



INSTRUKCJA OBSŁUGI



SUSZARKA DO GRZYBÓW, OWOCÓW, WARZYW I ZIÓŁ MODEL: MSG-02

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM ZAPOZNAJ SIĘ Z INSTRUKCJĄ OBSŁUGI



spis treści

PL	INSTRUKCJA OBSŁUGI	3
CZ	NÁVOD K OBSLUZE	9
GB	USERM ANUAL.....	14
HU	HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ.....	19
RUS	ИНСТРУКЦИЯ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ	24
SVK	NÁVOD NA OBSLUHU	30
UKR	ІНСТРУКЦІЯ З ОБСЛУГОВУВАННЯ.....	35

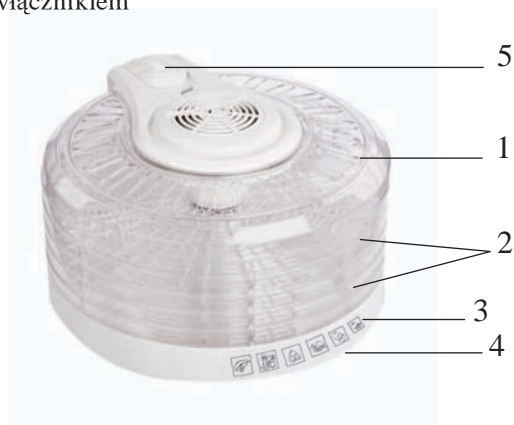


WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA:

- ▶ 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.
- ▶ Środkiem odłączającym urządzenie od źródła zasilania jest wyjęcie wtyczki przewodu z gniazda sieciowego.
- ▶ Niniejszy sprzęt nie jest przeznaczony do użytkowania przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej, lub osoby nie mające doświadczenia lub znajomości sprzętu, chyba że odbywa się to pod nadzorem lub zgodnie z instrukcją użytkowania sprzętu, przekazanej przez osoby odpowiedzialne za ich bezpieczeństwo.
- ▶ Należy zwracać uwagę na dzieci, aby nie bawiły się sprzętem.

OPIS URZĄDZENIA:

1. Pokrywa urządzenia wraz z silnikiem i włącznikiem
2. Sita o średnicy 33 cm
3. Podstawa suszarki
4. Podkładki antypoślizgowe
5. Włącznik/wyłącznik suszarki
3-stopniowa regulacja nadmuchu
gorącego powietrza

**PRZED UŻYCIEM:**

1. Przed pierwszym użyciem urządzenia do suszenia produktów spożywczych należy je włączyć na ok. 30 minut, bez układania jakichkolwiek składników na sitach.
2. Po wyłączeniu suszarki należy 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, którego temperatura jest ciągle kontrolowana, 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 osuszone bez utraty swoich wartości odżywczych.
4. Dzięki temu przez cały rok można delectkować się owocami, warzywami czy grzybami bez dodawania jakichkolwiek sztucznych konserwantów.
5. Za pomocą tego urządzenia możliwe jest także suszenie kwiatów, ziół, przygotowanie 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 z metalowymi pokrywkami, postawione w ciemnym i suchym miejscu w temperaturze 5-20°C.

3. W ciągu pierwszego tygodnia po wysuszeniu produktów należy sprawdzać, czy w pojemnikach je przechowujących nie ma wilgoci. Jeżeli jest, oznacza to, iż produkty nie zostały całkowicie poddane suszeniu i trzeba je wysuszyć ponownie.

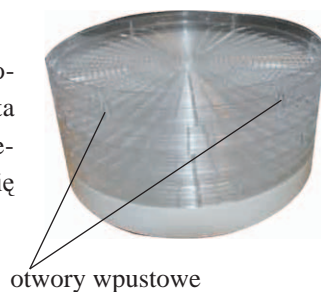
Uwaga: Nie wolno wkładać gorących lub nawet ciepłych produktów do pojemników w celu ich przechowania!

UŻYCIE SUSZARKI:

1. Sita na składniki przeznaczone do suszenia należy tak ustawić, aby możliwy był między nimi swobodny przepływ powietrza.
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:

Suszarka umożliwia suszenie także większych kawałków produktów żywnościowych. W takim wypadku należy ułożyć sita suszarki tak aby otwory wpustowe były rozmieszczone naprzemiennie względem siebie. W ten sposób znacznie powiększy się przestrzeń użytkowa suszarki.



