

# marta

ЭЛЕКТРОСУШИЛКА ДЛЯ ПРОДУКТОВ / ELECTRIC FOOD DRYER

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ  
USER MANUAL  
ПАЙДАЛАНУ БОЙЫНША НҰСҚАУЛЫҚ  
КІРАҰНИЦТВА ПА ЭКСПЛУАТАЦЫІ

**MT-1874**

|     |                             |    |
|-----|-----------------------------|----|
| RUS | Руководство по эксплуатации | 2  |
| GBR | User manual                 | 10 |
| KAZ | Пайдалану бойынша нұсқаулық | 15 |
| BLR | Кірауңіцтва па эксплуатацыі | 16 |





RUS Фактическая комплектность данного товара может отличаться от заявленной в настоящем руководстве. Внимательно проверяйте комплектность при выдаче товара продавцом.

KAZ Бұл тауардың нақты жинағы осы нұсқаулықта жарияланғаннан басқа болуы мүмкін. Сатушы тауарды берген кезде жинағын мұқият тексеріңіз.

BLR Фактычная камплектнасць дадзенага тавара можа адрознівацца ад заяўленай у дадзеным дапаможніку. Уважліва правярайце камплектнасць падчас выдачы тавара прадаўцом.

#### RUS Описание

1. Крышка
2. Поддоны
3. База
4. Кнопка Вкл./Выкл.
5. Регулятор температуры
6. Регулятор времени
7. Индикаторы работы
8. Дисплей

#### GBR Parts list

1. Cover
2. Trays
3. Base
4. On/off button
5. Temperature regulator
6. Time regulator
7. Work indicators
8. Display

#### BLR Камплектацыя

1. Вечка
2. Паддоны
3. База
4. Кнопка Укл./Выкл.
5. Рэгулятар тэмпературы
6. Рэгулятар часу
7. Індыкатар працы
8. Дысплей

#### KAZ Комплектация

1. Қақпақ
2. Науалар
3. База
4. Қосу/Өш. Түймешігі
5. Температураны реттегіш
6. Уақыт реттегіш
7. Жұмыс индикаторы
8. Дисплей

## МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Внимательно прочитайте данную инструкцию перед эксплуатацией прибора и сохраните ее для справок в дальнейшем.

- Перед первоначальным включением проверьте, соответствуют ли технические характеристики изделия, указанные в маркировке, электропитанию в Вашей локальной сети.
- **Назначение:** Сушилка электрическая предназначена для сушки овощей и фруктов, а также грибов и трав. Использовать только в бытовых целях согласно данному руководству по эксплуатации. Прибор не предназначен для промышленного применения.
- Не использовать вне помещений.
- Не используйте прибор с поврежденным сетевым шнуром или другими повреждениями. При повреждении шнура питания, его замену, во избежание опасности, могут осуществлять только квалифицированные специалисты – сотрудники сервисного центра. Неквалифицированный ремонт представляет прямую опасность для пользователя.
- Следите, чтобы сетевой шнур не касался острых кромок и горячих поверхностей.
- Не тяните, не перекручивайте и не наматывайте сетевой шнур вокруг корпуса прибора.
- При отключении прибора от сети питания не тяните за сетевой шнур, беритесь только за вилку.
- Запрещается самостоятельно ремонтировать прибор. Не разбирайте прибор самостоятельно, при возникновении любых неисправностей, а также после падения устройства выключите прибор из электрической розетки и обратитесь в ближайший сервисный центр.
- Использование не рекомендованных дополнительных принадлежностей может быть опасным или привести к повреждению прибора.
- Всегда отключайте прибор от электросети перед чисткой, или, если Вы им не пользуетесь.
- Во избежание поражения электрическим током и возгорания, не погружайте прибор в воду или другие жидкости. Если это произошло, немедленно отключите его от электросети и обратитесь в сервисный центр для проверки.
- Попадание влаги в отверстия вентиляционной камеры недопустимо

- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, чувственными или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под контролем для недопущения игры с прибором.
- Устанавливайте прибор на ровную, устойчивую и термостойкую поверхность.
- Запрещается разбирать, изменять или пытаться чинить прибор самостоятельно.
- Запрещается накрывать прибор или чем-либо блокировать вентиляционные отверстия прибора во время его работы.
- Обеспечивайте свободное пространство вокруг сушилки во время ее работы не менее 5 см со всех сторон, чтобы обеспечить достаточную вентиляцию.
- Устанавливайте и храните сушилку и ее детали вдали от источников тепла (например, кухонной плиты). Запрещается подвергать сушилку или ее детали воздействию температуры выше 90°C.
- Не прикасайтесь к горячим поверхностям прибора, чтобы избежать ожогов, а также следите, чтобы работающий прибор не соприкасался с воспламеняющимися материалами.
- При работе сушилки при температуре 35-45°C непрерывное использование сушилки не должно превышать 72 часов. Дать прибору остыть в течение как минимум 2х часов перед тем, как снова использовать.
- При работе сушилки при температуре 45-55°C непрерывное использование сушилки не должно превышать 48 часов. Дать прибору остыть в течение как минимум 2х часов перед тем, как снова использовать.
- При работе сушилки при температуре 55-70°C непрерывное использование сушилки не должно превышать 24 часов. Дать прибору остыть в течение как минимум 2х часов перед тем, как снова использовать.
- Сушилка и ее детали не предназначены для мытья в посудомоечной машине.

**ВНИМАНИЕ:** Запрещается устанавливать сушилку на воспламеняющиеся поверхности (например, на деревянный стол или скатерть). Запрещается использовать сушилку на стеклянных столах или другой стеклянной мебели. Сушилку следует использовать только на термостойких поверхностях, размер поверхности должен быть не менее площади основания сушилки. Несоблюдение указанных мер безопасности может привести к выходу прибора из строя, поражению электрическим током и/или возгоранию.

## ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Перед первым использованием тщательно вымойте крышку и съемную дверцу прибора с добавлением моющего средства.
- Базу питания протрите влажной тканью и ни в коем случае не погружайте и не обливайте водой.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

- Положите заранее приготовленные продукты на съемные секции. Секции должны быть помещены в электросушилку таким образом, чтобы воздух мог свободно циркулировать между ними. Поэтому не рекомендуется класть на секции много продуктов и накладывать продукты друг на друга.
- Установите секции на базу. Высота секций может изменяться путем поворота секции на 180 градусов.
- Накройте прибор крышкой и не снимайте ее на протяжении сушки.
- Подключите электросушилку к сети электропитания. Нажмите на кнопку Вкл/Выкл.
- С помощью регулятора температуры установите температуру работы сушилки:
- Зелень 35-40°C
- Йогурт/тесто 40°C
- Грибы 50-55°C
- Овощи 50-55°C
- Фрукты – 55-60°C
- Мясо, рыба 65-70°C
- По окончании сушки переведите регулятор в минимальное положение и выключите прибор, нажав на кнопку Вкл/Выкл. Отключите прибор от электросети.

