



Owner's manual. Food dehydrator
Instrukcja obsługi. Suszarka elektryczny do owoców i warzyw
Руководство по эксплуатации. Сушилка электрическая
Керівництво з експлуатації. Електрична сушарка



Model/Модель: MR765



Certificated in Ukraine
Виріб сертифіковано в Україні

Dear customer, we thank you for purchase of goods



Functionality, design and conformity to the quality standards guarantee to you reliability and convenience in use of this device.

Please read and comply with these original instructions prior to the initial operation of your appliance and store them for later use of subsequent owners.

Electric drying machine is designed for drying vegetables, berries, fruits, flowers, herbs, cooking of muesli in domestic conditions (at home).

Under condition of observance of user regulations and a special-purpose designation, a parts of appliance do not contain unhealthy substances.

Technical specifications

Model MR765

Electrical supply:

Alternating current- AC;

Rated voltage 220-240V;

Rated frequency 50Hz;

Power consumption 245W

Protective class II

Protection class IPX0

Duration of continuous work: 40 hours maximum;

Air temperature indoors: from +1 to +31°C

Description of the appliance

Picture1 (page 2)

Description:

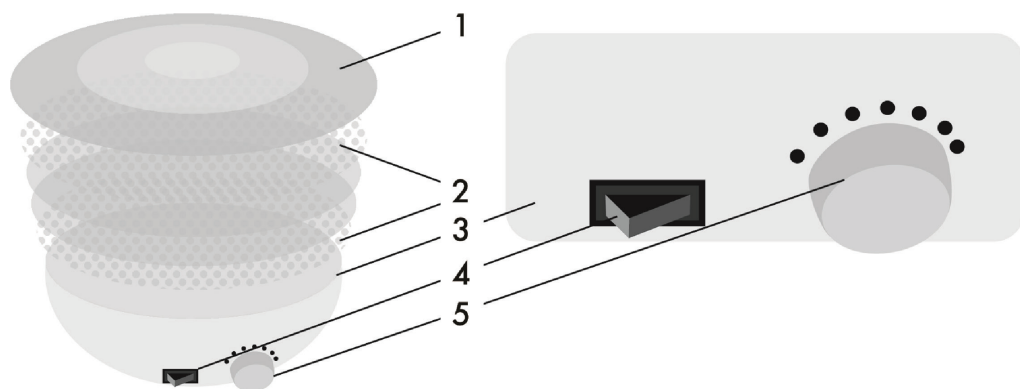
1 - cover

2 - sieves (trays for foodstuffs)

3 - casing of drying machine (electric block)

4 - switch

5 - temperature regulator



Pictures/ Rysunki/ Рисунки/ Малюнки

1

Safety instructions

When using your appliance, basic safety precautions should always be followed, including the following:

SPECIAL INSTRUCTIONS

WARNING!

NEVER immerse the appliances casing (electric block), cable or plug in any liquid.
DO NOT allow water and moisture on the electrical parts of the device.
NEVER touch the appliance with wet or damp hands.

In case of violation of rules electric shock might occur!

- DO NOT let children or untrained persons use the appliance without supervision.
- DO NOT leave the appliance unnecessarily plugged in. Disconnect the plug from the mains when the appliance is not being used.
- DO NOT use the power cord or the appliance in order to pull the plug out of the socket.
- DO NOT leave the appliance exposed to the weather (rain, sun, etc.).
- DO NOT leave the appliance without supervision when it is connected to the power supply. Do not use automatic switching devices, for example, timer.
- ALWAYS use the appliance on a dry, level surface.
- ALWAYS unplug from the plug socket when not in use and before cleaning.
- Use of low-quality electric extension pieces or adapters of mains plug may cause damage of the electric device and fire.
- Do not operate the appliance if damaged, after an appliance malfunctions or it has been damaged in any manner, return to at authorized service engineer for repair.
- In the interest of safety, regular periodic close checks should be carried out on the supply cord to ensure no damage is evident. Should there be any signs that the cord is damaged in the slightest degree, the entire appliance should be returned be authorized service engineer.
- Do not let the cord hang over the edge of a table or counter or touch hot surfaces. Allow unit to cool before wrapping cord around base for storage.
- Do not touch any hot surfaces, do not store or cover the appliance until it has full cooled down.
- Do not place this appliance on or near a hot gas or electric burner, in or where it could touch a heated oven, or a microwave oven.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

WARNING!

- It is prohibited to use the devices in rooms with increased humidity.
- It is prohibited to use the device in rooms with flammable, highly explosive vapors in the air or near explosive and flammable objects and liquids.
- Do not cover the drying machine in operation, do not put anything on its cover. Do not allow this appliance to touch curtains, wall coverings, clothing, dishtowels or other flammable materials during use.
- Do not charge wet or too fleshy fruits into the machine to prevent ingress of water (juice) inside the electric base.
- Continuous operation of the machine above 40 hours is prohibited. On expiry of this period the drying machine should be de-energized and allowed to be cooled down.
- Do not move the switched on device.

Violation of the abovementioned safety measures may result into damage of the device, cause fire or electric shock!

- THIS APPLIANCE IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY. DO NOT USE THE APPLIANCE FOR ANYTHING OTHER THAN INTENDED USE.

- Do not use it for commercial purpose.

Actions in extreme situations

- If your device has fallen into water or water has penetrated it, immediately disconnect it from the mains without contacting the device itself or the water.
- If there appears smoke, sparkling, strong smell of burning isolation, immediately stop using the device, disconnect the device from the mains and apply to the nearest service center.

Preparation for operation

Before the beginning of operation:

- Remove all wrap materials and stickers. The power cord shall be fully reeled out.
- Make sure that all the parts of appliance don't have damages.
- Before the first use all removable parts except for electric block shall be washed into warm water with addition of mild household detergent, rinse and thoroughly wipe dry;
- Before every use make sure that the device is mounted on a firm dry equal surface. The surface shall be resistant to increased temperature.

CAUTION! Is required on surfaces where heat may cause a problem – an insulated heat pad is recommended.

- Any objects (paper, cloth, packaging materials etc.) preventing air intake into the base casing through holes into the casing bottom shall not be located before the drying machine.

- To ensure normal air circulation the drying machine shall be installed at least in 10 cm in all directions from walls, furniture and similar objects
- It is prohibited to install the device near heating units, heat sources, under direct sunlight.
- Before connection the plug to the mains make sure that the device switch is set into «O»-«OFF» position.
- Provide adequate air space above and on all sides for air circulation.

Operation

Foodstuffs for drying shall be prepared in advance under recommendations stated in this section. Before charging foodstuffs let water flow down from them, dry them with cloth or towel.