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 do tego nie dopuścić 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.
4. Aby to uczynić należy wsadzić je do sita lub cedzidla i umieścić nad rondlem z gotującą wodą na 1-5 minut. Następnie wrzucić do zimnej wody i osuszyć.
5. W przypadku parzenia w gotującej wodzie warzywa należy wrzucić na 1-2 minuty, a następnie do zimnej wody.

SUSZENIE ZIÓŁ:

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 wyjątkowo 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. W celu wyczyszczenia obudowy można przetrzeć ją wilgotną szmatką z dodatkiem niewielkiej ilości detergentu.
2. Sita i podstawę suszarki można myć w ciepłej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości detergentu.
3. Trudne do usunięcia zabrudzenia można likwidować, pocierając je delikatnie miękką szczoteczką.
4. Nie wolno zanurzać pokrywy z silnikiem w wodzie lub w innych płynach!
5. Nie należy używać rozpuszczalników, silnych detergentów oraz ostrych przedmiotów, gdyż mogą one uszkodzić obudowę urządzenia.
6. Nie należy także myć jakichkolwiek elementów suszarki w zmywarkach do naczyń.

DANE TECHNICZNE

Moc: 400W

Zasilanie: sieć prądu zmiennego 230V ~50Hz

Poziom hałas: $L_{WA} = 62,5$ dB



Poland**Prawidłowe usuwanie produktu
(zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)**

Oznaczenie umieszczone na produkcie wskazuje, że produktu po upływie okresu użytkowania nie należy usuwać z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstw domowych. Aby uniknąć szkodliwego wpływu na środowisko naturalne i zdrowie ludzi wskutek niekontrolowanego usuwania odpadów, zużyte urządzenie należy dostarczyć do punktu odbioru zużytego sprzętu AGD lub zgłosić jego odbiór z domu. W celu uzyskania szczegółowych informacji na temat miejsca i sposobu bezpiecznego usuwania odpadów elektrycznych i elektronicznych użytkownik powinien skontaktować się z punktem sprzedaży detalicznej, lub z lokalnym Wydziałem Ochrony Środowiska. Produktu nie należy usuwać razem z innymi odpadami komunalnymi.

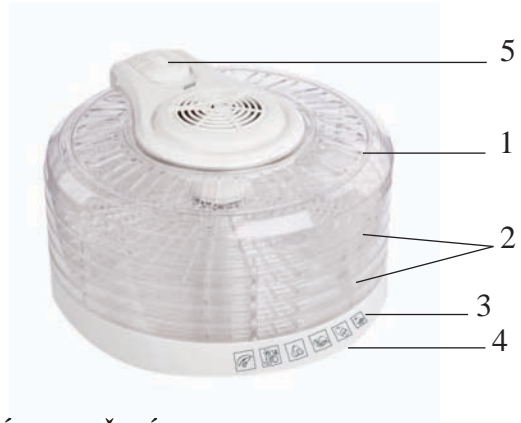
Uwaga!: Firma MPM agd S.A. zastrzega sobie możliwość zmian technicznych.

POKYNY TÝKAJÍCÍ SE BEZPEČÍ e + 2 8 ä ð È 1 È

- ▶ PřHGSRXãIW P GRSRUžujeme důkladně pročtWQ YRGNREVOX]H
- ▶ V p řtWRP QRWVĚWGEHMM] YēãHqP RSDMQRW
- ▶ 1 H] DĚãXMMNDEHQ] DR WĚFKK UDQ FKDQHCRYROMDE\ VHGRWNDOWFSQFKS RYUFKŭ.
- ▶ 3R SRXãIW Sřt WRMVãG\ RGSRWMRG HDNWFENp VW WŇp Y SřtSDĚ ěH VHMFMFKV WMM čistit.
- ▶ PřtWRMQHSRXãtYHMM SRNXGMISRãNR] HQē WŇp SRNXGMISRãNR] HQē SřtYRCQ NDEHQHER]i WĚka - přIS RãNR] HQRSUDYP ũãHS URYĚ ěWSRX] HDXRU] RYDQp VHMVQ WĚdisko.
- ▶ PřtWRM RXãtYHMM ěKUDĚē pro ty účHQS URN WĚpMK Ŭēn.
- ▶ Neponořujte přtWRMNDEHD] i WĚNXGR YRG QHERMQP NDSDDQ
- ▶ =DSQXWS řtWRMQHQFK YHME H] GR] RUX
- ▶ 6XãĬku umístřujte běKp SURYR] X Y GRWMMēp Y] G ĚQRWVRG WQ]i FORQ]i Yěsŭ, atd.
- ▶ 1 HSRNĚGHMIFQIKRUQ Y tNR Sřt WRM
- ▶ PřLY\ StQ QHO\ tW YãG QHSUHSřt WRMV\ SQēWY\ StQĚem.
- ▶ PřtWRMQHSRNĚGHMYEĚ] NRWHDNWFENĚFK] Dřt] HQ SQRWQHNSRU NX YĚiĉŭ, trouby na peĉHQD W
- ▶ PřtWRMQHSRNĚGHMIDNRYRYXS ĚFKX
- ▶ PřtWRMFK ŬHQSRX] HSUR GRP i Ft SRWěbu.
- ▶ 6XãĬNŇ]HY\ SQRXWRX] HY\ WãHQP YĚĚFH] H] VXYN
- ▶ Toto zařt] HQ QP RKRX SRXãtYDWRVRE\ ěW V RP H] HQē P LI\] IENĚ P L VFKRSQRW L GãHYQP L VFKRSQRW LDEH]] NãHQRWDSR] QDMŭ QĚEXRX ĚSURãNRĚQ R Q YRGX NREVOX] HR VREDP LN WĚp] RGSRYĚDM DMFMKE H] SĚnost.
- ▶ 1 HCRYROM DE\ VLVSřtWRMP KŭQĚti.

