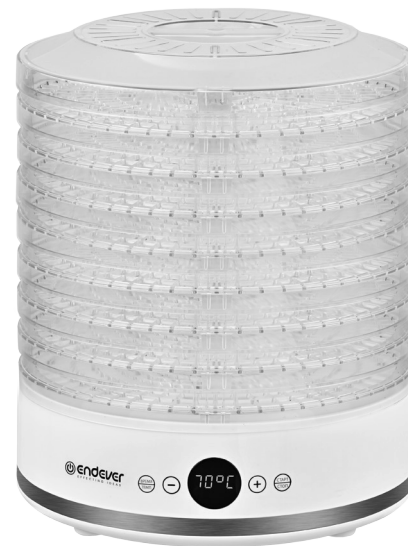


# ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СУШИЛКА ДЛЯ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ SKYLINE FD-65

## РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

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

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



## УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

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

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

Вы можете быть уверены, что электрическая сушилка для овощей и фруктов ENDEVER Skyline FD-65 – это высококачественный прибор, в котором применены новейшие технологии в области использования безопасных для здоровья материалов и компонентов.

Секрет успеха нашей продукции кроется в высоком качестве, соответствующем международным и российским стандартам, а также в доступной цене, ориентированной на самого широкого потребителя.

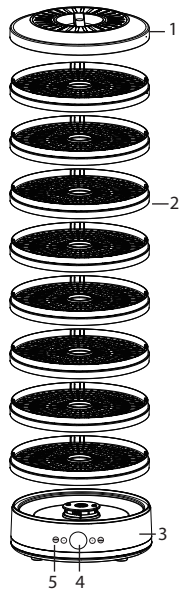
ENDEVER – это популярная торговая марка современной бытовой техники. Продукция приобрела широкую известность на российском рынке.

Непревзойдённая функциональность, стильный оригинальный дизайн и широкий ассортимент – отличительные черты бытовой техники ENDEVER.

## СОДЕРЖАНИЕ

|                                  |    |
|----------------------------------|----|
| УСТРОЙСТВО МОДЕЛИ                | 3  |
| ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ                | 3  |
| МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ            | 4  |
| ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ      | 6  |
| ЭКСПЛУАТАЦИЯ                     | 6  |
| ОЧИСТКА И ХРАНЕНИЕ               | 12 |
| ВОЗМОЖНЫЕ НЕПОЛАДКИ И ИХ РЕШЕНИЕ | 13 |
| УТИЛИЗАЦИЯ                       | 14 |
| ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ       | 14 |
| ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА        | 15 |

## УСТРОЙСТВО МОДЕЛИ



1. Крышка
2. Съемные поддоны
3. Основание
4. LED дисплей
5. Панель управления

### ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



Кнопка включения/выключения



Кнопка температуры и времени



Уменьшение температуры и времени



Увеличение температуры и времени

## ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ОСОБЕННОСТИ

Регулировка времени приготовления от 30 минут до 48 часов

Регулировка температуры приготовления от 35 до 70°C

8 съемных прозрачных поддонов для овощей и фруктов

Прозрачные стенки позволяют контролировать процесс сушки продуктов и их готовность

Система сушки с циркуляцией горячего воздуха позволяет сушить продукты быстрее

Защита от перегрева

LED дисплей с отображением значений параметров работы

Сенсорное управление

Звуковой сигнал при завершении работы

Функция конвекции без нагрева для охлаждения готовых продуктов

## КОМПЛЕКТАЦИЯ

Сушилка для овощей и фруктов - 1 шт.

Съемные поддоны - 8 шт.

Гарантийный талон - 1 шт.

Руководство по эксплуатации - 1 шт.

## МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

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

Устанавливайте электросушилку на ровные, устойчивые и термостойкие поверхности.

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

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

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

Во избежание ожогов не прикасайтесь к горячим поверхностям прибора.

В целях Вашей безопасности, если Вы обнаружили дефект устройства, аксессуаров или сетевого шнура, прекратите работу. Не пытайтесь произвести ремонт самостоятельно. Все ремонтные работы должны выполнять только специалисты сертифицированного сервисного центра.