#### ДОПОЛНИТЕЛЬНО:

- Мойте продукты перед сушкой. Перед тем, как поместить их в прибор, необходимо вытереть их насухо.
- Вырежьте испорченные части из продуктов, при наличии таковых.
- Порежьте продукты на кусочки, чтобы их можно было свободно разложить на секциях. Длительность сушки зависит от толщины кусочков.
- Рекомендуется менять положение секций каждые несколько часов, чтобы все продукты подсушились до желаемой степени, - верхнюю секцию поместить ближе к базе питания, а нижнюю наверх. Также секции с высушенным продуктом можно убирать.

ПРИМЕЧАНИЕ: длительность сушки, указанная в данном руководстве, приближительна. Она может зависеть от температуры в помещении, уровня влажности продуктов, толщины кусочков.

#### СУШКА ФРУКТОВ:

1. Некоторые фрукты могут быть покрыты воском или обработаны химикатами, в этом случае их достаточно обдать кипятком, помыть в холодной проточной воде и обсушить.
2. Вырежьте косточки и испорченные участки.
3. Порежьте на кусочки
4. Чтобы фрукты не потускнели, опустите нарезанные кусочки фруктов в натуральный лимонный или ананасовый сок, оставьте на несколько минут, после чего немного просушите и выкладывайте на секции.
5. Если Вы хотите придать фруктам дополнительный приятный аромат, добавьте корицу или ванилин.

#### СУШКА ОВОЩЕЙ:

1. Рекомендуется обдать овощи кипятком, затем промыть в холодной воде и обсушить.
2. Вырежьте косточки и испорченные участки. Порежьте на кусочки.

#### СУШКА ТРАВ:

1. Рекомендуется сушить молодые листья и побеги.
2. После сушки следует поместить травы в бумажные пакеты или стеклянные емкости и положить в темное прохладное место.

#### Хранение сухофруктов:

- Не кладите на хранение теплые и горячие продукты. Дайте им остыть.
- Емкости для хранения должны быть чистыми и сухими
- Для лучшей сохранности высушенных фруктов рекомендуется использовать стеклянные емкости с металлическими крышками, и хранить их в сухом прохладном месте при температуре 5-20°C.
- На протяжении первой недели после высушивания рекомендуется проверять наличие влаги в емкости. Если она есть, значит продукты высушены недостаточно хорошо и должны быть высушены еще раз.

## РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПОДГОТОВКЕ ПРОДУКТОВ К СУШКЕ

#### ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА ФРУКТОВ К СУШКЕ

- Предварительная подготовка фруктов к сушке сохраняет их натуральный цвет, вкус и аромат.
- Ниже представлены рекомендации по подготовке фруктов к сушке:
- Возьмите ¼ стакана сока (желательно натурального). Сок должен соответствовать фруктам, которые Вы подготавливаете к сушке. Например, для яблок используйте яблочный сок.
- Смешайте сок с двумя стаканами воды и поместите в эту воду предварительно заготовленные фрукты. Спустя 2 часа вытрите фрукты насухо и приступайте к сушке.

| Продукт для сушки | Подготовка                                                            | Консистенция после сушки | Время сушки, час. |
|-------------------|-----------------------------------------------------------------------|--------------------------|-------------------|
| АБРИКОС           | Нарезать половинками, положить срезом вверх                           | мягкая                   | 13-28             |
| АНАНАС (свежий)   | Очистить, нарезать ломтиками                                          | жесткая                  | 6-36              |
| БАНАНЫ            | Очистить, нарезать ломтиками (толщиной 3-4 мм)                        | хрустящая                | 8-38              |
| ВИНОГРАД          | Целиком                                                               | мягкая                   | 8-38              |
| ИНЖИР             | Порезать дольками.                                                    | жесткая                  | 6-26              |
| ВИШНЯ             | Целиком                                                               | жесткая                  | 8-26              |
| ГРУШИ             | Почистить и порезать дольками.                                        | мягкая                   | 8-30              |
| ПЕРСИК            | Порезать пополам, вытащить косточку, когда фрукт наполовину подсохнет | мягкая                   | 10-34             |
| ЯБЛОКИ            | Почистить, вырезать сердцевину, нарезать кусочками или ломтиками      | мягкая                   | 4-15              |

Примечание: указанное время сушки является приблизительным и может варьироваться. Личные предпочтения потребителей в готовке продуктов могут отличаться от описанных в данной таблице.

#### ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА ОВОЩЕЙ К СУШКЕ

- Перед сушкой рекомендуется слегка отварить бобы, цветную капусту, брокколи, спаржу и картофель. Поместите овощи в кипящую воду на 3-5 минут. Слейте воду, чуть подсушите овощи и поместите их в электросушилку.
- Если Вы хотите добавить к таким овощам, как зеленые бобы, спаржа и др., вкус лимона, поместите их в лимонный сок на 2 минут.

Примечание: указанные советы носят рекомендательный характер и не обязательны к применению.