POPIS PŘÍSTROJE:

1. Víko přístroje s motorkem a vypínačem
2. Síta o průměru 33 cm
3. Základna sušičky
4. Protiskluzové podložky
5. Spínač/vypínač sušičky
3 – stupňová regulace proudění
teplého vzduchu

**PŘED PRVNÍM POUŽITÍM:**

1. Před prvním použitím zapněte sušičku potravin naprázdno na dobu asi 30 minut. Během této doby do ní neumísťujte žádné potraviny.
2. Po vypnutí sušičku omyjte a osušte podle pokynů obsažených v kapitole „Čištění a údržba”.

FUNGOVÁNÍ PŘÍSTROJE:

1. Sušení potravin je účinný způsob jejich uchování pro pozdější použití.
2. Teplý vzduch, který je stále kontrolován, cirkuluje uvnitř sušičky mezi víkem, ve kterém se nachází motor, jednotlivými sítě a základnou sušičky.
3. Tímto způsobem si můžete usušit veškeré potraviny na sítích při zachování jejich nutriční hodnoty.
4. A díky tomu můžete používat ovoce, zeleninu nebo houby po celý rok bez žádné konzervační přísady.
5. Pomocí tohoto přístroje můžete sušit květiny a byliny, připravit müsli, atd.

SKLADOVÁNÍ SUŠENÝCH POTRAVIN:

1. Nádoby na uskladnění sušených potravin musí být čisté a zcela suché.
2. Pro skladování sušených potravin jsou ideální sklenice s kovovými šroubovacími víky. Skladovací prostor by měl být suchý a co nejtmaší s teplotou 5-20 °C.
3. Během prvního týdne po usušení zkontrolujte vlhkost v nádobě. Pokud se uvnitř objeví vlhkost, potraviny nebyly dostatečně vysušeny a měly by být vráceny do sušičky potravin pro další sušení.

Důležité!: Neukládejte horké nebo teplé produkty do skladovací nádoby!

3 2 8 ä , 7 È 68 ä , ČKY:

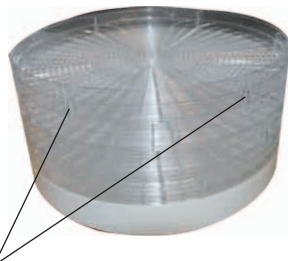
6tWQDVãHQ S RWDYQXP tWMMNDE\ E \ ORJ DMWQR YRQp SURXçQY] GãFKX
 3RXãtYHMMSRX] HVW QDNMLêFKMRX XpãHQ SRWDYQ 3U] CQp SřIKU GN QDVãHQ
 RGDã WVVWQRX

1 DS RVOCQKRQVtWXP tWMMYtNRVP RWRUP

4. PřISRMMVtRYRXãñúUXGR] i VAYN
5. PřtWVRM]DSQçWS RP RfS řHStQçHN MLêVHQDFK]tQDYtNX

DůůLW

6XãLNDXP RãñXMMWp VãHQ YèWãFKNRXVã SRWDYQ =DWP WR
 účelem je třHEDXP tWVVWVãLèN WVN DE\ VHQSì Mf RWRU
 QDFK]H\ VMGDYè YHCOVHEH 7tP W] SùVREH VH] YèWã XãDM
 čQ S ORFKDVãlčky.



napájecí otvory

POSLEDNÍ POKYNY:

3RWDYQ SřHGVãHQ P YãG Gůkladně umyjte.