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

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

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

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

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

Во избежание повреждения устройства и некачественного приготовления, не переключайте режимы и не выключайте сушилку из сети во время работы. Перед отключением сушилki от электросети, обязательно выключите ее кнопкой включения/выключения.

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

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

Запрещается мытьё сушилки в посудомоечной машине.

Разрешается мыть съемные пластиковые поддоны в посудомоечной машине.

Не храните устройство в сырых, незащищенных от коррозии местах.

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

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

Данное устройство предназначено для использования только в бытовых и домашних условиях и не подходит для промышленного использования.

Выключайте питание и отсоединяйте устройство от розетки после каждого использования.

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

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

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

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

Не включайте прибор более чем на 20 часов за один раз. По истечении 20 часов нажмите кнопку "СТАРТ/СТОП", затем отключите его от сети и дайте ему остыть не менее 2 часов, прежде чем снова включать.

## ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

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

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

Установите устройство на ровную устойчивую поверхность.

Разложите продукты на противни и загрузите их в устройство.

Подключите прибор к сетевой розетке в соответствии с требованиями. В начале звучит звуковой сигнал. И сушилка перейдет в режим ожидания через 3 секунды.

### ПРИМЕЧАНИЕ

Это устройство оснащено автоматическим вентилятором, который обеспечивает циркуляцию теплого воздуха, обеспечивая равномерную сушку!

Во время первого использования вы можете почувствовать сла-

бый запах от выгорания веществ, оставшихся после изготовления, прибора. Это нормальное явление, которое пройдет после нескольких циклов эксплуатации.

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

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ

### СБОРКА ПРИБОРА:

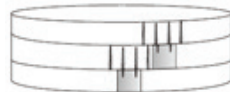
Убедитесь, что устройство устойчиво стоит на ровной, твердой поверхности. Установите лотки и подключите вилку к розетке.

Лотки можно регулировать с зазором 1,4 см или 2,8 см, поэтому их толщина регулируется в зависимости от толщины продуктов.

**СОВЕТЫ:** Если вы сложите два лотка друг на друга и заметите, что верхний лоток касается продуктов под ним, переместите верхний лоток выше (см. схему ниже).

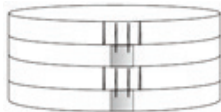
### МАЛЕНЬКИЙ ЗАЗОР

Поверните лотки так, чтобы пластиковые выступы на нижнем крае лотков оказались рядом с четырьмя вертикальными пластиковыми защелками.



## БОЛЬШОЙ ЗАЗОР

Совместите пластиковые выступы на внутренней стороне нижнего края лотков с четырьмя вертикальными пластиковыми защелками



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

## РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОБРАБОТКЕ ПРОДУКТОВ

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

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

сушить целиком, крупные грибы лучше нарезать пластинами.

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

Подключите устройство к розетке. После включения питания раздастся звуковой сигнал. Через 3 секунды сушилка перейдет в режим ожидания (на экране отобразится «0000»).

### Установка таймера (00:30-48:00).

Нажмите кнопку ВРЕМЯ/ТЕМП., на дисплее отобразится время по умолчанию 10.00, которое начнет мигать. Затем нажмите кнопки «+» или «-», чтобы выбрать желаемое время.

### Установка температуры (Вентилятор - 35° - 40° - 45° - 50° - 55° - 60° - 65° - 70°).

Снова нажмите кнопку ВРЕМЯ/ТЕМП., на дисплее отобразится температура по умолчанию 70°, которая начнет мигать, затем нажмите кнопки «+» или «-», чтобы выбрать желаемую температуру.

Для того, чтобы выбрать функцию конвекции без нагрева, необходимо выбрать настройки температуры и с помощью кнопки "-" убавить температуру ниже 35°C. Как только температура убавится ниже 35°C, включится вентилятор без нагрева. Это функция предназначена для охлаждения сушеных фруктов и овощей, особенно если сразу нет возможности убрать их в герметичный пакет.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** При установке температуры в режим «Вентилятор» будет работать только вентилятор, нагреватель отключится.

