



WARNING!
Follow the instruction.

193.300.001- TAVIALO dryer for greens.



1. Assignment:

The hand-held herb dryer is designed to quickly and efficiently remove excess moisture from leafy vegetables such as lettuce, spinach, parsley and other green herbs. It is especially useful after washing the greens, as it helps to remove water, which keeps the greens fresher for longer and improves the taste of the dishes. This dryer can be especially useful in the kitchen for preparing salads, garnishes or sauces, as dry leaves hold the dressing better.

2. Main parameters of the tool:



Details:

1. Lid.

2. Handle for rotation.

3. Hole for water drainage.

4. Hole for drawing water.

5. 3 litre container.

6. Mesh basket.

The Taviolo Herb Dryer allows you to wash and dry your herbs, fruits and vegetables as many times as you like, thanks to its convenient one-handed operation. Add and drain water without removing the lid. The 3 litre capacity and mesh basket can also be used to store fruit and vegetables after drying.

Features:

-One-handed rotation.

-3 litre transparent container.

-Adding and draining water without removing the lid.

-The upper part is dishwasher safe.

3. Safety precautions when working with the tool:

3.1. Check the condition of the dryer before use. Make sure that it is free from damage that could lead to breakage or injury.

3.2. Do not overload the dryer. Add greens in moderation to avoid overloading the dryer, as this may cause deformation or damage to the mechanism.

3.3. Handle the handle with care. Turn it smoothly without applying excessive force to avoid damaging the mechanism or injuring your hand.

3.4. Keep your hands dry when operating the dryer to avoid slipping and to gain better control of the tool.

3.5. Do not leave the tumble dryer in an easily accessible place for children. Although the dryer appears to be safe, small children may accidentally damage the appliance or injure themselves.

3.6. Maintain hygiene - make sure the dryer is clean before use. After use, rinse and dry it thoroughly to prevent the build-up of bacteria.

3.7. Not intended for use by children.

3.8. Use the tool only for its intended purpose.

3.9. If the tool has been physically impacted, deformed or worn during use, further use of the tool may result in injury. The tool must not be used again.

3.10. Improper use of the tool may result in injury to hands, eyes, face or other parts of the body.

The company is not liable for misuse of the tool, improper use of the tool or use of a damaged or worn tool.

Remember to observe these safety precautions to prevent injury and create a safe working environment.

4. Preparation of the tool for use:

4.1. Check for integrity. Make sure that all parts of the dryer (body, lid, inner basket, handle) are free from cracks or damage. This will ensure safe and efficient operation of the appliance.

4.2. Cleaning. Before using the dryer for the first time or after long periods of storage, wash all parts with warm water and mild detergent. This will help remove any dust or residue.

4.3. Drying. Dry all parts thoroughly before use, especially the inner basket and housing, to avoid unnecessary contact with water, which can make it difficult to dry your greens.

4.4. Proper assembly. Assemble the dryer according to the instructions. Make sure that all parts are firmly attached, especially the handle, to avoid damage or injury during rotation.

4.5. Checking the mechanism. Before placing greens, turn the handle a few times on an empty dryer. This will ensure that the mechanism is running smoothly.

5. How to use:



5.1. Place the salad, fruit or vegetables in the basket (6) and rinse with water (see Fig. 1).

5.2. Place the basket in the container (5) and replace the lid (1) on the container (5) (see Fig. 2).

5.3. Start rotating the basket (5) using the handle (2) (see Fig. 3).

5.4. Pour the water out through the water drain hole (3) (see Fig. 4).

5.5. You can pour water inside the container(5) through the water intake hole (4) and repeat the rinsing if necessary (see Fig. 5).

5.6. When finished, empty the food from the mesh basket (6) (see Fig. 6).

5.7. You can use the container (5) to feed the dried food (see Fig. 7).

6. Maintenance:

6.1. Wash after each use. After finishing work, rinse all parts of the dryer thoroughly with warm water and mild detergent. Pay particular attention to the inner basket, where greens may have fallen.

6.2. Avoid aggressive detergents. Use only mild detergents to avoid damaging the surface of the dryer.

6.3. Drying before storage. After washing, allow all parts to dry completely to avoid the formation of mould or unpleasant odours, especially in closed containers.

6.4. Regular inspection of the mechanism. Check the condition of the handle and rotating mechanism from time to time. If it becomes difficult to turn, try disassembling and cleaning it from dust or residue.

6.5. Storage in a dry place. Keep the dryer in a dry and clean place to avoid contact with excessive humidity.

7. Storage and transportation:

7.1. Store the dryer in a dry place, away from high humidity, to avoid mould or unpleasant odours.

7.2. The dryer consists of several parts (body, basket, lid, handle), it is better to store them separately to ensure better ventilation and prevent damage to individual parts.

7.3. Do not place heavy objects on the dryer, especially if it is made of plastic, as this may cause deformation of the body or basket.

7.4. Store the dryer in its box or cover it with a clean cloth to protect it from dust.

7.5. If possible, use the original packaging for transport. This will help prevent scratches or cracks during transport. If no packaging is available, wrap each part of the dryer in a soft cloth or bubble wrap to prevent damage.

7.6. Secure the handle to prevent it from damaging the cabinet during transport.

7.7. If the dryer is being transported in wet conditions, place it in a sealed plastic bag to avoid contact with water.

8. Disposal:

Dispose of the product and its packaging in accordance with national legislation or in accordance with local regulations.



ACHTUNG!
Anweisungen befolgen.

193.300.001- TAVIALO-Trockner für Grünpflanzen.



1. Einsatzgebiet:

Der handgehaltene Kräutertrockner wurde entwickelt, um schnell und effizient überschüssige Feuchtigkeit aus Blattgemüse wie Salat, Spinat, Petersilie und anderen grünen Kräutern zu entfernen. Er ist besonders nützlich nach dem Waschen des Gemüses, da er hilft, das Wasser zu entfernen, wodurch das Gemüse länger frisch bleibt und der Geschmack der Gerichte verbessert wird. Dieser Trockner kann in der Küche bei der Zubereitung von Salaten, Beilagen oder Soßen besonders nützlich sein, da trockene Blätter das Dressing besser halten.

2. Die wichtigsten Parameter des Werkzeugs:



Einzelheiten:

1. Deckel.
2. Handgriff zum Drehen.
3. Loch für den Wasserabfluss.
4. Bohrung für die Wasserentnahme.
5. 3-Liter-Behälter.
6. Maschenkorb.

Mit dem Taviolo Kräutertrockner können Sie Ihre Kräuter, Früchte und Gemüse so oft waschen und trocknen, wie Sie möchten, dank der praktischen Einhandbedienung. Sie können Wasser einfüllen und abgießen, ohne den Deckel abzunehmen. Das Fassungsvermögen von 3 Litern und der Netzkorb können auch zur Aufbewahrung von Obst und Gemüse nach dem Trocknen verwendet werden.

Merkmale:

-Einhändige Drehung.

Transparenter 3-Liter-Behälter.

-Einfüllen und Abgießen von Wasser ohne Abnehmen des Deckels.

-Der obere Teil ist spülmaschinenfest.

3. Sicherheitsvorkehrungen bei der Arbeit mit dem Werkzeug:

3.1. Überprüfen Sie den Zustand des Trockners vor dem Gebrauch. Vergewissern Sie sich, dass er keine Schäden aufweist, die zu Brüchen oder Verletzungen führen könnten.

3.2. Überladen Sie den Trockner nicht. Fügen Sie Grünzeug in Maßen hinzu, um eine Überlastung des Trockners zu vermeiden, da dies zu Verformungen oder Schäden am Mechanismus führen kann.

3.3. Behandeln Sie den Griff mit Vorsicht. Drehen Sie ihn gleichmäßig und ohne übermäßige Kraftanwendung, um eine Beschädigung des Mechanismus oder eine Verletzung Ihrer Hand zu vermeiden.

3.4. Halten Sie Ihre Hände bei der Bedienung des Trockners trocken, um ein Abrutschen zu vermeiden und das Gerät besser kontrollieren zu können.

3.5. Lassen Sie den Wäschetrockner nicht an einem für Kinder leicht zugänglichen Ort stehen. Auch wenn der Trockner scheinbar sicher ist, können kleine Kinder das Gerät versehentlich beschädigen oder sich verletzen.

3.6. Achten Sie auf Hygiene - stellen Sie sicher, dass der Trockner vor der Benutzung sauber ist. Spülen und trocknen Sie ihn nach dem Gebrauch gründlich ab, um die Ansammlung von Bakterien zu verhindern.

3.7. Nicht für die Verwendung durch Kinder bestimmt.

3.8. Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.

3.9. Wenn das Werkzeug während des Gebrauchs beschädigt, verformt oder abgenutzt wurde, kann die weitere Verwendung des Werkzeugs zu Verletzungen führen. Das Werkzeug darf dann nicht mehr verwendet werden.

3.10. Eine unsachgemäße Verwendung des Werkzeugs kann zu Verletzungen an Händen, Augen, Gesicht oder anderen Körperteilen führen.

Das Unternehmen haftet nicht für den Missbrauch des Werkzeugs, die unsachgemäße Verwendung des Werkzeugs oder die Verwendung eines beschädigten oder abgenutzten Werkzeugs.

Denken Sie daran, diese Sicherheitsvorkehrungen zu beachten, um Verletzungen zu vermeiden und eine sichere Arbeitsumgebung zu schaffen.

4. Vorbereitung des Werkzeugs für den Gebrauch:

4.1. Auf Unversehrtheit prüfen. Vergewissern Sie sich, dass alle Teile des Trockners (Gehäuse, Deckel, Innenkorb, Griff) frei von Rissen oder Beschädigungen sind. Dadurch wird ein sicherer und effizienter Betrieb des Geräts gewährleistet.