Prepared fruits/vegetables shall be evenly distributed on trays of the device.

Attention!

Do not overload trays, fruits or vegetables that are going to be dried shall be freely located on trays (not more than $\frac{3}{4}$ of charging of the tray surface and not higher than 10 mm from the tray upper edge). Distance among fruits/vegetables shall be preserved for air circulation.

Trays with charged fruits/vegetables shall be placed on the casing. Trays shall tightly stand on each other.

It is recommended to use all trays from the set, even if some of them remain uncharged. The cover shall be installed on the device. Holes in the cover shall be open not preventing air outlet.

Attention! While drying the cover should be installed on the upper tray.

Preparatory operations mentioned below shall be fulfilled;

The device shall be connected to mains. Turn on the drying machine, having changed over the switch into position «1»-«ON», illumination of the switch light up.

Set handle of the thermostatic regulator for the temperature recommended for drying foodstuffs.

Herbs 35-40°C

Groceries 40°C

Bread 40-50°C

Vegetables 50-55°C

Fruits 55-60°C

Drying process will start.

Attention! During the first switching some smoke or a specific smell may appear caused by falling of preservation materials into the heating element. This is normal, these phenomena will disappear in several minutes after operation.

Foodstuffs located on lower trays are dried faster than those located on upper ones. To provide uniform drying of foodstuffs trays shall be moved from bottom to top in the process of drying.

On termination of the process thermostatic regulator shall be set into minimum position, the switch shall be changed over into «O» «Off» position, plug shall be removed from socket. Let foodstuffs cool down. After cooling down they shall be placed into storage containers.

Note: for fruits and vegetables to preserve their natural color and not to discolour while drying they shall be sprayed with lemon juice.

Drying of fruits:

Fruits shall be carefully washed, stones, stalks, seeds and pith shall be removed. Fruits shall be cut.

Fruits for drying	Preparation	Approximate duration of drying (hours)
Apples	Segments or slices ~8 mm thick	22-24h
Apricots	Cut in half, cut off stalks	30-35h
Pears	Segments ~8 mm thick	28-32h
Pineapple	Remove skins, segments ~8 mm thick	22-25h
Bananas	Remove skin, cut in half lengthwise. Cut every half in 4 pieces	22-24h
Plums	Cut in half, cut off stalks	30-35h
Cherries, sweet cherries	Cut in half, cut off stalks	22-24h
Berries	Depending on size cut in half or do not cut at all.	12-15h
Peaches	Segments	35-40h

Drying of vegetables

To avoid loss of precious vitamins and reduction of drying duration it is recommended to blanch solid types of vegetables until average degree of tenderness.

Vegetables for drying	Preparation	Approximate duration of drying (hours)
Beans	Blanch, dry entirely	17-19h
Carrots	Segments ~8 mm thick	11-13h
Asparagus	Peel, cut in half	17-19h
Potatoes	Peel, cut, segments ~7 mm thick	14-16h
Cucumbers / marrow squashes	Unpeeled, segments ~7 mm thick	11-13h
Tomatoes	Unpeeled, segments ~7 mm thick, cut off stalks	18-20h
Sweet pepper	Peel, cut in segments ~8 mm thick	13-15h

Note:

As various types of foodstuffs contain different quantity of moisture, time necessary for drying may vary significantly. For this reason the time stated in tables is not standard set in stone, but approximate.

When drying mushrooms (porcini mushrooms etc.) just clean them with a knife, but do not wash. Then cut mushrooms into pieces and, if necessary, spray with lemon juice from both sides to prevent discoloring.

Morels, black snails and honey fungi with hymenium may be dried entirely.

Storage of dried foodstuffs:

Dried fruits and vegetables shall be kept in airtight glass containers or in vacuum bags. Their quality significantly depends on the fact how carefully they have been dried and cooled down after drying before placing into containers.

It is recommended to check moisture content in kept dried foodstuff a week later. For this purpose cut them into pieces. If in a minute a water drop appears on the cut section, it will mean drying has not been fulfilled properly. Place all foodstuffs into the drying machine and perform additional drying.

Drying of herbs

It is recommended to dry young leaves and sprouts. After drying herbs shall be kept in paper bags or glass vessels in a cool and dark place.

Note: the strong smell of herbs can remain stable in plastic parts of the drying machine.

Maintenance and care**WARNING!**

- Before cleaning the appliance in any way, make sure that the appliance plug is not connected to the socket.
- Before cleaning unplug the appliance and let it cool down completely.
- Never place the electric block in water or any other liquid. It is prohibited to wash electric block with water or in a washing machine.
- Do not use harsh abrasives, caustic cleaners or oven cleaners when cleaning this appliance.

Cleaning

- After use all removable parts shall be washed with col or warm water with soft nylon sponge or brush and soap or mild household detergent, and then they shall be wiped with a clean dry towel.
- Let parts of the device dry completely.
- The electric block casing shall be initially wiped with soft wet cloth, and then wiped dry with a dry towel.

Storage

- Before storage unplug the appliance and let it cool completely.
- Clean and dry appliance before storage.
- For protection against contamination and ingress of dust the machine shall be packed in a suitable polyethylene bag or an original package.
- Keep the appliance in cool dry place, away from children and persons with reduced mental or physical abilities.

Environmental protection

Old appliances contain valuable materials that can be recycled. Please arrange for the proper recycling of old appliances. Please dispose your old appliances using appropriate collection systems.

Subject to technical modifications!

Dziękujemy za zakup sprzętu AGD



Funkcjonalność, design i utrzymywanie standardów jakości gwarantują Państwu niezawodność i łatwość obsługi urządzenia.

Proszę przeczytać instrukcję i zachować ją jako punkt odniesienia w całym okresie używania urządzenia.

Suszarka przeznaczona jest do suszenia warzyw, owoców, jagód, kwiatów, ziół, i przygotowywania musli w domu.

W przypadku przestrzegania zasad eksploatacji i docelowego przeznaczenia, części wyrobu nie zawierają substancji szkodliwych dla zdrowia.

Charakterystyka techniczna

Model: MR765

Zasilanie:

Zasilanie - AC;

Częstotliwość nominalna 50Hz;

Napięcie znamionowe (zakres) 220-240V;

Moc znamionowa 245W;

Klasa ochrony przed porażeniem prądem elektrycznym II;

Wykonanie Korpus ochrona przed wilgocią odpowiada IPX0;

Ciągły czas pracy: 40 godzin;

Temperatura w pomieszczeniu: od +1 do +31 °C

Budowa urządzenia

Rysunek 1 (strona 2)

Opis:

1 - pokrywka

2 - pojemniki na produkty

3 - korpus

4 - przełącznik

5 - regulator temperatury

Środki bezpieczeństwa

Drogi użytkowniku, po zaakceptowaniu zasad bezpieczeństwa i przepisów określonych w niniejszej instrukcji korzystanie z urządzenia jest wyjątkowo bezpieczne.

