

# marta

Электросушилка для продуктов / Electric food dryer

Руководство по эксплуатации

User manual

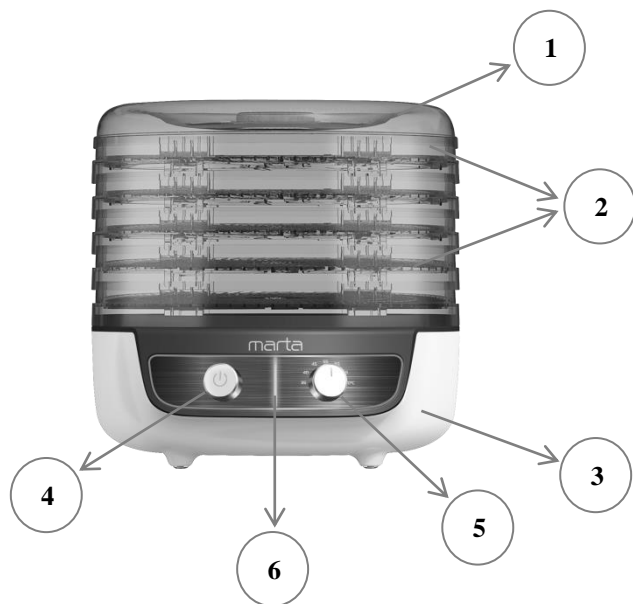
Посібник з експлуатації

Пайдалану бойынша нұсқаулық

MFD-8017PS

RUS	Руководство по эксплуатации	2
GBR	User manual	8
UKR	Посібник з експлуатації	9
KAZ	Пайдалану бойынша нұсқаулық	10
BLR	Кіраўніцтва па эксплуатацыі	11
DEU	Bedienungsanleitung	13





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

GBR Real set of the appliance could be different from listed in the User manual. Check once buy.

KAZ Бұл тауардың нақты жинағы осы нұсқаулықта жарияланғаннан басқа болуы мүмкін.

Сатушы тауарды берген кезде жинағын мұқият тексеріңіз.

UKR Фактична комплектність даного товару може відрізнятися від заявленої в цьому посібнику. Уважно перевіряйте комплектність при видачі товару продавцем.

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

DEU Der tatsächliche Ausstattung für dieses Produkt kann von der in dieser Bedienungsanleitung angegebenen Ausstattung abweichen. Prüfen Sie genau die Vollständigkeit der Ware während der Warenausgabe durch den Verkäufer.

#### RUS Описание

1. Крышка
2. Секции
3. База
4. Кнопка Вкл/Выкл.
5. Регулятор температуры
6. Индикатор работы

#### GBR Parts list

1. Cover
2. Trays
3. Base
4. On/off button
5. Temperature regulator
6. Light indicator

#### BLR Камплектацыя

1. Вечка
2. Секцыі
3. База
4. Кнопка Укл./Выкл.
5. Рэгулятар тэмпературы
6. Індыкатар працы

#### UKR Комплектація

1. Крышка
2. Секції
3. База
4. Кнопка Вкл/Выкл.
5. Регулятор температури
6. Індикатор роботи

#### KAZ Комплектация

1. Қақпақ
2. Секциялар
3. База
4. Қосу/Өш. түймешігі
5. Температураны реттегіш
6. Жұмыс индикаторы