4.2. Reinigung. Waschen Sie vor der ersten Inbetriebnahme des Trockners oder nach längerer Lagerung alle Teile mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Auf diese Weise lassen sich Staub und Rückstände entfernen.

4.3. Trocknen. Trocknen Sie alle Teile vor der Verwendung gründlich ab, insbesondere den Innenkorb und das Gehäuse, um unnötigen Kontakt mit Wasser zu vermeiden, der das Trocknen des Grünzeugs erschweren könnte.

4.4. Ordnungsgemäße Montage. Bauen Sie den Trockner entsprechend der Anleitung zusammen. Vergewissern Sie sich, dass alle Teile fest sitzen, insbesondere der Griff, um Beschädigungen oder Verletzungen beim Drehen zu vermeiden.

4.5. Überprüfen des Mechanismus. Drehen Sie vor dem Einlegen des Grünzeugs den Griff einige Male an einem leeren Trockner. Dadurch wird sichergestellt, dass der Mechanismus reibungslos funktioniert.

5. Verwendung:



5.1. Legen Sie den Salat, das Obst oder das Gemüse in den Korb (6) und spülen Sie es mit Wasser ab (siehe Abb. 1).

5.2. Den Korb in den Behälter (5) stellen und den Deckel (1) auf den Behälter (5) setzen (siehe Abb. 2).

5.3. Beginnen Sie, den Korb (5) mit dem Griff (2) zu drehen (siehe Abb. 3).

5.4. Gießen Sie das Wasser durch die Wasserablauföffnung (3) aus (siehe Abb. 4).

5.5. Sie können Wasser durch die Wassereinflussöffnung (4) in den Behälter (5) gießen und den Spülvorgang bei Bedarf wiederholen (siehe Abb. 5).

5.6. Leeren Sie nach dem Spülen die Lebensmittel aus dem Siebkorb (6) (siehe Abb. 6).

5.7. Sie können den Behälter (5) verwenden, um das Trockenfutter zu füttern (siehe Abb. 7).

6. Wartung:

6.1. Nach jedem Gebrauch waschen. Spülen Sie nach Beendigung der Arbeit alle Teile des Trockners gründlich mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel ab. Achten Sie besonders auf den Innenkorb, in den möglicherweise Grünzeug gefallen ist.

6.2. Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel. Verwenden Sie nur milde Reinigungsmittel, um die Oberfläche des Trockners nicht zu beschädigen.

6.3. Trocknen vor der Lagerung. Nach dem Waschen alle Teile vollständig trocknen lassen, um Schimmelbildung oder unangenehme Gerüche zu vermeiden, insbesondere in geschlossenen Behältern.

6.4. Regelmäßige Inspektion des Mechanismus. Kontrollieren Sie von Zeit zu Zeit den Zustand des Griffs und des Drehmechanismus. Wenn er sich schwer drehen lässt, versuchen Sie, ihn zu zerlegen und von Staub oder Rückständen zu reinigen.

6.5. Lagerung an einem trockenen Ort. Bewahren Sie den Trockner an einem trockenen und sauberen Ort auf, um den Kontakt mit übermäßiger Feuchtigkeit zu vermeiden.

7. Lagerung und Transport:

7.1. Lagern Sie den Trockner an einem trockenen Ort und vor hoher Luftfeuchtigkeit geschützt, um Schimmel oder unangenehme Gerüche zu vermeiden.

7.2. der Trockner besteht aus mehreren Teilen (Gehäuse, Korb, Deckel, Griff), es ist besser, sie getrennt zu lagern, um eine bessere Belüftung zu gewährleisten und Schäden an einzelnen Teilen zu vermeiden.

7.3. Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf den Trockner, insbesondere wenn er aus Kunststoff besteht, da dies zu einer Verformung des Gehäuses oder des Korbs führen kann.

7.4. Bewahren Sie den Trockner in seinem Karton auf oder decken Sie ihn mit einem sauberen Tuch ab, um ihn vor Staub zu schützen.

7.5. Verwenden Sie nach Möglichkeit die Originalverpackung für den Transport. Dadurch werden Kratzer oder Risse während des Transports vermieden. Wenn keine Verpackung vorhanden ist, wickeln Sie jedes Teil des Trockners in ein weiches Tuch oder in Luftpolsterfolie ein, um Schäden zu vermeiden.

7.6. Sichern Sie den Griff, um zu verhindern, dass er das Gehäuse während des Transports beschädigt.

7.7. Wenn der Trockner in feuchter Umgebung transportiert wird, legen Sie ihn in eine versiegelte Plastiktüte, um den Kontakt mit Wasser zu vermeiden.

8. Entsorgen:

Entsorgen Sie das Produkt und seine Verpackung in Übereinstimmung mit der nationalen Gesetzgebung oder gemäß den örtlichen Vorschriften.

FR: MANUEL DE L'UTILISATEUR



ATTENTION !
Suivez les instructions.

193.300.001- Séchoir TAVIALO pour les verts.



1. Utilisation :

Le séchoir à herbes à main est conçu pour éliminer rapidement et efficacement l'excès d'humidité des légumes à feuilles tels que la laitue, les épinards, le persil et d'autres herbes vertes. Il est particulièrement utile après le lavage des légumes verts, car il aide à éliminer l'eau, ce qui permet aux légumes verts de rester frais plus longtemps et d'améliorer le goût des plats. Ce séchoir peut être particulièrement utile dans la cuisine pour la préparation des salades, des garnitures ou des sauces, car les feuilles sèches retiennent mieux la vinaigrette.

2. Principaux paramètres de l'outil :



Détails :

1. Couvercle.
2. Poignée de rotation.
3. Trou pour l'évacuation de l'eau.
4. Trou pour l'aspiration de l'eau.
5. Récipient de 3 litres.

6. Panier en maille.

Le séchoir à herbes Tavialo vous permet de laver et de sécher vos herbes, fruits et légumes autant de fois que vous le souhaitez, grâce à son fonctionnement pratique d'une seule main. Ajoutez et vidangez l'eau sans enlever le couvercle. La capacité de 3 litres et le panier en filet peuvent également être utilisés pour conserver les fruits et légumes après le séchage.

Caractéristiques :

- Rotation d'une seule main.
- Récipient transparent de 3 litres.
- Ajout et évacuation de l'eau sans enlever le couvercle.
- La partie supérieure passe au lave-vaisselle.

3. Précautions de sécurité à prendre lors de l'utilisation de l'outil :

3.1. Vérifier l'état du séchoir avant de l'utiliser. Assurez-vous qu'il n'est pas endommagé et qu'il ne risque pas de se casser ou de blesser quelqu'un.

3.2. Ne pas surcharger le séchoir. Ajoutez des légumes avec modération pour éviter de surcharger le sèche-linge, ce qui pourrait déformer ou endommager le mécanisme.

3.3. Manipulez la poignée avec précaution. Tournez-la doucement sans exercer une force excessive pour éviter d'endommager le mécanisme ou de vous blesser la main.

3.4. Gardez les mains sèches lorsque vous utilisez le séchoir afin d'éviter de glisser et de mieux contrôler l'outil.

3.5. Ne laissez pas le sèche-linge dans un endroit facilement accessible aux enfants. Bien que le sèche-linge semble sûr, les jeunes enfants peuvent accidentellement endommager l'appareil ou se blesser.

3.6. Maintenez une bonne hygiène - assurez-vous que le sèche-linge est propre avant de l'utiliser. Après utilisation, rincez-le et séchez-le soigneusement pour éviter l'accumulation de bactéries.

3.7. L'appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants.

3.8. N'utilisez l'outil que pour l'usage auquel il est destiné.

3.9. Si l'outil a subi un choc physique, une déformation ou une usure au cours de son utilisation, toute utilisation ultérieure de l'outil peut entraîner des blessures. L'outil ne doit pas être réutilisé.

3.10. L'utilisation incorrecte de l'outil peut entraîner des blessures aux mains, aux yeux, au visage ou à d'autres parties du corps.

L'entreprise n'est pas responsable d'une mauvaise utilisation de l'outil, d'une utilisation incorrecte de l'outil ou de l'utilisation d'un outil endommagé ou usé.

N'oubliez pas de respecter ces mesures de sécurité afin d'éviter les blessures et de créer un environnement de travail sûr.

4. Préparation de l'outil en vue de son utilisation :

4.1. Vérifier l'intégrité de l'outil. Assurez-vous que toutes les parties du sèche-linge (corps, couvercle, panier intérieur, poignée) sont exemptes de fissures ou de dommages. Cela garantira un fonctionnement sûr et efficace de l'appareil.

4.2. Nettoyage. Avant d'utiliser le sèche-linge pour la première fois ou après une longue période de stockage, lavez toutes les pièces avec de l'eau chaude et un détergent doux. Cela permettra d'éliminer toute poussière ou tout résidu.

4.3. Séchage. Séchez soigneusement toutes les pièces avant utilisation, en particulier le panier intérieur et le boîtier, afin d'éviter tout contact inutile avec l'eau, qui pourrait rendre difficile le séchage de vos légumes verts.

4.4. Assemblage correct. Assemblez le séchoir conformément aux instructions. Veillez à ce que toutes les pièces soient solidement fixées, en particulier la poignée, afin d'éviter tout dommage ou blessure pendant la rotation.

4.5. Vérification du mécanisme. Avant de placer les légumes, tournez la poignée plusieurs fois sur un séchoir vide. Cela permet de s'assurer que le mécanisme fonctionne correctement.