OSTRZEŻENIE!

- Nigdy nie zanurzaj podstawy elektrycznej, przewodu zasilającego i wtyczki w wodzie lub innych cieczach.
- Nie dopuścić wody lub wilgoci do części elektrycznych urządzenia.
- Nie wolno dotykać urządzenia mokrymi rękami.
- **Nieprzestrzeganie zasad może spowodować niebezpieczeństwo porażenia prądem!**
- Nigdy nie zostawiaj urządzenia bez nadzoru, nie należy korzystać z automatycznego przełącznika, takich jak zegar itp.
- Zawsze należy wyłączyć zasilanie i odłączyć przewód zasilający po zakończeniu korzystania z urządzenia, jak również przed demontażem, czyszczeniem i przechowywaniem.
- Nie należy odłączać urządzenia, wyciągając wtyczkę za kabla.
- Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia, należy upewnić się, czy napięcie zasilania podane na urządzeniu odpowiada napięciu zasilania w Twoim domu.
- Wykorzystanie wadliwych elektrycznych przedłużaczy albo przejściówek wtyczki elektrycznej może stać się przyczyną uszkodzenia produkty elektrycznego i powstania pożaru.
- Jeśli urządzenie przenoszone jest z zimnego do ciepłego miejsca, nie włączaj urządzenia w ciągu 2 godzin, aby uniknąć uszkodzeń w wyniku kondensacji wewnętrznej urządzenia.
- Nigdy nie używać urządzenia z uszkodzonym przewodem lub wtyczką, jeśli urządzenie nie działa prawidłowo, jeżeli urządzenie jest uszkodzone lub wpadło do wody. Naprawy urządzenia, należy skontaktować się z najbliższym punktem serwisowym.
- Nie należy używać akcesoriów nie zawartych w urządzeniu.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez dzieci i osoby niepełnosprawne fizycznie i umysłowo. Korzystanie z urządzenia w pobliżu dzieci, tylko pod kontrolą dorosłych.
- Nie pozwalaj dzieciom bawić się z urządzeniem i opakowaniem.
- Nie wolno dotykać przewodu zasilającego do gorących ostrych powierzchni.
- Należy unikać nadmiernych obciążeń, zwisania z krawędzi stołu, zagniecenia i skręcania przewodu zasilającego.
- Nie wyrzucać urządzenia.
- Nie używać urządzenia na zewnątrz.

OSTRZEŻENIE!

- Nie używać urządzenia w miejscach o dużej wilgotności.
- Nie używać urządzenia w miejscach, w których powietrze zawiera łatwopalne ING, niebezpieczne opary lub w pobliżu silnie wybuchowych przedmiotów i cieczy.
- Nie przestawiać suszarki podczas pracy, nie należy instalować pokrywę podczas pracy. Nie należy używać urządzenia w pobliżu przedmiotów łatwopalnych (na przykład w pobliżu firanek lub pod nimi).
- Nie używać w suszarce zbyt soczystych produktów, aby woda (sok) nie dostała się do podstawy elektrycznej.
- Nie wolno używać suszarki dłużej niż 40 godzin. Po tym czasie, wyłączyć i pozostawić do schłodzenia.
- Nie przesuwaj włączonego urządzenia.

Nieprzestrzeganie powyższych zaleceń może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia, pożaru lub porażenia prądem!

- Nie wolno używać urządzenia do innych celów niż te, dla których zostały przeznaczone.

Do użytku komercyjnego lub wykorzystania przemysłowego.

Działania w sytuacjach ekstremalnych:

- Jeśli urządzenie wpadło do wody, należy natychmiast odłączyć go bez dotykania samego urządzenia lub wody.
- W przypadku pojawienia się dymu, iskier, silny zapach spalenizny izolacji, należy natychmiast zaprzestać korzystania z urządzenia, należy odłączyć przewód zasilający, należy skontaktować się z najbliższym centrum serwisowym.

Przygotowanie do użycia

- Przed pierwszym użyciem, należy wszystkie elementy (pojemniki robocze bez urządzenia elektrycznego) umyć w ciepłej wodzie z łagodnym detergentem, spłukać i wytrzeć do sucha;
- Przed każdym użyciem należy sprawdzić, czy urządzenie jest zainstalowane na twardej, suchej, płaskiej i stabilnej powierzchni. Podłoże musi być odporne na działanie wysokich temperatur. Pod suszarką nie powinny być przedmiotów (papier, chusteczki, materiały opakowaniowe, itp.), zapobiegając wchodzeniu powietrza do dolnej części obudowy za pomocą otworów znajdujących się w dolnej części podstawy.
- W celu zapewnienia prawidłowego obiegu powietrza Suszarka musi być zainstalowana nie bliżej niż we wszystkich kierunkach od ścian, mebli i podobnych elementów 10 cm.

- Nie należy instalować urządzenia w pobliżu źródeł ciepła, grzejników, bezpośredniego światła słonecznego;
- Przed podłączeniem urządzenia, należy upewnić się, że przełącznik jest ustawiony w pozycji «O»-wyłączony.

Korzystanie z urządzenia

Przygotuj produkty i urządzenie zgodnie z zaleceniami zawartymi w tej sekcji. Przed załadowaniem produkty należy osuszyć z wody, następnie wytrzeć suchą szmatką lub ręcznikiem papierowym.

- Równomiernie umieścić w urządzeniu tace do owoców / warzyw.

Uwaga!

Nie należy przeładowywać tac, owoce lub warzywa, przygotowane do suszenia powinny być swobodnie umieszczone na tacach (nie więcej niż ¾ powierzchni ładunkowej tacy, i nie więcej niż 10 mm na górze zasobnika). Między produktami zachować odstęp dla cyrkulacji powietrza.

- Ustaw zasobniki z włożonymi z owocami / warzywami w suszarce. Tace powinny być dobrze spasowane ze sobą.
- Zaleca się, aby wszystkie tace z zestawu były zamontowane nawet te które nie będą wypełnione.
- Przykryć urządzenia. Otwory w pokrywie należy otworzyć żeby nie zakłócać odpływu wilgoci.

Uwaga! Podczas suszenia pokrywy muszą być zainstalowane na górnej tacy.

- Sprawdź, czynności opisane powyżej;
- Podłączyć urządzenie do sieci elektrycznej. Włącz suszarkę, przełączając na pozycję «1» zaświeci się kontrolka.
- Ustaw pokrętko termostatu do zalecanej temperatury suszenia produktów.