#### DEU Komplettierung

1. Deckel
2. Abteilungen
3. Station
4. Taste Ein/Aus
5. Temperaturregler
6. Betriebsleuchte

## 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 руководству по эксплуатации. Электроприбор предназначен для использования в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах, гостиничных номерах, бытовых помещениях магазинов, офисов или в других подобных условиях непромышленной эксплуатации. Промышленное или любое другое нецелевое использование устройства будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации изделия. В таком случае производитель не несет ответственности за вероятные последствия.
- Не использовать вне помещений.
- Не используйте прибор с поврежденным сетевым шнуром или другими повреждениями.
- 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 людьми с физическими и психическими ограничениями (в том числе детьми), не имеющими опыта обращения с данным прибором. В таких случаях пользователь должен быть предварительно проинструктирован человеком, отвечающим за его безопасность.
- 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.
- Перед тем как отключить сушилку от электросети, выключите ее кнопкой включения/выключения.
- Не прикасайтесь к горячим поверхностям прибора, чтобы избежать ожогов, а также следите, чтобы работающий прибор не соприкасался с воспламеняющимися материалами.
- Запрещается непрерывно использовать сушилку более 72 часов. После 72 часов работы выключите прибор и сделайте перерыв не менее 2х часов перед следующим включением.
- 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 съемные секции 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.  
ПРИМЕЧАНИЕ: всегда начинайте закладывать продукты с нижней секции.
  - Установите секции на базу.
  - Накройте прибор крышкой.
  - Подключите электросушилку к сети электропитания. Намите на кнопку Вкл/Выкл (4).
  - С помощью регулятора температуры (5) установите температуру работы сушилки:
    - Зелень 35°C
    - Йогурт/тесто 35-40°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

- Рекомендуется кипятить перед сушкой 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, раздлить на соцветия и обдать кипятком	хрупкая	6-20
ГРИБЫ	Нарезать или засушить целиком (небольшие грибы)	жесткая	6-14
ЗЕЛЕННЫЕ 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. На базу сушилки установить секции, на них равномерно разложить замаринованное мясо, накрыть основной крышкой. 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. На базу сушилки установить секции, на них равномерно разложить подготовленную рыбу, накрыть основной крышкой. 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. На базу сушилки установить секции, на них равномерно разложить подготовленную индейку, накрыть основной крышкой. 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:

Молоко, сливки, топленое

молоко – 1 л

Закваска для йогурта,

сметаны или ряженки – 1 уп

Порядок приготовления

В чистой емкости смешать основной продукт с закваской в соотношении указанном на упаковке с закваской. Готовую смесь разлить по стаканчикам. На базу сушилки установить 1 секцию, на ней равномерно расставить стаканчики с продуктом, накрыть основной крышкой. Установить температурный режим на 35-40°C и включить сушилку на 6 – 12 часов, в зависимости от рекомендаций производителя закваски. Готовый продукт поставить в холодильник на 3 часа.

### 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. На базу сушилки установить секцию, на нем равномерно разложить получившиеся батончики, накрыть основной крышкой. 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.

### МАРМЕЛАД ИЗ АБРИКОСА

Ингредиенты:

Абрикос – 600 г

Сахар – 100 г

Вода – 100 мл

Ванильный сахар – 1 г

Сахарная пудра

Порядок приготовления

Абрикосы помыть, удалить косточки и нарезать мелким кубиком. Подготовленные абрикосы смешать с сахаром и переложить в кастрюлю, залить водой, варить на медленном огне при постоянном помешивании в течение 1 часа, затем измельчить при помощи блендера. В готовую массу добавить ванильный сахар и уварить на медленном огне, при постоянном помешивании до состояния густого пюре. На дно секции сушилки вырезать подложку из пергамента, равную диаметру секции или использовать идущие в комплекте поддоны для приготовления пастилы. Смазать растительным маслом и выложить пюре, толщиной 1 – 1.5 см. На базу сушилки установить заполненные секцию, накрыть основной крышкой. Установить температурный режим на 50°C и включить сушилку на 4 – 6 часов, в зависимости от желаемой консистенции. Секцию вместе с мармеладом убрать в холодильник на 3 – 4 часа, затем нарезать мармелад и посыпать его сахарной пудрой. Количество устанавливаемых секций зависит от количества продуктов.

## СЛИВОВАЯ ПАСТИЛА

Ингредиенты:  
Слива – 500 г  
Мед – 100

Сливу помыть, удалить косточки, добавить мед и измельчить при помощи блендера до однородной массы. Установить поддоны для приготовления пастилы, идущие в комплекте. Поддоны смазать растительным маслом и выложить на них сливовое пюре, толщиной 3 – 5 мм. На базу сушилки установить заполненную секцию, накрыть основной крышкой. Установить температурный режим на 50°C и включить сушилку на 10 - 12 часов. Готовую пастилу аккуратно снять с поддонов и завернуть в трубочки.

