



КЕРІВНИЦТВО З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

ЕЛЕКТРОСУШАРКА ДЛЯ ОВОЧІВ, ФРУКТІВ, ТРАВ, М'ЯСА ТА РИБИ

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

ЭЛЕКТРОСУШКА ДЛЯ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ, ТРАВ, МЯСА И РЫБЫ



WETAIR FD-520

(УКР) Перед початком експлуатації приладу уважно вивчіть цей посібник і зберігайте його в доступному місці.

ЗМІСТ

ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	3
ПІДГОТУВАННЯ ПРИЛАДУ.....	3
ПІДГОТОВКА ПРИЛАДУ	4
ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ.....	4
РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО СУШІННЯ ПРОДУКТІВ.....	5
ЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ ПРИЛАДУ.....	9
ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ.....	9
ТЕРМІН ЕКСПЛУАТАЦІЇ.....	9
ГАРАНТІЯ.....	9
СЕРВІСНИЙ ЦЕНТР.....	9
СЕРТИФІКАЦІЯ ПРОДУКЦІЇ.....	9
ГАРАНТІЙНИЙ ТАЛОН.....	10



(РУС) Перед началом эксплуатации прибора внимательно изучите данное руководство и храните его в доступном месте.

СОДЕРЖАНИЕ

ИНСТРУКЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ	13
ПОДГОТОВКА ПРИБОРА	13
НАЗНАЧЕНИЕ	13
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА	14
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО СУШКЕ ПРОДУКТОВ	14
ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ ПРИБОРА.....	19
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	19
СРОК ЭКСПЛУАТАЦИИ	19
ГАРАНТИЯ	19
СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР	19
СЕРТИФИКАЦИЯ ПРОДУКЦИИ	19
ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН	20

Для запобігання пошкодження уважно прочитайте дане керівництво перед використанням приладу.

ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

- Під час використання електросушка повинна знаходитися на жаростійкому матеріалі (керамічна плитка, товста дерев'яна дошка, кам'яна стільниця і т.п.), щоб уникнути займань.
- Не користуйтеся приладом довше 40 годин поспіль. Після закінчення безперебійної роботи приладу протягом 40 годин вимкніть прилад (вимикач повинен бути в положенні «ВИКЛ»), від'єднайте прилад від мережі і дайте йому охолонути.
- Неправильне використання пристрою може призвести до його пошкодження і заподіяння шкоди користувачу.
- Використовуйте прилад тільки за призначенням і завжди дотримуйтесь інструкцій керівництва.
- Вимикайте прилад, коли він не використовується.
- Тримайте силову базу подалі від води. Не вмикайте прилад, якщо його поверхня волога.
- Не використовуйте прилад з пошкодженим електричним шнуром, вилкою, після того, як прилад впав або з іншими ушкодженнями. Якщо це сталося, зверніться в сервісний центр.
- Не дозволяйте дітям користуватися приладом без нагляду.
- Вимкніть прилад перед чищенням.
- Ніколи не смікайте за шнур живлення, щоб від'єднати його від розетки, натомість візьміться за вилку і потягніть, щоб від'єднати.
- Використовуйте прилад тільки для побутових цілей, він не призначений для комерційного використання.
- Не накривайте прилад під час використання.
- Не залишайте прилад без нагляду під час використання.
- Встановлюйте прилад тільки на рівну поверхню.

ПІДГОТОВКА ПРИЛАДУ

УВАГА! Перед використанням в перший раз: розпакуйте прилад.

- Перед використанням переконайтеся, що електричні параметри приладу, зазначені в таблиці технічних характеристик, відповідають даним вашої локальної електричної мережі.
- Вимийте кришку і секції приладу. Вимийте секції в теплій воді, додавши невелику кількість м'яких засобів для миття посуду. Очистіть силову базу за допомогою вологої ганчірки (не кладіть її в воду і не мийте її).

ПРИЗНАЧЕННЯ

Сушка продуктів – ефективний спосіб їх консервування.

Тепле повітря з фіксованою регульованою температурою вільно циркулює всередині приладу між верхньою і нижньою кришками, окремими керованими знімними секціями та силовою базою. Ось чому продукти, розташовані на секціях приладу, висихають рівно і з мінімальними втратами корисних для здоров'я вітамінів. Таким чином, ви можете насолоджуватися фруктами, овочами і грибами, які готуються без використання шкідливих для здоров'я речовин, протягом усього року.

За допомогою цього приладу ви також можете сушити квіти, лікарські рослини, готувати злаки.

ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ

1. Покладіть заздалегідь підготовлені продукти в з'ємні секції. Секції для продуктів повинні бути розташовані таким чином, щоб повітря могло вільно циркулювати між ними (можливо регулювання висоти секцій). Тому не слід поміщати надто багато продуктів в секції і ставити продукти один на одного.

2. Покладіть секції на прилад.

3. Закрийте секції кришкою. Під час сушіння кришка завжди повинна бути на приладі.

4. Підключіть і ввімкніть прилад, встановивши перемикач в положення «ВКЛ» - індикатор загориться червоним.

Встановіть температуру електросушарки.

Температурні режими:

- Трави 50 ° C
- Зелень 50 ° C
- Хліб 50 ° C
- Йогурт 50 ° C
- Овочі 50 ° C
- Фрукти 50-60 ° C
- М'ясо, Риба 70 ° C

ПРИМІТКА: сушіть продукти відповідно до вказівок цього посібника.