5. Mode d'emploi :



5.1. Placez la salade, les fruits ou les légumes dans le panier (6) et rincez-les à l'eau (voir Fig. 1).

5.2. Placer le panier dans le récipient (5) et remettre le couvercle (1) sur le récipient (5) (voir Fig. 2).

5.3. Commencer à faire tourner le panier (5) à l'aide de la poignée (2) (voir Fig. 3).

5.4. Versez l'eau par le trou d'évacuation (3) (voir Fig. 4).

5.5. Vous pouvez verser de l'eau à l'intérieur du récipient (5) par le trou d'admission d'eau (4) et répéter le rinçage si nécessaire (voir Fig. 5).

5.6. Une fois l'opération terminée, videz les aliments du panier à mailles (6) (voir Fig. 6).

5.7. Vous pouvez utiliser le récipient (5) pour donner les aliments séchés (voir Fig. 7).

6. Entretien :

6.1. Laver après chaque utilisation. Après avoir terminé le travail, rincez soigneusement toutes les parties du sèche-linge avec de l'eau chaude et un détergent doux. Portez une attention particulière au panier intérieur, où des légumes peuvent être tombés.

6.2. Évitez les détergents agressifs. Utilisez uniquement des détergents doux pour éviter d'endommager la surface du sèche-linge.

6.3. Séchage avant stockage. Après le lavage, laissez toutes les pièces sécher complètement pour éviter la formation de moisissures ou d'odeurs désagréables, en particulier dans les conteneurs fermés.

6.4. Inspection régulière du mécanisme. Vérifiez de temps en temps l'état de la poignée et du mécanisme de rotation. S'il devient difficile de le faire tourner, essayez de le démonter et de le nettoyer de la poussière ou des résidus.

6.5. Stockage dans un endroit sec. Conservez le sèche-linge dans un endroit sec et propre afin d'éviter tout contact avec une humidité excessive.

7. le stockage et le transport :

7.1. Stockez le sèche-linge dans un endroit sec, à l'abri d'une forte humidité, pour éviter les moisissures ou les mauvaises odeurs.

7.2. Le sèche-linge est composé de plusieurs parties (corps, panier, couvercle, poignée), il est préférable de les stocker séparément afin d'assurer une meilleure ventilation et d'éviter d'endommager les différentes parties.

7.3. Ne placez pas d'objets lourds sur le sèche-linge, surtout s'il est en plastique, car cela peut entraîner une déformation de la carrosserie ou du panier.

7.4. Rangez le sèche-linge dans sa boîte ou recouvrez-le d'un chiffon propre pour le protéger de la poussière.

7.5. Dans la mesure du possible, utilisez l'emballage d'origine pour le transport. Vous éviterez ainsi les rayures et les fissures pendant le transport. Si aucun emballage n'est disponible, enveloppez chaque partie du sèche-linge dans un chiffon doux ou du papier bulle pour éviter de l'endommager.

7.6. Fixez la poignée pour éviter qu'elle n'endommage le meuble pendant le transport.

7.7. Si le sèche-linge est transporté dans des conditions humides, placez-le dans un sac en plastique scellé pour éviter tout contact avec l'eau.

8. Mise au rebut:

Éliminer le produit et son emballage conformément à la législation nationale ou aux réglementations locales.

IT: MANUALE D'USO



ATTENZIONE!
Seguire le istruzioni.

193.300.001- Essiccatore TAVIALO per i verdi.



1. Assegnazione:

L'essiccatore portatile per erbe aromatiche è stato progettato per rimuovere in modo rapido ed efficiente l'umidità in eccesso

da verdure a foglia come lattuga, spinaci, prezzemolo e altre erbe verdi. È particolarmente utile dopo il lavaggio delle verdure, in quanto aiuta a rimuovere l'acqua, mantenendo le verdure più fresche più a lungo e migliorando il sapore dei piatti. Questo essiccatore può essere particolarmente utile in cucina per preparare insalate, guarnizioni o salse, poiché le foglie secche trattengono meglio il condimento.

2. Parametri principali dell'utensile:



Dettagli:

1. Coperchio.
2. Maniglia per la rotazione.
3. Foro per il drenaggio dell'acqua.
4. Foro per il prelievo dell'acqua.
5. Contenitore da 3 litri.
6. Cestello a rete.

L'essiccatore di erbe Tavialo consente di lavare e asciugare le erbe, la frutta e la verdura tutte le volte che si vuole, grazie al comodo funzionamento con una sola mano. Aggiungete e scaricate l'acqua senza rimuovere il coperchio. La capacità di 3 litri e il cesto in rete possono essere utilizzati anche per conservare frutta e verdura dopo l'essiccazione.

Caratteristiche:

- Rotazione con una sola mano.
- Contenitore trasparente da 3 litri.
- Aggiunta e scarico dell'acqua senza rimuovere il coperchio.
- La parte superiore è lavabile in lavastoviglie.

3. Precauzioni di sicurezza per il lavoro con l'utensile:

- 3.1. Controllare le condizioni dell'essiccatore prima dell'uso. Assicurarsi che non presenti danni che potrebbero causare rotture o lesioni.
- 3.2. Non sovraccaricare l'essiccatore. Aggiungere i grassi con moderazione per evitare di sovraccaricare l'asciugatrice, in quanto ciò potrebbe causare deformazioni o danni al meccanismo.

3.3. Maneggiare con cura l'impugnatura. Ruotarla in modo fluido senza applicare una forza eccessiva per evitare di danneggiare il meccanismo o di ferirsi la mano.

3.4. Mantenere le mani asciutte durante l'utilizzo dell'essiccatore per evitare di scivolare e per avere un migliore controllo dell'utensile.

3.5. Non lasciare l'asciugatrice in un luogo facilmente accessibile ai bambini. Anche se l'asciugatrice sembra sicura, i bambini piccoli possono accidentalmente danneggiare l'apparecchio o ferirsi.

3.6. Mantenere l'igiene: assicurarsi che l'asciugatrice sia pulita prima dell'uso. Dopo l'uso, sciacquarla e asciugarla accuratamente per evitare la formazione di batteri.

3.7. Non è destinato all'uso da parte dei bambini.

3.8. Utilizzare lo strumento solo per lo scopo previsto.

3.9. Se l'utensile è stato colpito, deformato o usurato durante l'uso, l'ulteriore utilizzo dell'utensile può provocare lesioni. L'utensile non deve essere riutilizzato.

3.10. L'uso improprio dell'utensile può provocare lesioni alle mani, agli occhi, al viso o ad altre parti del corpo.

L'azienda non è responsabile per l'uso improprio dell'utensile, per l'uso improprio dell'utensile o per l'uso di un utensile danneggiato o usurato.

Ricordare di osservare queste precauzioni di sicurezza per evitare lesioni e creare un ambiente di lavoro sicuro.

4. Preparazione dell'utensile per l'uso:

4.1. Verifica dell'integrità. Assicurarsi che tutte le parti dell'essiccatore (corpo, coperchio, cestello interno, impugnatura) non presentino crepe o danni. Ciò garantirà un funzionamento sicuro ed efficiente dell'apparecchio.

4.2. Pulizia. Prima di utilizzare l'asciugatrice per la prima volta o dopo lunghi periodi di stoccaggio, lavare tutte le parti con acqua calda e un detergente delicato. In questo modo si rimuoveranno eventuali polveri o residui.

4.3. Asciugatura. Prima dell'uso, asciugare accuratamente tutte le parti, in particolare il cestello interno e l'alloggiamento, per evitare un inutile contatto con l'acqua, che potrebbe rendere difficile l'asciugatura dei green.

4.4. Montaggio corretto. Assemblare l'essiccatore secondo le istruzioni. Assicurarsi che tutte le parti siano saldamente fissate, in particolare l'impugnatura, per evitare danni o lesioni durante la rotazione.

4.5. Controllo del meccanismo. Prima di inserire i prodotti verdi, ruotare la maniglia alcune volte su un'asciugatrice vuota. In questo modo ci si assicura che il meccanismo funzioni correttamente.

5. Come si usa:



5.1. Inserire l'insalata, la frutta o la verdura nel cestello (6) e sciacquare con acqua (vedere la Fig. 1).

5.2. Posizionare il cestello nel contenitore (5) e rimettere il coperchio (1) sul contenitore (5) (vedi Fig. 2).

5.3. Iniziare a ruotare il cestello (5) con la maniglia (2) (vedi fig. 3).

5.4. Versare l'acqua attraverso il foro di scarico (3) (vedi Fig. 4).

5.5. È possibile versare l'acqua all'interno del contenitore (5) attraverso il foro di aspirazione dell'acqua (4) e ripetere il risciacquo se necessario (vedere Fig. 5).

5.6. Al termine, svuotare il cibo dal cestello a rete (6) (vedere Fig. 6).

5.7. È possibile utilizzare il contenitore (5) per somministrare il cibo essiccato (vedi Fig. 7).

6. Manutenzione:

6.1. Lavare dopo ogni utilizzo. Al termine del lavoro, sciacquare accuratamente tutte le parti dell'essiccatore con acqua tiepida e un detergente delicato. Prestare particolare attenzione al cestello interno, dove possono essere cadute le verdure.

6.2. Evitare detersivi aggressivi. Utilizzare solo detersivi delicati per evitare di danneggiare la superficie dell'asciugatrice.

6.3. Asciugatura prima dello stoccaggio. Dopo il lavaggio, lasciare asciugare completamente tutte le parti per evitare la formazione di muffe o di odori sgradevoli, soprattutto in contenitori chiusi.