Количество устанавливаемых секций зависит от количества продуктов.

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. На базу сушилки установить 1 секцию, на него установить емкость с тестом, накрыть основной крышкой. Установить температурный режим на 40°C и включить сушилку. Ориентировочное время расстойки, составляет 1 час, потом тесто обминается и процесс повторяется.

## РАССТОЙКА ТЕСТА

## 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

### Максимальная мощность

600 Ватт

### Вес нетто / брутто

4,1 кг / 4,35 кг

### Размеры коробки (Д x Ш x В)

350 x 335 x 350 мм

Класс защиты от поражения электротоком - класс II

Материал корпуса и поддонов – пищевой пластик

Тип управления - механический

Количество съемных поддонов - 7 из них разборных - 2. Количество поддонов для приготовления пастилы - 3

### 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. Изготовитель 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.

**Изготовитель:** ООО «Лаборатория идей»

195196, г. Санкт-Петербург, ул. Таллинская, д. 7, лит. О, пом. 1Н.

ТЕЛ: +8 (800) 200 68 77

Дата изготовления указана на упаковке

Товар сертифицирован

Изготовлено в России



## 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.
- Do not work with the appliance longer than 72 hours running.

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 lid 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°, 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.
- The duration of drying depends on the temperature and humidity of the room the level of humidity of products, thickness of the pieces etc.



## 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	Maximum power	Net / Gross weight	Gift box dimension (L x W x H)
230 V ~ 50 Hz	600 W	4,1 kg / 4,35 kg	350 x 335 x 350 mm

### 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.

Made in Russia

## УКР ПОСІБНИК З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

### ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

Уважно прочитайте дану інструкцію перед експлуатацією приладу і збережіть її для довідок надалі.

- Перед першим включенням перевірте, чи відповідають технічні характеристики виробу, зазначені в маркуванні, електроживленню у Вашій локальній мережі.
- Використовуйте тільки в побутових цілях. Прилад не призначений для промислового застосування.
- Не використовуйте поза приміщеннями.
- Не залишайте працюючий прилад без догляду.
- Не використовуйте прилад з пошкодженим мережним шнуром або іншими пошкодженнями.
- Стежте, щоб мережний шнур не торкався гострих крайок і гарячих поверхонь.
- Не тягніть, не перекручуйте і не намотуйте мережний шнур навколо корпусу приладу.
- При відключенні приладу від мережі живлення не тягніть за мережний шнур, беріться тільки за вилку.
- Не намагайтеся самостійно ремонтувати прилад. При виникненні неполадок звертайтеся до найближчого сервісного центру.
- Використання не рекомендованих додаткових приналежностей може бути небезпечним або призвести до пошкодження приладу.
- Завжди відключайте прилад від електромережі перед чищенням і якщо Ви ним не користуєтеся.

### УВАГА: Не використовуйте прилад поблизу ванн, раковин або інших ємкостей, заповнених водою.

- Щоб уникнути враження електричним струмом і загоряння, не занурюйте прилад у воду або інші рідини. Якщо це відбулося, негайно відключіть його від електромережі і зверніться до сервісного центру для перевірки.
- Прилад не призначений для використання людьми з фізичними і психічними обмеженнями (у тому числі дітьми), що не мають досвіду поводження з даним приладом. У таких випадках користувач повинен бути попередньо проінструктований людиною, що відповідає за його безпеку.
- Не залишайте включений прилад без нагляду.
- Встановлюйте прилад на рівну, стійку і термостійку поверхню.
- Забороняється розбирати, змінювати або намагатися ремонтувати прилад самостійно.
- Забороняється накривати прилад або чимось блокувати вентиляційні отвори приладу під час його роботи.
- Забезпечуйте вільний простір навколо сушарки під час її роботи не менше 5 см з усіх боків, щоб забезпечити достатню вентиляцію.
- Встановлюйте і зберігайте сушарку і її деталі далеко від джерел тепла (наприклад, кухонної плити). Забороняється піддавати сушарку або її деталі впливу температури понад 90°C.
- Перед тим, як відключити сушарку від електромережі, виключіть її кнопкою включення/виключення.