Zioła 35-40 ° C
Zieleniny 40 ° C
Chleb 40-50 ° C
Warzywa 50-55 ° C
Owoce 55-60 ° C

UWAGA! Podczas pierwszego włączania urządzenia może pojawić się specyficzny zapach lub nieznaczna ilość dymu, spowodowane przedostaniem się kurzu bądź smarów na elementy grzejne. To normalne zjawisko, po kilku minutach eksploatacji urządzenia powinno zniknąć.

- Proces suszenia rozpoczyna się.

- Produkty umieszczone na dolnych tacach suszą się szybciej niż na górnych. Aby zapewnić równomierne suszenie produktu podczas procesu suszenia można zamieniać tace z dolnej na górną.

- Na koniec procesu, ustawić termostat na minimum, włączyć przełącznik do pozycji «O», odłączyć przewód zasilający. Pozostawić do schłodzenia produktów. Po schłodzeniu pozostaw produkty w pojemniku.

Uwaga:

Aby owoce i warzywa zachował swój naturalny kolor i nie były przebarwione w procesie suszenia, skropić sokiem z cytryny.

Suszenia owoców:

Umyć owoce, usunąć korzenie, nasiona i rdzeń.

Pokroić owoce cienko jak to jest możliwe, lub jeśli chcesz zachować wszystkie witaminy, nie obrać ich w ogóle.

Przykładowe owoce	Rekomendowane przygotowanie	Przybliżony czas suszenia (godziny)
Jabłka	Plastry o grubości ~ 8 mm	22-24
Morele	Przeciąć na pół, wydłubać pestki	30-35
Gruszki	Plastry ~ 8 mm	28-32
Ananas	Obrać plasterki ~ 8 mm grubości	22-25
Banany	Obrać przeciąć wzdłuż na pół. pokroić każdą połówkę na 4 części	22-24
Śliwki	Przeciąć na pół, wydłubać pestkę	30-35
Wiśnie	Przeciąć na pół, wydłubać pestkę	22-24
Jagody	W zależności od wielkości przeciąć na pół lub w całości.	12-15
Brzoskwinie	Plastry	35-40

Suszenie warzywa

Aby uniknąć utraty cennych witamin i skracając czas schnięcia zaleca się sparzyć przed suszenie twarde rodzaje warzyw, aż do osiągnięcia średniego stopnia miękkości.

Przykładowe warzywa	Rekomendowane przygotowanie	Przybliżony czas suszenia (godziny)
Fasola	Sparzyć, suszyć w całości	17-19
Marchew	~ 8 mm plasterki	11-13
Szparagi	Obrane, pokrojone na pół	17-19
Ziemniaki	Obrane, pokrojone, plastry o grubości ~7 mm	14-16
Ogórek /Kabaczek	Nie obrać, plastry o grubości ~7 mm	11-13
Pomidory	Obrane ząbki ~ 7 mm grubości, wyciąć łodygi	18-20
Papryka	Obrane, pokrojone w plastry o grubości około ~8 mm	13-15

Uwaga:

Ponieważ różne rodzaje produktów zawierają różne ilości wilgoci, czas potrzebny do ich suszenia znacząco może się różnić. Dlatego czas podany w tabeli tylko przybliżona informacja.

Suszenie grzybów (leśne pieczarki itp.), oczyścić je tylko z nożem, nie należy ich myć. Jeśli grzyby mają uszkodzenia usunąć, odciąć nogi tuż pod czapkę. Następnie pokroić na kawałki, w razie potrzeby, dokładnie spryskać cytryną z obu stron, aby uniknąć przebarwień.

Niektóre grzyby można suszyć w całości.

Przechowywanie produktów suszonych:

Przechowywać suszone owoce i warzywa, w szczelnie zamkniętym pojemnikach szklanym lub w opakowaniach próżniowych. Jakość produktu w znacznym stopniu zależy od tego, jak dokładnie suszy się je i chłodzi się, po wysuszeniu, przed zapakowaniem do przechowywania.

Zaleca się, aby sprawdzić zawartość wilgoci suszonych produktów przechowywanych tydzień później. Suszony produkt przekroić. Jeśli po chwili od przecięcia pojawi się woda/sok, będzie to oznaczać nie wystarczające wysuszenie. Umieścić wszystkie produkty w suszarce i suszyć ponownie później.

Suszenia ziół

Zaleca się suszyć liście i młode pędy. Po wysuszeniu zioła należy przechowywać w papierowych torebkach lub szklanych pojemnikach w chłodnym i zacienionym miejscu.

Uwaga: zapach ziół może przetrwać w stabilnych plastikowych części suszarki.

Чистка и консервация

OSTRZEŻENIE!

- Nie czyścić urządzenia łączącego się z siecią elektryczną.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia należy odłączyć urządzenie i poczekać, aż całkowicie ostygnie.
- Nigdy nie zanurzać podstawy urządzenia, przewodu zasilania elektrycznego i wtyczki w wodzie lub innych cieczach. Nie myć głównego modułu urządzenia wodą lub w zmywarce.
- Nie używać ściernych ani silnych środków czyszczących, rozpuszczalników, roztworów alkalicznych, skrobaczek i twardych gąbek.

- Po zakończeniu pracy urządzenia, umyć wszystkie zdejmowane części zimną lub ciepłą wodą za pomocą miękkiej szczotki nylonowej lub gąbki użyj mydła lub łagodnego płynu do mycia naczyń, a następnie wytrzeć do sucha czystym ręcznikiem.
- Pozostawić urządzenie do całkowitego wyschnięcia. Obudowę części elektrycznej urządzenia najpierw wytrzeć miękką wilgotną szmatką, a następnie wytrzeć do sucha czystym ręcznikiem.

Przechowywanie

- Przed przechowywaniem, wyjmij wtyczkę z gniazdka.
- Urządzenie wytrzeć i wysuszyć przed przechowywaniem urządzenia.
- W celu ochrony przed brudem i kurzem, spakować suszarkę do odpowiedniego worka z tworzywa sztucznego lub w oryginalnym opakowaniu.
- Przechowywać w chłodnym, suchym, osłoniętym miejscu, z dala od dzieci i osób niepełnosprawnych fizycznie i umysłowo.

Wykorzystanie

Produkt ten i jego pochodne nie powinny być mieszane z różnymi odpadami. Wynika to odpowiedzialne podejście do ich przetwarzania i przechowywania w celu wspierania ponownego wykorzystania materiałów. Jeśli zdecydujesz się wyrzucać urządzenia, skorzystaj z punktu odbioru sprzętu elektrycznego.

Charakterystyka klasy i wygląd produktu może się nieznacznie różnić, bez naruszania podstawowych cech produktów konsumenckich.