6.4. Ispezione regolare del meccanismo. Controllare periodicamente le condizioni dell'impugnatura e del meccanismo di rotazione. Se risulta difficile da girare, provare a smontarlo e a pulirlo da polvere o residui.

6.5. Conservazione in un luogo asciutto. Conservare l'essiccatore in un luogo asciutto e pulito per evitare il contatto con l'umidità eccessiva.

7. Stoccaggio e trasporto:

7.1. Conservare l'essiccatore in un luogo asciutto, al riparo dall'umidità, per evitare la formazione di muffa o di odori sgradevoli.

7.2. L'essiccatore è composto da diverse parti (corpo, cestello, coperchio, maniglia), è meglio conservarle separatamente per garantire una migliore ventilazione e prevenire danni alle singole parti.

7.3. Non appoggiare oggetti pesanti sull'asciugatrice, soprattutto se è in plastica, perché ciò potrebbe causare la deformazione del corpo o del cestello.

7.4. Conservare l'asciugatrice nella sua scatola o coprirlo con un panno pulito per proteggerla dalla polvere.

7.5. Se possibile, utilizzare l'imballaggio originale per il trasporto. In questo modo si evitano graffi o crepe durante il trasporto. Se non è disponibile un imballaggio, avvolgere ogni parte dell'essiccatore in un panno morbido o in un involucro a bolle d'aria per evitare danni.

7.6. Fissare la maniglia per evitare che danneggi l'armadio durante il trasporto.

7.7. Se l'essiccatore viene trasportato in condizioni di umidità, riporlo in un sacchetto di plastica sigillato per evitare il contatto con l'acqua.

8. Smaltimento:

Smaltire il prodotto e l'imballaggio in conformità alla legislazione nazionale o alle normative locali.



ADVERTENCIA!
Siga las instrucciones.

193.300.001- Secador TAVIALO para greens.



1. Objetivo:

El secador manual de hierbas está diseñado para eliminar rápida y eficazmente el exceso de humedad de verduras de hoja verde como lechuga, espinacas, perejil y otras hierbas verdes. Es especialmente útil después de lavar las verduras, ya que ayuda a eliminar el agua, lo que mantiene las verduras frescas durante más tiempo y mejora el sabor de los platos. Este secador puede ser especialmente útil en la cocina para preparar ensaladas, guarniciones o salsas, ya que las hojas secas retienen mejor el aliño.

2. Parámetros principales de la herramienta:



Detalles:

1. Tapa.
2. Asa para rotación.
3. Agujero para drenaje de agua.
4. Agujero para extraer el agua.
5. Recipiente de 3 litros.
6. Cesta de malla.

El Secador de Hierbas Taviolo le permite lavar y secar sus hierbas, frutas y verduras tantas veces como desee, gracias a su cómodo funcionamiento con una sola mano. Añade y escurre agua sin quitar la tapa. La capacidad de 3 litros y la cesta de malla también se pueden utilizar para guardar frutas y verduras después del secado.

Características:

- Giro con una sola mano.
- Contenedor transparente de 3 litros.
- Añadir y escurrir agua sin quitar la tapa.
- La parte superior es apta para el lavavajillas.

3. Precauciones de seguridad al trabajar con la herramienta:

- 3.1. Compruebe el estado del secador antes de utilizarlo. Asegúrese de que no presenta daños que puedan provocar roturas o lesiones.
- 3.2. No sobrecargue el secador. Añada verduras con moderación para evitar sobrecargar la secadora, ya que esto puede causar deformaciones o daños en el mecanismo.
- 3.3. Maneje la manivela con cuidado. Gírela suavemente sin aplicar una fuerza excesiva para evitar dañar el mecanismo o lesionarse la mano.
- 3.4. Mantenga las manos secas cuando maneje el secador para evitar resbalones y tener un mejor control de la herramienta.
- 3.5. No deje la secadora en un lugar de fácil acceso para los niños. Aunque la secadora parezca segura, los niños pequeños pueden dañar accidentalmente el aparato o hacerse daño.
- 3.6. Mantenga la higiene: asegúrese de que la secadora está limpia antes de usarla. Después de usarla, aclárela y séquela bien para evitar la acumulación de bacterias.
- 3.7. No está destinado al uso por parte de niños.

3.8. Utilice la herramienta sólo para los fines previstos.

3.9. Si la herramienta se ha golpeado, deformado o desgastado durante su uso, el uso posterior de la herramienta puede provocar lesiones. La herramienta no debe volver a utilizarse.

3.10. El uso inadecuado de la herramienta puede provocar lesiones en las manos, los ojos, la cara u otras partes del cuerpo.

La empresa no se hace responsable del mal uso de la herramienta, del uso inadecuado de la herramienta o del uso de una herramienta dañada o desgastada.

Recuerde observar estas precauciones de seguridad para evitar lesiones y crear un entorno de trabajo seguro.

4. Preparación de la herramienta para su uso:

4.1. Compruebe la integridad. Asegúrese de que todas las partes del secador (cuerpo, tapa, cesta interior, asa) estén libres de grietas o daños. Esto garantizará un funcionamiento seguro y eficiente del aparato.

4.2. Limpieza. Antes de utilizar la secadora por primera vez o después de largos períodos de almacenamiento, lave todas las piezas con agua tibia y detergente suave. Esto ayudará a eliminar cualquier polvo o residuo.

4.3. Secado. Seque bien todas las piezas antes de usarla, especialmente la cesta interior y la carcasa, para evitar el contacto innecesario con el agua, que puede dificultar el secado de los greens.

4.4. Montaje correcto. Monte la secadora siguiendo las instrucciones. Asegúrese de que todas las piezas están firmemente sujetas, especialmente el asa, para evitar daños o lesiones durante la rotación.

4.5. Comprobación del mecanismo. Antes de colocar la ropa verde, gire el asa unas cuantas veces en una secadora vacía. Así se asegurará de que el mecanismo funciona correctamente.

5. Modo de uso:



5.1. Coloque la ensalada, fruta o verdura en la cesta (6) y aclárela con agua (véase la fig. 1).

5.2. Coloque la cesta en el recipiente (5) y vuelva a colocar la tapa (1) en el recipiente (5) (ver Fig. 2).

5.3. Empiece a girar la cesta (5) utilizando el asa (2) (véase la fig. 3).

5.4. Vierta el agua por el orificio de evacuación de agua (3) (véase la fig. 4).

5.5. Puede verter agua en el interior del recipiente (5) a través del orificio de entrada de agua (4) y repetir el aclarado si es necesario (véase la fig. 5).

5.6. Cuando termine, vacíe los alimentos de la cesta de malla (6) (vea la Fig. 6).

5.7. Puede utilizar el recipiente (5) para introducir el alimento seco (véase la fig. 7).

6. Mantenimiento:

6.1. Lávelo después de cada uso. Después de terminar el trabajo, enjuague bien todas las partes de la secadora con agua tibia y detergente suave. Preste especial atención a la cesta interior, donde puede haber caído verdín.

6.2. Evite los detergentes agresivos. Utilice sólo detergentes suaves para evitar dañar la superficie de la secadora.

6.3. Secado antes del almacenamiento. Después del lavado, deje que todas las piezas se sequen completamente para evitar la formación de moho u olores desagradables, especialmente en recipientes cerrados.

6.4. Inspección periódica del mecanismo. Compruebe de vez en cuando el estado del mango y del mecanismo de giro. Si resulta difícil girarlo, intente desmontarlo y limpiarlo de polvo o residuos.

6.5. Almacenamiento en un lugar seco. Guarde el secador en un lugar seco y limpio para evitar el contacto con humedad excesiva.

7. Almacenamiento y transporte:

7.1. Almacene la secadora en un lugar seco, alejado de la humedad elevada, para evitar la formación de moho u olores desagradables.

7.2. La secadora consta de varias partes (cuerpo, cesta, tapa, asa), es mejor almacenarlas por separado para asegurar una mejor ventilación y evitar daños en las piezas individuales.

7.3. No coloque objetos pesados sobre la secadora, especialmente si es de plástico, ya que esto puede causar la deformación del cuerpo o de la cesta.

7.4. Guarde la secadora en su caja o cúbrala con un paño limpio para protegerla del polvo.

7.5. Si es posible, utilice el embalaje original para el transporte. Esto ayudará a evitar arañazos o grietas durante el transporte. Si no dispone de embalaje, envuelva cada pieza de la secadora en un paño suave o en plástico de burbujas para evitar daños.

7.6. Asegure el asa para evitar que dañe el armario durante el transporte.

7.7. Si la secadora se transporta en condiciones de humedad, colóquela en una bolsa de plástico sellada para evitar el contacto con el agua.

8. Eliminación:

Elimine el producto y su embalaje de acuerdo con la legislación nacional o de acuerdo con las reglamentaciones locales.

NL: GEBRUIKERSHANDLEIDING



WAARSCHUWING!
Volg de instructies.

193.300.001- TAVIALO droger voor groenen.



1.

Opdracht:

De handkruidendroger is ontworpen om snel en efficiënt overtollig vocht te verwijderen uit bladgroenten zoals sla, spinazie, peterselie en andere groene kruiden. Het is vooral handig na het wassen van de groenten, omdat het helpt water te verwijderen, waardoor de groenten langer vers blijven en de smaak van de gerechten verbetert. Deze droger kan vooral handig zijn in de keuken bij het bereiden van salades, garnering of sauzen, omdat droge bladeren de dressing beter vasthouden.

