



INSTRUKCJA OBSŁUGI



Suszarka do grzybów, owoców i warzyw MSG-06, MSG-08

Sušička potravín/Food dehydrator/Maisto džiovintuvas/
Сушилка для продуктов/Sušička potravín

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM ZAPOZNAJ SIĘ Z INSTRUKCJĄ OBSŁUGI

CZ

NÁVOD K OBSLUZE..... 3

EN

USER MANUAL 9

LT

VARTOTOJO INSTRUKCIJA15

PL

INSTRUKCJA OBSŁUGI.....21

RU

ИНСТРУКЦИЯ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ.....31

SK

POUŽÍVATEĽSKÁ PRÍRUČKA..... 38

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY PŘI POUŽÍVÁNÍ

- Před použitím si pozorně přečtete následující návod k obsluze.
- Obzvláště opatrně postupujte v případě, že se v blízkosti vyskytují děti!
- Elektrický kabel nevěšejte přes ostré hrany a nedovolte, aby se dostal do kontaktu s horkými povrchy.
- Jestliže zařízení nepoužíváte nebo se chystáte jej čistit, vyjměte zástrčku z elektrické zásuvky.
- Zařízení nepoužívejte ani v případě, kdy došlo k poškození napájecího kabelu nebo zástrčky - v takovém případě předejte zařízení do autorizovaného servisu k opravě.
- Zařízení nepoužívejte k jiným účelům, než k jakým bylo určeno.
- Zařízení, kabel ani zástrčku je zakázáno ponořovat do vody či jiných kapalin.
- Zapnuté zařízení neopouštějte bez dozoru.
- Zařízení neumísťujte během provozu do blízkosti stěn, záclon, závěsů apod.
- Na víko zařízení nepokládajte žádné předměty.
- Pamatujte na to, aby bylo zařízení před odpojením z elektrické zásuvky nejprve vypnuto.
- Zařízení neumísťujte do blízkosti jiných elektrických spotřebičů, hořáků, sporáků, pečící trouby apod.
- Vyvarujte se umísťování sušičky na kovové povrchy.
- Zařízení je určeno výhradně k domácímu použití.

- ▶ Pro odpojení sušičky od zdroje napájení je nutné vyjmout zástrčku z elektrické zásuvky.
- ▶ Toto zařízení mohou používat děti ve věku od 8 let a osoby se sníženými fyzickými či duševními schopnostmi i osoby bez zkušeností a znalosti zařízení, bude-li nad nimi zajištěn dohled nebo budou poučeny v oblasti bezpečného používání zařízení tak, aby riziko s tímto spojené bylo pro tyto osoby srozumitelné. Děti bez dozoru nesmějí zařízení čistit ani provádět jeho údržbu.
- ▶ Dávejte pozor na to, aby si děti se zařízením nehrály.
- ▶ Zařízení je zakázáno používat venku (ve venkovním prostředí).
- ▶ Zařízení není určeno k provozu s využitím externích časových spínačů nebo samostatného dálkového ovládání.
- ▶ Zařízení i jeho napájecí kabel uchovávejte na místě, které je pro děti do 8 let nedostupné.
- ▶ Zástrčku nevytahujte z elektrické zásuvky taháním za kabel.
- ▶ Zástrčku nezapojujte do zásuvky mokrými rukama.
- ▶ Větrací otvory ve víku sušičky během sušení nezakrývejte.
- ▶ S ohledem na zajištění bezpečnosti dětí, prosíme, neponechávejte volně ležet součásti balení výrobku (plastové sáčky, krabice, polystyren apod.).
- ▶ Zařízení neumísťujte na horké povrchy.
- ▶ Výrobník umístěte na suchý, rovný a stabilní povrch.
- ▶ Používání příslušenství, které nebylo doporučeno výrobcem, může způsobit poškození zařízení, zranění nebo dokonce požár.

- Zkontrolujte, zda se parametry napájení uvedené na nominálním štítku zařízení shodují s parametry Vaší elektrické sítě.
- **VAROVÁNÍ! Nedovolte, aby si děti hrály s fólií. Nebezpečí udušení!**

POPIS ZAŘÍZENÍ

1. Víko zařízení s motorem a vypínačem
2. Síta o průměru 30 cm
Model MSG-06
 2a. 3 síta s úchyty
 2b. 3 síta bez úchytů
Model MSG-08
 2a. 4 síta s úchyty
 2b. 4 síta bez úchytů
3. Základna sušičky
4. Protiskluzové podložky
5. Vypínač sušičky, 2-stupňová regulace přísunu teplého vzduchu



PŘED POUŽITÍM

1. Zařízení vyjměte z krabice a sejměte z něj všechny ochranné obaly, fólie apod.
2. Před prvním použitím přístroje pro sušení potravin je nutné jej zapnout na cca 30 minut bez uložení jakýchkoliv potravin na sítěch.
3. Po vypnutí sušičky je nutné očistit a opláchnout její součásti v souladu s pokyny uvedenými v kapitole „Čištění a údržba“.

FUNKCE ZAŘÍZENÍ

1. Sušení potravin je velice účinným způsobem jejich konzervace.
2. Teplý vzduch cirkuluje uvnitř sušičky mezi víkem, v němž se nachází motor, a jednotlivými sítěmi i základnou sušičky.
3. Tímto způsobem budou všechny produkty rozložené na sítích sušičky důkladně vysušeny bez ztráty jejich výživových hodnot.
4. Díky tomu se můžete po celý rok radovat z ovoce, zeleniny nebo hub bez nutnosti přidávání umělých konzervantů.
5. Pomocí tohoto zařízení můžete sušit také květiny, bylinky, připravovat si produkty do müsli apod.

SKLADOVÁNÍ SUŠENÝCH POTRAVIN

1. Nádoby, ve kterých budou sušené potraviny skladovány, musí být čisté a suché.
2. Nejlepším způsobem pro skladování sušených potravin jsou sklenice s těsným uzávěrem, které umístíte na tmavé a suché místo s teplotou od 5-20°C.
3. Během prvního týdne po usušení potraviny kontrolujte, zda se v nádobách, v nichž jsou uloženy, nevyskytuje vlhkost. Pokud tam vlhkost je, znamená to, že produkty nebyly zcela vysušeny a je nutné je досушит.

POZOR! Je zakázáno vkládat horké nebo jen teplé potraviny do skladovacích nádob!

POUŽITÍ SUŠIČKY

1. Síta na potraviny určené k sušení je nutné položit tak, aby mezi nimi mohl volně cirkulovat vzduch. Síta pokládejte střídavě, tj. na základnu (3) je nutné položit síto s úchyty (2a) tak, aby průměr síta byl shodný s průměrem základny (větší průměr musí být otočen směrem dolů), následně na síto (2a) položte síto bez úchyťů (2b) (menší průměr směřuje dolů). Slícování sít věnujte velkou pozornost. Další síta pokládejte střídavě s úchyty (2a) a bez úchyťů (2b).
2. Pokud nebudou potravinami určenými k sušení zaplněna všechna síta, doporučujeme vkládat do sušičky pouze síta, na kterých jsou uloženy potraviny.
3. Víko s motorem nasadte na poslední položeném síto.
4. Zástrčku připojte do elektrické zásuvky.
5. Sušičku zapněte na vypínači, který se nachází na krytu zařízení.

POZOR! Je zakázáno používat sušičku se síty ve složené pozici! (obr. 1)

OCHRANA PROTI PŘEHŘÁTÍ.

Sušička je vybavena tepelnou pojistkou proti přehřátí.

Automatický vypínač - při nadměrném růstu teploty dojde k odpojení topné spirály a po vychladnutí se spirála opět zapne.

ZÁVĚREČNÉ POKYNY

1. Potraviny před umístěním do sušičky vždy důkladně umyjte.
2. Všechny druhy potravin nakrájejte tak, aby se volně vešly mezi rovně položená síta.
3. Doba sušení závisí na vlastnostech jednotlivých druhů potravin, tloušťce nakrájených kousků apod.
4. V případě nerovnoměrného sušení produktů je nutné síta mezi sebou prohazovat - horní síto přesuňte dolů a spodní zase nahoru.
5. Chcete-li zabránit zhnědnutí sušeného ovoce, můžete jej postříkat citrónovou nebo ananasovou šťávou.
6. Některé druhy zeleniny či ovoce mohou mít přirozenou ochrannou vrstvu, díky níž se může doba sušení o něco prodloužit. Chcete-li tomu zabránit, musíte je např. oloupat.

SUŠENÍ OVOCE A HUB

1. Ovoce a houby důkladně umyjte.
2. Odstraňte z nich všechny pecky, nahnílé části apod.
3. Ovoce nebo houby rozdělte na kusy tak, aby se volně vešly mezi položená síta.
4. Ovoce nebo houby sušte do dosažení požadovaného efektu.

SUŠENÍ ZELENINY

1. Zeleninu důkladně omyjte.
2. Odstraňte z nich všechny pecky, nahnílé části apod.
3. Zelenina s dlouhou dobu přípravy musí být před usušením spařena.
4. Za tímto účelem vložte zeleninu do síta nebo cedníku, které následně položte na 1-5 minut nad hrnec s vařící vodou. Poté ji ponořte do studené vody a osušte.
5. Zeleninu můžete rovněž ponořit do vařící vody na 1-2 minuty. Poté ji vhodte do studené vody, vyjměte a osušte.

SUŠENÍ BYLINEK

1. Doporučujeme sušit pouze mladé lístky bylinek.
2. Po usušení bylinky neskladujte v papírových sáčkích, protože papír bude absorbovat pachy i tuk.
3. Bylinky skladujte na chladném a tmavém místě.

SUŠENÍ MASA A RYB

1. Předtím, než začnete sušit maso, odstraňte z něj tuk a nakrájejte jej (nejlépe na podélné proužky), poté marinujte po dobu 6-8 hodin.
2. Maso sušte nepřetržitě do momentu dosažení požadovaného efektu.
3. Ryba určená k sušení musí být čerstvá.
4. Očistěte ji a odstraňte z ní všechny kosti.
5. Následně ji postříkejte citronovou šťávou a ponořte do solného roztoku.