9 HãNHpS RWDYQM HWHEDQNG MVMN DE\ VHYHãQ P H] LURYçXP tWQDVtW
 ' REDVãHQ] i YLã QDGXKX VãHQ VãRYQ VCHSOWã, atd.

3RNXG] MVM QHRYQP èUQp Y\ VããHQ SRWDYQ RWèHMM VãD SUR VãHQ Sřesuňte
 VSRQVtWQDKRUXDKRQGRã.

5. PřHG VãHQ P RYRFHP ùãHM SRãtWfWçQRYRX QHER DQDQRYRX ãř YX] DEU QVM WP
 zhnèGQXWS RWDYQ
6. NèNMp RYRFHQHER] HDQDVSřtURQp RfKUDQçP YRWHP P DMGHãt GREX VãHQ
 proto doporučujeme je např. oloupat.

68 ä (1 È 92 & (\$ + 8 %

2 YRFHQERKRXE\ GREfe umyjte.

2. OdstrañWYãHFQ S HFN ND] \ DWç

1 DNJ MMR YRFHQERKRXE\ QDS OVM WNDDE\ VHYHãQ P H] IMCQRWpVtWVãlčky.

2 YRFHQERKRXE\ MWHEDVãDVGWããHQ SRãDGRYDQpKR YèVãGNX

68 ä (1 È = (/ (1 , 1 <

1. Zeleninu důkladně umyjte.
2. OdstrañWYãHFQ S HFN ND] \ DWç
 =HDQX NMLU Y\ ãDGXMKRçRçP YDHQMHYKRCQS řHGVãHQ P QDSřit.

4. Zeleninu v cedníku umístěte nad vroucí vodu v hrnci a napařujte po dobu 1-2 minut. Poté zchladte ve studené vodě a osušte.
5. Při napařování ve vroucí vodě vhodte zeleninu na 1-2 minut a pak do studené vody.

SUŠENÍ BYLINEK:

1. Doporučujeme sušit pouze mladé listy.
2. Po usušení neuskładňujte byliny v papírových sáčcích, protože vůně a oleje v nich obsažené by absorboval papír.
3. Skladujte v chladném a tmavém místě.

SUŠENÍ MASA A RYB:

1. Před sušením odkrojte přebytečný tuk z masa a nakrájejte jej (nejlépe na proužky). Marinujte maso přibližně 6-8 hodin.
2. Sušte maso v nepřerušném cyklu k dosažení požadovaného výsledku.
3. Ryby musí být před sušením čerstvé.
4. Ryby vyčistěte a vykostěte.
5. Pokropte ryby citrónovou šťávou a namočte v roztoku soli a vody.

SUŠENÍ KVĚTIN:

1. Pro sušení sbírejte polootevřené květiny.
2. Květiny nakrájejte na kousky.
3. Sušte k dosažení požadovaného výsledku.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA:

1. Pro čištění krytu použijte měkkou houbu navlhčenou slabým čisticím prostředkem.
2. Síta a základnu umyjte teplou vodou se slabým čisticím prostředkem.
3. K odstranění přischlých zbytků lze použít měkký kartáč.
4. Nevkládejte víko s motorem do vody nebo jiné kapaliny!
5. Nepoužívejte rozpouštědla, abrazivní čisticidla a drátěnku, mohli byste poškodit přístroj.
6. Žádnou část sušičky nedávejte do myčky na nádobí.

TECHNICKÉ ÚDAJE:

Příkon: 400W

Napájení: síť střídavého proudu: 230V ~50 Hz

$L_{WA} = 62,5$ dB



Poland**Náležitá likvidace produktu (Opatřebované elektrické a elektronické přístroje)**

Označení umiestňované na výrobku znamená, že výrobok po uplynutí doby používania sa nemá odstraňovať s iným odpadom pochádzajúcim z domácností. Aby ste zabránili škodlivému vplyvu na životné prostredie alebo ľudské zdravie následkom nekontrolovanej likvidácie odpadov, odovzdajte použité zariadenie na miesto zberu použitých domácich spotrebičov alebo nahláste jeho odvoz z domu. Ak chcete získať podrobné informácie týkajúce sa miesta a spôsobu bezpečnej likvidácie elektrických a elektronických odpadov, kontaktujte miesto predaja alebo miestny odbor životného prostredia. Výrobok neodstraňujte spolu s iným komunálnym odpadom.