5. По завершенні вимкніть прилад, встановивши перемикач в положення «ВИКЛ». Дайте продуктам охолонути. Помістіть висушені продукти в контейнер / упаковку для зберігання продуктів і помістіть їх в морозильник.

6. Вимкніть прилад.

ПРИМІТКА: Рекомендується ставити всі 5 секцій на пристрій під час його використання, незалежно від того, чи наповнені вони.

РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО СУШІННЯ ПРОДУКТІВ

Вимийте продукти перед тим, як покласти їх в прилад. Не кладіть вологі продукти в прилад, витирайте їх.

УВАГА! Не кладіть вологі продукти в секції, води не має бути в продуктах. Видаліть зіпсовані частини продуктів. Наріжте продукти таким чином, щоб вони вільно розташовувалися між секціями.

Тривалість сушіння продуктів залежить від товщини шматків, на які вони нарізані.

Ви можете змінити положення секцій, якщо не всі продукти на ньому добре просушені. Ви можете покласти верхні секції вниз, ближче до силової частини, а нижні секції - на верхні секції. Деякі фрукти можуть бути покриті природним захисним шаром, і тому тривалість сушіння може збільшитися. Щоб уникнути цього, краще проварити продукти протягом 1-2 хвилин, а потім покласти їх в холодну воду і на суху серветку для сушіння.

ТРЕБА ЗНАТИ: час сушіння, що вказаний в даній інструкції, є приблизними. Він залежить від температури і вологості приміщення, рівня вологості продуктів, товщини шматків тощо.

СУШІННЯ ФРУКТІВ

- Вимийте фрукти.
- Видаліть кісточки і зіпсовані частини.
- Розріжте на шматочки, які можете розмістити в секціях.
- Якщо ви хочете, щоб ваші фрукти приємно пахли, ви можете додати корицю або кокос.

СУШІННЯ ОВОЧІВ

- Вимийте овочі.
- Видаліть кісточки і зіпсовані частини.
- Розріжте на шматочки, які можете розмістити в секціях.
- Для прискорення процесу сушіння рекомендується бланшувати овочі перед сушінням протягом 1-2 хвилин.

СУШІННЯ ЛІКАРСЬКИХ ТРАВ

- Рекомендується сушити листя і стебла, попередньо підготовлені: при необхідності вимити, висушити, розрізати.
- Після сушіння лікарські рослини краще покласти в паперові пакети або скляні банки і помістити в темне прохолодне місце.

ЗБЕРІГАННЯ СУШЕНИХ ФРУКТІВ

Контейнери для зберігання висушених продуктів повинні бути чистими і сухими. Для кращого зберігання сухофруктів використовуйте скляні контейнери з металевими кришками і помістіть їх в темне сухе місце, де температура повинна бути 5-20 градусів.

Протягом першого тижня після сушки краще перевірити, чи є в контейнері волога. Якщо так, це означає, що продукти погано висушені, і ви

повинні висушити їх знову.

УВАГА! Ніколи не кладіть гарячі або теплі продукти в контейнери для подальшого зберігання. Продукти мають бути повністю остиглими.

ПОПЕРЕДНЯ ПІДГОТОВКА ПЛОДІВ

Попередня підготовка плодів зберігає їх природний колір, смак і аромат. Нижче ви можете побачити кілька корисних рекомендацій, як краще підготувати фрукти до сушіння:

Візьміть 1-4 склянки соку (бажано натурального). Пам'ятайте, що сік, який ви використовуєте, повинен відповідати фрукту, який ви готуєте. Наприклад, для приготування яблук ви повинні взяти яблучний сік.

Змішайте сік з 2 склянками води. Потім занурте попередньо оброблені фрукти (див. «Таблицю підготовки фруктів до сушіння» в підготовлену рідину на 2 години).

Таблиця підготовки фруктів к сушіння

Назва	Підготовка	Стан після сушіння	Тривалість сушіння (годин)
Абрикоси	Нарізати і вийняти кісточку	М'який	13-28
Апельсини	Нарізати кільцями та півкільцями	Крихке	6-16
Ананаси (свіжий)	Очистити і нарізати на шматочки або квадратні частини	Жорсткий	6-36
Ананаси (консервовані)	Вилити сік і висушіть шматки	М'який	6-36
Банани	Очистити і нарізати на кружки (товщиною 3-4 мм)	Хрусткий	8-38
Виноград	Не різати	М'який	8-26
Вишня	Не потрібно виймати кісточку (ви можете вийняти її, коли вишня наполовину висохне)		
Груші	Очистити і нарізати	М'який	8-30
Інжир	Нарізати	Жорсткий	6-26
Журавлина	Не різати	М'який	6-26
Персики	Розрізати на 2 частини і вийняти кісточку, коли фрукти висохнуть	М'який	6-26
Фініки	Вийняти кісточку і нарізати	Жорсткий	6-26
Яблука	Очистити, вийняти серцевину, нарізати на круглі шматочки або сегменти	М'який	4-8