| Продукт для сушки | Подготовка                                        | Консистенция после сушки | Время сушки, час. |
|-------------------|---------------------------------------------------|--------------------------|-------------------|
| АРТИШОК           | Нарезать полосками (толщиной 3-4 мм)              | хрупкая                  | 5-13              |
| БАКЛАЖАН          | Очистить и нарезать полосками (толщиной 6-12 мм)  | хрупкая                  | 6-18              |
| БРОККОЛИ          | Очистить, разделить на соцветия и обдать кипятком | хрупкая                  | 6-20              |
| ГРИБЫ             | Нарезать или засушить целиком (небольшие грибы)   | жесткая                  | 6-14              |
| ЗЕЛЕНЫЕ БОБЫ      | Очистить, кипятить до прозрачности зерен          | хрупкая                  | 8-26              |
| КАБАЧОК           | Порезать кусочками (толщиной 6 мм)                | хрупкая                  | 6-18              |

|                      |                                                                         |              |      |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------|--------------|------|
| КАПУСТА              | Почистить, нарезать полосками (толщиной 3 мм). Вырезать сердцевину      | жесткая      | 6-14 |
| КАПУСТА БРЮССЕЛЬСКАЯ | Разрезать пополам                                                       | хрустящая    | 8-30 |
| ЦВЕТНАЯ КАПУСТА      | Разделить на соцветия, обдать кипятком                                  | жесткая      | 6-16 |
| КАРТОФЕЛЬ            | Порезать кусочками. Кипятить 8-10 минут                                 | хрустящая    | 8-30 |
| ЛУК                  | Нарезать кольцами (толщиной 3 мм).                                      | хрустящая    | 8-14 |
| МОРКОВЬ              | Нарезать кольцами (толщиной 3 - 5 мм), обдать кипятком                  | хрустящая    | 8-14 |
| ОГУРЕЦ               | Почистить и порезать на кусочки (толщиной 12 мм)                        | жесткая      | 6-18 |
| ПЕРЕЦ СЛАДКИЙ        | Порезать на полоски или кружки (толщиной 6 мм), вырезать сердцевину     | хрустящая    | 4-14 |
| ПЕТРУШКА             | Поместить листья в секции                                               | хрустящая    | 2-10 |
| ПОМИДОР              | Почистить, порезать на кусочки или кружки                               | жесткая      | 8-24 |
| РЕВЕНЬ               | Почистить и порезать на кусочки (толщиной 3 мм)                         | потеря влаги | 8-38 |
| СВЕКЛА               | Прокипятить, остудить, отрезать корешок и верхушку, порезать на кусочки | хрустящая    | 8-26 |
| СЕЛЬДЕРЕЙ            | Порезать на кусочки (толщиной 6 мм)                                     | Хрустящая    | 6-14 |
| ЗЕЛЕНЬ ЛУК           | Нашинковать                                                             | Хрустящая    | 6-10 |
| СПАРЖА               | Порезать на кусочки (толщиной 2,5 мм)                                   | Хрустящая    | 6-14 |
| ЧЕСНОК               | Почистить и порезать на круглые кусочки                                 | Хрустящая    | 6-16 |

Примечание: указанное время сушки является приблизительным и может варьироваться. Личные предпочтения потребителей в готовке продуктов могут отличаться от описанных в данной таблице.

#### ПОДГОТОВКА МЯСА, РЫБЫ, ПТИЦЫ К СУШКЕ

Предварительная подготовка мяса, птицы, рыбы необходима для здоровья. Для сушки используйте нежирное мясо, птицу, рыбу. Рекомендуется перед сушкой замариновать мясо, птицу, рыбу. Это сохранит вкус, убьет болезнетворные бактерии и сделает продукты мягкими. Чтобы вытянуть из мяса, птицы, рыбы излишнюю влагу и дольше сохранить продукт, в маринад необходимо добавить соль.

## РЕЦЕПТЫ

### ВЯЛЕНОЕ МЯСО

Ингредиенты:

Говядина – 500 г

Соевый соус – 100 мл

Аджика – 20 г

Специи

Порядок приготовления

Мясо промыть, зачистить от жира, пленок и жил, нарезать поперек волокон, пластинами, толщиной 0.5 см. Подготовленное мясо замариновать в смеси соевого соуса, аджики, специй и убрать в холодильник на 6 – 8 часов. Затем слить лишний маринад. Равномерно разложить на секции замаринованное мясо, установить секции в направляющие корпуса, закрыть дверцу. Установить температурный режим на 70°C и включить сушилку на 6 – 10 часов, в зависимости от желаемой консистенции. Количество устанавливаемых секций зависит от количества продуктов.

### ВЯЛЕНАЯ РЫБА

Ингредиенты:

Треска (филе) – 500 г

Сок лимона – 50 мл

Соль – 50 г

Перец черный молотый

Порядок приготовления

Рыбу промыть и обсушить, нарезать поперек волокон, брусками, толщиной 0.5 см. Подготовленную рыбу замариновать в смеси соли перца, лимонного сока и убрать в холодильник на 4 – 6 часов. Затем слить лишний маринад. Равномерно разложить на секции подготовленную рыбу, установить секции в направляющие корпуса, закрыть дверцу. Установить температурный режим на 70°C и включить сушилку на 6 – 10 часов, в зависимости от желаемой консистенции. Количество устанавливаемых секций зависит от количества продуктов.

### ВЯЛЕНАЯ ПТИЦА

Ингредиенты:

Индейка (филе) – 500 г

Чеснок – 30 г

Коньяк – 50 мл

Соль – 30 г

Сахар – 20 г

Паприка, сушеная, молотая

Порядок приготовления

Индейку промыть и обсушить, нарезать поперек волокон, ломтиками, толщиной 0.5 см. Чеснок натереть на мелкой терке. Подготовленную индейку замариновать в смеси коньяка, чеснока, соли, сахара, специй и убрать в холодильник на 4 – 6 часов. Затем слить лишний маринад. Равномерно разложить на секции подготовленную индейку, установить секции в направляющие корпуса, закрыть дверцу. Установить температурный режим на 70°C и включить сушилку на 6 – 10 часов, в зависимости от желаемой консистенции. Количество устанавливаемых секций зависит от количества продуктов.

### КИСЛОМОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ (ЙОГУРТ, СМЕТАНА, РЯЖЕНКА)

Ингредиенты:

Основной продукт (молоко, сливки, топленое молоко) – 1 л

Закваска для Йогурта, Сметаны или Ряженки – 1 пакетик

Порядок приготовления

В чистой емкости смешать основной продукт с закваской в соотношении указанном на упаковке с закваской. Готовую смесь разлить по стаканчикам. Установить 1 секцию в корпус на нижний уровень, на ней равномерно расставить стаканчики с продуктом, закрыть дверцу. Установить температурный режим на 40°C и включить сушилку на 6 – 12 часов, в зависимости от рекомендаций производителя закваски. Готовый продукт поставить в холодильник на 3 часа.

## **РАССТОЙКА ТЕСТА**

Замесить тесто, согласно выбранному рецепту, переложить в подходящую по диаметру сушилки посуду. Объем посуды должен быть выбран с учетом подъема теста. Рекомендуется использовать эмалированные или стальные емкости для расстойки. Установить 1 секцию в корпус на нижний уровень, на нее установить емкость с тестом, закрыть дверцу. Установить температурный режим на 40°C и включить сушилку. Ориентировочное время расстойки, составляет 1 час, потом тесто обминается и процесс повторяется.