После завершения настройки нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП», после чего устройство начнет работу.

**В процессе работы устройства:**

1) Нажмите кнопку «Время/Температура», затем нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП», устройство начнет работать при температуре по умолчанию (70°) и времени (10 часов).

ЕСЛИ В РЕЖИМЕ ПО УМОЛЧАНИЮ НИЧЕГО НЕ ПРОИСХОДИТ, УСТРОЙСТВО ПЕРЕЙДЕТ В РЕЖИМ ОЖИДАНИЯ ЧЕРЕЗ 1 МИНУТУ.

2) Диапазон температур - от 35°C до 70°C, с шагом 5°C.

Диапазон времени составляет от 30 минут до 48 часов, с шагом 30 минут.

3) Чтобы быстро изменить температуру или время, нажмите и удерживайте кнопки «+» или «-» в течение 2 секунд.

4) В любой момент вы можете настроить время или температуру с помощью кнопок «Время/Температура», «+» или «-».

5) В любой момент вы можете остановить работу устройства, нажав кнопку «СТАРТ/СТОП». Устройство остановится и перейдет в режим ожидания, вентилятор продолжит работу в течение 10 секунд

После завершения работы, раздастся 5 звуковых сигналов, и

вентилятор продолжит работу в течение 10 секунд, устройство перейдет в режим ожидания.

Отключите устройство от сети.

Если сушка завершена, извлеките продукты из устройства.

Если требуется дополнительное время сушки, выполните описанные выше шаги для продолжения процесса сушки.

**ПРИМЕЧАНИЕ:**

Вентиляционные отверстия на поддоне обеспечивают циркуляцию воздуха.

Время сушки может изменяться в зависимости от содержания влаги в самих продуктах и влажности воздуха.

Фрукты и овощи, высушенные в вашем устройстве, по внешнему виду будут отличаться от тех, что продаются в магазинах здорового питания и супермаркетах. Это связано с тем, что в вашем устройстве не используются консерванты и искусственные красители, а только натуральные добавки.

Рекомендуется:

- Проверять продукты каждый час;
- Перед сушкой маркируйте продукты с указанием количества высушенного продукта, даты и веса. Также полезно указывать время сушки для дальнейшего использования;
- Предварительно обработанные продукты дают наилучший

эффект при сушке;

- Правильное хранение продуктов после сушки также поможет сохранить их хорошее качество и сохранить питательные вещества.

## РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ФРУКТОВ

1/4 стакана сока плюс 2 стакана воды, все продукты, подлежащие сушке, должны быть погружены примерно на 2 минуты.

| ПРОДУКТ  | ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА                             | СТРУКТУРА ПОСЛЕ СУШКИ | ВРЕМЯ (Ч) |
|----------|--------------------------------------------------------|-----------------------|-----------|
| Яблоко   | Вынуть сердцевину, нарезать пластинками или кружочками | мягкая                | 5-6       |
| Абрикосы | Нарезать на тонкие полоски                             | хрустящая             | 12-24     |
| Банан    | Очистить и нарезать кружочками 3-4 мм                  | Хрустящая             | 8-24      |
| Вишня    | Вытащить косточку                                      | твердая               | 8-36      |
| Клюква   | оставить ягоды целыми                                  | твердая               | 6-30      |

|                    |                                                                                 |           |       |
|--------------------|---------------------------------------------------------------------------------|-----------|-------|
| Инжир              | порезанный                                                                      | твердая   | 6-24  |
| Виноград           | целый                                                                           | мягкая    | 8-38  |
| Нектарины          | Разрезать пополам вместе с кожурой, удалить сердцевину для полусухого состояния | мягкая    | 8-26  |
| Клубника           | Нарезать ломтиками                                                              | Хрустящая | 8-24  |
| Апельсиновая цедра | Нарезать длинными полосками                                                     | хрустящая | 8-16  |
| Лимонная цедра     | Нарезать длинными полосками                                                     | хрустящая | 8-16  |
| Цедра лайма        | Нарезать длинными полосками                                                     | хрустящая | 8-16  |
| Персики            | Очистить от сердцевины, нарезать на половинки или четвертинки                   | мягкая    | 12-20 |
| Груши              | Очистить от кожуры и нарезать ломтиками                                         | мягкая    | 10-24 |

## РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ОВОЩЕЙ

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

| ПРОДУКТ              | ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА                          | СТРУКТУРА ПОСЛЕ СУШКИ | ВРЕМЯ (Ч) |
|----------------------|-----------------------------------------------------|-----------------------|-----------|
| Спаржа               | Нарезать толщиной 3 мм                              | хрустящая             | 6-14      |
| Свекла               | Бланшировать, остудите, удалите корень              | хрустящая             | 8-26      |
| Брюссельские капуста | Снимите листья с плодоножки                         | Хрустящая             | 8-30      |
| Брокколи             |                                                     |                       | 6-20      |
| Цветная капуста      | Нарежьте и бланшируйте до мягкости, около 3-5 минут | Хрустящая             | 6-16      |

|                      |                                                |                   |      |
|----------------------|------------------------------------------------|-------------------|------|
| Белокочанная капуста | Разделить на листья и нарезать пластинками     | твердая           | 6-14 |
| Морковь              | Отварить и нарезать пластинками                | твердая           | 6-12 |
| Сельдерей            | Разрезать на 4 части                           | Хрустящая         | 6-14 |
| Зеленая фасоль       | Обрезать концы и бланшировать                  | Хрустящая         | 8-26 |
| Огурцы               | Очистите и нарежьте ломтиками толщиной 3 мм    | Твердая           | 6-18 |
| Баклажаны            | Нарезать пластинками                           | твердая           | 6-18 |
| Цукини               | Нарезать пластинами                            | Хрустящая         | 8-18 |
| Чеснок               | Очистите и нарежьте ломтиками                  | Хрустящая         | 6-16 |
| Сладкий перец        | Вынуть сердцевину, при необходимости разрезать | Твердая           | 6-14 |
| Ревень               | Очистите и нарежьте ломтиками                  | Не содержит влаги | 8-38 |

|           |                                                     |           |       |
|-----------|-----------------------------------------------------|-----------|-------|
| Грибы     | Нарезать пластинками или оставить целыми            | Твердая   | 6-14  |
| Лук       | Нарезать кольцами                                   | Хрустящая | 8-14  |
| Горох     | Бланшируйте в течение 3-5 минут                     | Твердая   | 8-14  |
| Картофель | Нарежьте кубиками, бланшируйте в течение 8-10 минут | Хрустящая | 10-14 |
| Шпинат    | Бланшируйте перед сушкой                            | Хрустящая | 6-16  |
| Томаты    | Очистите, разрежьте пополам или нарежьте ломтиками  | Твердая   | 8-24  |

## РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ТРАВ

| ПРОДУКТ   | ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА | СТРУКТУРА ПОСЛЕ СУШКИ | ВРЕМЯ (Ч) |
|-----------|----------------------------|-----------------------|-----------|
| Шнитт-лук | Нарезать                   | Хрустящая             | 6-10      |
| Розмарин  | Оставить целым             | Хрустящая             | 6-10      |

## РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ОРЕХОВ

| ПРОДУКТ | ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА | СТРУКТУРА ПОСЛЕ СУШКИ | ВРЕМЯ (Ч) |
|---------|----------------------------|-----------------------|-----------|
| Миндаль | Замочить на 8 часов        | Хрустящая             | 8-24      |

## РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ТЕМПЕРАТУРЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

| ТЕМПЕРАТУРА | ПРОДУКТ                            |
|-------------|------------------------------------|
| 35 °C       | Травы и цветы                      |
| 50 °C       | Овощи                              |
| 55 °C       | Цитрусовая цедра                   |
| 60 °C       | Фрукты и рыба                      |
| 65 °C       | Орехи и семена                     |
| 70 °C       | Мясо, корнеплоды, фруктовые рулеты |

Перед тем, как убрать продукты на хранение, дайте им полностью остыть.