Таблиця підготовки овочів і грибів к сушінню

Назва	Підготовка	Стан після сушіння	Тривалість сушіння (годин)
Артишок	Розрізати стебла на смужки (товщиною 3-4 мм)	Крихкий	5-13
Баклажан	Очистити і нарізати на шматочки (товщина 6-12 мм)	Крихкий	6-18
Брокколі	Почистити і порізати, попередньо готувати на пару протягом 3-5 хвилин	Крихкий	6-20
Гриби	Нарізати на шматочки або сушити цілими	Жорсткий	6-14
Зелена квасоля	Розрізати і варити до м'якості	Крихкий	8-26
Кабачки	Нарізати на шматочки (товщина 6 мм)	Крихкий	6-18
Капуста	Очистити і нарізати смужками (товщиною 3 мм). вийняти качан	Жорсткий	6-14
Брюссельська капуста	Розрізати на 2 частини	Хрусткий	8-30
Кольорова капуста	Варити поки не стане м'яким	Жорсткий	6-16
Картопля	Нарізати, варити близько 8-10 хвилин	Хрусткий	8-30
Цибуля	Нарізати на тонкі кільця	Хрусткий	8-14
Морква	Варити, поки не стане м'якою, подрібнити або нарізати на круглі шматочки	Хрусткий	8-14
Сгірок	Очистити і нарізати на круглі шматочки (товщиною 12 мм)	Жорсткий	6-18
Солодкий перець	Розрізати на смужки або на круглі шматочки (товщиною 6 мм), попередньо очистити	Хрусткий	4-14
Гострий перець	Не треба його різати	Жорсткий	8-14
Петрушка	Покласти листя на секції	Хрусткий	2-10
Помідор	Почистити, розрізати на шматочки або на секції	Жорсткий	8-24

Буряк	Відварити, дати охолонути, відрізати коріння і верхівки, нарізати на круглі шматочки	Хрусткий	8-26
Селера	Наріжте його на шматочки (товщина 6 мм)	Хрусткий	6-14
Зелена цибуля	подрібнити	Хрусткий	6-10
Спаржа	Наріжте його на шматочки (товщина 2,5 мм)	Хрусткий	6-14
Часник	Очистити і нарізати на круглі шматочки	Хрусткий	6-16
Шпинат	Варити 1 хвилину	Хрусткий	6-16
Печериці	Нарізати на шматочки або сушити цілими	Жорсткий і хрусткий	3-10

УВАГА! Час і способи попередньої обробки плодів, описані в таблиці тільки ознайомчі. Особисті уподобання споживачів можуть відрізнятися від описаних в таблиці.

ПОПЕРЕДНЯ ПІДГОТОВКА М'ЯСА, РИБИ, ПТАХІВ ТА ДИЧИНИ

Попередня підготовка м'яса незамінна й необхідна для збереження здоров'я споживача. Для ефективної сушки використовуйте м'ясо без жиру, попередньо рекомендується його маринувати, це допоможе видалити воду з м'яса і краще його зберегти.

Стандартний маринад:

- 1/2 склянки соєвого соусу
- 1 зубчик часнику, нарізаний на дрібні шматочки
- 2 великі ложки кетчупу
- 1 і 1/4 десертна ложка солі
- 1/2 десертна ложка сушеного перцю

Всі інгредієнти слід ретельно перемішати.

ПТАХИ

Перед початком сушіння птицю слід попередньо підготувати.

Краще варити або смажити. Сушіть м'ясо птиці протягом 2-8 годин або поки не зникне волога.

РИБА

Рекомендується варити або запікати на плиті до початку сушіння (запікати близько 20 хвилин при температурі 200 градусів або до тих пір, поки риба не стане рихлою). Сушити близько 2-8 годин і поки вся волога не зникне.

ДИЧИНА

Підготуйте м'ясо, поріжте на дрібні шматочки і покладіть в прилад приблизно на 2-8 годин або до повного зникнення вологи.

ЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ ПРИЛАДУ

Перед чищенням вимкніть прилад від мережі і охолодіть. Очистіть корпус приладу за допомогою вологої губки і витріть насухо. Не використовуйте металеві щітки, абразивні і жорсткі очисники для чищення приладу, так як це може пошкодити поверхню.

ТЕХНИЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Потужність, Вт	520 Вт
Напруга, Гц	220-240 В / ~ 50-60 Гц
Діапазон температур	35°C – 70°C
Кількість секцій, шт	5
Місткість однієї секції, кг	1
Діаметр секції, мм	380
Висота секції, мм	45
Вага (Нетто / Брутто), кг	5 / 5,5
Розмір (Довжина x Ширина x Висота)	385 x 385 x 375

ТЕРМІН ЕКСПЛУАТАЦІЇ

Термін експлуатації прилада - 10 років.

ГАРАНТІЯ

Гарантійне обслуговування приладу проводиться відповідно до гарантійних зобов'язань, перерахованими в гарантійному талоні.

СЕРВІСНИЙ ЦЕНТР

- Звертатися за телефонами: 0 (800) 50 50 49
- Viber/Telegram: +380 (93) 776 93 38
- Пошта: info@wetair.ua

СЕРТИФІКАЦІЯ ПРОДУКЦІЇ

Товар сертифікований на території України, відповідає вимогам нормативних документів:

- ДСТУ CISPR 141:2004
- ДСТУ CISPR 142:2007
- ДСТУ IEC 6100032:2004
- ДСТУ EN 6100033:2004
- ДСТУ IEC 61335240:2003

Інформація про сертифікацію продукції оновлюється щорічно. (При відсутності копії нового сертифіката в коробці, запитуйте копію у продавця.) **Виготовлено в Китаї.**

Імпортер: ТОВ «ЕЙР КЛІМАТ», 02140, м. Київ, пр. Миколи Бажана, буд. 10.