SUŠENÍ KVĚTINY

1. K sušení vybírejte nejlépe květiny, které ještě nejsou zcela rozvinuté.
2. Nakrájejte je na kousky.
3. Sušte do momentu dosažení požadovaného efektu.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

1. Součásti, které přicházejí do styku s potravinami, důkladně umyjte a usušte po každém použití sušičky.
2. Zařízení vypněte předtím, než jej začnete čistit.

3. Zástrčku vyjměte ze zásuvky.
4. K očištění krytu sušičky je možné jej otřít vlhkým hadříkem s přidáním malého množství mycího prostředku.
5. Síta a základnu sušičky můžete umýt v teplé vodě s příměsí malého množství mycího prostředku.
6. Obtížně odstranitelných nečistot se můžete zbavit pomocí jemného a měkkého kartáčku.
7. Víko s motorem neponořujte do vody ani jiných kapalin!
8. Nepoužívejte rozpouštědla, silné detergenty ani ostré předměty, protože by mohlo dojít k poškození pláště zařízení.
9. Žádné součásti sušičky není dovoleno mýt v myčce nádobí.
10. Při skladování zařízení je nutné síta (2a, 2b) uložit na základnu tak, aby menší průměr směřoval dolů, díky čemuž zabere sušička méně místa (obr. 1).

obr. 1



TECHNICKÉ PARAMETRY

Technické parametry jsou uvedeny na nominálním štítku výrobku.

Délka napájecího kabelu: 1,04 m



POZOR! Firma MPM agd S.A. si vyhrazuje právo na provádění technických změn.

SPRÁVNÁ LIKVIDACE VÝROBKU (použité elektrické nebo elektronické zařízení).

Polsko



Označení, které je umísťováno na výrobku, znamená, že po uplynutí doby životnosti výrobku nesmí být výrobek vyhozen do běžného komunálního odpadu. Použitý spotřebič může mít negativní vliv na životní prostředí a lidské zdraví z důvodu potenciálního obsahu nebezpečných látek, směsí a součástí. Smísení elektrického odpadu s jinými odpady nebo jejich neprofesionální demontáž mohou způsobit uvolňování látek škodlivých pro lidské zdraví i životní prostředí. Použité spotřebiče je nutné předat na určeném sběrném místě zajišťujícím sběr elektroodpadu. Pro podrobné informace týkající se místa sběru starých elektronických a elektrických spotřebičů je uživatel povinen kontaktovat obecní sběrné místo nebo závod na zpracovávání použitých spotřebičů.

OPERATION SAFETY INSTRUCTION

- Before use, thoroughly read the operation manual..
- Extreme care is required in case of children presence in vicinity of the appliance.
- Do not hang the cord on any sharp edges and prevent any contact with hot surfaces.
- Always pull out the plug from the socket unless the appliance is used or before its cleaning.
- Do not use the roaster in case of its damage, also if its cord or plug is damaged – in such case the appliance should be handed over to an authorized service shop for repair.
- Do not use your drier for any other purpose except of its assignment.
- Do not immerse the appliance, its cord and plug in water or any other fluids.
- Do not leave the appliance without supervision in course of its operation..
- Do not stand the appliance in vicinity of walls or curtains etc. in course of its operation
- Do not put anything on the appliance lid.
- Do not forget to switch off the appliance before pulling out its plug from the socket
- Do not stand the appliance in vicinity of electric and gas cookers, burners, ovens etc
- Standing the appliance on metal surfaces should be avoided

- ▶ The appliance is designed for the use in household only.
- ▶ In order to disconnect the appliance from power source, pull out its plug from the socket.
- ▶ Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- ▶ This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- ▶ Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- ▶ Your children must not be allowed to play with the appliance.
- ▶ Do not use the appliance outdoors.
- ▶ The device is not designed to work with external time switches or a separate remote control system.
- ▶ Do not cover the air holes in the device cover during its operation.
- ▶ Keep your children safe: do not leave any parts of the packaging readily accessible (i.e. plastic bags, cardboard boxes, polystyrene inserts, etc.).
- ▶ **WARNING! Never let children play with plastic film or bags. Choking/ asphyxiation hazard!**
- ▶ Store the appliance and its cord out of reach of children under 8 years of age.

- Do not remove the plug from the mains by pulling by the cord.
- Do not plug the power cord with wet hands.

APPLIANCE DESCRIPTION

1. Appliance lid with the motor and switch
2. 30 cm dia. sieves
 - Model MSG-06**
 - 2a. 3 sieves with handles
 - 2b. 3 sieves without handles
 - Model MSG-08**
 - 2a. 4 sieves with handles
 - 2b. 4 sieves without handles
3. Drier base
4. Antislip pads
5. Drier ON / OFF switch, 2 levels hot air flow adjustment



PRIOR TO THE FIRST USE

1. Take the appliance out of the box, remove all protective cardboards and foil.
2. Prior to its first use for food products drying, the appliance should be switched on for 30 minutes without placing any products on sieves.
3. After switching off, the cleaning and rinsing should be carried out in accordance with instruction included in paragraph „Cleaning and maintenance“.

OPERATION PRINCIPLE

1. The drying of food products is used as effective method of their preservation.
2. Hot air with continuously controlled temperature is circulated in the drier between the lid incorporating the motor and individual sieves as well as drier base.
3. Therefore all products placed on drier sieves are thoroughly dried without the loss of their nutritional values.
4. Therefore we can enjoy the fruit, vegetables or mushrooms without adding any artificial conservants for 12 months in a year.
5. This appliance can be also used for the drying of flowers, herbs, preparation of musli etc.

HOW TO STORE DRIED PRODUCTS

1. The storage containers for dried food products shall be clean and dry.

2. Preferable method of storage of dried food products are glass jars with metal lids, placed in a dry and dark place at temperature of 5-20°C.
3. During the first week after drying, the products in jars should be checked for humidity. In case of moisture, the products should be dried repeatedly.

NOTE! Do not put hot or even warm products into storage containers!

USE OF DRIER

1. The sieves designed for products to be dried should be positioned in a manner enabling unrestricted air flow between them. Locate the sieves alternately: place the sieve with handles (2a) on the base; the large sieve diameter must be directed downward (to match the base diameter). Next, install the sieve without handles (2b) (with the smaller diameter towards the bottom) on the first sieve with handles (2a). The sieves must fit each other. Place the remaining sieves alternately, first (2a) and then (2b).
2. Unless all sieves are not filled with products, it is recommended to place in the drier only the sieves with products.
3. Put the appliance lid incorporating the motor onto the last placed sieve.
4. Insert the plug into the socket.
5. Switch on the appliance by means of the switch incorporated on the lid.

NOTE! Never use the appliance with trays in the folded position!

OVERHEAT PROTECTION

The dryer is equipped with a thermal protection system:

Circuit breaker – in case of excessive temperature increase, the heating element will disengage automatically. The heating element comes on again once cooled down to normal service temperature.

FINAL INSTRUCTIONS

1. Always thoroughly wash the products before their placing in the drier.
2. Any food products should be cut in a manner enabling their freely arrangement between uniformly oriented sieves.
3. Drying time depends on the properties of individual products, thickness of slices etc.
4. In case of non-uniform drying of products, individual sieves should be relocated – upper sieves should be replaced by bottom ones and vice versa.
5. In order to avoid brown colour of fruit to be dried, the fruit can be sprinkled with lemon or pineapple juice..
6. Some vegetables or fruit can be coated with natural protective layer; therefore their drying time can be prolonged. In order to avoid such inconvenience, the fruit can be peeled etc.

DRYING OF FRUIT AND MUSHROOMS

1. Thoroughly wash the fruit or mushrooms.
2. Remove all stones, decayed parts etc..

3. Cut the fruit or mushrooms. in a manner enabling their freely arrangement between individual sieves.
4. Dry the fruit or mushrooms until desired effect is achieved.

DRYING OF VEGETABLES

1. Thoroughly wash the vegetables.
2. Remove all stones, decayed parts etc.
3. The vegetables with long cooking time should be pre-treated with steam.
4. In order to do it, place the vegetables on sieve or strainer above the pot with boiling water for 1-5 minutes. The throw them into cold water and allow to dry.
5. In case of paraboziling, place the vegetables in boiling water for 1-2 minutes and in cold water thereafter.

DRYING OF HERBS

1. The drying of young leaves only is recommended.
2. Do use paper bags for storage of dried herbs, because their smell and fat will be absorbed by paper.
3. Store in cool and dark place.

DRYING OF MEAT AND FISH

1. Prior to commencement of drying remove fat from meat and cut (preferably into longitudinal pieces like ribbons) and marinate for 6-8 hours.
2. Dry continuously until desired effect is achieved.
3. Fish to be used for drying shall be extremely fresh.
4. Clean the fish and eliminate all bones.
5. Then sprinkle with lemon juice and immerse in salt solution in water.

DRYING OF FLOWERS

1. Preferably select the flowers which are not fully open.
2. Cut into pieces.
3. Dry continuously until desired effect is achieved.

CLEANING AND MAINTENANCE

1. After each use, thoroughly wash and dry all parts in direct contact with food.
2. Switch off the appliance before you start cleaning.
3. Unplug the appliance.
4. In order to clean the housing, it can be wiped with moist cloth with addition of a small amount of detergent.
5. The sieves of base of the drier can be washed in warm water with addition of a small amount of detergent.

6. Hardly removable dirt can be eliminated by gentle rubbing with soft brush.
7. Do not immerse the lid with motor in water or in any other fluids!
8. Do not use any solvents, aggressive detergents and sharp objects, because the housing of the appliance can be damaged.
9. Do not wash any drier elements in dish washing machines.
10. Store the appliance by locating the sieves (2a) and (2b) within the base and with the smaller diameter downward. This way the drier will occupy less space (see Fig. 1).