## **ЭНЕРГЕТИЧЕСКИЙ БАТОНЧИК ИЗ СУХОФРУКТОВ С ОРЕХАМИ**

Ингредиенты:

Курага – 150 г

Чернослив – 150 г

Кедровый орех – 50 г

Грецкий орех – 50 г

Порядок приготовления

Сухофрукты промыть, мелко нарезать и измельчить при помощи блендера. Орехи растолочь в ступке и смешать с фруктовой массой. Из получившейся массы сформировать батончики произвольной формы. Установить секцию в корпус на нижний уровень, на ней равномерно разложить получившиеся батончики, закрыть дверцу. Установить температурный режим на 50 - 70°C и включить сушилку на 6 – 10 часов, в зависимости от желаемой консистенции. Количество устанавливаемых секций зависит от количества продуктов.

## **ЧИСТКА И УХОД**

- Всегда выключайте прибор перед чисткой.
- Никогда не погружайте корпус с моторным блоком, электрошнур и вилку в воду или другую жидкость. Протирайте корпус влажной тряпочкой.
- Не используйте для чистки прибора абразивные моющие средства.

## **ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА**

- Убедитесь в том, что прибор отключен от сети и полностью остыл. Перед тем, как убрать прибор выполните все требования раздела ЧИСТКА И УХОД.
- Для защиты рабочей поверхности от повреждений храните прибор в вертикальном положении, установив на основание.
- Условия хранения: хранить при плюсовой температуре и влажности воздуха не более 80%. Срок хранения – не ограничен.
- При транспортировке обеспечить сохранность упаковки.

## **РЕАЛИЗАЦИЯ**

Осуществляется согласно общим правилам реализации товаров и оказания услуг и Законом «О защите прав потребителей».

## **ПРАВИЛА И УСЛОВИЯ УТИЛИЗАЦИИ**

Упаковку, руководство пользователя, а также сам прибор необходимо утилизировать в соответствии с местной программой по переработке отходов. Не выбрасывайте такие изделия вместе с обычным бытовым мусором.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

### Электропитание

230 В ~50 Гц

### ГАРАНТИЯ НЕ РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ НА РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ (ФИЛЬТРЫ, КЕРАМИЧЕСКИЕ И АНТИПРИГАРНЫЕ ПОКРЫТИЯ, РЕЗИНОВЫЕ УПЛОТНИТЕЛИ, И Т. Д.)

Дату изготовления прибора можно найти на серийном номере, расположенном на идентификационном стикере на коробке изделия и/или на стикере на самом изделии. Серийный номер состоит из 13 знаков, 4-й и 5-й знаки обозначают месяц, 6-й и 7-й обозначают год изготовления прибора.

Производитель на свое усмотрение и без дополнительных уведомлений может менять комплектацию, внешний вид, страну производства, срок гарантии и технические характеристики модели. Проверяйте в момент получения товара.

Срок службы изделия, при эксплуатации продукции в рамках бытовых нужд и соблюдении правил пользования, приведенных в руководстве по эксплуатации, составляет 2 (два) года со дня передачи изделия потребителю. Срок службы установлен в соответствии с действующим законодательством о защите прав потребителей. Изготовитель обращает внимание потребителей, что при соблюдении данных условий, срок службы изделия может значительно превысить указанный изготовителем срок.

**Актуальная информация о сервисных центрах размещена на сайте <http://multimarta.com/>**

Сделано в Китае

#### Изготовитель:

Cosmos Far View International Limited

Room 701, 16 apt, Lane 165, Rainbow North Street, Ningbo, China

Космос Фар Вью Интернешнл Лимитед

Оф. 701, 16 апарт., лейн 165, Рэйнбоу Норс Стрит, Нинбо, Китай

#### Импортер/Организация, уполномоченная принимать претензии на территории РФ/ Уполномоченное изготовителем лицо:

ООО "Инновация", 188670, Россия, Ленинградская область, Всеволожский район, территория ПР Спутник, улица Центральная, строение 58, помещение № 322Б, тел/факс: 8(812)325-23-48

#### Поставщик-дистрибьютор:

ООО «Валерия», РФ, 188670, Ленинградская область, Всеволожский район, территория ПР Спутник, улица Центральная, строение 58А, помещение 419А, тел/факс 8(812) 325-23-34



## ENG USER MANUAL

### IMPORTANT SAFEGUARDS

- Read this manual carefully before using the appliance and save it for future reference.
- Before the first use, check the device specifications and the power supply in your network.
- Do not use the multi-purpose socket used in conjunction with other electrical appliances.
- Use only for domestic purposes according to the instruction manual. It is not intended for industrial use.
- For indoor use only.
- Do not use with damaged cord, plug or other injuries.
- Keep the power cord away from sharp edges and hot surfaces.
- Do not pull the cord. Always take the socket. Do not reel the cord around the device housing.
- Never attempt to disassemble and repair the item by yourself. If you encounter problems, please contact the nearest customer service center.
- Using accessories or replacement parts that are not recommended or sold by the manufacturer may cause damage to the item.
- Always unplug the item and let it cool down before cleaning and removing parts. Keep unplugged when not in use.
- To avoid electric shock and fire, do not immerse in water or other liquids. If this occurs, immediately unplug it and contact service center for inspection.
- Do not place drying trays containing products dripping with water on the heat-and ventilation unit.
- 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.

- This product is a wind circulation heating products, at the bottom of the work in products, products are forbidden to have any foreign body of inlets can jam products, otherwise it will cause the product direct damage or danger.
- It is strictly prohibited to mobile products in the product work. It is forbidden to keep out cover ventilation products work.
- Under working temperature 35-45°C do not work with the appliance longer than 72 hours running. After finishing uninterrupted work of the appliance during 72 hours, turn off the appliance, unplug the appliance and let it cool down for 2 hours.
- Under working temperature 45-55°C do not work with the appliance longer than 48 hours running. After finishing uninterrupted work of the appliance during 48 hours, turn off the appliance, unplug the appliance and let it cool down for 2 hours.
- Under working temperature 55-70°C do not work with the appliance longer than 24 hours running. After finishing uninterrupted work of the appliance during 24 hours, turn off the appliance, unplug the appliance and let it cool down for 2 hours.