Благодарим Вас за покупку техники



Функциональность, дизайн и соответствие стандартам качества гарантируют Вам надежность и удобство в использовании данного прибора.

Пожалуйста, внимательно прочитайте данное руководство по эксплуатации и сохраните его в качестве справочного пособия в течение всего срока эксплуатации прибора.

Сушилка предназначена для сушки овощей, ягод, фруктов, цветов, лечебных трав, приготовления мюсли в бытовых (домашних) условиях.

При условии соблюдения правил эксплуатации и целевого назначения, части изделия не содержат вредных для здоровья веществ.

Технические характеристики

Модель: MR 765

Электропитание:

Род тока- переменный;
Номинальная частота 50Гц;
Номинальное напряжение (диапазон) 220-240В;
Номинальная мощность 245Вт;

Класс защиты от поражения электротоком II ;

**Исполнение защиты корпуса
от проникновения влаги обычное, соответствует IPX0;**

**Время непрерывной работы: не более 40 часов;
Температура воздуха в помещении: от +1 до +31°C**

Устройство изделия

Рисунок 1 (страница 2)

Описание:

- 1 - крышка
- 2 - сита (лотки для продуктов)
- 3 - корпус сушиллки (электрический блок)
- 4 - выключатель
- 5 - регулятор температуры

Меры безопасности

Уважаемый пользователь, соблюдение общепринятых правил безопасности и правил изложенных в данном руководстве делает использование данного прибора исключительно безопасным.

ВНИМАНИЕ!

- Никогда не погружайте корпус (электрический блок), сетевой шнур и вилку в воду или другие жидкости.
- Не допускайте попадание воды и влаги на электрические части прибора.
- Не трогайте прибор мокрыми руками.
- **При несоблюдении правил возникает опасность поражения электротоком!**

- Никогда не оставляйте включенный электроприбор без присмотра! Не используйте устройства автоматического включения, такие как таймер.
- Всегда отключайте прибор выключателем и вынимайте вилку из розетки, если Вы закончили использовать прибор, а также перед разборкой, очисткой и хранением.
- Запрещается отключать прибор от сети выдергиванием сетевой вилки из розетки за кабель.
- Перед использованием прибора убедитесь, что напряжение питания указанное на приборе соответствует напряжению электросети в Вашем доме.
- Использование некачественных электрических удлинителей или переходников сетевой вилки может стать причиной повреждения электроприбора и возникновения пожара.
- Никогда не используйте прибор, если поврежден сетевой шнур или вилка, если прибор не работает должным образом, если прибор поврежден или попал в воду. Не ремонтируйте прибор самостоятельно, обратитесь в ближайший сервисный центр.
- Не используйте какие либо принадлежности не входящие в комплект прибора.
- Данный прибор не предназначен для использования детьми и людьми с ограниченными физическими и умственными возможностями. При исполь-

зовании прибора вблизи детей, необходим постоянный контроль взрослых.

- Не позволяйте детям играть с прибором и упаковочными материалами.
- Не допускайте касание шнура питания к нагретым и острым поверхностям.
- Не допускайте сильного натяжения, свисания с края стола, заломов и перекручивания шнура питания.
- Не бросайте прибор.
- Не используйте прибор вне помещений.

ВНИМАНИЕ!

- Не пользуйтесь устройством в помещениях с повышенной влажностью.
- Не допускается использование устройства в помещениях с содержанием в воздухе легковоспламеняющихся, взрывоопасных испарений, или вблизи взрывопожароопасных предметов и жидкостей.
- Не накрывайте сушилку во время работы, ничего не устанавливайте на крышку. Не устанавливайте сушилку рядом, или под занавесками.
- Не загружайте в сушилку мокрые или слишком сочные продукты для предотвращения попадания воды (сока) внутрь электрической базы.
- Не допускается непрерывная работа сушилки дольше 40 часов. По истечении этого времени сушилку следует отключить и дать ей остыть.
- Не перемещайте включенный прибор.

Не соблюдение вышеуказанных мер безопасности может привести к повреждению прибора, вызвать пожар или поражение электротоком!

- Не используйте прибор для других целей кроме тех, для которых он предназначен.

Для коммерческого использования приобретите технику промышленного исполнения.

Действия в экстремальных ситуациях:

- Если прибор упал в воду, немедленно, выньте вилку из розетки, не прикасаясь к самому прибору или воде.
- В случае появления из электроприбора дыма, искрения, сильного запаха горелой изоляции, немедленно прекратите использование прибора, выньте вилку из розетки, обратитесь в ближайший сервисный центр.

Подготовка к использованию

Перед началом использования:

- Удалите упаковку и рекламные наклейки. Полностью размотайте сетевой шнур. Осмотрите изделие, убедитесь в отсутствии повреждений частей прибора, сетевого шнура и вилки.

- Перед первым использованием вымойте все съемные детали кроме электрического блока, в теплой воде с добавлением бытового мягкого моющего средства, ополосните и тщательно протрите насухо;

- Перед каждым использованием убедитесь что прибор установлен на твердой, сухой, ровной устойчивой, поверхности. Поверхность должна быть стойкой к повышенной температуре. Под сушилкой не должно быть предметов (бумаги, ткани, упаковочных материалов и.т.д) препятствующих поступлению воздуха в корпус блока через отверстия расположенные на дне корпуса.

- Для обеспечения нормальной циркуляции воздуха сушилку необходимо устанавливать не ближе 10см во всех направлениях от стен, мебели, и подобных предметов.

- Не устанавливайте прибор вблизи нагревательных приборов, источников тепла, под прямыми солнечными лучами;

- Перед включением вилки в розетку убедитесь что выключатель прибора установлен в положение «О»- «выключено».

Использование прибора

Заранее подготовьте продукты предназначенные для сушки согласно рекомендаций изложенных в настоящем разделе. Перед загрузкой продуктов обязательно дайте стечь воде, затем обсушите продукты с помощью ткани или полотенца.

- Равномерно разместите подготовленные фрукты/овощи на лотках устройства.

Внимание!

Не перегружайте лотки, фрукты или овощи, предполагаемые к сушке, должны свободно размещаться на лотках (не более $\frac{3}{4}$ загрузки поверхности лотка, и не выше 10мм до верхнего края лотка). Между продуктами должно сохраняться расстояние для циркуляции воздуха.

- Установите лотки, с загруженными в них фруктами/овощами на корпус.

Лотки должны плотно стоять друг на друга.

Рекомендуется использовать все лотки из комплекта, даже если некоторые останутся не загруженными.

- Установите крышку на устройство. Отверстия в крышке должны быть открыты, не препятствуя выходу влаги.