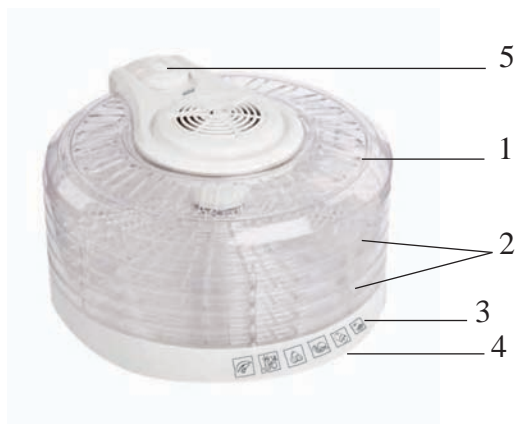
POZOR! Firma MPM agd S.A. si vyhrazuje právo na technické zmeny.

OPERATION SAFETY INSTRUCTION

- ▶ Before use, thoroughly read the operation manual.
- ▶ ([WHP HF DUH VUH XUH G IQ DM R IF KIGUHQ UHM QFLQ IFIQWR IWKHSSODQFH
- ▶ ' RQRVKDQ WKHF RUCR QDQ VKLSHGJ HDQGS UHM QM Q F RQMFW IWKRWXUDFHV
- ▶ 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 FDH VWHSSODQFH VKRXG EHKDQG GR YHUR DQDKWRUJ HG VHM FHV KRS IRUHSIU
- ▶ 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.
- ▶ ' RQRVODYH VWHSSODQFH Z IWKRXWASHLYMRQIQFRXUHRI DWRSHDMRQ
- ▶ ' RQRVWQGVWHSSODQFH IQYIFIQWR RI Z DORUFXUMQVHM IQFRXUHRI DWRSHDMRQ
- ▶ Do not put anything on the appliance lid.
- ▶ Do not forget to switch off the appliance before pulling out its plug from the socket
- ▶ ' RQRVWQGVWHSSODQFH IQYIFIQWR IHO FWFEDQGI DMF RRNHUVE XIQHVR YHQHW
- ▶ 6WQGIQ VWHSSODQFH R QP HMDV XUDFHV VKRXG E HDYRIGHG
- ▶ 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.
- ▶ The present appliance is not designed for the use by the persons (including children) with limited physical, sensory or psychical abilities or by the persons without sufficient experience or knowledge of the equipment unless the appliance is used under the su-SHLYMRQRUIQDFRIGDQFHZ IWK VHHIXSP HQWVHP DQDKDQDQGHGRYHUE VWHSHVRQV responsible for their safety.
- ▶ Your children must not be allowed to play with the appliance.

APPLIANCE DESCRIPTION

1. Appliance lid with the motor and switch.
2. Sieves with diameter of 33cm
3. Drier base
4. Antislip pads
5. Drier ON / OFF switch
3 levels hot air flow adjustment



PRIOR TO THE FIRST USE:

1. Prior to its first use for food products drying, the appliance should be switched on for 30 minutes without placing any products on sieves.
2. 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 dried repeatedly.

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

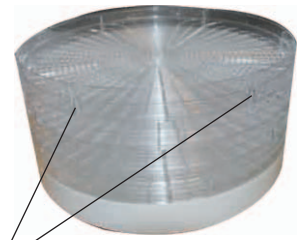
USE OF DRIER:

- 7 KHVIHMVGHMJ QHGRUSURGXFWWEHGUHG VKRXG EHSRVMRQHG IQDP DQCHUHQDEQJ
unrestricted air flow between them.
- 8 QDWDQDMLHMVDUHQRWilled with products, it is recommended to place in the drier only
WHVIHMVZDKS URGXFW
- 3 XWKHDSSQDQFHQGLQFRLSRUDMQ WKLP RWUR QRWKHODWV QDFHGVIIHM
- 4. Insert the plug into the socket.
- 5. Switch on the appliance by means of the switch incorporated on the lid.

NOTE:

The appliance can be also used for drying of larger pieces of products.