IT IS NECESSARY to put heat-resistant material under the appliance during using it or put the appliance onto the heat-resistant surface.

## BEFORE FIRST USE

Wash the drying trays and the door in warm soapy water.

Clean the heating and ventilation with a damp cloth and wipe dry.

Dry all parts thoroughly after cleaning.

## USING THE APPLIANCE

1. Put the prepared in advance products to a removable sections. Sections for products should be placed in such way to let the air circulate freely between them (the regulation of height of the sections is possible). That is why you should not put too many products to the sections and put the products on to each other.

2. Put the sections on to a power base.

3. Put the upper lid on the appliance. During drying the upper lid should always be on the appliance.

4. Plug and turn on the appliance by putting the switch to the position "ON", the indicator light becomes red. Set the temperature of the food dryer.

Temperature mode advices:

- Herbs 35-40°

- Yoghurt/Proving 40°

- Mashrooms 50-55°

- Vegetables 50-55°

- Fruit 55-60°

- Meat, Fish 65-70°

5. When you finish using the appliance turn it off by putting the switch to the position "OFF". Let the products cool down. Put dried products into a container/package for keeping food and put it into a freezer.

6. Unplug the appliance.

NOTE: For even drying result, it is recommended to change the position of trays from time to time during operation.

ADDITIONAL INSTRUCTION

- Wash products before putting in the appliance.
- Do not put wet products into appliance, rub it dry.

- ATTENTION! Do not put sections with products if there is water in it.
- Cut off the spoiled parts of products. Slice the products in such a way to situate it freely between the sections.
- The duration of drying products depends on the thickness of pieces into which it is sliced etc.
- Some of the fruit can be covered by its natural protective layer and that is why the duration of drying may increase. To avoid this matter it is better to boil products for about 1-2 minutes and than put it to cold water and rug after that.
- NEED TO KNOW! THE DURATION OF DRYING STATED IN THIS INSTRUCTION IS APPROXIMATE. The duration of drying depends on the temperature and humidity of the room the level of humidity of products, thickness of the pieces etc.

#### DRYING FRUIT

Wash the fruit.

Take out the pit and cut off the spoiled parts.

Slice into pieces which you can place freely between the sections.

You can put the fruit down to natural lemon or pine apple juice not to let them fade

If you want your fruit to smell pleasantly, you can add cinnamon or coconut swift.

#### DRYING VEGETABLES

Wash the vegetables.

Take out the pit and cut off the spoiled parts.

Slice into pieces which you can place freely between the sections. · It is better to boil vegetables for about 1 -5minutes and than put it to cold water and than rug dry.

#### STORAGE OF DRYED FRUIT

Containers for storage of the dried products should be clean and dry.

For better storage of dried fruit use glass containers with metal lids and put it into a dark dry place where the temperature should be 5-20 degrees. During first week after drying it is better to check if it is any moisture in container. If yes, it means that products are not dried well and you should dry it again.

ATTENTION! Do not place hot place hot and even warm products into containers for its further storage

TABLE OF PREPARING THE FRUITS FOR DRYING

| Name                | Preparing                                                                               | Condition after drying | Duration of drying |
|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|--------------------|
| Apricot             | Slice it and take out the pit                                                           | Soft                   | 13-28              |
| Orange peel         | Cut it to long stripes                                                                  | Fragile                | 8-16               |
| Pine apple (fresh)  | Peel it and slice into pieces or square parts                                           | Hard                   | 6-36               |
| Pine apple (tinned) | Pour out the juice and dry it                                                           | Soft                   | 6-36               |
| Banana              | Peel it and slice to round pieces (3-4 mm thickness)                                    | Crispy                 | 8-38               |
| Grapes              | No need to cut it                                                                       | Soft                   | 8-38               |
| Cherry              | It is not necessary to take out the pit (you can take it out when cherry is half-dried) | Hard                   | 8-26               |
| Pear                | Peel it and slice                                                                       | Soft                   | 8-30               |
| Fig                 | Slice it                                                                                | Hard                   | 6-26               |
| Cranberry           | No need to cut                                                                          | Soft                   | 6-26               |
| Peach               | Cut into 2pieces and take out the pit when the fruit is half-dried                      | Soft                   | 10-34              |

|            |                                                                     |      |      |
|------------|---------------------------------------------------------------------|------|------|
| Date-fruit | Take out the pit and slice                                          | Hard | 6-26 |
| Apple      | Peel it. Take out the heart, slice it into round pieces or segments | Soft | 4-15 |

NOTICE: Time and ways of preliminary processing, which are described in the table only fact-finding. Personal preferences of customers can differ of the described in the table.

#### TABLE OF PREPARING VEGETABLES FOR DRYING

| Name              | Preparing                                                                            | Condition after drying          | Duration of drying |
|-------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|--------------------|
| Artichoke         | Cut it to stripes (3-4mm thickness)                                                  | Fragile                         | 5-13               |
| Egg-plant         | Peel it and slice it into pieces (6-12mm thickness)                                  | Fragile                         | 6-18               |
| Broccoli          | Peel it and cut it. Steam it for about 3-5min)                                       | Fragile                         | 6-20               |
| Mushroom          | Slice it or dry it whole (small mushrooms)                                           | Hard                            | 6-14               |
| Green beans       | Cut it and boil till become transparent                                              | Fragile                         | 8-26               |
| Vegetable marrows | Slice it into pieces (6 mm thickness)                                                | Fragile                         | 6-18               |
| Cabbage           | Peel it and cut into stripes (3mm thickness) Take out the heart                      | Hard                            | 6-14               |
| Brussels sprouts  | Cut the stems into 2 pieces                                                          | Crispy                          | 8-30               |
| Cauliflower       | Boil till it becomes soft                                                            | Hard                            | 6-16               |
| Potato            | Slice it . boil for about 8-10min                                                    | Crispy                          | 8-30               |
| Onion             | Slice it into thin round pieces                                                      | Crispy                          | 8-14               |
| Carrot            | Boil till becomes soft .Shred it or slice into round pieces .                        | Crispy                          | 8-14               |
| Cucumber          | Peel it and slice into round pieces(12mm thickness)                                  | Hard                            | 6-18               |
| Sweet pepper      | Cut it to stripes or to round pieces(6mm thickness).Take out the heart               | Crispy                          | 4-14               |
| Piquant pepper    | No need to cut it                                                                    | Hard                            | 8-14               |
| Parsley           | Put the leafs into sections                                                          | Crispy                          | 2-10               |
| Tomato            | Peel it. Cut it into pieces or into round pieces.                                    | Hard                            | 8-24               |
| Rhubarb           | Peel it and slice it into pieces(3mm thickness)                                      | Loss of humidity in a vegetable | 8-38               |
| Beetroot          | Boil it ,let it cool down .cut off the roots and the tops. Slice it to round pieces. | Crispy                          | 8-26               |
| Celery            | Slice it into pieces(6mm thickness)                                                  | Crispy                          | 6-14               |
| Spring onion      | Shred it                                                                             | Crispy                          | 6-10               |
| Asparagus         | Slice it into pieces(2.5mm thickness)                                                | Crispy                          | 6-14               |
| Garlic            | Peel it and slice into round pieces                                                  | Crispy                          | 6-16               |
| Spinach           | Boil till it becomes fade                                                            | Crispy                          | 6-16               |

