

MARTA

Электросушилка для продуктов / Electric food dryer

Руководство по эксплуатации

User manual

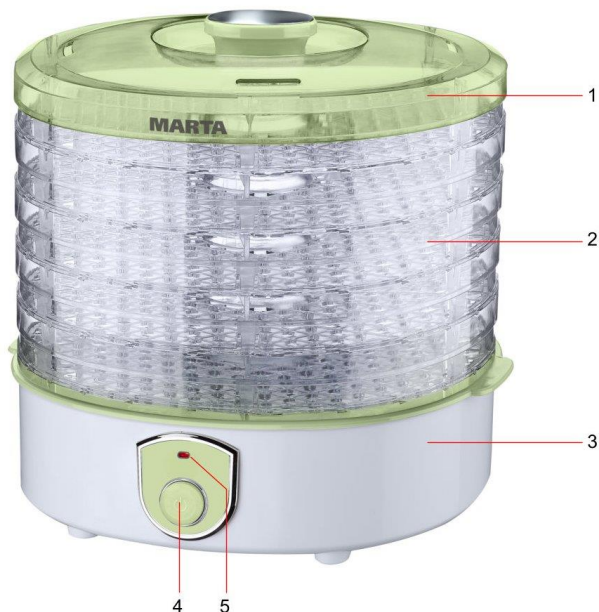
Посібник з експлуатації

Пайдалану бойынша нұсқаулық

MT-1950

RUS	Руководство по эксплуатации	3
GBR	User manual	10
UKR	Посібник з експлуатації	14
KAZ	Пайдалану бойынша нұсқаулық	16
BLR	Кіраўніцтва па эксплуатацыі	17
DEU	Bedienungsanleitung	19
ITA	Manuale d'uso	20
ESP	Manual de instrucciones	21
FRA	Notice d'utilisation	23
PRT	Manual de instruções	24
EST	Kasutusjuhend	25
LTU	Naudojimo instrukcija	27
LVA	Lietošanas instrukcija	28
FIN	Käyttöohje	29
ISR	הפעלה הוראות	31
POL	Instrukcja obsługi	32
UZB	Foydalanish bo'yicha yo'riqnom	33





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.

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.

ITA La completezza effettiva del prodotto può differire da quella dichiarata in questo manuale. Controllare attentamente la completezza alla consegna del prodotto dal venditore.

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

LTU Faktinis šios prekės komplektas gali skirtis nuo nurodyto šioje instrukcijoje. Kruopščiai patikrinkite komplektą, priimdami jį iš pardavėjo.

PRT A integridade efectiva do produto pode variar de que consta neste manual. Verifique cuidadosamente a integridade do produto que é entregue pelo vendedor.

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

FIN Kyseisen tuotteen todellisen pakkauksen kokoonpano voi erota tässä ohjeessa esitetystä kokoonpanosta. Tarkista huolellisesti pakkauksen kokoonpano myyjän tavaraa luovuttaessa.

FRA Il se trouve que les composants du produit peuvent se distinguer de ceux affichés dans le présent manuel d'utilisation. Veuillez de bien vérifier des composants au moment de la réception du produit de la part du vendeur.

EST Käesoleva kauba faktiline kompleksus võib erineda käesolevas juhendis toodust. Kontrollige tähelepanelikult kompleksust kauba väljastamisel müüja poolt.

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

ESP La composición actual del producto presente puede diferirse de lo indicado en el manual presente. Compruebe atentamente la composición a la recepción del producto.

LVA Šis preces faktiskā komplektācija var atšķirties no tās, kas ir norādīta šajā instrukcijā. Uzmanīgi pārbaudiet komplektāciju, kad pārdevējs jums izsniedz preci.

UZB Ushbu tovarning amaldagi majmuasi uchbu qo'llanmada ko'rsatilganidan farq qilishi mumkin. Tovar sotuvchi tomonidan berilayotgan vaqtda majmuaning to'liqligini diqqat bilan tekshiring.

POL Faktyczny zestaw danego towaru może różnić się od zestawu podanego w danej instrukcji. Uważnie sprawdzaj zestaw przy odbiorze towaru od sprzedawcy.

RUS Описание

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

GBR Parts list

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

BLR Камплектацыя

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

UKR Комплектація

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

KAZ Комплектация

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

DEU Komplettierung

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

ITA Componenti

1. Coperchio
2. Sezioni
3. Base
4. Bottone Acceso/Spento
5. Indicatore di funzionamento

ESP Lista de equipo

1. Tapa
2. Secciones
3. Base
4. Botón Activación/Desactivación
5. Indicador del funcionamiento

FRA Lot de livraison

1. Couvercle
2. Sections
3. Base
4. Bouton ON/OFF
5. Indicateur de fonctionnement

PRT Conjunto completo

1. Tampa
2. Seções
3. Base
4. Botão On/Off
5. Indicador de operação

EST Komplektis	LTU Komplekto sudėtis	LVA Komplektācija	FIN Kokoonpano:	חבילה ISR
1. kaas	1. Dangtis	1. Vāks	1. Kansi	1. מכסה
2. sahtlid	2. Skyreliai	2. Paplātes	2. Kuivaustasot	2. סעיפים
3. korpus	3. Pagrindas	3. Pamatne	3. Syöttölaite	3. בסיס
4. sisse-välja lülitusnupp	4. Mygtukas Ij/Išj.	4. Ieslēgšanas/izslēgšanas poga	4. Käynnistyskytkin	4. לחצן הפעלה / כיבוי
5. ajanāit	5. Veikimo indikatorius	5. Darba indikators	5. Merkkivalo	5. מחוון פעולה
POL Opis	UZB Shamlash			
1. Pokrywa	1. Qopqoq			
2. Sekcje	2. Bo'lmalar			
3. Baza	3. Baza			
4. Przycisk Wl./Wył.	4. Yoq/O'ch tugmasi			
5. Wskaźnik działania	5. Ishlashini ko'rsatuvchi indikator			