- Не торкайтесь гарячих поверхонь приладу, щоб уникнути опіків, а також стежте, щоб працюючий прилад не стикався з займистими матеріалами.
- Забороняється безперервно використовувати сушарку більше 72 годин.
- Не перевищуйте час роботи, вказаний в цьому керівництві.
- Сушарка та її деталі не призначені для миття в посудомийній машині.
- Використання деталей, що не рекомендовані виробником, може призвести до нещасного випадку.
- Не допускайте, щоб шнур живлення звисав з краю стола або стикався з гарячими поверхнями.
- Забороняється здавлювати шнур живлення або ставити на нього важкі предмети.
- УВАГА: Сушарку слід використовувати тільки на термостійких поверхнях, розмір поверхні повинен бути не менше площі основи сушарки.

## ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

Перед першим використанням ретельно вимийте кришку і змінні секції приладу с додаванням миючого засобу. Базу живлення протріть вологою тканиною і ні в якому разі не занурюйте і не обливайте водою.

## ОЧИЩЕННЯ І ДОГЛЯД

У період експлуатації регулярно очищайте поверхні шашличниці від жиру і бруду. Для чищення деталей не слід застосовувати наждачний папір, крейду, пісок та інші абразивні матеріали, що можуть зіпсувати поверхні приладу.

Перед чищенням обов'язково відключіть прилад від електромережі. Дайте приладові цілком охолонути.

Протріть зовнішні поверхні приладу вологою ганчірочкою з миючим засобом.

Щоб уникнути враження електричним струмом і загоряння, не занурюйте базу приладу і нагрівальні елементи у воду або інші рідини.

## ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Електроживлення	Максимальна потужність	Вага нетто / брутто	Розміри коробки (Д x Ш x В)
230 В ~50 Гц	600 Ватт	4,1 кг / 4,35 кг	350 x 335 x 350 мм

### ГАРАНТІЯ НЕ ПОШИРЮЄТЬСЯ НА ВИДАТКОВІ МАТЕРІАЛИ (ФІЛЬТРИ, КЕРАМІЧНІ ТА АНТИПРИГАРНІ ПОКРИТТЯ, ГУМОВІ УЩІЛЬНЮВАЧІ ТА ІНШІ)

Дату виготовлення приладу можна знайти на серійному номері, розташованому на ідентифікаційному стікері на коробці виробу і/або на стікері на самому виробі. Серійний номер складається з 13 знаків, 4-й і 5-й знаки позначають місяць, 6-й і 7-й позначають рік виготовлення приладу.

Виробник на свій розсуд і без додаткових повідомлень може змінювати комплектацію, зовнішній вигляд, країну виробництва, термін гарантії і технічні характеристики моделі. Перевіряйте в момент отримання товару.

## ҚАЗ ПАЙДАЛАҢУ БОЙЫНША НҰҚСАУЛЫҚ

### ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

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

- Алғашқы қосу алдында бұйымның таңбалауында көрсетілген техникалық сиятамалары 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°С-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.
- 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 тазалау алдында ылғи өшіріп отырыңыз. Моторлық блогы бар корпусты, электр бау және ашаны суға немесе басқа сұйықтыққа ешқашан батырмаңыз. Корпусты дымқыл матамен сүртіңіз. Аспапты тазалау үшін абразивті жуу құралдарын қолданбаңыз.