2. Belangrijkste parameters van het gereedschap:



Bijzonderheden:

1. Deksel.
2. Handvat voor rotatie.
3. Gat voor waterafvoer.
4. Gat voor waterafvoer.
5. Bak van 3 liter.
6. Gaasmand.

Met de Taviolo Kruidendroger kun je je kruiden, fruit en groenten zo vaak wassen en drogen als je wilt, dankzij de handige bediening met één hand. Water toevoegen en afvoeren zonder het deksel te verwijderen. De inhoud van 3 liter en de gaasmand kunnen ook gebruikt worden om fruit en groenten in te bewaren na het drogen.

Kenmerken:

- Draaien met één hand.
- Transparante container van 3 liter.
- Water toevoegen en laten weglopen zonder het deksel te verwijderen.
- Het bovenste gedeelte is vaatwasmachinebestendig.

3. Veiligheidsmaatregelen bij het werken met het gereedschap:

- 3.1. Controleer de staat van de droger voor gebruik. Zorg ervoor dat er geen schade is die kan leiden tot breuk of letsel.
- 3.2. Overbelast de droger niet. Voeg met mate vet toe om overbelasting van de droger te voorkomen, want dit kan vervorming of schade aan het mechanisme veroorzaken.
- 3.3. Ga voorzichtig om met de handgreep. Draai het soepel zonder overmatige kracht uit te oefenen om beschadiging van het mechanisme of letsel aan uw hand te voorkomen.
- 3.4. Houd uw handen droog wanneer u de droger bedient om uitglijden te voorkomen en een betere controle over het apparaat te krijgen.
- 3.5. Laat de drogtrommel niet achter op een plek waar kinderen gemakkelijk bij kunnen. Hoewel de droger veilig lijkt,

TAVIALO UG

Immentalstr. 50, 79104 Freiburg, Germany
info@taviolo.de, <https://www.taviolo.de>

kunnen kleine kinderen het apparaat per ongeluk beschadigen of zichzelf verwonden.

3.6. Zorg voor hygiëne - zorg ervoor dat de droger schoon is voor gebruik. Na gebruik goed afspoelen en drogen om de ophoping van bacteriën te voorkomen.

3.7. Niet bedoeld voor gebruik door kinderen.

3.8. Gebruik het apparaat alleen voor het beoogde doel.

3.9. Als het gereedschap tijdens het gebruik fysiek is geraakt, vervormd of versleten, kan verder gebruik van het gereedschap letsel veroorzaken. Het gereedschap mag niet opnieuw worden gebruikt.

3.10. Verkeerd gebruik van het gereedschap kan leiden tot letsel aan handen, ogen, gezicht of andere lichaamsdelen.

Het bedrijf is niet aansprakelijk voor verkeerd gebruik van het gereedschap, onjuist gebruik van het gereedschap of gebruik van beschadigd of versleten gereedschap.

Denk eraan deze veiligheidsmaatregelen in acht te nemen om letsel te voorkomen en een veilige werkomgeving te creëren.

4. Voorbereiding van het gereedschap voor gebruik:

4.1. Controleer op integriteit. Controleer of alle onderdelen van de droger (behuizing, deksel, binnenkorf, handvat) vrij zijn van scheuren of schade. Dit zorgt voor een veilige en efficiënte werking van het apparaat.

4.2. Reinigen. Was alle onderdelen met warm water en een mild afwasmiddel voordat u de droger voor het eerst gebruikt of na lange opslag. Zo verwijdert u stof of resten.

4.3. Drogen. Droog alle onderdelen goed af voor gebruik, vooral de binnenkorf en behuizing, om onnodig contact met water te voorkomen.

4.4. Juiste montage. Zet de droger in elkaar volgens de instructies. Zorg ervoor dat alle onderdelen stevig vastzitten, vooral de handgreep, om schade of letsel tijdens het draaien te voorkomen.

4.5. Het mechanisme controleren. Voordat u vet plaatst, draait u de handgreep een paar keer op een lege droogautomaat. Dit zorgt ervoor dat het mechanisme soepel draait.

5. Hoe te gebruiken:



5.1. Plaats de salade, fruit of groenten in het mandje (6) en spoel af met water (zie Fig. 1).

5.2. Plaats het mandje in het bakje (5) en plaats het deksel (1) weer op het bakje (5) (zie afb. 2).

5.3. Begin de korf (5) te draaien met behulp van de handgreep (2) (zie afb. 3).

5.4. Giet het water eruit door de waterafvoeropening (3) (zie afb. 4).

5.5. U kunt water in de bak (5) gieten door de waterinlaatopening (4) en indien nodig het spoelen herhalen (zie afb. 5).

5.6. Als u klaar bent, leegt u het voedsel uit het gaasmandje (6) (zie afb. 6).

5.7. U kunt het bakje (5) gebruiken om het gedroogde voer in te doen (zie afb. 7).

6. Onderhoud:

6.1. Na elk gebruik wassen. Spoel na het werk alle onderdelen van de droger grondig af met warm water en een mild schoonmaakmiddel. Let vooral op de binnenkorf, waar mogelijk vet is gevallen.

6.2. Vermijd agressieve wasmiddelen. Gebruik alleen milde wasmiddelen om beschadiging van het oppervlak van de droger te voorkomen.

6.3. Drogen voor opslag. Laat alle onderdelen na het wassen volledig drogen om schimmelvorming of onaangename geuren te voorkomen, vooral in gesloten verpakkingen.

6.4. Regelmatige inspectie van het mechanisme. Controleer van tijd tot tijd de toestand van de handgreep en het draaimechanisme. Als het moeilijk wordt om te draaien, probeer het dan te demonteren en te reinigen van stof of resten.

6.5. Droog bewaren. Bewaar de droger op een droge en schone plaats om contact met overmatige vochtigheid te vermijden.

7. Opslag en transport:

7.1. Bewaar de droogautomaat op een droge plaats, uit de buurt van hoge vochtigheid, om schimmel of onaangename geuren te voorkomen.

7.2. De droger bestaat uit verschillende onderdelen (behuizing, mand, deksel, handvat), het is beter om deze apart op te bergen om een betere ventilatie te garanderen en schade aan de afzonderlijke onderdelen te voorkomen.

7.3. Plaats geen zware voorwerpen op de droogautomaat, vooral niet als deze van kunststof is, omdat dit kan leiden tot vervorming van de romp of de mand.

7.4. Bewaar de droger in de doos of bedek hem met een schone doek om hem tegen stof te beschermen.

7.5. Gebruik indien mogelijk de originele verpakking voor transport. Dit voorkomt krassen of barsten tijdens het transport. Als er geen verpakking beschikbaar is, wikkel dan elk onderdeel van de droger in een zachte doek of noppenfolie om schade te voorkomen.

7.6. Zet de handgreep vast om te voorkomen dat deze de kast beschadigt tijdens transport.

7.7. Als de droger in natte omstandigheden wordt vervoerd, doe deze dan in een verzegelde plastic zak om contact met water te voorkomen.

8. Verwijdering:

Gooi het product en de verpakking weg volgens de nationale wetgeving of volgens de plaatselijke voorschriften.

SE: ANVÄNDARMANUAL



VARNING!
Följ instruktionerna.

193.300.001- TAVIALO torktumlare för greener.



1. Uppgift:

Den handhållna örttorkaren är utformad för att snabbt och effektivt avlägsna överflödigt fukt från bladgrönsaker som sallad, spenat, persilja och andra gröna örter. Den är särskilt användbar efter att grönsakerna har tvättats, eftersom den hjälper till att avlägsna vatten, vilket håller grönsakerna fräscha längre och förbättrar smaken på rätterna. Denna torktumlare kan vara särskilt användbar i köket för att förbereda sallader, garneringar eller såser, eftersom torra blad håller dressingen bättre.

2. Huvudparametrar för verktyget:



Detaljer:

1. Lock.
2. Handtag för rotation.
3. Hål för vattenavrinning.
4. Hål för vattenuttag.
5. 3 liters behållare.
6. Korg av nät.

Tavialo Herb Dryer gör att du kan tvätta och torka dina örter, frukter och grönsaker så många gånger du vill, tack vare den praktiska enhandsanvändningen. Tillsätt och töm vatten utan

TAVIALO UG

Immentalstr. 50, 79104 Freiburg, Germany
info@tavialo.de, <https://www.tavialo.de>

att ta bort locket. Den 3 liter stora kapaciteten och nätkorgen kan också användas för att förvara frukt och grönsaker efter torkning.

Funktioner:

- Rotation med en hand.
- Genomskinlig behållare på 3 liter.
- Tillför och töm vatten utan att ta bort locket.
- Den övre delen kan diskas i diskmaskin.

3. Säkerhetsföreskrifter vid arbete med verktyget:

3.1. Kontrollera torkens skick före användning. Se till att den inte har några skador som kan leda till att den går sönder eller till personskador.

3.2. Överbelasta inte torktummlaren. Tillsätt grönsaker med mått för att undvika att överbelasta torktummlaren, eftersom detta kan orsaka deformation eller skada på mekanismen.

3.3. Hantera handtaget varsamt. Vrid det mjukt utan att använda för mycket kraft för att undvika att mekanismen skadas eller att du skadar handen.

3.4. Håll händerna torra när du använder torktummlaren för att undvika att halka och för att få bättre kontroll över verktyget.

3.5. Lämna inte torktummlaren på en plats som är lättillgänglig för barn. Även om torktummlaren verkar vara säker kan små barn oavsiktligt skada apparaten eller skada sig själva.

3.6. Upprätthåll hygien - se till att torktummlaren är ren före användning. Skölj och torka den noggrant efter användning för att förhindra att bakterier ansamlas.

3.7. Inte avsedd att användas av barn.

3.8. Använd endast verktyget för dess avsedda ändamål.

3.9. Om verktyget har utsatts för fysisk påverkan, deformerats eller slitits under användning kan ytterligare användning av verktyget leda till skador. Verktyget får inte användas igen.