Храните продукты в сухом, прохладном и темном месте не более 1 года.

Сушеное мясо, птица и рыба должны храниться не более 3 месяцев в холодильнике или 1 года в морозильной камере.

Оптимальная температура хранения - 15° или ниже.

Для хранения используйте герметичные емкости без допуска влаги, света и воздуха. Нежелательно использование металлических емкостей для хранения.

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

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

## ОЧИСТКА И ХРАНЕНИЕ

Перед очисткой прибора обязательно отключите его от электросети.

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

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

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

### ВНИМАНИЕ!

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

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

## ВОЗМОЖНЫЕ НЕПОЛАДКИ И ИХ УСТРАНЕНИЕ

| НЕИСПРАВНОСТЬ         | ПРИЧИНА                                                                                                                                               | РЕШЕНИЕ                                                                                                                                                                                |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| E1/E2                 | Датчик температуры отсоединен или поврежден                                                                                                           | Отправьте его в обслуживающую организацию для проведения технического обслуживания.                                                                                                    |
| E3                    | Неисправность датчика температуры при перегреве E3 ( $\geq 105$ градусов).                                                                            | После охлаждения устройства перезапустите его и снизьте температуру. Если сигнал тревоги по-прежнему срабатывает, отправьте его в сервисную службу для технического обслуживания.      |
| Нет нагрева           | 1. Разрыв цепи и повреждение нагревательного провода.<br>2. Температура окружающей среды слишком высокая, а установленная температура слишком низкая. | 1. Отправьте его в обслуживающую организацию для проведения технического обслуживания.<br>2. Переместите дегидратор в прохладное место и соответствующим образом повысьте температуру. |
| Не загорается дисплей | 1. Аппарат не включен или выключатель розетки не повернут, если нет питания.<br>2. Перегорел температурный предохранитель.                            | 1. Проверьте розетку, чтобы убедиться, что в ней есть питание.<br>2. Отправьте ее в организацию по техническому обслуживанию для ремонта.                                              |

## УТИЛИЗАЦИЯ

Упаковочные материалы являются экологически чистыми и могут быть переработаны.

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

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

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

[www.kromax.se](http://www.kromax.se), [www.endever.su](http://www.endever.su), [www.kromax.ru](http://www.kromax.ru).

8(800) 5555-88-3



ИЗГОТОВЛЕНО: GUANG DONG KANGYE ELECTRIC APPLIANCE CO.,LTD  
Jiangcun industrial Zone,Leliu town, Shunde district, Foshan city,  
Guangdong province, China

Импортер: ООО «ВЛКГРУПП», 141006, Московская область, городской округ Мытищи, г. Мытищи, ул. Карла Маркса, д. 4, помещ. 126

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

|                     |                 |
|---------------------|-----------------|
| Модель              | FD-65           |
| Напряжение          | 220-240 В       |
| Частота тока        | 50-60 Гц        |
| Мощность            | 700 Вт          |
| Диаметр поддона:    | 29,5 см         |
| Габаритные размеры: | 27*29,5*29,5 см |
| Цвет                | белый           |
| Длина провода:      | 0,8 м           |
| Вес:                | 2,53 кг         |
|                     |                 |

## ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

На данное изделие предоставляется гарантия 12 месяцев со дня продажи. Гарантия распространяется на дефекты материала и недостатки при изготовлении. В рамках настоящей гарантии изготовитель обязуется отремонтировать или заменить любую деталь, которая была признана неисправной. Настоящая гарантия признается лишь в том случае, если изделие применялось в соответствии с данной инструкцией, в него не были внесены изменения, оно не ремонтировалось, не разбиралось неуполномоченными на то специалистами, и не было повреждено в результате неправильного обращения с ним. А также сохранена полная комплектность изделия.

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

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

Внимание!

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

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

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

для ЗАМЕТОК

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---