Fig. 1



TECHNICAL DATA

The technical parameters are given on the data plate of the product.

Power cord length: 1,04 m



PROPER DISPOSAL OF THE PRODUCT (waste electrical and electronic equipment)



Marking on the product indicates that after the service-life of the product expires, it should not be disposed with other type of municipal waste. Used equipment may have a negative impact on the environment and health of people due to potentially containing hazardous substances, mixtures and components. Mixing electric waste with other types of waste or disassembling those in an unprofessional manner may cause a release of substances that are hazardous to the environment and health. Used equipment should be handed-over to a point for collection of electric waste. In order to obtain detailed information regarding the electric waste collection points, the user should contact the municipal point of electric waste collection or used equipment processing department.

SAUGAUS NAUDOJIMO NURODYMAI:

- Prieš pradedami naudoti tiksliai perskaitykite aptarnavimo instrukciją.
- Būkite itin atsargūs, kai arti įrenginio yra vaikai.
- Nekabinkite laido ant aštrių briaunų ir neleiskite, kad liestų karštus paviršius.
- Visuomet ištraukite kištuką iš elektros lizdo, kai nenaudojate įrenginio arba prieš jo valymą.
- Negalima naudoti pažeisto įrenginio, net ir tuomet, kai pažeistas laidas ar kištukas – tokiu atveju įrenginį reikia atiduoti remontui įgaliojamam remontų punktui.
- Nenaudokite įrenginio kitiems tikslams, nei jis yra skirtas.
- Negalima nardinti įrenginio, laido ir kištuko vandenyje ar kituose skysčiuose.
- Darbo metu nepalikite įrenginio be priežiūros.
- Negalima darbo metu statyti įrenginio arti sienų, užuolaidų, ir pan.
- Negalima statuti įrenginio ant korpuso.
- Prisiminkite, kad visuomet prieš kištuko ištraukimą iš elektros lizdo pirmiausia išjunkite įrenginį.
- Negalima arti įrenginio statyti kitų elektrinių prietaisų, degiklių, viryklių, orkaitių ir pan.
- Reikia vengti statyti įrenginį ant metalinių paviršių.
- Prietaisas skirtas naudoti namuose.

- ▶ Siekiant atjungti įrenginį nuo elektros šaltinio, ištraukite kištuką iš elektros lizdo.
- ▶ Šiuo įrenginiu gali naudotis vaikai nuo 8 metų ir žmonės su fizine, judėjimo ir protine negalia, žmonės su neatitinkamomis žiniomis ir patirtimi tuomet, kai yra prižiūrimi arba buvo paruošti ir apmokyti bei supranta kylančią grėsmę. Vaikai be suaugusiųjų priežiūros neturėtų atlikti įrenginio valymo ir priežiūros darbų.
- ▶ Reikia atkreipti dėmesį, kad vaikai nežaistų su įrenginiu.
- ▶ Negalima naudoti atvirame ore.
- ▶ Įrenginys nėra skirtas darbui su išoriniais laikmačiais ar atskirais nuotolinio valdymo pultais.
- ▶ Laikykite įrenginį ir jo laidą vaikams iki 8 metų nepasiekiamoje vietoje.
- ▶ Traukdami už laido neištraukite kištuko iš elektros lizdo .
- ▶ Nekiškite kištuko į elektros lizdą drėgnomis rankomis.
- ▶ Darbo metu neuždenkite ventiliacijos angų esančių ant įrenginio korpuso
- ▶ Vaikų saugumui nepalikite laisvai prieinamų pakuotės sudedamųjų dalių (plastmasinių maišų, kartonų, putų polistirolo ir t. t.).
- ▶ **ĮSPĖJIMAS! Neleiskite vaikams žaisti su folija. Pavojus uždusti!**

ĮRENGINIO APRAŠYMAS:

1. Korpusas su varikliu ir jungikliu
2. Sietai 30 cm skersmens
Model MSG-06
2a. 3 sietai su laikikliais
2b. 3 sietai be laikiklių
Model MSG-08
2a. 4 sietai su laikikliais
2b. 4 sietų laikikliai
3. Džiovintuvo pagrindas
4. Neslystantys padėklai
5. Džiovintuvo jungiklis/išjungiklis, 2 lygių karšto oro pūtimo reguliavimas



PRIEŠ PANAUDOJIMĄ

1. Išimkite įrenginio iš pakuotės ir nuimkite visas apsaugines folijas ir kartonus.
2. Prieš pirmą įrenginio panaudojimą maisto produktams džiovinti reikia įjungti įrenginį maždaug 30 min. ir nedėti jokių produktų ant sietų.
3. Išjungus džiovintuvą reikia jį išvalyti ir nuplauti pagal rodykles pateiktas taške „Valymas ir priežiūra“.

ĮRENGINIO VEIKIMAS

1. Maisto produktų džiovinimas yra veiksmingas konservavimo būdas.
2. Šilta soras sukasi džiovintuvo viduje tarp korpuso, kuriame yra variklis, ir paskirų sietų bei džiovintuvo pagrindo.
3. Tokiu būdu visi produktai esantys ant džiovintuvo sietų gerai išdžiovinami ir nepraranda savo maistinių savybių.
4. To dėka visus metus galima skanauto vaisius, daržoves ar grybus be jokių papildomų konservantų.
5. Šio įrenginio dėka galima džiovinti gėles, paruošti produktus dribsniams ir pan.

IŠDŽIOVINTŲ PRODUKTŲ LAIKYMAS

1. Indai, kuriuose bus laikomi džiovinti produktai, turi būti švarūs ir sausi.
2. Geriausias būdas džiovintiems produktams saugoti yra stikliniai stiklainiai su sandariu uždarymu, pastatyti tamsioje ir sausoje vietoje, 5-20°C temperatūroje.
3. Per pirmą savaitę po produktų išdžiovinimo reikia patikrinti, ar induose, kuriuose jei saugomi, nėra drėgmės. Jeigu yra, ta reiškia, kad produktai nebuvo visiškai išdžiovinami ir reikia juos džiovinti iš naujo.

DĖMESIO! Negalima karštų ar šiltų produktų į talpas siekiant juos ten saugoti!

DŽIOVINTUVO NAUDOJIMAS

1. Sietus skirtus produktų džiovinimui reikia sudėti taip, kad tarp jų laisvai tekėtų oras. Sietus sudėti pakaitiniu būdu, t.y. ant pagrindo (3) dėti sietą su laikikliais (2a) tokiu būdu, kad skersmuo tiktų prie pagrindo skersmens (didesnis skersmuo nukreiptas į apačią), paskui ant sieto (2a) reikia padėti sietą be laikiklių (2b) (mažesniu skersmeniu nukreiptu į apačią), po to atkreipti dėmesį į sietų sutaikymą. Kitus sietus dėti pakaitomis su laikikliais (2a) ir be laikiklių (2b).
2. Jeigu visi sietai neužpildyti produktais, tuomet rekomenduojama, kad į džiovintuvą būtų sudėti tik tie sietai, ant kurių yra produktai.
3. Uždėkite korpusą su varikliu ant paskutinio uždėto sieto.
4. Įjunkite kištuką į elektros tinklą.
5. Įjunkite įrenginį jungiklio pagalba, kuris yra ant korpuso.

DĖMESIO! Negalima naudoti džiovintuvo susietais sudėtoje pozicijoje! (žiūrėkite 1 pav.)

APSAUGA NUO PERŠILIMO

Džiovintuvas turi terminę apsaugą nuo peršilimo:

Automatinis jungiklis - kai auga temperatūra atjungiamas tenas, atvėsus tenas vėl įjungiamas.

GALUTINIAI PATARIMAI

1. Visuomet geria nuplaukite produktus prieš jų patalpinimą džiovintuve.
2. Įvairius maisto produktus reikia supjaustyti taip, kad laisvai tilptų tarp lygiai sudėtų sietų.
3. Džiovinimo laikas priklauso nuo paskirų produktų savybių, storio ir supjaustytų gabaliukų ir pan.
4. Kai produktai džiūsta nevienodai, reikia pakeisti sietus vietomis - viršutinius perdėti į apačią, o apatinius į viršų.
5. Siekiant išvengti džiovinimui skirtų vaisių parudimo, sulaušykite juos citrinos arba ananasų sultimis.
6. Kai kurios daržovės ir vaisiai gali būti padengti natūraliu apsauginiu sluoksniu, todėl džiovinimo laikas gali būti ilgesnis. Siekiant to išvengti reikia pvz. nulupty odele.

VAISIŲ IR GRYBŲ DŽIOVINIMAS

1. Gerai nuplaukite vaisius ar grybus.
2. Pašalinkite visus kauliukus, supuvusias dalis ir pan.
3. Padalinkite vaisius arba grybus į gabaliukus taip, kad laisvai tilptų tarp kitų sietų.
4. Reikia džiovinti vaisius arba grybus iki norimo efekto.

DARŽOVIŲ DŽIOVINIMAS

1. Daržoves gerai nuplaukite.
2. Pašalinkite visus kauliukus, supuvusias dalis ir pan.
3. Ilgai verdamas daržovės reikia nuplikyti garais prieš džiovinimą.
4. Siekiant tai padaryti daržoves sudėkite į sietą arba koštuvą ir padėkite virš puodo su verdančiu vandeniu 1-5 minutėms. Paskui įmeskite į šaltą vandenį ir nusauskinkite.

5. Galima trumpam daržoves plikyti verdančiame vandenyje per 1-2 minutes, o paskui įmesti į šaltą vandenį, išimti ir nusausinti.

ŽOLELIŲ DŽIOVINIMAS

1. Rekomenduojama džiovinti tik jaunus lapelius
2. Išdžiovinus žoleles nereikia jų saugoti popieriniuose maišeliuose, nes kvapas ir riebalai bus sugeriami popieriaus.
3. Laikyti vėsioje ir tamsioje vietoje.