3.10. Felaktig användning av verktyget kan leda till skador på händer, ögon, ansikte eller andra delar av kroppen.

Företaget är inte ansvarigt för felaktig användning av verktyget, felaktig användning av verktyget eller användning av ett skadat eller slitet verktyg.

Kom ihåg att följa dessa säkerhetsföreskrifter för att förhindra skador och skapa en säker arbetsmiljö.

4. Förberedelse av verktyget för användning:

4.1. Kontrollera integriteten. Kontrollera att alla delar av torken (stomme, lock, innerkorg, handtag) är fria från sprickor eller skador. På så sätt säkerställs en säker och effektiv drift av apparaten.

4.2. Rengöring. Innan torktummlaren används för första gången eller efter en längre tids förvaring ska alla delar tvättas med varmt vatten och mildt rengöringsmedel. Detta hjälper till att avlägsna damm eller rester.

4.3. Torkning. Torka alla delar noggrant före användning, särskilt innerkorgen och höljet, för att undvika onödig kontakt med vatten, vilket kan göra det svårt att torka dina greener.

4.4. Korrekt montering. Montera torktummlaren enligt anvisningarna. Se till att alla delar sitter ordentligt fast, särskilt handtaget, för att undvika skador under rotationen.

4.5. Kontroll av mekanismen. Vrid handtaget några gånger på en tom tork innan du placerar ut grönsakerna. Detta för att säkerställa att mekanismen fungerar som den ska.

5. Hur man använder:



5.1. Lägg salladen, frukten eller grönsakerna i korgen (6) och skölj med vatten (se fig. 1).

5.2. Placera korgen i behållaren (5) och sätt på locket (1) på behållaren (5) (se fig. 2).

5.3. Börja rotera korgen (5) med hjälp av handtaget (2) (se fig. 3).

5.4. Häll ut vattnet genom vattenavtappningshålet (3) (se bild 4).

5.5. Du kan hälla in vatten i behållaren (5) genom vattenintagshålet (4) och upprepa sköljningen om det behövs (se fig. 5).

5.6. När du är klar tömmer du ut maten ur nätkorgen (6) (se fig. 6).

5.7. Du kan använda behållaren (5) för att mata den torkade maten (se fig. 7).

6. Underhåll:

6.1. Tvätta efter varje användning. Skölj alla delar av torktummlaren noggrant med varmt vatten och mildt rengöringsmedel efter avslutat arbete. Var särskilt uppmärksam på innerkorgen, där det kan ha fallit ner grönsaker.

6.2. Undvik aggressiva rengöringsmedel. Använd endast milda rengöringsmedel för att undvika skador på torktummlarens yta.

6.3. Torkning före förvaring. Låt alla delar torka helt efter tvätt för att undvika mögelbildning eller obehagliga lukter, särskilt i slutna behållare.

6.4. Regelbunden inspektion av mekanismen. Kontrollera då och då skicket på handtaget och vridmekanismen. Om den blir svår att vrida, försök att demontera och rengöra den från damm eller rester.

6.5. Förvaring på en torr plats. Förvara torktummlaren på en torr och ren plats för att undvika kontakt med överdriven luftfuktighet.

7. Lagring och transport:

7.1. Förvara torken på en torr plats, skyddad från hög luftfuktighet, för att undvika mögel eller obehagliga lukter.

7.2. Torktummlaren består av flera delar (stomme, korg, lock, handtag), det är bättre att förvara dem separat för att säkerställa bättre ventilation och förhindra skador på enskilda delar.

7.3. Placera inte tunga föremål på torktummlaren, särskilt inte om den är tillverkad av plast, eftersom detta kan orsaka deformation av stommen eller korgen.

7.4. Förvara torktummlaren i sin låda eller täck över den med en ren trasa för att skydda den mot damm.

7.5. Använd om möjligt originalförpackningen för transport. Detta hjälper till att förhindra repor eller sprickor under transporten. Om ingen förpackning finns tillgänglig, linda in varje del av torktummlaren i en mjuk trasa eller bubbelplast för att förhindra skador.

7.6. Säkra handtaget så att det inte skadar skåpet under transporten.

7.7. Om torktummlaren transporteras i våta förhållanden, placera den i en förseglad plastpåse för att undvika kontakt med vatten.

8. Avfallshantering:

Kassera produkten och dess förpackning i enlighet med nationell lagstiftning eller i enlighet med lokala bestämmelser.

TR: KULLANIM KILAVUZU



UYARI!
Talimatları izleyin.

193.300.001- Yeşillikler için TAVIALO kurutucu.



1. Ödev:

El tipi bitki kurutucu marul, ıspanak, maydanoz ve diğer yeşil otlar gibi yapraklı sebzelerdeki fazla nemi hızlı ve etkili bir şekilde gidermek için tasarlanmıştır. Yeşillikleri yıkadıktan sonra özellikle yararlıdır, çünkü suyun giderilmesine yardımcı olur, bu da yeşilliklerin daha uzun süre taze kalmasını sağlar ve yemeklerin tadını iyileştirir. Bu kurutucu özellikle mutfakta salata, garnitür veya sos hazırlamak için yararlı olabilir, çünkü kuru yapraklar sosu daha iyi tutar.

2. Aletin ana parametreleri:



Ayrıntılar:

1. Kapak.
2. Döndürmek için tutamak.
3. Su tahliyesi için delik.

TAVIALO UG

Immentalstr. 50, 79104 Freiburg, Germany
info@tavialo.de, <https://www.tavialo.de>

4. Su çekmek için delik.

5. 3 litrelik kap.

6. Hasır sepet.

Tavialo Bitki Kurutucu, tek elle kullanım kolaylığı sayesinde bitkilerinizi, meyvelerinizi ve sebzelerinizi istediğiniz kadar yıkamanıza ve kurutmanıza olanak tanır. Kapağı çıkarmadan su ekleyin ve boşaltın. 3 litrelik kapasitesi ve file sepeti, kurutmadan sonra meyve ve sebzeleri saklamak için de kullanılabilir.

Özellikler:

-Tek elle döndürme.

-3 litrelik şeffaf kap.

-Kapağı çıkarmadan su ekleme ve boşaltma.

-Üst kısım bulaşık makinesinde yıkanabilir.

3. Aletle çalışırken güvenlik önlemleri:

3.1. Kullanmadan önce kurutucunun durumunu kontrol edin. Kırılma veya yaralanmaya yol açabilecek hasarlar olmadığından emin olun.

3.2. Kurutucuya aşırı yüklemeyin. Mekanizmada deformasyona veya hasara neden olabileceğinden, kurutucuyu aşırı yüklemekten kaçınmak için yeşillikleri ölçülü bir şekilde ekleyin.

3.3. Tutamağı dikkatli kullanın. Mekanizmaya zarar vermektense elinizi yaralamaktan kaçınmak için aşırı güç uygulamadan yumuşak bir şekilde çevirin.

3.4. Kaymayı önlemek ve aleti daha iyi kontrol edebilmek için kurutucuyu kullanırken ellerinizi kuru tutunuz.

3.5. Kurutma makinesini çocukların kolayca erişebileceği bir yerde bırakmayın. Kurutma makinesi güvenli gibi görünse de, küçük çocuklar yanlışlıkla cihaza zarar verebilir veya kendilerini yaralayabilir.

3.6. Hijyeni koruyun - kullanmadan önce kurutucunun temiz olduğundan emin olun. Kullandıktan sonra, bakteri oluşumunu önlemek için iyice durulayın ve kurulayın.

3.7. Çocuklar tarafından kullanılmak üzere tasarlanmamıştır.

3.8. Aleti sadece amacına uygun olarak kullanın.

3.9. Alet kullanım sırasında fiziksel olarak darbe almışsa, deforme olmuşsa veya aşınmışsa, aletin tekrar kullanılması yaralanmalara neden olabilir. Alet tekrar kullanılmamalıdır.

3.10. Aletin yanlış kullanımı ellerin, gözlerin, yüzün veya vücudun diğer kısımlarının yaralanmasına neden olabilir.

Şirket, aletin yanlış kullanımından, uygunsuz kullanımından veya hasarlı ya da aşınmış bir aletin kullanımından sorumlu değildir.

Yaralanmaları önlemek ve güvenli bir çalışma ortamı oluşturmak için bu güvenlik önlemlerine uymayı unutmayın.

4. Aletin kullanıma hazırlanması:

4.1. Bütünlüğü kontrol edin. Kurutucunun tüm parçalarında (gövde, kapak, iç sepet, tutamak) çatlak veya hasar olmadığından emin olun. Bu, cihazın güvenli ve verimli çalışmasını sağlayacaktır.

4.2. Temizlik. Kurutma makinesini ilk kez kullanmadan önce veya uzun süre sakladıktan sonra, tüm parçaları ılık su ve yumuşak deterjanla yıkayın. Bu, toz veya kalıntıların giderilmesine yardımcı olacaktır.

4.3. Kurutma. Yeşilliklerinizi kurutmayı zorlaştırabilecek gereksiz su temasını önlemek için kullanmadan önce tüm parçaları, özellikle de iç sepeti ve muhafazayı iyice kurulayın.

4.4. Doğru montaj. Kurutma makinesini talimatlara göre monte edin. Döndürme sırasında hasar veya yaralanmayı önlemek için tüm parçaların, özellikle de sapın sıkıca takıldığından emin olun.

4.5. Mekanizmanın kontrol edilmesi. Yeşillikleri yerleştirmeden önce, kolu boş bir kurutucu üzerinde birkaç kez çevirin. Bu, mekanizmanın sorunsuz çalıştığından emin olmanızı sağlayacaktır.