, Q VXFK FDH WH VIHMV VKRXG EH SRVMRQHG Z DK IQDWRSH
LQ VR UHQMGDMLQDMDH) WHFKR WU 7 KHHR WHXVDEQ
space of the drier will be increased.



inlet openings

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
XQIRUP QR UHQMGVIHMV
' U IQ WP HGSHQGR QMKS URSHWNR ILQGYGXDS URGXFWWKENQHWRI VOEFHMW
, QFDMRI QRQ XQIRUP GU IQ RI SURGXFW IQGYGXDOMIHMVVKRXG EHUHDFDMG± XSSHU
VIHMVVKRXGE HUSDFHGE \ E RWRP R QHMQGY IEFY HMD
, QRIGHUW DYRIGEURZ QFRXRURI IUXWREHGUG WHIUXWFDQEHVSUQNOBGZ DK QP RQ
or pineapple juice.
6RP H YH HMEQV RUTUXWFDQ EHFRDMG Z DK QMDUDSURWFWYH Q) HU WHHHRUH WHLU
GU IQ WP H FDQ EH SURQI HG , Q RIGHUW DYRIG VXFK IQFRYHQHQFH WH IUXWFDQ
be peeled etc.

DRYING OF FRUIT AND MUSHROOMS:

- 1. Thoroughly wash the fruit or mushrooms.
5 HP RYHDMRQHV GHF) HGSUWHW
- 3. Cut the fruit or mushrooms. in a manner enabling their freely arrangement between
IQGYGXDOMIHMV
' U WKH UXUR UP XWKURRP VX QMGHMLFHGHIIHFWDFKIIMHG

' 5 < , 1 * 2) 9 (* (7 \$ % (6

7 KRIRK KQZ DKWHYH HMEON

5 HP RYHDQWRQHV GHF HGSDUWHW

7 KHYH HMEONZ DKQRF RRNLQ WP HVKRXG EHS UH WFDWGZ DKWMDP

, QRIGHWGRWSDFHWHYH HMEOMRQ VHYHRUWMDIQH UDERYHWKSRVZ DKERIQZ Z DMU
for 1-5 minutes. The throw them into cold water and allow to dry.

, QFDHRI SUDERIQZ SOFHWHYH HMEOMIQERIQZ Z DMUIRU P IQXWVDG IQFRG
water thereafter.

DRYING OF HERBS:

7 KHGU IQRI\ RXQ QHMYRQQ VUFRP P HQGH

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:

3 URUWFRP P HQFP HQRI GU IQ UP RYHIDWURP P HWDQGFEXWSUHHEQ IQMQRQL
tudinal pieces like ribbons) and marinate for 6-8 hours.

' UFRQMQRXVQX QMGHMLHGHIIFWDFKIHMG

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.

' UFRQMQRXVQX QMGHMLHGHIIFWDFKIHMG

CLEANING AND MAINTENANCE:

1. In order to clean the housing, it can be wiped with moist cloth with addition of a small amount of detergent.

7 KHVHYHRI EDHRI WHGUHFDQ EHZ DKHG IQZ DUP Z DMUZ DK DGGWRQ RI DVP DQ
amount of detergent.

+ DQQ HP RYEDGILWDE HHOP IQWGEI HQWUXEEIQZ DKVRIWUXK

4. Do not immerse the lid with motor in water or in any other fluids!

' RQRWXHDQ VROHW DJJ UHWYHGMMJ HQWDQG KDLR REMFW EHFDXHWHKRXVQZ
of the appliance can be damaged.

6. Do not wash any drier elements in dish washing machines.

TECHNICAL DATA:

Power: 400W

Power supply: 230VAC network ~50Hz

$L_{WA} = 62,5$ dB

**Poland****Proper disposal of the product (used electrical and electronic goods)**

The markings on the product indicate that once its working life is over it should not be disposed of with other household waste. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, when the device is worn out it should be taken to a collection point for used appliances or collected from home. For detailed information on where and how to safely dispose of electrical and electronic waste, contact the retail outlet or local Department of Environmental Protection. The product must not be disposed of along with other municipal waste.

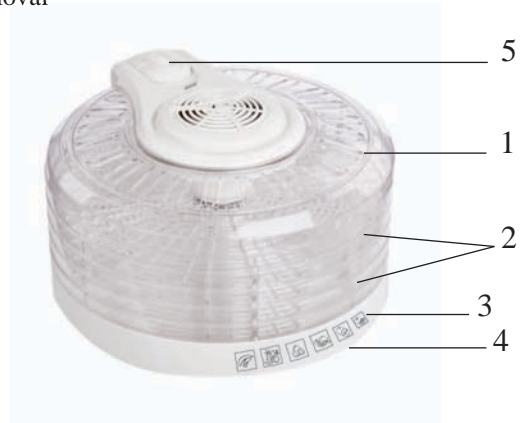
Attention!: MPM agd S.A. reserves its rights to modify the technical data.