ГАРАНТІЙНИЙ ТАЛОН

Гарантійні зобов'язання.

Вентилятор підлоговий WETAIR FD-520.

Виробник (продавець) гарантує відповідність товару вимогам зазначених нормативних документів за умови дотримання споживачем правил, які викладено в експлуатаційних документах.

Країна виготовлення товару: Китай

Дата виготовлення товару: Зазначено на упаковці.

Гарантійний термін зберігання: необмежений.

Гарантійний термін зберігання обчислюється від дати виготовлення товару і закінчується датою, визначеною виробником.

Гарантійний термін експлуатації товару 1 рік (12 місяців). Протягом гарантійного терміну експлуатації, який не повинен бути меншим, ніж шість місяців, споживач має право на безоплатне технічне обслуговування товару, а у разі виявлення недоліків (відхилення від вимог нормативних документів) - на безоплатний ремонт чи заміну товару, або повернення його вартості згідно з вимогами Закону України «Про захист прав споживачів» та Порядку гарантійного ремонту (обслуговування) або гарантійної заміни технічно складних побутових товарів, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 11 квітня 2002 р. N 506. У разі, коли протягом гарантійного терміну товар експлуатувався з порушенням правил або споживач не виконував рекомендацій підприємства, що виконує роботи з гарантійного обслуговування товару, ремонт провадиться за рахунок споживача. Термін служби (придатності) товару 1 рік. Виробник (постачальник) гарантує можливість використання товару за призначенням протягом терміну служби (за умови проведення у разі потреби післягарантійного технічного обслуговування або ремонту за рахунок споживача).

Термін гарантії/служби (придатності) товару припиняється у разі:

- внесення у конструкцію товару змін та здійснення доробок, а також використання вузлів, деталей, комплектуючих виробів, не передбачених нормативними документами;
- використання не за призначенням;
- пошкодження споживачем;
- порушення споживачем правил експлуатації товару.

Документація, що входить в комплект поставки, при втраті не відновлюється.

М.П. _____

(п.і.б. відповідальної особи продавця)

(підпис)

Гарантійний термін експлуатації товару 12 місяців при наявності товарного або касового чеку (рахунку-фактури) з відміткою про дату продажу, а також правильно заповненого Гарантійного талону та підпису Покупця про прийняття ним гарантійних умов.

При невиконанні цих умов претензії по якості виробу не приймаються. Протягом гарантійного терміну власник має право на безкоштовний ремонт виробу, якщо він вийшов з ладу через дефекти виготовлення або матеріалів.

Право на гарантійний ремонт втрачається в наступних випадках:

1. Наявність у гарантійному талоні виправлень, нерозбірливих записів. Якщо на виробі вилучена чи пошкоджена ідентифікаційна етикетка, нерозбірливий або змінений серійний номер.
2. Якщо несправності виробу виникли внаслідок ушкоджень при транспортуванні, неправильного зберігання, недбалого застосування, догляду не за керівництвом з експлуатації. Якщо виріб має надмірне забруднення, як внутрішнє так і зовнішнє, іржавий.
3. Якщо вихід з ладу виник в результаті перевантаження виробу, яке призвело до виходу електродвигуна чи інших вузлів та деталей (обгоріла ізоляція, деформовані або оплавлені деталі, вузли, щіткотримачі, відірвані лопаті вентилятора та інше).
4. Коли виріб використовувався не за призначенням (професійне використання та великі об'єми робіт).
5. Якщо виріб піддався конструктивним змінам не уповноваженими особами.*
6. Коли виріб потрапив у гарантійний ремонт після спроб самостійного ремонту або змащення виробу під час гарантійного терміну, якщо це не передбачено інструкцією з експлуатації (сліди розкриття, зірвані шліци гвинтів).*
7. Якщо експлуатація виробу після прояву несправності не була зупинена і продовжувалась.*
8. Несправності викликані незалежними від виробника причинами, такими як перепади напруги електричного струму, явища природи, стихійні лиха.
9. Наявність у середині виробу сторонніх речовин, рідин і предметів*
10. Якщо є в наявності механічні зовнішні ушкодження (тріщини, вм'ятини і потертості корпусу тощо).*
11. Якщо мають місце ушкодження шнура живлення або штепсельної вилки, що виникли в результаті багаторазового перегину, механічного ушкодження або при підключенні до розетки з поганим контактом. Сліди дії вогню.
12. Якщо має місце нормальний знос виробу в результаті тривалого використання. Рівномірний знос деталей при відсутності на них заводських дефектів не дає право на їх заміну по гарантії.*

13. Гарантія не поширюється на витратне приладдя та матеріали, що були в експлуатації.

14. Гарантія не поширюється на елементи, які швидко зношуються.

15. Гарантія не поширюється на такі види робіт, як регулювання, чищення та інші роботи по догляду за виробом.

*- виявляється діагностикою в сервісному центрі.

Не підлягають відшкодуванню гарантії всі витрати на доставку, поштову пересилку, компенсацію часу, втрати в бізнесі.

Всі гарантійні роботи повинні проводитись тільки уповноваженими представниками сервісного центру.

Продавець не несе відповідальності за нанесений збиток, спричинений роботою виробу.