MĖSOS IR ŽUVŲ DŽIOVINIMAS

1. Prieš džiovinimą nuo mėsos nuimkite riebalus ir supjaustykite (geriausia pailgiais gabaliukais juostelių forma), o paskui marinuokite 6-8 valandas.
2. Džiovinkite be pertraukos, kol pasieksite norimą rezultatą.
3. Žuvis skirta džiovinimui turi būti šviežia.
4. Ją reikia išvalyti ir pašalinti visas ašakas.
5. Paskui supurkškite citrinos sultimis ir panardinkite vandens ir druskos tirpale

GĖLIŲ DŽIOVINIMAS

1. Džiovinimui geriausia pasirinkti gėles, kurios dar nėra visiškai išsiskleidusios.
2. Supjaustykite į gabaliukus.
3. Džiovinti kol pasieksite norimą efektą.

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

1. Po kiekvieno panaudojimo kruopščiai išplaukite ir nusausinkite elementus, kurie tiesiogiai liečiasi su maistu.
2. Išjunkite įrenginį prieš valymą.
3. Ištraukite kištuką iš elektros lizdo.
4. Siekiant išvalyti korpusą jį galima plauti drėgnu skudurėliu su trupučiu ploviklio.
5. Sietus ir pagrindą galima plauti šiltame vandenyje su nedideliu ploviklio kiekiu.
6. Sunkiai šalinamus nešvarumus galima nuvalyti minkštu šepetėliu.
7. Negalima nardinti dangčio su varikliu vandenyje ar kituose skysčiuose!
8. Negalima naudoti tirpiklių, stiprių ploviklių bei aštrių daiktų, nes jie gali sugadinti įrenginį.
9. Negalima įrenginio elementų plauti indaplovėje.
10. Norėdami saugoti įrenginį sietus (2a) ir (2b) sudėkite ant pagrindo mažesniu skersmeniu nukreipiant į apačią, to dėk džiovintuvus užims mažiau vietos (žiūrėti 1 pav.)

1 pav.



Techniniai duomenys pateikti produkto informacinėje lentelėje.

Maitinimo laido ilgis: 1,04 m



DĖMESIO! Įmonė MPM agd S.A. pasilieka teisę keisti techninius parametrus.

LT

TAISYKLINGAS GAMINIO ATLIKŲ ŠALINIMAS (elektrinės ir elektroninės įrangos atliekos)

Lenkija



Ant gaminio pavaizduotas simbolis reiškia, kad šio gaminio atliekų negalima šalinti su kitomis namų ūkyje generuojamomis atliekomis. Siekiant išvengti kenksmingo poveikio aplinkai ir žmonių sveikatai, kurį kelia nekontroliuojamas atliekų šalinimas, panaudotą gaminį reikia pristatyti į buitinės technikos atliekų priėmimo vietą arba kreiptis dėl atliekų paėmimo iš namų. Dėl išsamesnės informacijos apie saugaus elektrinės ir elektroninės įrangos atliekų šalinimo būdus ir vietas naudotojas turi kreiptis į mažmeninės prekybos vietą arba vietos valdžios organo aplinkos apsaugos skyrių. Šios gaminio atliekų negalima šalinti kartu su komunalinėmis atliekomis.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA:

- ▶ Przed użyciem przeczytaj dokładnie instrukcję obsługi.
- ▶ Zachowaj szczególną ostrożność, gdy w pobliżu urządzenia znajdują się dzieci.
- ▶ Nie wieszaj przewodu na ostrych krawędziach i nie pozwól, aby stykał się z gorącymi powierzchniami.
- ▶ Zawsze wyjmuj wtyczkę z gniazdka sieciowego, gdy nie używasz urządzenia lub przed rozpoczęciem czyszczenia.
- ▶ Nie wolno używać uszkodzonego urządzenia, również wtedy, gdy uszkodzony jest przewód sieciowy lub wtyczka - w takim wypadku oddaj urządzenie do naprawy w autoryzowanym punkcie serwisowym.
- ▶ Nie wykorzystuj urządzenia do innych celów niż zostało przeznaczone.
- ▶ Nie wolno zanurzać urządzenia, przewodu i wtyczki w wodzie lub w innych płynach.
- ▶ Nie wolno zostawiać urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- ▶ Nie wolno stawiać urządzenia w pobliżu ścian, zasłon, firanek, itp. podczas pracy.
- ▶ Nie wolno nic stawiać na pokrywie urządzenia.
- ▶ Pamiętaj, aby zawsze przed wyjęciem wtyczki z gniazdka sieciowego wyłączyć najpierw urządzenie.
- ▶ Nie wolno stawiać urządzenia w pobliżu innych urządzeń elektrycznych, palników, kuchenek, piekarników, itp.

- ▶ Należy unikać stawiania urządzenia na metalowych powierzchniach.
- ▶ Urządzenie przeznaczone jest tylko do użytku domowego.
- ▶ W celu odłączenia urządzenia od źródła zasilania wyjmij wtyczkę przewodu z gniazda sieciowego.
- ▶ Niniejszy sprzęt może być użytkowany przez dzieci w wieku co najmniej 8 lat i przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, umysłowych i osoby o braku doświadczenia i znajomości sprzętu, jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie do użytkowania sprzętu w bezpieczny sposób, tak aby związane z tym zagrożenia były zrozumiałe. Dzieci bez nadzoru nie powinny wykonywać czyszczenia i konserwacji sprzętu.
- ▶ Należy zwracać uwagę na dzieci, aby nie bawiły się sprzętem.
- ▶ Nie wolno korzystać z urządzenia na wolnym powietrzu.
- ▶ Sprzęt nie jest przeznaczony do pracy z użyciem zewnętrznych wyłączników czasowych lub oddzielnego układu zdalnej regulacji.
- ▶ Przechowuj urządzenie i jego przewód w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8 lat.
- ▶ Nie wyciągaj wtyczki z gniazdka sieci pociągając za przewód.
- ▶ Nie podłączaj wtyczki do gniazdka sieci mokrymi rękami.
- ▶ Nie przykrywać otworów wentylacyjnych w pokrywie urządzenia podczas pracy.

- Dla bezpieczeństwa dzieci proszę nie zostawiać swobodnie dostępnych części opakowania (torby plastikowe, kartony, styropian itp.).
- Nie stawiaj urządzenia na gorących powierzchniach.
- Urządzenie należy stawiać na suchej, płaskiej i stabilnej powierzchni.
- Użycie akcesoriów niepolecanych przez producenta może spowodować uszkodzenie urządzenia, pożar lub obrażenia ciała.
- Sprawdź czy parametry zasilania umieszczone na tabliczce znamionowej urządzenia odpowiadają parametrom Twojej sieci zasilającej.
- **OSTRZEŻENIE! Nie pozwalaj dzieciom bawić się folią. Niebezpieczeństwo uduszenia!**

OPIS URZĄDZENIA

1. Pokrywa urządzenia wraz z silnikiem i włącznikiem
2. Sita o średnicy 30 cm
Model MSG-06
 2a. 3 sita z uchwytyami
 2b. 3 sita bez uchwytyów
Model MSG-08
 2a. 4 sita z uchwytyami
 2b. 4 sita bez uchwytyów
3. Podstawa suszarki
4. Podkładki antypoślizgowe
5. Włącznik/wyłącznik suszarki, 2-stopniowa regulacja nadmuchu gorącego powietrza



PRZED UŻYCIEM

1. Wyjmij urządzenie z pudełka i zdejmij wszystkie zabezpieczające je tekturki i folie.
2. Przed pierwszym użyciem urządzenia do suszenia produktów spożywczych należy je włączyć na ok. 30 minut, bez układania jakichkolwiek składników na sitach.
3. Po wyłączeniu suszarki należy ją wyczyścić i opłukać zgodnie ze wskazówkami zawartymi w punkcie „Czyszczenie i konserwacja”.

DZIAŁANIE URZĄDZENIA

1. Suszenie produktów spożywczych stanowi skuteczny sposób ich konserwacji.
2. Ciepłe powietrze krąży we wnętrzu suszarki między pokrywą, w której znajduje się silnik, a poszczególnymi sitami i podstawą suszarki.
3. W ten sposób wszystkie produkty, znajdujące się na sitach suszarki, zostają dokładnie wysuszone bez utraty swoich wartości odżywczych.
4. Dzięki temu przez cały rok można delektować się owocami, warzywami czy grzybami bez dodawania jakichkolwiek sztucznych konserwantów.
5. Za pomocą tego urządzenia możliwe jest także suszenie kwiatów, ziół, przygotowanie produktów do musli, itp.

PRZECHOWYWANIE WYSUSZONYCH PRODUKTÓW

1. Pojemniki, w których będą przechowywane suszone produkty spożywcze muszą być czyste i suche.
2. Najlepszym sposobem przechowywania suszonych produktów są szklane słoiki ze szczelnym zamknięciem, postawione w ciemnym i suchym miejscu w temperaturze 5-20°C.
3. W ciągu pierwszego tygodnia po wysuszeniu produktów należy sprawdzać, czy w pojemnikach, w których są przechowywane, nie ma wilgoci. Jeżeli jest, oznacza to, iż produkty nie zostały całkowicie wysuszone i trzeba je wysuszyć ponownie.

UWAGA! Nie wolno wkładać gorących lub nawet ciepłych produktów do pojemników w celu ich przechowania!

UŻYCIIE SUSZARKI

1. Sita na składniki przeznaczone do suszenia należy tak ustawić, aby możliwy był między nimi swobodny przepływ powietrza. Sita należy układać naprzemiennie, tzn. na podstawę (3) trzeba położyć sito z uchwytyami (2a) w taki sposób aby średnica sita pasowała do średnicy podstawy (większą średnicą skierowaną ku dołowi), następnie na sito (2a) należy położyć sito bez uchwyty (2b) (mniejszą średnicą skierowaną ku dołowi), należy zwrócić uwagę na dopasowanie sit. Kolejne sita układaj naprzemiennie z uchwytyami (2a) i bez uchwyty (2b).
2. Jeżeli wszystkie sita nie są wypełnione składnikami wskazane jest, aby w suszarce ułożyć tylko te, na których znajdują się składniki.
3. Załóż pokrywę urządzenia z silnikiem na ostatnie nałożone sito.
4. Włącz wtyczkę do gniazdka sieciowego.
5. Włącz urządzenie za pomocą włącznika, znajdującego się na pokrywie.