5. Nasıl kullanılır:



5.1. Salata, meyve veya sebzeleri sepete (6) yerleştirin ve suyla durulayın (bkz. Şekil 1).

5.2. Sepeti kabın (5) içine yerleştirin ve kapağı (1) kabın (5) üzerine yerleştirin (bkz. Şekil 2).

5.3. Kolu (2) kullanarak sepeti (5) döndürmeye başlayın (bkz. Şekil 3).

5.4. Suyu, su tahliye deliğinden (3) dışarı dökün (bkz. Şekil 4).

5.5. Su giriş deliğinden (4) kabın (5) içine su dökülebilir ve gerekirse durulamayı tekrarlayabilirsiniz (bkz. Şekil 5).

5.6. İşiniz bittiğinde, yiyecekleri file sepetten (6) boşaltın (bkz. Şekil 6).

5.7. Kurutulmuş mamayı beslemek için kabı (5) kullanabilirsiniz (bkz. Şekil 7).

6. Bakım:

6.1. Her kullanımdan sonra yıkayın. İşiniz bittikten sonra, kurutucunun tüm parçalarını ılık su ve yumuşak deterjanla iyice durulayın. Yeşilliklerin düşmüş olabileceği iç sepete özellikle dikkat edin.

6.2. Agresif deterjanlardan kaçının. Kurutma makinesinin yüzeyine zarar vermemek için sadece yumuşak deterjanlar kullanın.

6.3. Depolamadan önce kurutma. Yıkadıktan sonra, özellikle kapalı kaplarda küf veya hoş olmayan kokuların oluşmasını önlemek için tüm parçaların tamamen kurumalarını bekleyin.

6.4. Mekanizmanın düzenli olarak incelenmesi. Sapın ve döndürme mekanizmasının durumunu zaman zaman kontrol edin. Döndürmek zorlaşırsa, sökmeyi ve toz veya kalıntılardan temizlemeyi deneyin.

6.5. Kuru bir yerde saklayın. Aşırı nemle teması önlemek için kurutucuyu kuru ve temiz bir yerde saklayın.

7. Depolama ve taşıma:

7.1. Küflenmeyi veya kötü kokuları önlemek için kurutucuyu kuru bir yerde, yüksek nemden uzakta saklayın.

7.2. Kurutucu birkaç parçadan oluşur (gövde, sepet, kapak, tutamak), daha iyi havalandırma sağlamak ve tek tek parçaların hasar görmesini önlemek için bunları ayrı ayrı saklamak daha iyidir.

7.3. Kurutma makinesinin üzerine, özellikle plastikten yapılmışsa, ağır nesnelere koymayın, çünkü bu, gövdenin veya sepetin deforme olmasına neden olabilir.

7.4. Kurutma makinesini kutusunda saklayın veya tozdan korumak için temiz bir bezle örtün.

7.5. Mümkünse, taşıma için orijinal ambalajı kullanın. Bu, taşıma sırasında çizik veya çatlakları önlemeye yardımcı olacaktır. Ambalaj yoksa, hasarı önlemek için kurutucunun her bir parçasını yumuşak bir bez veya balonlu naylonla sarın.

7.6. Taşıma sırasında kabine zarar vermesini önlemek için tutamağı sabitleyin.

7.7. Kurutucu ıslak koşullarda taşınıyorsa, suyla temasını önlemek için kapalı bir plastik torbaya koyun.

8. Bertaraf:

Ürünü ve ambalajını ulusal mevzuata veya yerel düzenlemelere uygun şekilde bertaraf edin.

PL: INSTRUKCJA OBSŁUGI



OSTRZEŻENIE!

Postępuj zgodnie z instrukcją.

193.300.001- Suszarka TAVIALO do zieleni.



1. Zadanie:

Ręczna suszarka do ziół została zaprojektowana do szybkiego i skutecznego usuwania nadmiaru wilgoci z warzyw liściastych, takich jak sałata, szpinak, pietruszka i inne zielone zioła. Jest ona

szczególnie przydatna po umyciu ziół, ponieważ pomaga usunąć wodę, dzięki czemu warzywa dłużej zachowują świeżość i poprawiają smak potraw. Ta suszarka może być szczególnie przydatna w kuchni do przygotowywania sałatek, dodatków lub sosów, ponieważ suche liście lepiej trzymają dressing.

2. Główne parametry narzędzia:



Szczegóły:

1. Pokrywa.
2. Uchwyt do obracania.
3. Otwór do odprowadzania wody.
4. Otwór do pobierania wody.
5. Pojemnik o pojemności 3 litrów.
6. Siatkowy kosz.

Suszarka do ziół Taviolo umożliwia mycie i suszenie ziół, owoców i warzyw tyle razy, ile chcesz, dzięki wygodnej obsłudze jedną ręką. Dodawanie i spuszczenie wody bez zdejmowania pokrywy. Suszarka ma pojemność 3 litrów i siatkowy kosz, w którym można przechowywać owoce i warzywa po wysuszeniu.

Cechy:

- Obrót jedną ręką.
- Przezroczysty pojemnik o pojemności 3 litrów.
- Dodawanie i spuszczenie wody bez zdejmowania pokrywy.
- Górna część nadaje się do mycia w zmywarce.

3. Środki ostrożności podczas pracy z narzędziem:

- 3.1. Przed użyciem należy sprawdzić stan suszarki. Upewnić się, że nie ma uszkodzeń, które mogłyby doprowadzić do złamania lub obrażeń.
- 3.2. Nie przeciążać suszarki. Zieleninę należy dodawać z umiarem, aby uniknąć przeciążenia suszarki, ponieważ może to spowodować deformację lub uszkodzenie mechanizmu.
- 3.3. Należy ostrożnie obchodzić się z uchwytem. Obracaj go płynnie, nie używając nadmiernej siły, aby uniknąć uszkodzenia mechanizmu lub zranienia dłoni.

3.4. Podczas obsługi suszarki należy mieć suche ręce, aby uniknąć poślizgnięcia się i uzyskać lepszą kontrolę nad narzędziem.

3.5. Nie należy pozostawiać suszarki bębnowej w miejscu łatwo dostępnym dla dzieci. Choć suszarka wydaje się być bezpieczna, małe dzieci mogą przypadkowo uszkodzić urządzenie lub zranić się.

3.6. Utrzymuj higienę - upewnij się, że suszarka jest czysta przed użyciem. Po użyciu należy ją dokładnie wypłukać i wysuszyć, aby zapobiec gromadzeniu się bakterii.

3.7. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez dzieci.

3.8. Używać narzędzia wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem.

3.9. Jeśli narzędzie zostało fizycznie uderzone, zdeformowane lub zużyte podczas użytkowania, dalsze korzystanie z niego może spowodować obrażenia. Nie wolno ponownie używać narzędzia.

3.10. Niewłaściwe użycie narzędzia może spowodować obrażenia rąk, oczu, twarzy lub innych części ciała.

Firma nie ponosi odpowiedzialności za niewłaściwe użycie narzędzia, niewłaściwe użycie narzędzia lub użycie narzędzia uszkodzonego lub zużytego.

Należy pamiętać o przestrzeganiu tych środków ostrożności, aby zapobiec obrażeniom i stworzyć bezpieczne środowisko pracy.

4. Przygotowanie narzędzia do użycia:

4.1. Sprawdzenie integralności. Upewnij się, że wszystkie części suszarki (korpus, pokrywa, kosz wewnętrzny, uchwyt) są wolne od pęknięć lub uszkodzeń. Zapewni to bezpieczną i wydajną pracę urządzenia.

4.2. Czyszczenie. Przed pierwszym użyciem suszarki lub po długim okresie przechowywania należy umyć wszystkie jej części ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu. Pomoże to usunąć kurz lub pozostałości.

4.3. Suszenie. Przed użyciem należy dokładnie wysuszyć wszystkie części, zwłaszcza wewnętrzny kosz i obudowę, aby uniknąć niepotrzebnego kontaktu z wodą, który może utrudnić suszenie zieleni.

4.4. Prawidłowy montaż. Suszarkę należy zmontować zgodnie z instrukcjami. Upewnij się, że wszystkie części są dobrze zamocowane, zwłaszcza uchwyt, aby uniknąć uszkodzeń lub obrażeń podczas obracania.

4.5. Sprawdzanie mechanizmu. Przed umieszczeniem zieleni należy kilkakrotnie obrócić uchwyt pustej suszarki. Pozwoli to upewnić się, że mechanizm działa płynnie.

5. Sposób użycia:



5.1. Umieścić sałatkę, owoce lub warzywa w koszu (6) i przepłukać wodą (patrz rys. 1).

5.2. Umieścić kosz w pojemniku (5) i założyć pokrywę (1) na pojemnik (5) (patrz rys. 2).

5.3. Rozpocząć obracanie kosza (5) za pomocą uchwytu (2) (patrz Rys. 3).

5.4. Wylej wodę przez otwór spustowy (3) (patrz Rys. 4).

5.5. Można wlać wodę do pojemnika (5) przez otwór wlotowy wody (4) i powtórzyć płukanie, jeśli to konieczne (patrz rys. 5).

5.6. Po zakończeniu opróżnij żywność z kosza siatkowego (6) (patrz rys. 6).

5.7. Można użyć pojemnika (5) do podawania wysuszonego pokarmu (patrz rys. 7).

6. Konserwacja:

6.1. Umyć po każdym użyciu. Po zakończeniu pracy należy dokładnie umyć wszystkie części suszarki ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu. Szczególną uwagę należy zwrócić na wewnętrzny kosz, do którego mogły dostać się resztki zieleni.