Во избежание повреждения внимательно прочитайте данное руководство перед использованием прибора.

ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

- Во время использования электросушка должна находиться на жаростойком материале (керамическая плитка, толстая деревянная домка, каменная столешница и т.п.) во избежание возгораний.
- Не работайте с прибором дольше 40 часов подряд. После окончания бесперебойной работы прибора в течение 40 часов выключите прибор (выключатель должен быть в положении «ВЫКЛ»), отсоедините прибор от сети и дайте ему остыть.
- Неправильное использование устройства может привести к его повреждению и причинению вреда этому пользователю.
- Используйте прибор только по назначению и всегда следуйте инструкциям руководства.
- Отключайте прибор, когда он не используется.
- Держите силовую базу подальше от воды. Не включайте прибор, если его поверхность влажная.
- Не используйте прибор с поврежденным электрическим шнуром, вилок, после того, как прибор упал или с другими повреждениями. Если это произошло, обратитесь в сервисный центр.
- Не позволяйте детям пользоваться прибором без присмотра.
- Отключите прибор перед чисткой.
- Никогда не дергайте за шнур, чтобы отсоединить его от розетки, вместо этого возьмитесь за вилку и потяните, чтобы отсоединить.
- Используйте прибор только для бытовых целей, он не предназначен для коммерческого использования.
- Не накрывайте прибор во время использования.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время использования.
- Устанавливайте прибор только на ровную поверхность.

ПОДГОТОВКА ПРИБОРА

ВНИМАНИЕ! Перед использованием в первый раз: распакуйте прибор.

- Перед использованием убедитесь, что электрические параметры прибора, указанные в таблице технических характеристик, соответствуют характеристикам вашей локальной электрической сети.
- Вымойте крышки и секции прибора. Вымойте секции в теплой воде, добавив небольшое количество моющих средств для мытья посуды. Очистите основание с помощью влажной тряпки (не кладите его в воду и не мойте его).

НАЗНАЧЕНИЕ

Сушка продуктов – эффективный способ их консервирования. Теплый воздух с фиксированной регулируемой температурой свободно циркулирует внутри прибора между верхней и нижней крышками, от-

дельными управляемыми съемными секциями и силовым основанием. Вот почему продукты, расположенные на секциях прибора, высыхают ровно и с минимальными потерями полезных для здоровья витаминов. Таким образом, вы можете наслаждаться фруктами, овощами и грибами, которые готовятся без использования вредных для здоровья веществ, в течение всего года.

С помощью этого прибора вы также можете сушить цветы, лекарственные растения, готовить злаки.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

1. Положите заранее подготовленные продукты в съемные секции. Секции для продуктов должны быть расположены таким образом, чтобы воздух мог свободно циркулировать между ними (возможно регулирование высоты секций). Поэтому не следует помещать слишком много продуктов в секции и ставить продукты друг на друга.

2. Положите секции на базу питания.

3. Наденьте верхнюю крышку на прибор. Во время сушки верхняя крышка всегда должна быть на приборе.

4. Подключите и включите прибор, установив переключатель в положение «ВКЛ» – индикатор загорится красным.

Установите температуру электросушки.

Температурный режимы:

- Травы 50°C
- Зелень 50°C
- Хлеб 50°C
- Йогурт 50°C
- Овощи 50°C
- Фрукты 50-60°C
- Мясо, Рыба 70°C

ПРИМЕЧАНИЕ: сушите продукты в соответствии с указаниями данного руководства.

5. По завершении использования выключите прибор, установив переключатель в положение «ВЫКЛ». Дайте продуктам остыть. Поместите высушенные продукты в контейнер / упаковку для хранения продуктов и поместите их в морозильник.

6. Отключите прибор.

ПРИМЕЧАНИЕ. Рекомендуется ставить все 5 секций на устройство во время его использования, независимо от того, наполнены ли они.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО СУШКЕ ПРОДУКТОВ

Вымойте продукты перед тем, как положить их в прибор. Не кладите влажные продукты в прибор, вытирайте их насухо.

ВНИМАНИЕ! Не кладите секции с продуктами, если в них есть вода.

Удалите испорченные части продуктов. Нарезьте продукты таким образом, чтобы они свободно располагались между секциями.

Продолжительность сушки продуктов зависит от толщины кусков, на которые они нарезаны и т. п.

Вы можете изменить положение секций, если не все продукты на нем хорошо просушены. Вы можете положить верхние секции вниз, ближе к силовой части, а нижние секции - на верхние секции. Некоторые фрукты могут быть покрыты его естественным защитным слоем, и поэтому продолжительность сушки может увеличиться. Чтобы избежать этого, лучше проварить продукты в течение 1-2 минут, а затем положить их в холодную воду и коврик.

НЕОБХОДИМО ЗНАТЬ: срок сушки, указанный в данной инструкции, является приблизительным. Продолжительность сушки зависит от температуры и влажности помещения, уровня влажности продуктов, толщины кусков и т.п.

СУШКА ФРУКТОВ

- Вымойте фрукты.
- Удалите косточки и испорченные части.
- Разрежьте на кусочки, которые можете разместить в секциях.

Если вы хотите, чтобы ваши фрукты приятно пахли, вы можете добавить корицу или кокос.

СУШКА ОВОЩЕЙ

- Вымойте овощи.
- Удалите косточки и испорченные части.
- Разрежьте на кусочки, которые можете разместить в секциях.