UWAGA! Nie wolno używać suszarki z sitami w pozycji złożonej! (patrz rys.1)

ZABEZPIECZENIE PRZED PRZEGRZANIEM

Suszarka posiada zabezpieczenie termiczne przed przegrzaniem:

Wyłącznik automatyczny – przy nadmiernym wzroście temperatury następuje odłączenie grzałki, a po ochłodzeniu następuje ponowne załączenie grzałki.

WSKAZÓWKI KOŃCOWE

1. Zawsze umyj dokładnie składniki przed umieszczeniem ich w suszarce.
2. Wszelkiego rodzaju produkty żywnościowe należy tak pokroić, aby swobodnie mieściły się między równo ułożonymi sitami.
3. Czas suszenia zależy od właściwości poszczególnych produktów, grubości pokrojonych kawałków, itp.
4. W przypadku nierównomiernego wysuszenia produktów należy zamienić miejsca poszczególnych sit - górne przełożyć na dół, a dolne na górę.
5. Aby zapobiec zbrązowieniu owoców przeznaczonych do suszenia można je spryskać sokiem cytrynowym lub ananasowym.
6. Niektóre warzywa lub owoce mogą być pokryte naturalną warstwą ochronną, dlatego też czas suszenia może być dłuższy. Aby temu zapobiec, należy np. obrać je ze skórki.

SUSZENIE OWOCÓW I GRZYBÓW

1. Umyj dokładnie owoce lub grzyby.
2. Usuń wszystkie pestki, zgniłe części, itp.
3. Podziel owoce lub grzyby na kawałki tak, aby swobodnie zmieściły się między kolejnymi sitami.
4. Należy suszyć owoce lub grzyby do uzyskania pożądanego efektu.

SUSZENIE WARZYW

1. Umyj dokładnie warzywa.
2. Usuń wszystkie pestki, zgniłe części, itp.
3. Warzywa o długim czasie gotowania wymagają sparzenia parą przed suszeniem.
4. Aby to uczynić należy włożyć warzywa do sita lub cedzidła i umieścić nad rondlem z gotującą wodą na 1-5 minut. Następnie wrzucić do zimnej wody i osuszyć.
5. Można również na chwilę sparzyć warzywa w gotującej wodzie przez 1-2 minuty, a następnie wrzucić je do zimnej wody, wyjąć i osuszyć.

SUSZENIE ZIOŁ

1. Wskazane jest suszenie tylko młodych liści.
2. Po wysuszeniu ziół nie należy ich przechowywać w papierowych torebkach, gdyż zapach i tłuszcz będą absorbowane przez papier.
3. Przechowywać w chłodnym i zaciemnionym miejscu.

SUSZENIE MIĘSA I RYB

1. Przed przystąpieniem do suszenia, z mięsa należy usunąć tłuszcz i pokroić (najlepiej w podłużne kawałki w kształcie tasemek), a następnie marynować przez 6-8 godzin.
2. Suszyć bez przerwy do momentu uzyskania pożądanego efektu.
3. Ryba przeznaczona do suszenia musi być świeża.
4. Należy ją oczyścić i usunąć wszystkie ości.
5. Następnie spryskać ją sokiem cytrynowym i zanurzyć w wodnym roztworze soli.

SUSZENIE KWIATÓW

1. Do suszenia najlepiej wybrać kwiaty, które nie są jeszcze całkowicie rozwinięte.
2. Pokroić je w kawałki.
3. Suszyć do momentu uzyskania pożądanego efektu.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

1. Po każdym użyciu umyć dokładnie i osuszyć elementy, które bezpośrednio stykają się z żywnością.
2. Wyłączyć urządzenie przed przystąpieniem do czyszczenia.
3. Wyciągnij wtyczkę z gniazdka.
4. W celu wyczyszczenia obudowy można przetrzeć ją wilgotną szmatką z dodatkiem niewielkiej ilości detergentu.
5. Sita i podstawę suszarki można myć w ciepłej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości detergentu.
6. Trudne do usunięcia zabrudzenia można likwidować, pocierając je delikatnie miękką szczoteczką.
7. Nie wolno zanurzać pokrywy z silnikiem w wodzie lub w innych płynach!
8. Nie należy używać rozpuszczalników, silnych detergentów oraz ostrych przedmiotów, gdyż mogą one uszkodzić obudowę urządzenia.
9. Nie należy także myć jakichkolwiek elementów suszarki w zmywarkach do naczyń.
10. W celu przechowywania urządzenia należy ułożyć sita (2a) i (2b) w podstawie skierowane mniejszą średnicą ku dołowi, dzięki czemu suszarka zajmuje mniej miejsca (patrz rys. 1)

rys. 1



DANE TECHNICZNE

Parametry techniczne podane są
na tabliczce znamionowej produktu.
Długość przewodu sieciowego: 1,04m



UWAGA! Firma MPM agd S.A. zastrzega sobie możliwość zmian technicznych.

PL

AKCESORIA
I CZĘŚCI ZAMIENNE KUPISZ NA
mpmstrefa.pl



**KULINARNYCH
INSPIRACJI**
SZUKAJ NA
PYSZNIEGOTUJ.PL



PRAWIDŁOWE USUWANIE PRODUKTU (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)

Polska



Oznaczenie umieszczane na produkcie wskazuje, że produktu po upływie okresu użytkowania nie należy wyrzucać z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstw domowych. Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Mieszanie elektroodpadów z innymi odpadami lub ich nieprofesjonalny demontaż może prowadzić do uwolnienia substancji szkodliwych dla zdrowia i środowiska. Zużyte urządzenie należy dostarczyć do punktu odbioru zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. W celu uzyskania szczegółowych informacji na temat miejsca oddawania odpadów elektrycznych i elektronicznych użytkownik powinien skontaktować się z gminnym punktem zbierania zużytego sprzętu lub zakładem przetwarzania zużytego sprzętu.

Szanowny Kliencie!

Dziękujemy za zakup naszego produktu. Mamy nadzieję, że spełni on Twoje oczekiwania i będzie służył Ci przez wiele lat.

W przypadku jakichkolwiek wątpliwości na temat funkcjonowania lub awarii produktu prosimy o kontakt z Serwisem Centralnym. Dołożyliśmy starań, aby procedury reklamacyjne były maksymalnie uproszczone.

Karta gwarancyjna/Warranty card

Data sprzedaży/
Date of sale

Podpis sprzedawcy/
Signature of Seller

Pieczętka sklepu/
Stamp shop

JAK POSTĘPOWAĆ W PRZYPADKU REKLAMACJI

1. ZADZWOŃ

W razie awarii urządzenia skontaktuj się z naszym Serwisem Centralnym pod numerem telefonu +48 (22) 380 52 40 od poniedziałku do piątku w godzinach 7.00-15.00.

2. ZAPAKUJ

Po uwzględnieniu reklamacji zapaku uszkodzony produkt w oryginalne lub zastępcze opakowanie, które jest niezbędne w czasie transportu. Dołącz kartę gwarancyjną, dowód zakupu oraz krótką notatkę na temat ujawnionej usterki wraz z podaniem numeru kontaktowego.

W przypadku pytań lub wątpliwości prosimy o kontakt z Serwisem Centralnym:

12-100 Szczytno,
Korpele 71,
+48 (89) 623 11 00
+48 501 79 00 11

serwis@mpm.pl
www.mpm.pl

3. PRZEKAŻ KURIEROWI

Przesyłki są odbierane i dostarczane do Serwisu Centralnego na adres: Korpele 71, 12-100 Szczytno na nasz koszt (dotyczy napraw gwarancyjnych) **za pośrednictwem firmy kurierskiej wskazanej przez Serwis Centralny.**

Przed zgłoszeniem reklamacji prosimy o zapoznanie się z warunkami gwarancji.

Zapoznałem się i akceptuję warunki niniejszej gwarancji.