Внимание! Во время сушки крышка обязательно должна быть установлена на верхний лоток.

- Выполните подготовительные операции изложенные выше;

- Подключите устройство к сети электропитания. Включите сушилку, переведя выключатель в положение 1 «включено», зажжется подсветка выключателя.

- Установите ручку терморегулятора на температуру рекомендуемую для сушки продуктов которые предполагается сушить.

Лекарственные травы 35-40°C

Зелень 40°C

Хлеб 40-50°C

Овощи 50-55°C

Фрукты 55-60°C

- Процесс сушки начнется.

ВНИМАНИЕ! во время первого включения может появиться немного дыма или специфический запах, вызванный попаданием консервационных материалов на нагревательный элемент. Это нормальные явления, они исчезают через несколько минут эксплуатации.

- Продукты размещенные на нижних лотках сушатся быстрее чем на верхних. Для обеспечения равномерного высыхания продуктов, можно в процессе сушки переставлять лотки с низу на верх.

- По окончании процесса установите терморегулятор на минимальное положение, переведите переключатель в положение «О»- «выключено», выньте вилку из розетки. Дайте продуктам остыть. После остывания поместите продукты в емкости для хранения.

Примечание: для того, чтобы фрукты и овощи сохраняли свой естественный цвет и не обесцвечивались в процессе сушки, сбрызните их лимонным соком.

Сушка фруктов:

Тщательно вымойте фрукты, удалите из них косточки, черенки, семена и сердцевину.

Нарежьте фрукты.

Предполагаемые к сушке фрукты	Подготовка	Ориентировочное время сушки (часы)
Яблоки	Дольки, или пластины ~8мм толщиной	22-24ч
Абрикосы	Разрезать пополам, срезать черешки	30-35ч
Груши	Дольки ~8 мм толщиной	28-32ч
Ананас	Снять кожуру, дольки ~8 мм толщиной	22-25ч
Бананы	Снять кожуру, разрезать вдоль пополам. Разрезать каждую половину на 4 части	22-24ч
Сливы	Разрезать пополам, срезать черешки	30-35ч
Вишня, Черешня	Разрезать пополам, срезать черешки	22-24ч
Ягоды	В зависимости от размера, разрезать пополам, либо не резать вовсе.	12-15ч
Персики	Дольки	35-40ч

Предполагаемые к сушке овощи	Подготовка	Ориентировочное время сушки (часы)
Фасоль	Бланшировать, сушить целиком	17-19ч
Морковь	Дольки ~8 мм толщиной	11-13ч
Спаржа	Очистить, разрезать пополам	17-19ч
Картофель	Очистить, разрезать, дольки ~7 мм толщиной	14-16ч
Огурцы / Кабачки	Неочищенные, дольки ~7 мм толщиной	11-13ч
Помидоры	Очищенные, дольки ~7 мм толщиной, срезать черешки	18-20ч
Перец	Очистить, нарезать дольками ~8 мм толщиной	13-15ч

Сушка овощей

Во избежание потери ценных витаминов и сокращения времени сушки, перед сушкой рекомендуется бланшировать твердые типы овощей до достижения ими средней степени мягкости.

Примечание:

Поскольку различные типы продуктов содержат разное количество влаги, время, необходимое для их сушки существенно отличается. Поэтому, время, приведенное в таблицах – не догма, а лишь приблизительные сведения.

При сушке грибов (белых, и т.п.) очистите их лишь ножом, не мойте их. Если грибы излишне сыры, срежьте ножки сразу под шляпкой. Затем, порежьте грибы на кусочки и, при необходимости, тщательно сбрызните лимонным соком обе стороны, чтобы предотвратить обесцвечивание. Сморчки, чернушки и опята со спороносным слоем можно сушить целиком.

Хранение высушенных продуктов:

Храните сушеные фрукты и овощи в герметичной стеклянной посуде, либо в вакуумных пакетах. Качество продуктов очень зависит от того, насколько тщательно они высушены и охлаждены после сушки перед помещением в посуду. Рекомендуется проверить содержание влаги в хранящихся сушеных продуктах спустя неделю. Для этого разрежьте продукт на кусочки. Если спустя минуту на срезе появятся капли воды, это будет означать недостаточность просушки. Уложите все продукты в сушилку вновь и просушите дополнительно.

Сушка лекарственных трав

Рекомендуется сушить молодые листья и ростки. После высушивания лекарственных растений рекомендуется хранить в бумажных пакетах или в стеклянных банках в прохладном и затененном месте.

Примечание: запах сильно-пахнущих растений может устойчиво сохраниться в пластиковых частях сушилки.

Чистка и уход

ВНИМАНИЕ!

- Никогда не чистите прибор подключенный к сети.
- Перед очисткой отключите прибор и дайте ему полностью остыть.
- Не мойте электрический блок водой или в посудомоечной машине.
- Не используйте абразивные и сильно действующие чистящие средства, растворители, щелочь, металлические предметы, скребки и мочалки.

- После использования вымойте все съемные части холодной или теплой водой с помощью мягкой нейлоновой губкой или щеткой и мылом или мягким моющим средством для посуды, после чего протрите сухим чистым полотенцем.
- Дайте частям прибора полностью высохнуть.
- Корпус электрического блока сперва протрите мягкой влажной тканью, затем вытрите насухо сухим полотенцем.

Хранение

- Перед хранением отключите прибор от сети.
- Очистите, протрите насухо и просушите прибор перед хранением.
- Для защиты от загрязнения и попадания пыли, упакуйте сушилку в подходящий полиэтиленовый пакет или в заводскую упаковку.
- Храните прибор в сухом, прохладном, не запыленном месте вдали от детей и людей с ограниченными физическими и умственными возможностями.

Утилизация

Этот продукт и его производные не следует выбрасывать вместе с какими-либо отходами. Следует, ответственно относиться к их переработке и хранению, чтобы поддерживать повторное использование материальных ресурсов. Если Вы решили выбросить устройство, пожалуйста, используйте специальные возвратные и сберегающие системы. Характеристики комплектация и внешний вид изделия могут незначительно изменяться производителем, без ухудшения основных потребительских качеств изделия.

Дякуємо Вам за покупку техніки



Функціональність, дизайн і відповідність стандартам якості гарантують Вам надійність і зручність у використанні даного приладу.

Будь ласка, уважно прочитайте даний посібник з експлуатації та зберігайте його в якості довідкового посібника протягом усього терміну використання приладу.

Сушарка призначена для сушіння овочів, ягід, фруктів, квітів, лікувальних трав, приготування мюслі в побутових (домашніх) умовах.

За умови дотримання правил експлуатації та цільового призначення, частини виробу не містять шкідливих для здоров'я речовин.