Для ускорения процесса сушения рекомендуется бланшировать овощи перед сушкой в течение 1-2 минут.

СУШКА ЛЕКАРСТВЕННЫХ ТРАВ

- Рекомендуется сушить листья и стебли, предварительно подготовленные: при необходимости вымыть, высушить, разрезать.
- После сушки лекарственные растения лучше положить в бумажные пакеты или стеклянные банки и поместить в темное прохладное место.

ХРАНЕНИЕ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ

Контейнеры для хранения высушенных продуктов должны быть чистыми и сухими. Для лучшего хранения сухофруктов используйте стеклянные контейнеры с металлическими крышками и поместите их в темное сухое место, где температура должна быть 5-20 градусов.

В течение первой недели после сушки лучше проверить, есть ли в контейнере влага. Если да, это означает, что продукты плохо высушены, и вы должны высушить их снова.

ВНИМАНИЕ! Не помещайте горячие и горячие продукты в контейнеры для дальнейшего хранения.

ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА ПЛОДОВ

Предварительная подготовка плодов сохраняет их естественный цвет, вкус и аромат.

Ниже вы можете увидеть несколько полезных рекомендаций, как лучше подготовить фрукты к сушке:

Возьмите 1–4 стакана сока (желательно натурального). Помните, что сок, который вы используете, должен соответствовать фрукту, который вы готовите. Например, для приготовления яблок вы должны взять яблочный сок.

Смешайте сок с 2 стаканами воды. Затем погрузите предварительно обработанные фрукты (см. «Таблицу подготовки фруктов к сушке» в подготовленную жидкость на 2 часа).

Таблица подготовки фруктов к сушке

Название	Подготовка	Состояние после сушки	Продолжительность сушки (часы)
Абрикосы	Нарезать его и вынуть косточку	Мягкий	13-28
Апельсины	Нарезать кольцами и полукольцами	Хрупкое	6-16
Ананасы (свежий)	Очистить и нарезать на кусочки или квадратные части	Жесткий	6-36
Ананасы (консервированные)	Вылейте сок и высушите его	Мягкий	6-36
Бананы	Очистить и нарезать на кружки (толщиной 3-4 мм)	Хрустящий	8-38
Виноград	Не резать	Мягкий	8-26
Вишня	Не нужно вынимать косточку (вы можете вынуть ее, когда вишня наполовину высохнет)		
Груши	Очистить и нарезать	Мягкий	8-30
Инжир	Нарезать	Жесткий	6-26
Клюква	Не резать	Мягкий	6-26
Персики	Разрезать на 2 части и вынуть косточку, когда фрукты высохнут	Мягкий	6-26
Финики	Вынуть косточку и нарезать	Жесткий	6-26
Яблоки	Очистить, вынуть сердцевину, нарезать на круглые кусочки или сегменты	Мягкий	4-8

Таблица подготовки овощей и грибов к сушке

Название	Подготовка	Состояние после сушки	Продолжительность сушки (часы)
Артишок	Разрезать стебли на полоски (толщиной 3-4 мм)	Хрупкий	5-13
Баклажан	Очистить и нарезать на кусочки (толщина 6-12 мм)	Хрупкий	6-18
Брокколи	Почистить и порезать, предварительно готовить на пару в течение 3-5 минут	Хрупкий	6-20
Грибы	Нарезать на кусочки или сушить целыми	Жесткий	6-14
Зеленая фасоль	Разрезать и варить до мягкости	Хрупкий	8-26
Кабачки	Нарезать на кусочки (толщина 6 мм)	Хрупкий	6-18
Капуста	Очистить и нарезать полосками (толщиной 3 мм). Вынуть кочерыжку	Жесткий	6-14
Брюссельская капуста	Разрезать на 2 части	Хрустящий	8-30
Цветная капуста	Варить пока не станет мягким	Жесткий	6-16
Картофель	Нарезать, варить около 8-10 минут	Хрустящий	8-30
Лук	Нарезать на тонкие кольца	Хрустящий	8-14
Морковь	Варить, пока не станет мягкой, измельчить или нарезать на круглые кусочки	Хрустящий	8-14
Огурец	Очистить и нарезать на круглые кусочки (толщиной 12 мм)	Жесткий	6-18
Сладкий перец	Разрезать на полоски или на круглые кусочки (толщиной 6 мм), предварительно очистить	Хрустящий	4-14
Острый перец	Не надо его резать	Жесткий	8-14
Петрушка	Положить листья на секции	Хрустящий	2-10
Помидор	Почистить, разрезать на кусочки или на секции	Жесткий	8-24

Свекла	Отварить, дать остыть, отрезать корни и верхушки, нарезать на круглые кусочки	Хрустящий	8-26
Сельдерей	Нарежьте его на кусочки (толщина 6 мм)	Хрустящий	6-14
Зеленый лук	Измельчить	Хрустящий	6-10
Спаржа	Нарежьте его на кусочки (толщина 2,5 мм)	Хрустящий	6-14
Чеснок	Очистить и нарезать на круглые кусочки	Хрустящий	6-16
Шпинат	Варить 1 минуту	Хрустящий	6-16
Шампиньоны	Нарезать на кусочки или сушить целыми	Жесткий и хрустящий	3-10

ВНИМАНИЕ! Время и способы предварительной обработки плодов, описанные в таблице только ознакомительные. Личные предпочтения потребителей могут отличаться от описанных в таблице.

ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА МЯСА, РЫБЫ, ПТИЦЫ И ДИЧИ

Предварительная подготовка мяса незаменима и необходима для сохранения здоровья потребителя. Для эффективной сушки используйте мясо без жира, предварительно рекомендуется его мариновать, это поможет удалить воду из мяса и лучше его сохранить.

Стандартный маринад:

- 1/2 стакана соевого соуса
- 1 зубчик чеснока, нарезанный на мелкие кусочки
- 2 большие ложки кетчупа
- 1 и 1/4 десертная ложка соли
- 1/2 десертная ложка сушеного перца

Все ингредиенты следует тщательно перемешать.

ПТИЦА

Перед началом сушки птицу следует предварительно подготовить. Лучше варить или жарить. Сушите мясо птицы в течение 2-8 часов или пока не исчезнет влага.

РЫБА

Рекомендуется варить или запекать на плите до начала сушки (запекать около 20 минут при температуре 200 градусов или до тех пор, пока рыба не станет рыхлой). Сушить около 2-8 часов и пока вся влага не исчезнет.

ДИЧЬ

Подготовьте мясо, порежьте на мелкие кусочки и положите в прибор примерно на 2-8 часов или до полного исчезновения влаги.

ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Перед чисткой отключите прибор от сети и остудите.

Очистите корпус прибора с помощью влажной губки и вытрите насухо. Не используйте металлические щетки, абразивные и жесткие очистители для чистки прибора, так как это может повредить поверхность.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Мощность, Вт	520 Вт
Напряжение, Гц	220-240 В / ~ 50-60 Гц
Диапазон температур	35°C – 70°C
Количество секций, шт	5
Вместимость одной секции, кг	1
Диаметр секции, мм	380
Высота секции, мм	45
Вес (Нетто / Брутто), кг	5 / 5,5
Размер (Длина x Ширина x Высота)	385 x 385 x 375

СРОК ЭКСПЛУАТАЦИИ

Срок эксплуатации прибора составляет - 10 лет

ГАРАНТИЯ

Гарантийное обслуживание прибора производится в соответствии с гарантийными обязательствами, перечисленными в гарантийном талоне.

СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР

Обращаться по телефонам: 0(800) 50 50 49

Viber / Telegram: +380 (93) 776 93 38

Почта: info@wetair.ua

СЕРТИФИКАЦИЯ ПРОДУКЦИИ

Товар сертифицированный на территории Украины, отвечает требования нормативных документов:

ДСТУ CISPR 141:2004

ДСТУ CISPR 142:2007

ДСТУ IEC 6100032:2004

ДСТУ EN 6100033:2004

ДСТУ IEC 61335240:2003

Информация о сертификации продукции обновляется ежегодно. (При отсутствии копии нового сертификата в коробке, спрашивайте копию у продавца.)

Сделано в Китае.

Импортер: ООО «ЭЙР КЛИМАТ», 02140, г. Киев, пр. Николая Бажана, д. 10.

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

Гарантийные обязательства.

Электросушка для овощей и фруктов WETAIR FD-520.

Производитель (продавец) гарантирует соответствие товара требованиям указанных нормативных документов при условии соблюдения потребителем правил, изложенных в эксплуатационных документах.

Страна происхождения товара: Китай

Дата изготовления товара: Указано на упаковке.

Гарантийный срок хранения: неограничен.

Гарантийный срок хранения исчисляется с даты изготовления товара и заканчивается датой, определенной производителем.

Гарантийный срок эксплуатации товара 1 год (12 месяцев). В течение гарантийного срока эксплуатации, который не должен быть меньше, чем шесть месяцев, потребитель имеет право на бесплатное техническое обслуживание товара, а в случае обнаружения недостатков (отклонение от требований нормативных документов) - на бесплатный ремонт или замену товара или возврат его стоимости в соответствии с требованиями Закона Украины «О защите прав потребителей» и Порядка гарантийного ремонта (обслуживания) или гарантийной замены технически сложных бытовых товаров, утвержденного постановлением Кабинета Министров Украины от 11 апреля 2002 г. N 506.

В случае, когда в течение гарантийного срока товар эксплуатировался с нарушением правил или потребитель не выполнял рекомендаций предприятия, выполняющего работы по гарантийному обслуживанию товара, ремонт производится за счет потребителя. Срок службы (годности) товара 1 год. Производитель (поставщик) гарантирует возможность использования товара по назначению в течение срока службы (при условии проведения в случае необходимости послегарантийного технического обслуживания или ремонта за счет потребителя).

Срок гарантии / службы (годности) товара прекращается в случае:

- внесение в конструкцию товара изменений и осуществления доработок, а также использования узлов, деталей, комплектующих изделий, не предусмотренных нормативными документами;
- использование не по назначению;
- повреждения потребителем;
- нарушения потребителем правил эксплуатации товара.

Документация, входящая в комплект поставки, при потере не восстанавливается.

м.п. _____

(ф.и.о. продавца)

(подпись)

Гарантийный срок эксплуатации товара 12 месяцев при наличии товарного или кассового чека (счета-фактуры) с отметкой о дате продажи, а также правильно заполненного гарантийного талона и подписи Покупателя о принятии им гарантийных условий.

При невыполнении этих условий претензии по качеству изделия не принимаются.