Czytelny podpis kupującego/
Legible signature of the buyer

OŚWIADCZENIE GWARANCYJNE

1. W przypadku braku zgodności rzeczy sprzedanej z umową kupującemu z mocy prawa przysługują środki ochrony prawnej ze strony i na koszt sprzedawcy. Gwarancja, której warunki określa niniejsze oświadczenie gwarancyjne nie ma wpływu na te środki ochrony prawnej.
2. Gwarancji określonej w niniejszym oświadczeniu gwarancyjnym udziela gwarant – MPM AGD Spółka Akcyjna (KRS nr 0000399132, ul. Brzozowa 3, 05-822 Milanówek).
3. Gwarancja dotyczy produktu, do którego niniejsze oświadczenie jest dołączone (nazwa, typ i model produktu widnieje obok).
4. **GWARANCJĄ NIE SĄ OBJĘTE:**
 - a) sznury połączeniowe, wtyki, gniazda, węże ssące, baterie, akumulatory, nożyki itp.;
 - b) uszkodzenia mechaniczne, termiczne, chemiczne i wszystkie inne spowodowane działaniem bądź zaniechaniem użytkownika albo działaniem siły zewnętrznej (przepięcia w sieci, przekroczone temperatury otoczenia, wyładowania atmosferyczne, używanie niezgodnych z instrukcją obsługi środków eksploatacyjnych lub czyszczących, uszkodzenia spowodowane przez obce przedmioty, które dostały się do wnętrza, np.: wilgoć, korozja, pył, itp.);
 - c) uszkodzenia powstałe wskutek naturalnego częściowego lub całkowitego zużycia zgodnie z właściwościami albo przeznaczeniem produktu; żarówki;
 - d) uszkodzenia wynikłe na skutek:
 - przeróbek i zmian konstrukcyjnych dokonywanych przez użytkownika lub osoby trzecie;
 - okoliczności, za które nie odpowiada ani wytwórca, ani sprzedawca, a w szczególności na skutek niewłaściwej lub niezgodnej z instrukcją instalacji, użytkowania albo innych przyczyn leżących po stronie użytkownika lub osób trzecich (używania NIEORYGINALNYCH materiałów lub akcesoriów);
 - nieprawidłowego transportu;
 - e) celowe uszkodzenie sprzętu;
 - f) uszkodzenia elementów ze szkła, ceramiki;
 - g) czynności konserwacyjne;
 - h) gwarancja nie obejmuje dokonywania czynności przewidzianych w instrukcji obsługi, do wykonania których zobowiązany jest użytkownik we własnym zakresie i na własny koszt, np.: zainstalowanie, sprawdzenie działania, itp.
5. Gwarancji udziela się na okres 24 miesięcy od daty zakupu. Okres gwarancyjny przedłuża się o czas trwania naprawy. Gwarancja jest ważna na terytorium Polski.
6. Objęty gwarancją produkt, którego wada ujawni się w okresie gwarancji podlega, w terminie 30 dni, bezpłatnej naprawie lub wymianie na nowy, wolny od wad. Reklamujący ma prawo żądania wymiany produktu na nowy, w przypadku gdy:
 - a) naprawa nie zostanie wykonana w terminie 30 dni od dnia udostępnienia gwarantowi wadliwego produktu lub innym terminie, uzgodnionym z reklamującym,
 - b) w produkcie ujawni się wada uniemożliwiająca jego używanie zgodnie z przeznaczeniem, w sytuacji, gdy uprzednio produkt już pięciokrotnie podlegał naprawie przez gwaranta.
7. Uprawnienia z tytułu gwarancji mogą być realizowane jedynie po przedstawieniu przez reklamującego ważnej karty gwarancyjnej wraz z dowodem zakupu. Samowolne zmiany wpisów w karcie gwarancyjnej lub dokonywanie napraw we własnym zakresie powoduje utratę gwarancji. Karta gwarancyjna bez wpisanej nazwy urządzenia, typu, modelu, daty sprzedaży, czytelnego stempla sklepu, (w przypadku kuchni gazowej lub elektrycznej, gwarancja musi posiadać adnotację o podłączeniu do instalacji przez osobę o odpowiednich uprawnieniach) a także bez czytelnego podpisu kupującego jest nieważna.
8. Urządzenia firmy MPM przeznaczone są do używania wyłącznie w gospodarstwie domowym do celów niezwiązanych z działalnością gospodarczą. Używanie produktu niezgodne z takim przeznaczeniem powoduje utratę gwarancji.
9. Uszkodzenie lub usunięcie tabliczki znamionowej z produktu powoduje utratę gwarancji
10. Procedura korzystania z gwarancji jest następująca:

W razie ujawnienia się wady produktu reklamujący może – jeżeli nie generuje to dla niego kosztów – dostarczyć produkt do autoryzowanego punktu serwisowego MPM (wykaz punktów serwisowych znajduje się na stronie www.mpm.pl) przekazując przy tym dane kontaktowe umożliwiające komunikację z reklamującym.

Ewentualnie reklamujący może skontaktować się z Serwisem Centralnym MPM w Szczytnie (12-100 Szczytno, Korpele 71) w pod numerem telefonu: +48 (89) 623 11 00 lub +48 501 79 00 11 w godzinach 7.00–15.00 (numer dostępny od poniedziałku do piątku z wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy) lub mailowo: serwis@mpm.pl, celem uzgodnienia sposobu odebrania produktu od reklamującego (na koszt gwaranta) – to rozwiązanie jest szczególnie zalecane w przypadku, gdy produkt wymaga fachowego demontażu.

Produkt przekazywany gwarantowi powinien być czysty. Gwarant może odmówić przyjęcia do naprawy sprzętu brudnego lub oczyścić go na koszt reklamującego.
11. Gwarant poświadczają w karcie gwarancyjnej datę naprawy gwarancyjnej.

Data naprawy/ Date of repair	Numer naprawy/ Number repair	Opis wykonywanych czynności oraz wymienionych części/ Description of activities performed and specific parts	Pieczętka punktu serwisowego/ Stamp service point

**Numer seryjny/
Serial number**

УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ:

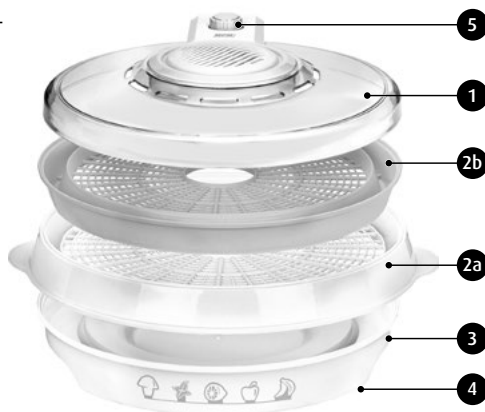
- Перед применением необходимо внимательно прочитать инструкцию по обслуживанию.
- Соблюдайте особую осторожность, когда вблизи устройства находятся дети.
- Не вешайте провода на острых гранях и не допускайте, чтобы он прикасался к горячим поверхностям.
- Всегда вынимайте штепсельную вилку из сетевой розетки, когда вы не применяете устройства или перед началом его чистки.
- Запрещается пользоваться поврежденным устройством, а также, если поврежден провод или штепсельная вилка – в этом случае необходимо отдать устройство для ремонта в авторизованный пункт сервисного обслуживания.
- Не используйте устройства для других целей, чем для тех, для которых оно было предназначено.
- Запрещается погружать устройство, провод или штепсельную вилку в воду или в другие жидкости.
- Нельзя оставлять устройство без присмотра во время работы.
- Запрещается во время работы ставить устройство вблизи стен, занавесок, гардин и т.п.
- Нельзя ставить какие-либо предметы на крышку устройства.

- ▶ Помните, что всегда перед выниманием штепсельной вилки из сетевой розетки необходимо сначала выключить устройство.
- ▶ Запрещается ставить устройство вблизи других электрических устройств, горелок, плиток, духовок и т.п.
- ▶ Необходимо избегать установок устройства на металлических поверхностях.
- ▶ Устройство предназначено только для домашнего применения.
- ▶ Устройство отсоединяется от источника питания при посредстве вынимания штепсельной вилки провода из сетевой розетки.
- ▶ Люди с ограниченными физическими или интеллектуальными возможностями, а также люди с недостаточным опытом и знаниями могут пользоваться этим прибором только под присмотром других лиц или после инструктирования о безопасном использовании прибора и потенциальных опасностях
- ▶ Перед сборкой, разборкой, хранением и очисткой, а также если вы оставляете прибор без присмотра, обязательно отключайте прибор от электросети.
- ▶ Устройство не может быть использовано детьми. Храните прибор и шнур в недоступном для детей месте.
- ▶ Храните устройство и его провод в месте, недоступном для детей до 8 лет.
- ▶ Обратите внимание, чтобы дети не играли с оборудованием/устройством.

- Д Необходимо следить за детьми, чтобы они не игрались оборудованием.
- Д Не пользуйтесь устройством на открытом воздухе.
- Д Устройство не предназначено для работы с внешними таймерами или отдельной системой дистанционного управления.
- Д Не закрывайте вентиляционные отверстия в крышке устройства во время его работы.
- Д Для безопасности детей, пожалуйста, не оставляйте свободно доступные части упаковки (пластиковые мешки, картонные коробки, полистирол и т.д.).
- Д **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Не позволяйте детям играть с полиэтиленовой пленкой. Опасность удушья!**
- Д Не подключайте штепсель в розетку электросети мокрыми руками.

ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

1. Крышка устройства вместе с двигателем и включателем
2. Поддона диаметром 30 см
 - Модель MSG-06**
 - 2a. 3 поддона с ручками
 - 2b. 3 поддона без ручек
 - Модель MSG-08**
 - 2a. 4 поддона с ручками
 - 2b. 4 поддона без ручек
3. Основание сушилки
4. Противоскользящие подкладки
5. Включатель/выключатель сушилки. 2 уровня мощности



ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

1. Выньте устройство из коробки и снимите все защитные упаковочные картонки и пленки.

2. Перед первым использованием устройства, предназначенного для сушения пищевых продуктов, необходимо это устройство включить на время около 30 минут, без укладывания каких-либо компонентов на ситах.
3. После выключения сушилки следует её очистить и сполоснуть в соответствии с указаниями, которые содержатся в пункте „Чистка и технический уход“.

РАБОТА УСТРОЙСТВА

1. Сушение пищевых продуктов представляет собой эффективный способ для их консервирования.
2. Теплый воздух, температура которого непрерывно контролируется, вращается внутри сушилки между крышкой, в которой находится двигатель, и отдельными ситами и основанием сушилки.
3. Таким образом, все продукты, которые находятся на ситах сушилки, становятся аккуратно осушенными без потери своей питательной ценности.
4. Благодаря этому, в течение целого года можно наслаждаться фруктами, овощами или грибами, без добавления каких-либо искусственных консервантов.
5. С помощью этого устройства возможным является также сушение цветов, трав, подготовка мясли и т.п.

ХРАНЕНИЕ ВЫСУШЕННЫХ ПРОДУКТОВ

1. Ёмкости, в которых будут храниться сушеные продукты питания, должны быть чистыми и сухими.
2. Наилучший способ для хранения сушеных продуктов - это стеклянные банки с металлическими крышками, поставленные в темном и сухом месте при температуре 5-20°C.
3. На протяжении первой недели, всегда после высушивания продуктов необходимо проверять, нет ли влажности в хранящих их ёмкостях. Если есть такая влажность, то это означает, что продукты не были полностью подданы просушке, и их нужно вновь подвергнуть сушке.

ВНИМАНИЕ! Нельзя вкладывать в ёмкости горячие или даже теплые продукты с целью их хранения!