NOTICE: Time and ways of preliminary processing which are described in the table only fact-finding. Personal preferences of customers can differ of the described in the table.

## MEAT, FISH, POULTRY AND GAME ANIMALS.

Preliminary preparing of the meat is indispensable and necessary for saving health of customer. Use meat for effective drying. It is recommended to pickle the meat before drying for saving its natural taste and to make the meat softer. It is necessary to add salt to a pickle, it helps to remove the water out of the meat and save it better.

## RECIPES

### **BEEF JERKY**

Ingredients:

Beef – 500g.

Soy sauce – 100ml.

Spicy tomato sauce – 20g.

Seasonings

Rinse meat. Trim all visible fat from meat. Slice into 0,5 cm thick strips. Combine all remaining ingredients in a bowl and mix with beef strips. Cover and refrigerate 6 - 8 hours or overnight. Then drain off all excess marinade. Spread beef strips on every food tray and close the door. Set temperature to 70°C and turn on the dehydrator for 6 - 10 hours. Use as many food trays as necessary.

### **FISH JERKY**

Ingredients:

Cod fillet – 500g.

Lemon juice – 50ml.

Salt – 50g.

Ground black pepper

Rinse fish. Dry on a paper towel and cut into 0,5 cm thick strips. Combine all remaining ingredients in a bowl and mix with fish strips. Cover and refrigerate 4 - 6 hours. Then drain off all excess marinade. Spread fish strips on every food tray of the dehydrator and close the door. Set temperature to 70°C and turn on the dehydrator for 6 - 10 hours. Use as many food trays as necessary.

### **TURKEY JERKY**

Ingredients:

Turkey fillet – 500 g.

Garlic – 30g.

Cognac – 50ml.

Salt – 30g.

Sugar – 20g.

Paprika powder

Rinse turkey. Dry on a paper towel and cut into 0,5 thick strips. Fine grate garlic.

Combine all ingredients in a bowl together with turkey strips. Cover and refrigerate 4 - 6 hours. Then drain off all excess marinade. Spread turkey strips on every food tray of the dehydrator and close the door. Set temperature to 70°C and turn on the dehydrator for 6-10 hours. Use as many food trays as necessary.

## FERMENTED MILK PRODUCTS (YOGHURT, SOUR CREAM ETC.)

Ingredients:

Milk, cream, baked milk – 1 l.

Yoghurt culture – 1 bag.

Combine ingredients in a clean bowl in proportions according to directions on the bag with yoghurt culture. Mix and pour the mixture into cups. Set one food tray to the guide of the dehydrator and place cups inside. Close the door and set temperature to 40°C. Turn on the dehydrator for 6 – 12 hours depending on the yoghurt culture manufacturer's directions. Refrigerate for 3 hours.

#### **PROVING DOUGH**

Prepare dough according to the recipe and place it into a big pan. Enamel and steel pans are mostly recommended for proving. Set one food tray to the guide of the dehydrator and place the pan with dough inside. Close the door and set temperature to 40°C. Approximate proving time is 1 hour. Knead dough and repeat proving process if necessary.

#### **DRIED FRUIT AND SHELLED WALNUTS SNACK**

Ingredients:

Dried apricots – 150g.

Dried prune – 150g.

Pignolia nuts – 50g.

Shelled walnuts – 50g.

Wash dried fruits, dry on paper towel and finely chop with blender. Finely crush nuts. Combine all prepared ingredients in a bowl. Shape the mix into snack bars of preferable size.

Set the food tray to the guide of the dehydrator and spread snack bars inside. Close the door. Set temperature to 50 - 70°C and turn on the dehydrator for 6 – 10 hours or overnight.

Use as many food trays as necessary.

## **CLEANING AND MAINTENANCE**

- Before cleaning check if the appliance is unplugged and cool down.
- Clean the body of the appliance with the help of a wet sponge and than rug it dry.
- Wash the drying trays and the lid in warm soapy water.
- Clean the heating and ventilation with a damp cloth and wipe dry.
- Do not use metal brushes, abrasive and rigid purifier for cleaning the appliance, because it can damage the surface.

## **SPECIFICATION**

#### **Power supply**

230 V ~50 Hz

#### **WARRANTY DOES NOT APPLY TO CONSUMABLES (FILTERS, CERAMIC AND NON-STICK COATING, RUBBER SEALS, ETC.)**

Production date is available in the serial number located on the identification sticker on the gift box and/or on sticker on the device. The serial number consists of 13 characters, the 4th and 5th characters indicate the month, the 6th and 7th indicate the year of device production.

Producer may change the complete set, appearance, country of manufacture, warranty and technical characteristics of the model without notice. Please check when purchasing device.

#### **Production branch:**

Cosmos Far View International Limited

Room 701, 16 apt, Lane 165, Rainbow North Street, Ningbo, China

Made in China

## **КАЗ ПАЙДАЛАНУ БОЙЫНША НҰСҚАУЛЫҚ**

## ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

Аспапты пайдаланар алдында осы нұсқаулықты мұқият оқыңыз және кейін анықтама алу үшін сақтап қойыңыз.