%=72 1 6È* + \$ 6=1 È/ \$ 7, Ò70 8 7\$ 7Ï

- ▶ \$ NpVj • qNKIDj Q dWdy pWdhQWj WkIDj Q dWk WdWwWdSRdV DQXP i Q Rj | D
- ▶ 7DUWP IQGLV | HP P HDE HNSFVONpVj • qNHWKJ \ HFNHYDQQNDN | HÈHQ
- ▶ \$ NDEHWF Vj EDG DNDj WQLD NUFRO VNRj KdY KHQHNQ P HP Vj EDG HQ HQCL KRI D NIEHQHNQDj \ RCP HDj Wj • qMNNHdH \ Hq DSFVdW
- ▶ 0 IQGLI NLNHOYHQQLDGXj yWdNRQCHNRUEyOdj RQDODKdJ Q dWEHdHj pVHXWQP H DWj WWHGtt.
- ▶ 1 HKIDj Q dWdNpVj • qNHWKIDj WdDP IQHQ pU qWVUMKIDNpVj • qNP ün CpVjYD Y dDP IS UREQP DYDQ\$ P HJ KIE VRGRWpVj • qNWE HDj pWHDf dWdNRj yYH HFNHW p VGXj yWf VdNj DNP EHV | HUYj MDYKdW
- ▶ h | HP HVMHDNpVj • qNHWj i YdJ DUDDFp dDP IHNpVj • qV
- ▶ \$ NpVj • qNWDj HdWYHj HFNHWGXj yVQHP HfWHVHYj EH VHP i VIRdCpNED
- ▶ \$ EHNSFVONpVj • qNHWF Vj EDG KdJ \ QHQDQj pVQpN • 0
- ▶ . pVj • qNP ün CpVdDdWCHKdHj | Hdj WdIDdN dWdHj • JJ | Q | NN | HdEHQ
- ▶ 1 HKHQHj | HVp P IipdWU \ dNDWdNpVj • qNIHQdQ
- ▶ 0 IQGLI NSFVdNDLdNpVj • qNWP IHdWYHj \ HnidGXj yWdNRQCHNRUEyO
- ▶ 7IQRVHKdHj QLDNpVj • qNWP i VdNWRP RVNpVj • qNHN • WNVÈ N | p
- ▶ 1 HKHQHj | HDNpVj • qNWP EöCpVj • qVHd • qMNHQ
- ▶ \$ NpVj • qNNj i YdJ Ki | WdWRNEDQKdJ Q QdW
- ▶ + dWdHdHj IQYi qVdNINdSFVdQINpVj • qNHW YHj \ HnidGXj yWdNRQCHNRUEyO
- ▶ A fi | INLpVvJ HdP LNpSHVpJ NRdWj R Wj HP pQHn dJ RNdNnQ N QdQ VdSDj WdWd IQdWHDNNDNpVj • qNKdJ Q dWKRj YdY Hdj HQy WGDWYDQHP UHQdNHj QNEHdUH DJ \ HFNHY QP KdJ Q QdWdNDNpVj • qNHWdQj pVQpN • 0
- ▶ 0 IQGLI WdWdWj HP P HdNIM \ HFNHNK RJ Q Hf Wj dQdNDNpVj • qNNd

A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA:

1. A készülék fedele motorral és bekapcsolóval
2. 33 cm átmérő sziták
3. Szárító alja
4. Csúszás elleni lábok
5. Szárító be/kikapcsolója
3 fokozatú levegőfűtés (3 fokozatú szabályozó)



ELSŐ HASZNÁLATA ELŐTT:

1. A készülék első használata előtt kb. 30 percre kapcsolja be a készüléket üresen, nem helyezve a szitákra semmilyen ételt, amit szárítani való.
2. Szárító kikapcsolása után tisztítsa és öblítse azt „Tisztítás és ápolás” pontban elfoglaltak szerint.

A KÉSZÜLÉK MŰKÖDÉSE:

1. Élelmiszer termékek szárítása azok eredményes konzerválást jelenti.
2. Meleg levegő, aminek hőmérséklete állandó ellenőrzés alatt van, mozog a szárító belsejében fedél, amiben motor található, sziták és készülék alja között.
3. Ezen a módon minden szitákra lévő termékek alaposan szárítanak ki ét tulajdonságait viszont nem veszik el.
4. Ezzel köszönettel egész éven át ehető gyümölcsök, zöldségek vagy gombák semmilyen mesterséges konzerváns nélkül.
5. Ez a készülék segítségével lehetséges virágok és növények szárítása illetve muszli készítése.