ПРИМЕНЕНИЕ СУШИЛКИ

1. Сита для компонентов, предназначенные для сушения, необходимо установить таким образом, чтобы между ними было возможным свободное протекание воздуха. Поддоны следует укладывать попеременно, т. е. на подставку (3) следует поставить поддон с ручками (2a) таким образом, чтобы диаметр поддона соответствовал диаметру подставки (большим диаметром вниз), затем на поддон (2a) следует поставить поддон без ручки (2b) (меньшим диаметром вниз), обратить внимание на соответствие поддонов. Следующие поддоны устанавливаются попеременно - с ручками (2a) и без ручек (2b).
2. Если все сита не заполнены компонентами, то рекомендуется, чтобы в сушилке расположить только те, на которых находятся компоненты.
3. Заложите крышку устройства с двигателем на последнее наложенное сито.
4. Вложите штепсельную вилку в сетевую розетку.

5. Включите устройство с помощью выключателя, который находится на крышке.

ЗАПРЕЩЕНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ СУШКУ В СЛОЖЕННОМ ПОЛОЖЕНИИ!

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ ПЕРЕГРЕВА

Сушка оборудована системой защиты от перегрева:

Автоматическое выключение – при чрезмерном росте температуры нагревательный элемент отключается, а после охлаждения происходит повторное включение нагревательного элемента.

ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ УКАЗАНИЯ

1. Всегда необходимо старательно умыть компоненты перед размещением их в сушилке.
2. Продовольственные продукты любого вида необходимо порезать таким образом, чтобы они свободно умещались между ровно расположенными ситами.
3. Время сушения зависит от свойств отдельных продуктов, толщины порезанных кусков и т.п.
4. В случае неравномерного высушивания продуктов, необходимо поменять местами отдельные сита – верхние сита переложить вниз, а нижние - вверх.
5. Для того чтобы предотвратить на плодах, предназначенных для сушки, появление коричневого цвета, можно их спрыснуть лимонным или ананасовым соком.
6. Некоторые овощи или фрукты могут быть покрыты натуральным защитным слоем, поэтому время сушения может быть длиннее. Для того чтобы не допустить до этого, необходимо очистить эти продукты от шкурки.

СУШЕНИЕ ФРУКТОВ И ГРИБОВ

1. Старательно умойте фрукты или грибы.
2. Удалите все косточки, прегнилые части и т.п.
3. Разделите фрукты или грибы на кусочки таким образом, чтобы они свободно умещались между очередными ситами.
4. Необходимо сушить фрукты или грибы для достижения желаемого эффекта.

СУШЕНИЕ ОВОЩЕЙ

1. Старательно умойте овощи.
2. Удалите все косточки, прегнилые части и т.п.
3. Овощи с длительным временем приготовления требуют ошпаривания паром.
4. Чтобы это сделать, необходимо засунуть их в сито или цедилку и разместить над кастрюлей с кипящей водой на 1-5 минут. После этого вбросить в холодную воду и осушить.
5. В случае парения в кипящей воде, овощи необходимо вбросить на 1-2 минуты, а затем - в холодную воду.

СУШЕНИЕ ТРАВ

1. Рекомендуется сушение только молодых листьев.
2. После высушивания трав не следует их хранить в бумажных пакетах, поскольку их запахи и жир будут абсорбироваться через бумагу.
3. Хранить в холодном и затемненном месте.

СУШЕНИЕ МЯСА И РЫБЫ

1. Перед тем, как приступить к сушению, из мяса необходимо удалить жир и порезать его (лучше всего, на продолговатые куски в форме тесемок), а потом мариновать в течение 6-8 часов.
2. Сушить без перерыва до момента достижения желаемого эффекта.
3. Рыба, предназначенная для сушения, должна быть абсолютно свежей.
4. Необходимо рыбу почистить и удалить все кости.
5. Затем sprysнуть рыбу лимонным соком и окунуть в водном растворе соли.

СУШЕНИЕ ЦВЕТОВ

1. Для сушения лучше всего выбрать цветы, которые еще не полностью распустились.
2. Порезать их на куски.
3. Сушить до момента достижения желаемого эффекта.

ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКИЙ УХОД

1. После каждого использования тщательно вымойте и высушите элементы, которые непосредственно соприкасаются с пищевыми продуктами.
2. Выключите устройство, прежде чем Вы приступите к его очистке.
3. Выньте штепсельную вилку с гнезда электрического питания.
4. С целью очищения корпуса рекомендуется протереть его влажной тряпочкой с добавлением небольшого количества моющего средства (детергента).
5. Сита и основание сушилки рекомендуется мыть в теплой воде с дополнением небольшого количества моющего средства.
6. Затруднительные для устранения загрязнения рекомендуется ликвидировать, потирая их осторожно мягкой щеткой.
7. Нельзя погружать крышку с двигателем в воду или в другие жидкости!
8. Нельзя применять растворители, сильные детергенты, а также острые предметы, поскольку они могут повредить корпус устройства.
9. Нельзя также мыть какие-либо элементы сушилки в посудомоечных машинах.
10. Для хранения прибора, поддоны (2a) и (2b) следует поставить на подставку меньшим диаметром вниз, благодаря чему сушилка займет меньше места (см. рис. 1).

рис. 1



Технические параметры указаны
на заводском щитке прибора.
Длина сетевого кабеля: 1,04 м



ПРАВИЛЬНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ ПРОДУКТА (изношенное электрическое и электронное оборудование)

Польша



Маркировка на продукте указывает на то, что продукт не следует выбрасывать вместе с другими бытовыми отходами по окончании срока службы. Изношенное оборудование может оказывать вредное воздействие на окружающую среду и здоровье человека из-за потенциального содержания опасных веществ, смесей и компонентов. Смешивание отходов в виде изношенного электронного и электрического оборудования с другими отходами или их непрофессиональная разборка может привести к выбросу веществ, вредных для здоровья и окружающей среды. Изношенное устройство необходимо сдать на пункт сбора отработанного электрического и электронного оборудования. Чтобы получить подробную информацию о месте сдачи электрических и электронных отходов, пользователь должен обратиться в местный пункт сбора оборудования для утилизации или на завод по переработке изношенного оборудования.

POKYNY TÝKAJÚCE SA BEZPEČNÉHO POUŽÍVANIA:

- Pred použitím sa dôkladne oboznámte s používateľskou príručkou.
- Zachovávajte mimoriadnu opatrnosť, keď sa v blízkosti zariadenia nachádzajú deti.
- Kábel nevešajte na ostrých hranách, a zabráňte, aby sa dotýkal horúcich povrchov.
- Keď zariadenie nepoužívate, ako aj pred čistením, vždy vytiahnite zástrčku z el. zásuvky.
- Zariadenie v žiadnom prípade nepoužívajte, keď je poškodené, ani vtedy, keď je poškodený napájací kábel alebo zástrčka – v takom prípade zariadenie odovzdajte na opravu do autorizovaného servisu.
- Zariadenie nepoužívajte na iné účely, než na ktoré je určené.
- Zariadenie, kábel a zástrčku neponárajte do vody ani do iných kvapalín.
- Keď zariadenie používate, neoponechávajte ho bez náležitého dohľadu.
- Keď zariadenie používate, neumiestňujte ho v blízkosti stien, záclon, závesov ap.
- Na pokrievke zariadenia nikdy nekladte žiadne predmety.
- Nezabudnite, predtým než vytiahnete zástrčku napájacieho kábla, najprv zariadenie vypnite.

- Zariadenie nekladte v blízkosti iných elektrických zariadení, spotrebičov, horákov, sporákov, rúr ap.
- Zariadenie nepoužívajte na kovových povrchoch.
- Zariadenie je určené iba na domáce, neprofesionálne použitie.
- Keď chcete zariadenie odpojiť od el. napätia, vytiahnite zástrčku napájacieho kábla z el. zásuvky.
- Toto zariadenie môžu používať deti vo veku od 8 rokov, ako aj osoby s obmedzenými fyzickými, senzorickými a rozumovými schopnosťami, ako aj osoby, ktoré nemajú príslušné vedomosti a skúsenosti, ak budú pod neustálym dohľadom, alebo ak boli predtým príslušne zaškolené o spôsobe používania zariadenia bezpečným spôsobom, a pochopili riziko, ktoré súvisí s používaním tohto zariadenia. Deti bez dozoru dospeléj osoby nesmú zariadenie čistiť, ani vykonávať jeho údržbu.
- Deti sa v žiadnom prípade nesmú so zariadením hrať, a ak sa zdržujú v jeho okolí, musia byť pod stálym dohľadom.
- Zariadenie nepoužívajte vonku, na voľnom priestranstve.
- Zariadenie nie je určené na používanie s použitím vonkajších časových spínačov, alebo osobitného systému diaľkového ovládania.
- Zariadenie a jeho kábel uchovávajte na mieste mimo dosahu detí vo veku do 8 rokov.
- Nevyťahujte zástrčku zo zásuvky ťahaním za napájací kábel.
- Zástrčku nevsúvajte do el. zásuvky mokrými rukami.

- Keď zariadenie používate, nezakrývajte vetracie otvory v pokrievke.
- Kvôli bezpečnosti detí, nenechávajte časti balenia/obalu (plastové vrecia, kartóny polystyrén ap.) voľne dostupné.
- Zariadenie nekladte na horúce povrchy.
- Zariadenie postavte na suchý plochý a stabilný povrch.
- Používanie príslušenstva, ktoré výrobca nedodal a neodporúča, môže viesť k poškodeniu zariadenia, požiaru alebo k úrazu.
- Skontrolujte, či sa parametre uvedené na výrobnom štítku zariadenia zhodujú s parametrami používaného el. obvodu.
- **VAROVANIE! Nedovoľte, aby sa deti hrali fóliami. Nebezpečenstvo udusenía!**

POPIS ZARIADENIA

1. Kryt prístroja s motorom a vypínačom
2. Sítá s priemerom 30 cm
 - Model MSG-06**
 - 2a. 3 sítá s držiakmi
 - 2b. 3 sítá bez držiakov
 - Model MSG-08**
 - 2a. 4 sítá s držiakmi
 - 2b. 4 sítá bez držiakov
3. Podstavec sušičky
4. Protišmykové podložky
5. Vypínač pre sušičku, 2-stupňové nastavenie prúdu horúceho vzduchu



PRED POUŽITÍM

1. Zariadenie vyberte zo škatule a odstráňte všetky ochranné lepenky a fólie.
2. Pred prvým použitím prístroja na sušenie potravinárskych výrobkov ho treba zapnúť na cca 30 minút, bez toho, aby ste na sitá ukladali akékoľvek suroviny.
3. Po vypnutí sušičku vyčistíte a opláchnete podľa pokynov v časti „Čistenie a údržba“.