- Алғашқы қосу алдында бұйымның таңбалауында көрсетілген техникалық сипаттамалары жергілікті желіңіздегі электр қоректенуге сәйкес келетінін тексеріңіз.
- Тек тұрмыстық мақсатта пайдаланыңыз. Аспап өнеркәсіпте қолдануға арналмаған.
- Желілік бауы зақымданған немесе басқа зақымдары бар аспапты пайдаланбаңыз.
- Желілік бау өткір шеттер мен ыстық беттерге тимеуін байқаңыз.
- Желілік бауды аспап корпусының айналасына орамаңыз, бұрамаңыз және тартпаңыз.
- Аспапты қоректену желісінен ажыратқанда желілік бауды тартпай, тек ашадан ұстаңыз.
- Аспапты өз бетімен жөндеуге тырыспаңыз. Ақау туындаған жағдайда жақын орналасқан сервистік орталыққа жолығыңыз.
- Кеңес берілмеген қосымша керек-жарақты пайдалансаңыз, қауіп төнуі немесе аспап зақымдануы мүмкін.
- Аспапты тазалау алдында және оны пайдаланбасаңыз ылғи электр желіден ажыратыңыз.

**НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ: Аспапты су толған ванна, раковина немесе басқа ыдыстардың қасында пайдаланбаңыз.**

- Электр тоқ соқпау және тұтанбау үшін аспапты суға немесе басқа сұйықтыққа батырмаңыз. Егер бұл бола қалса, оны бірден электр желіден ажыратып, тексеру үшін сервистік орталыққа жолығыңыз.
- Аспап физикалық және психикалық шектеулері бар, осы аспапты пайдалану тәжірибесі жоқ адамдармен (соның ішінде балалармен) пайдаланылуға арналмаған. Бұл жағдайда пайдаланушыны оның қауіпсіздігіне жауап беретін адам алдын ала үйрету керек.
- Қосу аспапты қараусыз қалдырмаңыз.
- Аспапты тегіс, тұрақты және ыстыққа төзімді жерге орнатыңыз.
- Аспапты ашуға, өзгертуге немесе өздігінен жөндеуге тырысуға тыйым салынады.
- Аспапты жабуға немесе жұмыс кезінде аспаптың желдету саңылауларын бірдеңемен құрсаулауға тыйым салынады.
- Кептіргіш айналасында оның жұмысы барысында жеткілікті желдетуді қамтамасыз ету үшін жан-жағынан кем дегенде 5 см еркін кеңістікті қамтамасыз етіңіз.
- Кептіргішті және оның бөлшектерін жылу көздерінен тыс орнатыңыз және сақтаңыз (мысалы, ас үй плитасы). Кептіргішті және оның бөлшектерін 90°C-ден жоғары температураның әсеріне қалдырмаңыз.
- Кептіргішті электр желісінен өшірер алдында, оны қосу/өшіру түймешігімен өшіріңіз.
- Күйіп қалмау үшін аспаптың ыстық беттеріне жанаспаңыз, сонымен қатар жұмыс істеп тұрған аспаптың тұтанғыш материалдарға тимегенін қадағалаңыз.
- Кептіргішті үздіксіз 72 сағаттан артық қолдануға тыйым салынады (35-45°C). Қайта қолданар алдында оны кем дегенде 2 сағат бойы суытыңыз.
- Кептіргішті үздіксіз 48 сағаттан артық қолдануға тыйым салынады (45-55°C). Қайта қолданар алдында оны кем дегенде 2 сағат бойы суытыңыз.
- Кептіргішті үздіксіз 48 сағаттан артық қолдануға тыйым салынады (55-70°C). Қайта қолданар алдында оны кем дегенде 2 сағат бойы суытыңыз.
- Осы нұсқаулықта көрсетілген жұмыс уақытын асырмаңыз.
- Кептіргіш пен оның бөлшектері ыдыс жуу мәшинесінде жууға арналмаған.
- Өндіруші кеңес бермеген бөлшектерді қолдану жазатайым жағдайға әкелуі мүмкін.
- Қоректендіру бауының үстел шетінен түсірмеңіз немесе ыстық беттерге тигізбеңіз. Қоректендіру бауын қысуға немесе оған ауыр заттар қоюға тыйым салынады.
- **НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ:** Кептіргішті тек ыстыққа төзімді беттерде ғана қолданған жөн, беттің мөлшері кептіргіш негізінің аумағынан аз болмауы тиіс.

## АЛҒАШҚЫ ПАЙДАЛАНУ АЛДЫНДА

Алғаш қолданар алдында қақпақты және аспаптың алынбалы секцияларын жуу құралын қоса отырып, мұқият жуыңыз.

Қоректендіру негізін дымқыл матамен сүртіңіз және ешқашан суға батырмаңыз және су құймаңыз.

## ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТУ

Аспапты тазалар алдында ылғи өшіріп отырыңыз.

Моторлық блогы бар корпусты, электр бау және ашаны суға немесе басқа сұйықтыққа ешқашан батырмаңыз. Корпусты дымқыл матамен сүртпеңіз.

Аспапты тазалау үшін абразивті жуу құралдарын қолданбаңыз.

## ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ

### Электр қоректену

230 В ~50 Гц

**КЕПІЛДІК ШЫҒЫН МАТЕРИАЛДАРЫНА (СҮЗГІЛЕР, КЕРАМИКАЛЫҚ ЖӘНЕ КҮЮГЕ ҚАРСЫ ЖАБЫНДЫЛАР, РЕЗИНА НЫҒЫЗДАУЫШТАР МЕН БАСҚАЛАР) ТАРАЛМАЙДЫ.**

Аспап жасалу күнін бұйым қорабындағы сәйкестендіру стикерінде және/немесе бұйымның өзіндегі стикерде табуға болады. Сериялық нөмір 13 белгіден тұрады, 4-ші және 5-ші белгі аспаптың жасалу айын, 6-шы және 7-ші белгі жылын білдіреді. Өндіруші аспаптың дизайны мен техникалық сипаттамаларын алдын ала ескетпей өзгерту құқығын өзінде қалдырады.

### Өндіруші зауыт:

Cosmos Far View International Limited

Room 701, 16 apt, Lane 165, Rainbow North Street, Ningbo, China

Қытайда жасалған

## BLR КІРАҰНІЦТВА ПА ЭКСПЛУАТАЦЫИ

## МЕРЫ БЯСПЕКИ

Уважлива прачытайце дадзеную інструкцыю перад эксплуатацыяй прыбора і захаваетце яе для інфармацыі ў далейшым.