6.2. Unikaj agresywnych detergentów. Używaj tylko łagodnych detergentów, aby uniknąć uszkodzenia powierzchni suszarki.

6.3. Suszenie przed przechowywaniem. Po umyciu należy pozostawić wszystkie części do całkowitego wyschnięcia, aby

uniknąć powstawania pleśni lub nieprzyjemnych zapachów, zwłaszcza w zamkniętych pojemnikach.

6.4. Regularna kontrola mechanizmu. Od czasu do czasu należy sprawdzać stan uchwytu i mechanizmu obrotowego. Jeśli obracanie staje się trudne, należy spróbować go zdemontować i oczyścić z kurzu lub pozostałości.

6.5. Przechowywanie w suchym miejscu. Suszarkę należy przechowywać w suchym i czystym miejscu, aby uniknąć kontaktu z nadmierną wilgocią.

7. Przechowywanie i transport:

7.1. Suszarkę należy przechowywać w suchym miejscu, z dala od wysokiej wilgotności, aby uniknąć pleśni lub nieprzyjemnych zapachów.

7.2. Suszarka składa się z kilku części (korpus, kosz, pokrywa, uchwyt), lepiej przechowywać je oddzielnie, aby zapewnić lepszą wentylację i zapobiec uszkodzeniu poszczególnych części.

7.3. Nie należy umieszczać ciężkich przedmiotów na suszarce, zwłaszcza jeśli jest ona wykonana z tworzywa sztucznego, ponieważ może to spowodować odkształcenie korpusu lub kosza.

7.4. Suszarkę należy przechowywać w pudełku lub przykryć czystą szmatką, aby chronić ją przed kurzem.

7.5. Jeśli to możliwe, do transportu należy używać oryginalnego opakowania. Pomoże to zapobiec zarysowaniom lub pęknięciom podczas transportu. Jeśli opakowanie nie jest dostępne, owinąć każdą część suszarki miękką szmatką lub folią bąbelkową, aby zapobiec uszkodzeniom.

7.6. Zabezpieczyć uchwyt, aby zapobiec uszkodzeniu obudowy podczas transportu.

7.7. Jeśli suszarka jest transportowana w wilgotnych warunkach, należy umieścić ją w szczelnej plastikowej torbie, aby uniknąć kontaktu z wodą.

8. Utylizacja:

Produkt i jego opakowanie należy utylizować zgodnie z przepisami krajowymi lub lokalnymi.

UA: ІНСТРУКЦІЯ КОРИСТУВАЧА



УВАГА!

Дотримуйтеся інструкції.

193.300.001- Сушарка для зелені TAVIALO.



1. Призначення:

Ручна сушарка для зелені призначена для швидкого та ефективного видалення зайвої вологи з листових овочів, таких як салат, шпинат, петрушка та інші зелені трави. Вона особливо корисна після миття зелені, оскільки допомагає видалити воду, що дозволяє зберігати зелень свіжою довше і покращує смакові якості страв. Така сушарка може бути особливо корисною на кухні для приготування салатів, гарнірів або соусів, оскільки сухі листки краще утримують заправку.

2. Основні параметри інструменту:



Деталі:

1. Кришка.

2. Ручка для обертання.

3. Отвір для зливу води.

4. Отвір для набору води.

5. 3-х літрова ємність.

6. Сітчастий кошик.

Сушарка для зелені Tavialo дозволяє мити та сушити зелень, фрукти та овочі стільки разів, скільки завгодно, завдяки зручній системі для роботи однією рукою. Додавайте та зливайте воду, не знімаючи кришку. Ємність об'ємом 3 літри та сітчастий кошик також можуть бути використані для зберігання фруктів та овочів після просушування.

Особливості:

-Обертання однією рукою.

-3-х літрова прозора ємність.

-Додавання та злив води, не знімаючи кришки.

-Верхня частина може митись у посудомийній машині.

3. Заходи безпеки під час роботи з інструментом:

3.1.Перевірте стан сушарки перед використанням. Переконайтеся, що вона не має пошкоджень, які можуть призвести до поломки або травм.

3.2. Не перевантажуйте сушарку. Додавайте зелень в міру, щоб уникнути перевищення її об'єму, адже це може призвести до деформації або поломки механізму.

3.3. Обережно користуйтеся ручкою. Обертайте її плавно, не застосовуючи надмірної сили, щоб уникнути пошкодження механізму або травмування руки.

3.4. Тримайте руки сухими під час роботи з сушаркою, щоб уникнути ковзання та кращого контролю над інструментом.

3.5. Не залишайте сушарку в легкодоступному місці для дітей. Хоча сушарка здається безпечною, маленькі діти можуть випадково пошкодити пристрій або травмуватися.

3.6.Дотримуйтеся гігієни – перед використанням переконайтеся, що сушарка чиста. Після використання ретельно промийте та просушіть її, щоб запобігти накопиченню бактерій.

3.7. Не призначено для використання дітьми.

3.8. Використовуйте інструмент тільки за призначенням.

TAVIALO UG

Immentalstr. 50, 79104 Freiburg, Germany
info@tavialo.de, <https://www.tavialo.de>

3.9. Якщо інструмент зазнав фізичного впливу, деформації або зносу під час використання, подальше його використання може призвести до травм. Такий інструмент не можна використовувати надалі.

3.10. Неправильне використання інструменту може призвести до травм рук, очей, обличчя або інших частин тіла.

Компанія не несе відповідальності за використання інструменту за непризначенням, за неправильне використання інструменту або використання пошкодженого або зношеного інструменту.

Пам'ятайте про дотримання цих заходів безпеки для запобігання травмам і створення безпечного робочого середовища.

4. Підготовка інструменту до використання:

4.1. Перевірка цілісності. Переконайтеся, що всі деталі сушарки (корпус, кришка, внутрішня корзина, ручка) не мають тріщин чи пошкоджень. Це забезпечить безпечну та ефективну роботу пристрою.

4.2. Очищення. Перед першим використанням або після тривалого зберігання промийте всі частини сушарки теплою водою з м'яким мийним засобом. Це допоможе видалити будь-який пил або залишки.

4.3. Просушування. Добре просушіть всі деталі перед використанням, особливо внутрішню корзину та корпус, щоб уникнути зайвого контакту з водою, який може ускладнити сушіння зелені.

4.4. Правильне складання. Зберіть сушарку згідно з інструкцією. Переконайтеся, що всі частини міцно закріплені, особливо ручка, щоб уникнути пошкоджень або травм при обертанні.

4.5. Перевірка механізму. Перед тим, як поміщати зелень, зробіть кілька обертів ручкою на порожній сушарці. Це дозволить переконатися, що механізм працює плавно.

5. Використання:



5.1. Помістіть салат, фрукти чи овочі в кошик (6) та промийте водою (див. Мал. 1).

5.2. Помістіть кошик у ємність (5) і встановіть кришку (1) на ємність (5) (див. Мал. 2).

5.3. Почніть обертати кошик (5) за допомогою ручки (2) (див. Мал. 3).

5.4. Вилийте воду через отвір для зливу води (3) (див. Мал. 4).

5.5. Ви можете залити воду всередину ємності (5) через отвір для набору води (4) і повторити промивання, якщо це необхідно (див. Мал. 5).

5.6. Після закінчення виміть продукти із сітчастого кошика (6) (див. Мал. 6).

5.7. Ви можете використовувати ємність (5) для подачі висушених продуктів (див. Мал. 7).

6. Догляд:

6.1. Миття після кожного використання. Після завершення роботи ретельно промийте всі частини сушарки теплою водою з м'яким мийним засобом. Особливу увагу приділіть внутрішній корзині, куди могли потрапити залишки зелені.

6.2. Уникайте агресивних мийних засобів. Використовуйте тільки м'які мийні засоби, щоб уникнути пошкодження поверхні сушарки.

6.3. Сушіння перед зберіганням. Після миття дайте всім деталям повністю висохнути, щоб уникнути утворення цвілі чи неприємного запаху, особливо у закритих контейнерах.

6.4. Регулярна перевірка механізму. Час від часу перевіряйте стан ручки та обертального механізму. Якщо він починає обертатися складніше, спробуйте розібрати та почистити його від пилу чи залишків.

6.5. Зберігання в сухому місці. Тримайте сушарку в сухому і чистому місці, щоб уникнути контакту з надмірною вологістю.

7. Зберігання та транспортування:

7.1. Зберігайте сушарку в сухому місці, подалі від високої вологості, щоб уникнути появи цвілі чи неприємного запаху.

7.2. Сушарка складається з декількох частин (корпус, корзина, кришка, ручка), краще зберігати їх окремо, що забезпечить кращу вентиляцію та запобіжить пошкодженню окремих елементів.

7.3. Не ставте важкі предмети на сушарку, особливо якщо вона виготовлена з пластику, оскільки це може призвести до деформації корпусу чи корзини.

7.4. Зберігайте сушарку в коробці або накрийте її чистою тканиною, щоб захистити від пилу.

7.5. Якщо можливо, використовуйте оригінальну упаковку для транспортування. Це допоможе уникнути подряпин або тріщин під час перевезення. Якщо упаковки немає, обгорніть кожну частину сушарки в м'яку тканину або бульбашкову плівку, щоб запобігти пошкодженням.



TAVIALO

7.6. Зафіксуйте ручку, щоб вона не пошкодила корпус під час перевезення.

7.7. Якщо сушарка транспортується у вологих умовах, покладіть її в герметичний поліетиленовий пакет, щоб уникнути контакту з водою.

8. Утилізація:

Утилізуйте виріб і його упаковку відповідно до національного законодавства або місцевих нормативних актів.