FUNGOVANIE ZARIADENIA

1. Sušenie potravín patrí medzi účinné spôsoby ich konzervácie.
2. Teplý vzduch cirkuluje vo vnútri sušičky medzi krytom, kde je umiestnený motor, a jednotlivými sitami a podstavcom sušičky.
3. Takým spôsobom všetky potraviny, ktoré sú rozložené na sitách sušičky, sa dôkladne vysušia bez toho, aby stratili svoje výživové hodnoty.
4. Vďaka tomu si počas celého roka môžete vychutnávať ovocie, zeleninu, huby a hriby bez toho, aby ste museli pridávať nejaké umelé konzervačné látky.
5. Týmto zariadením tiež môžete sušiť kvety, bylinky, pripravovať suroviny na mäsli ap.

UCHOVÁVANIE VYSUŠENÝCH VÝROBKOV

1. Nádoby, v ktorých budete uchovávať sušené potraviny, musia byť čisté a suché.
2. Najlepším spôsobom skladovania sušených produktov sú sklenené nádoby s pevným uzáverom, umiestnené na tmavom a suchom mieste pri teplote 5-20 °C.
3. Počas prvého týždňa po vysušení potravín kontrolujte, či v nádobách, v ktorých sú uskladnené, nie je žiadna vlhkosť. V prípade, ak v týchto nádobách objavíte vlhkosť, znamená to, že potraviny neboli úplne vysušené. V takom prípade ich dodatočne vysušte.

POZOR! Do nádob nekladajte horúce ani teplé potraviny, ktoré by ste chceli uchovávať!

POUŽÍVANIE SUŠIČKY

1. Sitá na suroviny, ktoré sa majú sušiť, by mali byť umiestnené tak, aby medzi nimi mohol voľne prúdiť vzduch. Sitá by mali byť usporiadané striedavo, t.j. sito s držiakmi (2a) by sa malo umiestniť na podstavec (3) tak, aby priemer sita zodpovedal priemeru základne (väčší priemer smeruje nadol), potom by malo sito bez držiakov umiestniť na sito (2a) (2b) (menším priemerom smerom nadol), dávajte pozor na lícovanie síť. Sitá umiestňujte striedavo s držiakmi (2a) a bez držiakov (2b).
2. Ak nie sú všetky sitá plné surovín, je vhodné dať do sušičky len tie s surovinami.
3. Kryt zariadenia s motorom umiestnite na posledné sito.
4. Zasuňte zástrčku do nástennej zásuvky.
5. Zapnite zariadenie pomocou vypínača na kryte.

POZOR! Sušička sa nesmie prevádzkovať so sitami v sklopenej polohe! (pozri obr. 1)

OCHRANA PROTI PREHRIATIU

Sušička má tepelnú ochranu voči prehriatiu:

Automatický vypínač – keď teplota príliš vzrastie, špirála sa automaticky vypne, a keď vychladne, opäť sa zapne.

UŽITOČNÉ POKYNY A TIPY

1. Potraviny vždy pred ich rozložením v sušičke najprv dôkladne umyte.
2. Všetky potraviny pokrájajte, aby sa slobodne zmestili medzi rovno položenými sitami.
3. Trvanie sušenie závisí od vlastností jednotlivých potravín, od hrúbky ich kúskov ap.
4. V prípade, ak potraviny nie sú rovnomerne vysušené, zmeňte umiestnenie jednotlivých sít – horné preložte dole, a dolné hore.
5. Aby ste pred sušením predišli zhnednutiu ovocia, môžete ho pokropiť citrónovou alebo ananásovou šťavou.
6. Niektorá zelenina alebo ovocie môžu byť potiahnuté prirodzenou ochrannou vrstvou, preto sa musia sušiť dlhšie. Aby ste tomu predišli, odstráňte z ovocia šupku.

SUŠENIE OVOCIA, HÚB A HRÍBOV

1. Ovocie a hriby dôkladne umyte.
2. Odstráňte všetky kôstky, nahnité časti ap.
3. Ovocie alebo hriby pokrájajte na kúsky tak, aby sa slobodne zmestili medzi jednotlivými sitami.
4. Sušte ovocie alebo huby, kým nedosiahnete požadovaný účinok.

SUŠENIE ZELENINY

1. Zeleninu dôkladne umyte.
2. Odstráňte všetky kôstky, nahnité časti ap.
3. Zeleninu, ktorá sa dlhšie varí, pred sušením najprv predvarte v pare.
4. Preto zeleninu varte príslušným spôsobom na parte 1 až 5 minút. Potom vhodte to studenej vody a osušte.
5. Zeleninu tiež môžete obariť tak, že ich povaríte 1 až 2 minúty vo vode, potom rovnako vhodte do studenej vody, vyberte a osušte.

SUŠENIE BYLINIEK

1. Odporúčame, aby ste sušili iba mladé listy.
2. Vysušené bylinky neuchovávajte v papierových vreckách, keďže papier pohltí ich arómu a oleje, ktoré obsahujú.
3. Uchovávajte na chladnom a tmavom mieste.

SUŠENIE MÄSA A RÝB

1. Predtým, než začnete sušiť mäso, odstráňte z neho tuk a pokrájajte (najlepšie na pozdĺžne kúsky, pásky), a potom 6 až 8 hodín marinujte.
2. Sušte bez prerušenia, kým sa nedosiahne požadovaný efekt.
3. Ryba, ktorú chcete vysušiť, musí byť čerstvá.
4. Očistite ju a odstráňte všetky kosti.
5. Potom ju pokropte citrónovou šťavou a ponorte v solnom roztoku.

SUŠENIE KVETOV

1. Odporúčame, aby ste sušili kvety, ktoré ešte nie sú úplne rozkvitnuté.
2. Pokrájajte je na kúsky.
3. Sušte, kým sa nedosiahne požadovaný efekt.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

1. Po každom použití dôkladne umyte a osušte časti, ktoré prichádzajú do priameho kontaktu s potravinami a osušte.
2. Pred čistením zariadenie vypnite.
3. Vytiahnite zástrčku zo zásuvky.
4. Na čistenie krytu ho môžete utrieť vlhkou handričkou s trochou čistiacieho prostriedku.
5. Sitá a podstavec sušičky je možné umývať v teplej vode s trochou čistiacieho prostriedku.
6. Nečistoty, ktoré sa ťažko odstraňujú, sa dajú odstrániť jemným pretretím mäkkou kefkou.
7. Kryt s motorom neponárajte do vody ani iných tekutín!
8. Nepoužívajte rozpúšťadlá, silné čistiace prostriedky a ostré predmety, pretože môžu poškodiť kryt zariadenia.
9. Taktiež žiadne časti sušičky neumývajte v umývačkách riadu.
10. Na uskladnenie zariadenia umiestnite sitá (2a) a (2b) do základne menším priemerom nadol, vďaka čomu sušička zaberie menej miesta (pozri obr. 1)

obr. 1



Technické parametre sú uvedené
na výrobnom štítku výrobku.

Dĺžka napájacieho kábla: 1,04m



POZOR! Spoločnosť „MPM agd S.A.“ si vyhradzuje právo zavádzať technické zmeny.

SK

SPRÁVNE ODSTRÁNENIE VÝROBKU (opotrebované elektrické a elektronické zariadenia)

Poľsko



Označenie umiestnené na výrobku informuje, že výrobok sa po použití nesmie vyhodiť ako komunálny, netriedený odpad. Opatrebované zariadenie môže mať negatívny vplyv na životné prostredie a ľudské zdravie vzhľadom na potenciálny obsah nebezpečných látok, zmesí a komponentov. Miešanie odpadov z elektrických a elektronických zariadení s inými odpadmi, ako aj neprofesionálne vykonaná demontáž, môže viesť k úniku nebezpečných látok škodlivých pre ľudské zdravie a životné prostredie. Opatrebované zariadenie odovzdajte do príslušného zberného miesta, ktoré sa zaoberá zberom opotrebovaných elektrických a elektronických zariadení. Bližšie informácie o mieste a spôsobe bezpečného odstraňovania elektrických a elektronických odpadov vám poskytne miestna samospráva, maloobchodné predajné miesta, zberné miesta alebo príslušná pobočka úradu pre ochranu životného prostredia.

*Pevně věříme, že s používáním našeho výrobku budete spokojeni a zveme Vás k seznámení se s širokou nabídkou produktů naší firmy. **MPM***

*We wish you satisfaction from using the product and invite you to check a wide range of other **MPM** appliances*

*Gerbiami klientai, mes tikimės, kad Jūs būsite patenkinti įsigiję mūsų gaminį, ir kviečiame pasinaudoti kitais plataus įmonės **MPM** asortimento pasiūlymais*

*Życzymy zadowolenia z użytkowania naszego wyrobu i zapraszamy do skorzystania z szerokiej oferty handlowej firmy **MPM***

*Желаем получить удовольствие от использования нашего продукта и приглашаем воспользоваться широким коммерческим предложением компании **MPM***

*Prajeme vám veľa spokojnosti s používaním nášho výrobku a odporúčame vám aj ostatné výrobky z našej bohatej obchodnej ponuky **MPM***

MPM agd S.A.
ul. Brzozowa 3, 05-822 Milanówek, Polska
tel.: (22) 380 52 34, fax: (22) 380 52 72, BDO: 000027599
www.mpm.pl