- Перад першапачатковым уключэннем праверце, ці адпавядаюць тэхнічныя характарыстыкі выраба, пазначаныя на маркіроўцы, электрасілкаванню ў Вашай лакальнай сетцы.
- Выкарыстоўвайце толькі ў побытавых мэтах. Прыбор не прызначаны для прамысловага ўжывання.
- Не выкарыстоўвайце па-за памяшканнямі.
- Не пакідайце працуючы прыбор без нагляду.
- Не выкарыстоўвайце прыбор з пашкоджаным сеткавым шнуром ці іншымі пашкоджаннямі.
- Сачыце, каб сеткавы шнур не кранаўся вострых кантаў ці гарачых паверхняў.
- Не цягніце, не перакручвайце і не намотвайце сеткавы шнур вакол корпуса прыбора.
- Падчас адключэння прыбора ад сеткі сілкавання не цягніце за сеткавы шнур, бярыцеся толькі за відэлец.
- Не спрабуйце самастойна рамантаваць прыбор. Пры ўзнікненні непаладак звяртайцеся ў найбліжэйшы сэрвісны цэнтр.
- Выкарыстанне не рэкамендаваных дадатковых прыладаў можа быць небяспечным ці прывесці да пашкоджання прыбора.
- Заўсёды адключайце прыбор ад электрасеткі перад чысткай, а таксама калі Вы ім не карыстаецеся.

**УВАГА: Не выкарыстоўвайце прыбор паблізу ваннаў, ракавін ці іншых ёмістасцяў, запоўненых вадой.**

- Дзеля пазбягання паразы электрычным токам і ўзгарання, не апускайце прыбор у вадку ці іншыя вадкасці. Калі гэта адбылося, неадкладна адключыце яго ад электрасеткі і звернецеся ў сэрвісны цэнтр для праверкі.
- Прыбор не прызначаны для выкарыстання людзьмі з фізічнымі і псіхічнымі абмежаваннямі (у тым ліку дзецьмі), якія не маюць досведу карыстання дадзеным прыборам. У такіх выпадках карыстальнік павінны быць папярэдне праінструктаваны чалавекам, які адказвае за яго бяспеку.
- Не пакідайце ўключаны прыбор без нагляду.
- Устаноўлівайце прыбор на роўную, устойлівую і тэрмаўстойлівую паверхню.
- Забараняецца разбіраць, змяняць або спрабаваць чыніць прыбор самастойна.
- Забараняецца накрываць прыбор ці чым-небудзь блакаваць вентыляцыйныя адтуліны прыбора падчас яго працы.
- Забяспечвайце вольную прастору вакол сушыльніка падчас яе працы не менш за 5 см з усіх бакоў, каб забяспечыць дастатковую вентыляцыю.
- Устаноўлівайце і захоўваеце сушылку і яе дэталі далёка ад крыніц цяпла (напрыклад, кухоннай пліты). Забараняецца падвргаць сушылку ці яе дэталі ўздзеянню тэмператур звыш 90°C.

- Перад тым як адключыць сушылку ад электрасеткі, выключыце яе кнопкай ўключэння/выключэння.
- Не дакранайцеся да гарачых паверхняў прыбора, каб пазбегнуць апёкаў, а таксама сачыце, каб працуючы прыбор не датыкаўся з самазапальваючымі матэрыяламі.
- Забараняецца бесперапынна выкарыстоўваць сушылку больш за 72 гадзіны (35-45°C). Даць ёй астыць на працягу як мінімум 2 гадзін перад тым, як зноў выкарыстоўваць.
- Забараняецца бесперапынна выкарыстоўваць сушылку больш за 48 гадзіны (45-55°C). Даць ёй астыць на працягу як мінімум 2 гадзін перад тым, як зноў выкарыстоўваць.
- Забараняецца бесперапынна выкарыстоўваць сушылку больш за 24 гадзіны (55-70°C). Даць ёй астыць на працягу як мінімум 2 гадзін перад тым, як зноў выкарыстоўваць.
- Не перавышайце час працы, названы ў гэтым кіраўніцтве.
- Сушылка і яе дэталі не прызначаны для мыцця ў посудамыйнай машыне.
- Выкарыстанне дэталей, не рэкамендаваных вытворцам, можа прывесці да няшчаснага выпадку.
- Не дапускайце, каб сілавы кабель звісаў з краю толу або датыкаўся з гарачымі паверхнямі. Забараняецца сыскаць сілавы кабель або ставіць на яго цяжкія прадметы.
- УВАГА: Сушылку варта выкарыстоўваць толькі на тэрмаўстойлівых паверхнях, памер паверхні павінен быць не менш плошчы падставы сушылкі.

## ПЕРАД ПЕРШЫМ ВЫКАРЫСТАННЕМ

- Перад першым выкарыстаннем старанна вымойце вешку і здымныя секцыі прыбора з даданнем мыйнага сродку.
- Базу сілкавання працярыце вільготнай тканінай і ні ў якім разе не апускайце і не аблівайце вадой.

## ЧЫСТКА І ДОГЛЯД

- Заўсёды выключаіце прыбор перад чысткай.
- Ніколі не апускайце корпус з маторным блокам, электрашнур і вілку у ваду ці іншую вадкасць. Працірайце корпус вільготнай анучкай.
- Не выкарыстоўвайце для чысткі прыбора абразіўныя мыйныя сродкі.

## ТЭХНІЧНЫЯ ХАРАКТАРЫСТЫКІ

### Электрасілкаванне

230 В ~50 Гц

### ГАРАНТЫЯ НЕ РАСПАЎСЮДЖАЕЦА НА РАСХОДНЫЯ МАТЭРЫЯЛЫ (ФІЛЬТРЫ, КЕРАМІЧНЫЯ І АНТЫПРЫГАРНЫЯ ПАКРЫЦЦІ, ГУМОВЫЯ ЎШЧЫЛЬНЯЛЬНІКІ, І ІНШЫЯ)

Дату вытворчасці прыбора можна знайсці на серыйным нумары, які змешчаны на ідэнтыфікацыйным стыкеры на скрынцы выраба і/ці на стыкеры на самым вырабе. Серыйны нумар складаецца з 13 знакаў, 4-й і 5-й знакі паказваюць месяц, 6-й і 7-й паказваюць год выраба прыбора.

Вытворца на сваё меркаванне і без дадатковых апавяшчэнняў можа змяняць камплектацыю, вонкавы выгляд, краіну вытворчасці, тэрмін гарантыі і тэхнічныя характарыстыкі мадэлі.

Правярайце ў момант атрымання тавара.

#### **Вытворца:**

Cosmos Far View International Limited

Room 701, 16 apt, Lane 165, Rainbow North Street, Ningbo, China

Зроблена ў Кітаі