В течение гарантийного срока владелец имеет право на бесплатный ремонт изделия, если он вышел из строя из-за дефектов изготовления или материалов.

Право на гарантийный ремонт утрачивается в следующих случаях:

1. Наличие в гарантийном талоне исправлений, неразборчивых записей. Если на изделии удалена или повреждена идентификационная этикетка, неразборчивый или изменен серийный номер.
2. Если неисправности изделия возникли в результате повреждений при транспортировке, неправильного хранения, небрежного применения, ухода не по руководством по эксплуатации. Если изделие имеет чрезмерное загрязнение, как внутреннее так и внешнее, ржавый.
3. Если выход из строя возник в результате перегрузки изделия, которое привело к выходу узлов и деталей (обгорела изоляция, деформированные или оплавленные детали, узлы, и т.д.).
4. Когда изделие использовалось не по назначению (профессиональное использование и большие объемы работ).
5. Если изделие подвергся конструктивным изменениям неуполномоченными лицами. *
6. Когда изделие попал в гарантийный ремонт после попыток самостоятельного ремонта изделия во время гарантийного срока, если это не предусмотрено инструкцией по эксплуатации (следы вскрытия, сорваны шлицы винтов). *
7. Если эксплуатация изделия после проявления неисправности не была остановлена и продолжалась. *
8. Неисправности вызваны независимыми от производителя причинами, такими как перепады напряжения электрического тока, явления природы, стихийные бедствия.
9. Наличие в середине изделия посторонних веществ, жидкостей и предметов*.
10. Если есть в наличии механические внешние повреждения (трещины, вмятины и потертости корпуса и отдельных деталей). *
11. Если имеют место повреждения шнура питания или вилки, возникших в результате многократного перегиба, механического повреждения или при подключении к розетке с плохим контактом. Следы действия огня.
12. Если не своевременно были изменены быстроизнашивающиеся расходные детали например фильтры, масло и т.п. - как следствие того,

возникли неисправности изделия.

13. Если имеет место нормальный износ изделия в результате длительного использования. Равномерный износ деталей при отсутствии на них заводских дефектов не дает право на их замену по гарантии. *

14. Гарантия не распространяется на расходные принадлежности и материалы, которые были в эксплуатации.

15. Гарантия не распространяется на элементы, которые быстро изнашиваются.

16. Гарантия не распространяется на такие виды работ, как регулирование, чистка и другие работы по уходу за изделием.

*- выявляется диагностикой в сервисном центре.

Не подлежат возмещению гарантии все расходы на доставку, почтовую пересылку, компенсацию времени, потери в бизнесе.

Все гарантийные работы должны проводиться только уполномоченными представителями сервисного центра.

Продавец не несет ответственности за нанесенный ущерб, вызванный работой изделия.



(Заповнюється продавцем / Заполняется продавцом)

ГАРАНТИЙНИЙ ТАЛОН | ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

(Зберігається у клієнта / Сохраняется у клиента)

Модель / Модель _____

Серійний номер / Серийный номер _____

Дата продажу / Дата продажи _____

Продавець / Продавец _____

Адреса продавця / Адрес продавца _____

Підпис продавця / Подпись продавца _____

Печатка продавця / Печать продавца _____



(Заповнюється продавцем / Заполняется продавцом)

УНІВЕРСАЛЬНИЙ ВІДРИВНИЙ ТАЛОН

на гарантійне обслуговування

УНІВЕРСАЛЬНЫЙ ОТРЫВНОЙ ТАЛОН

на гарантійное обслуговування

(Вилучається майстром / Изымается мастером)

Модель / Модель _____

Серійний номер / Серийный номер _____

Дата продажу / Дата продаж _____

Дата прийому в ремонт / Дата приёма в ремонт _____

№ заміна-наряду / № номер заміна-наряду _____

Дефект / Дефект _____

П.І.Б. клієнта / Ф.И.О. клиента _____

Адреса клієнта / Адрес клиента _____

Телефон клієнта / Телефон клиента _____

Дата ремонту / Дата ремонта _____

Підпис майстра / Подпись мастера _____



(Заповнюється продавцем / Заполняется продавцом)

ГАРАНТИЙНИЙ ТАЛОН | ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

(Зберігається у клієнта / Сохраняется у клиента)

Модель / Модель _____

Серійний номер / Серийный номер _____

Дата продажу / Дата продажи _____

Продавець / Продавец _____

Адреса продавця / Адрес продавца _____

Підпис продавця / Подпись продавца _____

Печатка продавця / Печать продавца _____



(Заповнюється продавцем / Заполняется продавцом)

УНІВЕРСАЛЬНИЙ ВІДРИВНИЙ ТАЛОН

на гарантійне обслуговування

УНІВЕРСАЛЬНЫЙ ОТРЫВНОЙ ТАЛОН

на гарантійное обслуговування

(Вилучається майстром / Изымается мастером)

Модель / Модель _____

Серійний номер / Серийный номер _____

Дата продажу / Дата продаж _____

Дата прийому в ремонт / Дата приёма в ремонт _____

№ заміна-наряду / № номер заміна-наряду _____

Дефект / Дефект _____

П.І.Б. клієнта / Ф.И.О. клиента _____

Адреса клієнта / Адрес клиента _____

Телефон клієнта / Телефон клиента _____

Дата ремонту / Дата ремонта _____

Підпис майстра / Подпись мастера _____