Технічні характеристики

Модель: MR 765

Електроживлення:

Рід струму - змінний;

Номинальна частота 50Гц;

Номинальна напруга (діапазон) 220-240В;

Номинальна потужність 245Вт;

Клас захисту від ураження електрострумом II;

Виконання захисту корпусу

від проникнення вологи звичайне, відповідає IPX0;

Час безперервної роботи: не більше 40 годин;

Температура повітря в приміщенні: від +1 до +31 °C

Склад приладу

Малюнок 1 (сторінка 2)

Описання:

- 1 - кришка
- 2 - сито (лотки для продуктів)
- 3 - корпус сушарки (електричний блок)
- 4 - вимикач
- 5 - регулятор температури

Заходи безпеки

Шановний користувач, дотримання загальноприйнятих правил безпеки і правил викладених у даному керівництві робить використання даного приладу виключно безпечним.

УВАГА!

- Ніколи не занурюйте корпус (електричний блок), мережевий шнур і вилку у воду або інші рідини.
- Не допускайте потрапляння води і вологи на електричні частини приладу.
- Не торкайтеся приладу мокрими руками.

При недотриманні правил виникає небезпека ураження електрострумом!

- Ніколи не залишайте увімкнений електроприлад без нагляду! Не використовуйте пристрої автоматичного включення, такі як таймер.
- Завжди вимикайте прилад вимикачем і виймайте вилку з розетки, якщо Ви закінчили використовувати прилад, а також перед розбиранням, очищенням і зберіганням.
- Забороняється відключати прилад від мережі висмикуванням мережевої вилки з розетки за кабель.
- Перед використанням приладу переконайтеся, що напруга живлення зазначена на приладі відповідає напрузі електромережі у Вашому домі.
- Використання неякісних електричних подовжувачів або перехідників мережевої вилки може стати причиною пошкодження електроприладу і виникнення пожежі.
- Ніколи не використовуйте прилад, якщо пошкоджений шнур або вилка, якщо прилад не працює належним чином, якщо прилад пошкоджений або потрапив у воду. Не ремонтуйте прилад самостійно, зверніться в найближчий сервісний центр.
- Не використовуйте будь-які приладдя, що не входять в комплект приладу.

- Цей пристрій не призначено для використання дітьми та людьми з обмеженими фізичними та розумовими можливостями. При використанні приладу поблизу дітей, необхідний постійний контроль дорослих.
- Не дозволяйте дітям гратися з приладом і пакувальними матеріалами.
- Не допускайте торкання шнура живлення до нагрітих і гострих поверхонь.
- Не допускайте сильного натягу, звисання з краю столу, заломів і перекручування шнура живлення.
- Не кидайте прилад.
- Не використовуйте прилад поза приміщеннями.

УВАГА!

- Не користуйтеся пристроєм в приміщеннях з підвищеною вологістю.
- Не допускається використання пристрою в приміщеннях з вмістом у повітрі легкозаймистих, вибухонебезпечних випарів, або поблизу вибухо-пожежонебезпечних предметів і рідин.
- Не накривайте сушилку під час роботи, нічого не встановлюйте на кришку. Не встановлюйте прилад біля фіранок або під ними.
- Не завантажуйте у сушилку мокрі або занадто соковиті продукти для запобігання попадання води (соку) всередину електричної бази.
- Не допускається безперервна робота сушарки довше 40 годин. Після закінчення цього часу сушилку слід відключити і дати їй охолонути.
- Не рухайте працюючий пристрій.

Не дотримання вищевказаних заходів безпеки може призвести до пошкодження приладу, викликати пожежу або ураження електрострумом!

- Не використовуйте прилад для інших цілей крім тих, для яких він призначений.
- Для комерційного використання придбайте техніку промислового виконання.

Дії в екстремальних ситуаціях:

- Якщо прилад упав у воду або на нього вихлюпнулася вода, негайно, вийміть вилку з розетки, не торкаючись до самого приладу або води.
- У випадку появи з електроприладу диму, іскріння, сильного запаху горілої ізоляції, негайно припиніть використання приладу, вимкніть з розетки, зверніться в найближчий сервісний центр.

Підготовка до використання

Перед початком використання

- Видаліть упаковку і рекламні наклейки. Повністю розмотайте шнур живлення. Огляньте прилад, переконайтеся у відсутності механічних ушкоджень частин приладу, шнура живлення і вилки.
- Перед першим використанням вимийте всі знімні деталі окрім електричного блока в теплій воді з додаванням побутового мийного засобу, обполосніть і ретельно протріть насухо;
- Перед кожним використанням переконайтеся що прилад встановлений на твердій, сухій, рівній стійкій, поверхні. Поверхня повинна бути стійкою до підвищеної температури. Під сушаркою не повинно бути предметів (паперу, тканини, пакувальних матеріалів і т.п) що перешкоджають надходженню повітря в корпус блока через отвори розташованих на дні корпусу.
- Для забезпечення нормальної циркуляції повітря сушилку необхідно встановлювати не ближче 10см у всіх напрямках від стін, меблів, і подібних предметів.
- Не встановлюйте прилад поблизу нагрівальних приладів, джерел тепла, під прямими сонячними променями;
- Перед включенням вилки в розетку переконайтеся що перемикач приладу встановлений у положення «О»- «вимкнено».

Використання приладу

Заздалегідь підготуйте продукти призначені для сушіння згідно рекомендацій викладених в цьому розділі. Перед завантаженням продуктів обов'язково дайте стекти воді, потім обсушити продукти за допомогою тканини або рушника.

- Рівномірно розмістіть підготовлені фрукти / овочі на лотках пристрою.

Увага!

Не перевантажуйте лотки, фрукти або овочі, передбачувані до сушки, повинні вільно розміщуватися на лотках (не більше $\frac{3}{4}$ завантаження поверхні лотка, і не вище 10мм до верхнього краю лотка). Між продуктами має зберігатися відстань для циркуляції повітря.

Встановіть лотки, із завантаженими в них фруктами / овочами на корпус. Лотки повинні щільно стати один на одного. Рекомендується використовувати всі лотки з комплекту, навіть якщо деякі

залишаться не завантаженими.

Встановіть кришку на пристрій. Отвори в кришці повинні бути відкриті, не перешкоджаючи виходу вологи.

Увага! Під час сушіння кришка обов'язково повинна бути встановлена на верхній лоток.

-Виконайте підготовчі операції викладені вище;

-Підключіть пристрій до мережі електроживлення. Увімкніть сушилку, перевівши перемикач в положення 1 «включено», запалиться підсвітка перемикача.

-Встановіть ручку терморегулятора на температуру рекомендовану для сушки продуктів які передбачається сушити.