#### **ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ**

Электр қоректену	максималды қуат	Нетто / брутто салмағы	Қорап өлшемдер(Ұ x Е x Б)
230 В ~ 50 Гц	600 Ватт	4,1 кг / 4,35 кг	350 x 335 x 350 мм

**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.

#### **ВЛР КІРАҰНІЦТВА ПА ЭКСПЛУАТАЦЫИ**

#### **МЕРЫ БЯСПЕКИ**

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

- Перад першапачатковым уключэннем правярце, 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 ваннай, ракавін ці іншых ёмістасцяў, запоўненых вадой.**

- Дзеля пазбягання паразы электрычным токам і ўзгарання, не апускайце прыбор у ваду 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 павінен 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 крыніцы 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 дакранаўцеся 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.
- 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 сьцскаць сілавы кабель або ставіць на яго цяжкія прадметы.
- УВАГА: Сушылку варта выкарыстоўваць толькі на тэрмаўстойлівых паверхнях, памер паверхні павінен быць не менш плошчы падставы сушыльніка.

**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 выключайце 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

Максімальная магутнасць

600 Ватт

Вес нета / брота

4,1 кг / 4,35 кг

Памеры скрыні (Д х Ш х В)

350 x 335 x 350 мм

**ГАРАНТЫЯ НЕ РАСПАЎСЮДЖАЕЦА НА РАСХОДНЫЯ МАТЭРЫЯЛЫ (ФІЛЬТРЫ, КЕРАМІЧНЫЯ І АНТЫПРЫГАРНІЯ 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.

## DEU BEDIENUNGSANLEITUNG

### SICHERHEITSMASSNAHMEN

- Lesen Sie die vorliegende Bedienungsanleitung vor der Anwendung des Geräts aufmerksam durch und bewahren Sie die zur weiteren Referenz auf.
- Vor der ersten Anschaltung stellen Sie sicher, dass technische Charakteristiken des Geräts, die auf der Markierung stehen, der Stromversorgung in Ihrem lokalen Netz entsprechen.
- Das Gerät soll nur für Haushaltszwecke benutzt werden. Das Gerät ist nicht für Betriebsanwendung bestimmt.
- Verwenden Sie das Gerät mit beschädigter Netzschur oder anderen Störungen nicht. Achten Sie darauf, dass die Netzschur keine spitzen Kanten und heiße Oberflächen berührt.
- Ziehen Sie, verdrehen Sie und aufspulen Sie die Netzschur auf das Gehäuse des Geräts nicht. Beim Ausschalten des Geräts aus dem Stromnetz ziehen Sie die Netzschur nicht, halten Sie nur den Stecker. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbständig zu reparieren. Bei Störungen wenden Sie sich an das nahegelegene Service-Zentrum an.
- Die Benutzung des nicht empfohlenen Zubehörs kann gefährlich werden und zur Beschädigung des Geräts führen. Schalten Sie das Gerät immer aus dem Stromnetz aus vor der Reinigung oder wenn sie es nicht benutzen.

#### VORSICHT: Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von Badewannen, Waschbecken und anderen Behältern mit Wasser.