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.
- 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.
- 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.
- Не пытайтесь самостоятельно отремонтировать прибор. При возникновении неполадок обращайтесь 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 36 часов. Дать ей 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 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. Внутреннее расстояние между секциями может изменяться путем поворота секции на 180 градусов.
- Накройте прибор крышкой и не снимайте ее на протяжении сушки.
- Подключите электросушилку к сети электропитания.
- Нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ. Загорится индикатор работы.
- После завершения работы, выключите прибор, нажав кнопку ВКЛ/ВЫКЛ. Отключите прибор от электросети.
- Дайте продуктам остыть, после чего поместите их в контейнер для хранения продуктов и положите в морозильник.

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. Так же 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	хрупкая	6-18

	мм)		
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	Раздеелить 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. Включить сушилку на 8 – 12 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. Включить сушилку на 8 – 12 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. Включить сушилку на 8 – 12 часов, в зависимости от желаемой консистенции.

Количество устанавливаемых секций зависит от количества продуктов.

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. Включить сушилку на 8 – 12 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 пергамент, равную диаметру секции. Подложку смазать растительным маслом и выложить на нее пюре, толщиной 1 – 1.5 см. На базу сушилки установить заполненную секцию, накрыть основной крышкой. Включить сушилку на 6 – 8 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

Порядок приготовления

Сливу помыть, удалить косточки, добавить мед и измельчить при помощи блендера до однородной массы. На дно секции сушилки вырезать подложку из пергамент, равную диаметру секции. Подложку смазать растительным маслом и выложить на нее сливовое пюре, толщиной 3 – 5 мм. На базу сушилки установить заполненную секцию, накрыть основной крышкой.

Включить сушилку на 8 – 12 часов, в зависимости от желаемой консистенции.

Готовую пастилу аккуратно снять с пергамент и завернуть в трубочки.

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

- Отключите прибор от сети питания.
- Убедитесь, что прибор полностью остыл.
- Выполните требования раздела «**Чистка и уход**».

- Для защиты рабочей поверхности от повреждений храните прибор в вертикальном положении, установив на основание.

ПРАВИЛА И УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ И 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	Мощность	Вес нетто / брутто	Размеры коробки (Д x Ш x В)
220 – 240 V, 50 Hz	250 Ватт	2,8 кг / 3,0 кг	315 мм x 280 мм x 250 мм

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. Проверьте 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. Срок хранения – неограничен, условия хранения: при температуре от +5°C до +40°C и относительной влажности 60%. Возможно хранение при минусовых температурах непродолжительное время.

Изготовитель:

“MARTA TRADE INC.”

c/o Commonwealth Trust Limited, P.O. Box 3321, Road Town, Tortola, United Kingdom, Соединенное Королевство Великобритании и Северной Ирландии

Производственный филиал:

YUYAO OUYOU ELECTRICAL APPLIANCE TECHNOLOGY CO., LTD

Doumen Village, Mazhu Town, Yuyao, Zhejiang, China

Юйяо Оую Электрикэл Эллайнс Технолоджи Ко., Лтд

Доумень Виледж, Мачжу Таун, Юйяо, Чжэцзян, Китай

Сделано в Китае

Организация, уполномоченная принимать претензии на тер. РФ/Уполномоченное изготовителем лицо: ООО «Валерия», 188671, РФ, Ленинградская область, Всеволожский район, Лепсари, здание 4ТЛ №23, тел/факс 8(812) 325-2334

Импортер: ООО «Метеор», Россия, 195220, г. Санкт-Петербург, Гражданский пр., д. 41, лит. А, оф. 407



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.

Електроживлення	Потужність	Вага нетто / брутто	Розміри коробки (Д x Ш x В)
220 – 240 V, 50 Hz	250 Ватт	2,8 кг / 3,0 кг	315 мм x 280 мм x 250 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.

Виробник:

YUYAO OUYOU ELECTRICAL APPLIANCE TECHNOLOGY CO., LTD

Doumen Village, Mazhu Town, Yuyao, Zhejiang, China

Зроблено в Китаї

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 36 сағаттан артық қолдануға тыйым салынады. 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	Қуаты	Нетто / брутто салмағы	Қорап өлшемдері (Ұ x Е x Б)
220 – 240 V, 50 Hz	250 Ватт	2,8 кг / 3,0 кг	315 мм x 280 мм x 250 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.

Өндіруші зауыт:

YUYAO OUYOU ELECTRICAL APPLIANCE TECHNOLOGY CO., LTD

Doumen Village, Mazhu Town, Yuyao, Zhejiang, China

Қытайда жасалған

ВЛР КІРАҰНИЦТВА ПА ЭКСПЛУАТАЦЫИ

МЕРЫ БЯСПЕКИ

Уважлива прачытайце дадзеную інструкцыю перад эксплуатацыяй прыбора і захаваеце 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 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 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 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 36 гадзіны. 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 сушыльніка.

ПЕРАД ПЕРШЫМ ВЫКАРЫСТАННЕМ

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

ЧЫСТКА І ДОГЛЯД

- Заўсёды выключаўце 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	Магутнасць	Вес нета / брутa	Памеры скрыні (Д x Ш x В)
220 – 240 V, 50 Hz	250 Ватт	2,8 кг / 3,0 кг	315 мм x 280 мм x 250 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.