «дышат» или имеют слабую герметичность.
- Проверяйте высушенные продукты на наличие влаги в течение нескольких недель после сушки. В случае наличия влаги следует сушить продукты более длительное время, чтобы они не испортились.
- Для лучшего качества сушеные фрукты, овощи, зелень, орехи и хлеб не следует хранить более 1 года (при хранении в холодильнике или морозильной камере).
- Сушеное мясо, птица и рыба должны храниться не более 3 месяцев (при хранении в холодильнике) или 1 года (при хранении в морозильной камере).

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ/ЧИСТКА

- После использования отключите сушилку от источника питания и дайте ей остыть перед тем, как приступить к чистке. Используйте мягкую щетку для удаления прилипших к поддонам продуктов. Перед тем как убрать устройство на хранение, высушите все детали, используя сухую ткань. Очистите поверхность корпуса влажной тканью.
- Используйте бумажные полотенца для удаления излишков маринада.
- Не чистите устройство агрессивными химическими средствами или абразивами, чтобы не повредить поверхность.

СОХРАНИТЕ ЭТУ ИНСТРУКЦИЮ!



Товар сертифицирован

Valben сушилка для фруктов и овощей; АРТИКУЛ: VAL-313

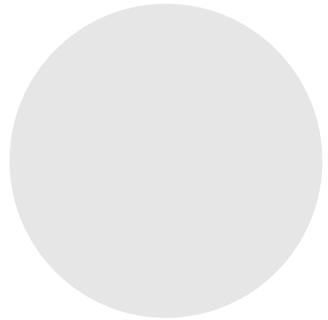
Производитель: Shing Lung Co., Limited

Адрес: Китай, No. 3 Lane 4 Longshan Street, Longshan Village, Daling Shan Town, Don-GuanCity, Guang Dong Province

Импортер: ООО «ИНТЕЛФОРМ»

Адрес: 603155, г. Нижний Новгород, ул. М. Горького, дом 195, пом. П40, офис 4

Гарантийный талон

Наименование товара
_____Артикул
_____Дата продажи
_____Серийный номер
_____Подпись продавца
_____

Печать продавца

Проверено в моем присутствии, претензий к внешнему виду и комплектации не имею, с правилами эксплуатации и условиями гарантии ознакомлен.

Подпись покупателя

Сведения о ремонте

№	Дата	Наименование работы	Сервис	Мастер	Подпись мастера	Подпись покупателя
1						
2						
3						
4						
5						

valben

valben.ru

välbe – благополучие на шведском,

поэтому мы в **valben** хотим, чтобы в каждом доме царила неповторимая атмосфера уюта, благополучия и любви. Мы с трепетом относимся к каждому продукту, чтобы сделать ваши

дни **ярче** **практичнее** **вкусней** **полезней** **спокойнее** **чище** **теплее**
комфортней проще говоря, **лучше**

 **valben.ru**

 **valben**