- Um Stromschlag und Entflammung zu vermeiden tauchen Sie das Gerät nicht ins Wasser oder in andere Flüssigkeiten ein. Falls dies passiert ist, schalten Sie es sofort aus dem Stromnetz aus und Störungen wenden Sie sich an das Service-Zentrum für die Prüfung an.
- Das Gerät ist nicht für die Anwendung durch physisch und psychisch behinderte Personen (darunter auch Kinder) bestimmt, die keine Erfahrung in der Anwendung dieses Geräts haben. In solchen Fällen soll der Benutzer vorläufig von einer Person, die Verantwortung für seine Sicherheit trägt, angewiesen.
- Lassen Sie das Elektrogerät nie unbeaufsichtigt, wenn es mit dem Stromnetz verbunden ist. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, stabile und wärmefeste Fläche auf. Selbstständiges Zerlegen, Änderungen und Reparaturversuche am Gerät sind nicht gestattet.
- Es ist nicht gestattet, das Gerät zu bedecken oder Luftöffnungen des Geräts während seines Betriebs mit etwas blindzuschließen.
- Sichern Sie einen freien Raum von mindestens 5 cm allseitig um den Trockner während seines Betriebs, um eine ausreichende Lüftung zu erzielen.
- Den Trockner und seine Bauteile von Wärmequellen (z.B. ein Küchenherd) entfernt aufstellen und aufbewahren. Der Trockner oder seine Bauteile dürfen keinen Temperaturen über 90°C ausgesetzt werden. Vor dem Trennen des Trockners vom Stromnetz schalten Sie ihn mit der Taste Ein/Aus aus.
- Berühren Sie keine heißen Oberflächen des Geräts, um Verbrennungen zu vermeiden, sowie achten Sie darauf, dass das Gerät im Betriebszustand mit keinen entzündbaren Werkstoffen kontaktiert.
- Es ist nicht gestattet, den Trockner ununterbrochen über 72 Stunden zu betreiben (35-45°C). Lassen Sie ihn mindestens 2 Stunden vor dem Wiedergebrauch abkühlen.
- Es ist nicht gestattet, den Trockner ununterbrochen über 48 Stunden zu betreiben (45-55°C). Lassen Sie ihn mindestens 2 Stunden vor dem Wiedergebrauch abkühlen.
- Es ist nicht gestattet, den Trockner ununterbrochen über 24 Stunden zu betreiben (55-70°C). Lassen Sie ihn mindestens 2 Stunden vor dem Wiedergebrauch abkühlen.
- Überschreiten Sie die in dieser Anleitung angegebene Betriebszeit nicht. Der Trockner und seine Bauteile sind nicht spülmaschinengeeignet.
- Der Einsatz von durch den Hersteller nicht empfohlenen Teilen kann zu einem Unfall führen.
- Vermeiden Sie das Abhängen des Netzkabels vom Tischrande oder seinen Kontakt mit heißen Oberflächen. Es ist verboten, das Netzkabel abzuquetschen oder schwere Gegenstände drauf zu stellen.
- ACHTUNG: Der Trockner darf nur auf wärmefesten Oberflächen benutzt werden, die Flächengröße soll mindestens der Fläche der Trocknerstation entsprechen.

### VOR DER ERSTEN ANWENDUNG

Vor dem Erstgebrauch waschen Sie den Deckel und abnehmbare Abteilungen gründlich mit Reinigungsmittel ab. Die Speisestation reinigen Sie mit einem feuchten Tuch. Auf keinem Fall sie ins Wasser eintauchen oder mit Wasser übergießen.

### REINIGUNG UND PFLEGE

- Vor der Reinigung schalten Sie das Gerät immer aus. Niemals tauchen Sie das Gehäuse mit einem Motorblock, das Stromkabel und einen Stecker ins Wasser oder andere Flüssigkeit ein. Reinigen Sie das Gehäuse mit einem feuchten Tuch. Zur Reinigung des Geräts verwenden Sie keine schleifenden Reinigungsmittel.

### TECHNISCHE CHARAKTERISTIKEN

Strom	Leistung	Netto- / Bruttogewicht	Kartondurchmesser (L x B x H)
230 V ~ 50 Hz	600 W	4,1 kg / 4,35 kg	350 x 335 x 350 mm

#### DIE GARANTIE GILT NICHT FÜR VERBRAUCHSMATERIALIEN (FILTER, KERAMISCHE ANTIHAFTBESCHICHTUNGEN, GUMMIDICHTUNGEN, U.S.W.)

Herstellungsdatum des Geräts findet man auf der Seriennummer, die sich auf dem Identifikationsaufkleber auf dem Karton des Geräts und/oder auf dem Aufkleber auf dem Gerät selbst befindet. Seriennummer besteht von 13 Zeichen, 4. und 5. Zeichen bezeichnen den Monat, 6. und 7. Zeichen - Herstellungsjahr des Geräts.

Der Hersteller kann nach seinem Ermessen und ohne zusätzlichen Benachrichtigungen die Komplettierung, das Aussehen, Herstellungsland, Garantiefrist und technische Charakteristiken des Modells verändern. Überprüfen Sie alles zum Zeitpunkt des Wareneingangs.