Лікарські трави 35-40 ° C

Зелень 40 ° C

Хліб 40-50 ° C

Овочі 50-55 ° C

Фрукти 55-60 ° C

- Процес сушіння почнеться.

УВАГА! Під час першого включення приладу може з'явитися специфічний запах або незначна кількість диму, викликані попаданням пилу або заводських матеріалів консервації на нагрівальні елементи. Це нормальне явище, через декілька хвилин експлуатації приладу вони повинні зникнути.

- Продукти розміщені на нижніх лотках сушаться швидше ніж на верхніх. Для забезпечення рівномірного висихання продуктів, можна в процесі сушіння переставляти лотки з низу на верх.

- Після закінчення процесу встановіть терморегулятор на мінімальне положення, переведіть перемикач в положення «О»- «вимкнено», вийміть вилку з розетки. Дайте продуктам охолонути. Після охолодження помістіть продукти в ємності для зберігання.

Примітка:

Для того, щоб фрукти і овочі зберігали свій природний колір і не знебарвлювались в процесі сушіння, збризніть їх лимонним соком.

Сушка фруктів:

Ретельно вимийте фрукти, видаліть з них кісточки, живці, насіння і серцевину.

Наріжте фрукти.

Передбачувані до сушки фрукти	Підготовка	Орієнтований час сушки (години)
Яблука	Дольки або пластини ~8 мм завтовшки	22-24г
Абрикоси	Розрізати навпіл, зрізати черешки	30-35г
Груші	Дольки ~8 мм завтовшки	28-32г
Ананас	Зняти шкіру ~8 мм завтовшки	22-25г
Банани	Зняти шкіру, розрізати уздовж навпіл. Розрізати кожну половину на 4 частини	22-24г
Сливи	Розрізати навпіл, зрізати черешки	30-35г
Вишня, Черешня	Розрізати навпіл, зрізати черешки	22-24г
Ягоди	Залежно від розміру, розрізати навпіл, або не різати зовсім.	12-15г
Персики	Дольки	35-40г

Передбачувані до сушки фрукти	Підготовка	Орієнтований час сушки (години)
Квасоля	Бланширувати, сушити цілком	17-19г
Морква	Дольки ~8 мм завтовшки	11-13 г
Спаржа	Очистити, розрізати навпіл	17-19 г
Картопля	Очистити, розрізати, дольки ~7 мм завтовшки	14-16 г
Огірки / Кабачки	Неочищені, дольки ~7 мм завтовшки	11-13 г
Помідори	Очищені, дольки ~7 мм завтовшки, зрізати черешки	18-20 г
Перець	Очистити, нарізати дольками ~8 мм завтовшки	13-15 г

Сушка овочів

Щоб уникнути втрати цінних вітамінів і скорочення часу сушіння, перед сушінням рекомендується бланшувати тверді типи овочів до досягнення ними середнього ступеня м'якості.

Примітка:

Оскільки різні типи продуктів містять різну кількість вологи, час, необхідний для їх сушки істотно відрізняється. Тому, час, приведений в таблицях - не догма, а лише приблизні відомості.

При сушці грибів (білих, тощо) очистіть їх лише ножом, не мийте їх. Якщо гриби надмірно сирі, зріжте ніжки відразу під капелюшком. Потім, поріжте гриби на шматочки і, при необхідності, ретельно сприсніть лимонним соком обидві сторони, щоб запобігти знебарвлення.

Сморчки, чорнушки і опеньки зі спороносним шаром можна сушити цілком.

Зберігання висушених продуктів:

Зберігайте сушені фрукти і овочі в герметичній скляній посуді, або у вакуумних пакетах. Якість продуктів дуже залежить від того, наскільки ретельно вони висушені і охолоджені після сушіння перед розміщенням в посуд.

Рекомендуємо перевірити вміст вологи в зберігаємих сушених продуктах через тиждень. Для цього розріжте продукт на шматочки. Якщо через хвилину на зрізі з'являться краплі води, це означатиме недостатність просушування. Покладіть всі продукти в сушарку знову і просушіть додатково.

Сушка лікарських трав

Рекомендується сушити молоде листя і паростки. Після висушування лікарські рослини рекомендується зберігати в паперових пакетах або в скляних банках в прохолодному і затіненому місці.

Примітка: запах сильнопахнущих рослин може стійко зберегтися в пластикових частинах сушарки.

Чищення та догляд

УВАГА!

- Ніколи не чистіть прилад підключений до мережі.
- Перед чищенням вимкніть прилад і дайте йому охолонути.
- Ніколи не занурюйте електричний блок, мережевий шнур і вилку у воду або інші рідини. Не мийте електричний блок водою або в посудомийній машині.

- Не використовуйте абразивні та сильно діючі чистячі засоби, розчинники, луг, металеві предмети, скребки і мочалки.

- **Після** використання вимийте всі знімні частини холодною чи теплою водою за допомогою м'якої нейлонової губки або щіткою і милом або м'яким миючим засобом для посуду, після чого протріть сухим чистим рушником.
- Дайте частинам приладу повністю висохнути.
- Корпус електричного блоку спершу протріть м'якою вологою тканиною, потім витріть насухо сухим чистим рушником.

Зберігання

- Перед зберіганням **відключіть** прилад від мережі.
- Очистіть, протріть насухо і просушіть прилад перед зберіганням.
- Для захисту від забруднення та попадання пилу, упакуйте сушилку у відповідний поліетиленовий пакет або в заводську упаковку.
- Зберігайте прилад в сухому, прохолодному, не запиленому місці далеко від дітей і людей з обмеженими фізичними та розумовими можливостями.

Утилізація

Цей продукт та його частини не слід викидати разом з якими-небудь відходами. Слід, відповідально ставитись до їх переробки і збереженню, щоб підтримувати повторне використання матеріальних ресурсів. Якщо Ви вирішили викинути пристрій, будь ласка, використовуйте спеціальні поворотні і зберігаючі системи.

Характеристики комплектація і зовнішній вигляд виробу можуть незначно змінюватися виробником, без погіршення основних споживчих якостей виробу.



Алоппо Корпорейшен ЛТД, адреса: 1201, Хонг Сент Тсімшатоуї, 18, вул., Карнарвон, Тсім Ша Тоуї, Гонконг
Aloppo Corporation LTD, add: 1201, Hang Seng tsimshatsui Bldg., 18 Carnarvon Road, Tsim Sha Tsui, Kln., Hong Kong
Алоппо Корпорейшн ПТД, адрес: 1201, Хонг Сент, Тсімшатсуї, 18, ул Карнарвон, Тсім Ша Тсуи, Гонконг

ДСТУ ІЕС 60335-2-9:2007