SZÁRAZ TERMÉKEK TÁROLÁSA:

1. Száraz termékeket tiszta és száraz tartályokban kell tárolni.
2. A legeslegeredményesebb tárolási módszer fém fedeles befőttesüvegek alkalmazása, amiket sötét és száraz helyen kell helyezni 5-20°C fok hőmérsékletben.
3. Egy hét alatt a termékek szárítás befejezéstől számolva, ellen kell őrizni, hogy a tároló edényekben nem jelentkezik nedvesség. Ha van, ez azt jelent, hogy termékek nem teljesen lettek szárítva és a szárítás folyamatát ismételni kell.

FIGYELEM!: Ne tegye forró, sőt WP HDJ WLP pNHWDWURQ HGpQ HNEHWURQ VFpEyo

\$. e 6=h / e . + \$ 6=1È/ \$ 7\$

\$ V]i UWWQDNYDQV] IWNRWKJ \ i QWVKRJ \ N]] WNOHMH òV] DEDCP RJ]i VCH] \ HQ
+ DQFP P IQGHQ V] IWO WQKQWVNDWLP pNHN DMQDQVFDN H] HNWV V] IWNRWLP HQH
NQWLP pNHWDQKQWV] i UWEDQKHQ] QL

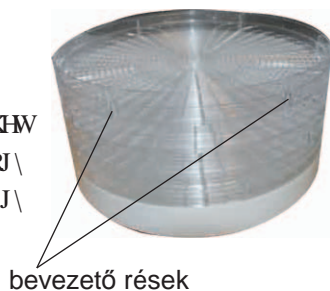
\$] XWQYI | QDNRW] IWDWH \ HDNpV • QN HGpWDP IP RWUDDQYDQI WD

4. Tegye be dugót a konnektorba.

. DSVRQDEHDNpV • QNWDIHGDQ QYÈE HNSFVRQ VHI tWpJ pYD

FIGYELEM:

6]i UW VHI tWpJ pYHQD \ REE WLP pNGUDERN V]i UWDVLOKHV
VpJHV (EEHQD] HMEHQ] \ KHQ]] HDNpV • QN V] IWNRWKRJ \
EHYH HW VFNHDI QVDQ \ HQNHQ]] YH] \ P i WW]] WW, J \
VRNDQD \ REE QM V]i UW KDM Q QWVU pJH



bevezető rések

) 2 1 7 2 6 7 8 ' 1 , 9 \$ / Ì .

\$ QSRVQDQ RWDNLWLP pNHNV]i UWEDQKHQ]] pVHÒtt.

0 IQGHQpQpQD]] HUMP pNHNV] \ NQY J QL KRJ \ Q XJGWOQpUHQNEHMDV] IWN
N]] WW

\$ V]i UWVICHMDWLP pNHNDQQRV]i WQVGDUDERNQD \ V]i UQ • JJ

+ DDV]i UWVHFCP pQ HQP H] \ IRUP D DMQDQV] IWNHKHQ]] pVFNH± IHDQ V] IWW
QKQKHQ]] HDQYWL] RQW] QV

\$ J \ • P | QVRN EDQD V]tQH HNLQ VHI FpEyo SHLP HM]] H] HNWFWRP YD \
DQDQ V] QYD

1 pKD]] QVpJHN YD \ J \ • P | QV NHDYDQDN WNDYD YpCò V] V] J HO VHP IDWV]i UWV
IGHK~] RGN] pUQH MEER i P R]] DDJ \ • P | QVN HW

* 2 0 %È . e 6* < h 0 g / & 6 g . 6 = È 5 È 7 È 6 \$

\$ QSRVQDQ RWDNL] RP Ei NDV \ • P | QV NHV

7i YRQVHCQ D] RNDWHQQRV]i HNWV

9i J \ • P | QV NHV] RP Ei NDV \ KRJ \ Q \ XJGWOQ HD] pUHQNDV] IWN]]] WW

6]i UWD \ • P | QVN HV] RPEi NDV] i QWUFCP pQ]]

MŰSZAKI ADATOK

Erő 400W

Feszültség: 230V 50Hz

 $L_{WA} = 62,5 \text{ dB}$ **Poland****A termék helyes selejtezési módja
(elhasznált elektromos és elektronikus termékek)**

A terméken található jel azt jelzi, hogy a terméket, annak elhasználását követően, nem szabad a többi, egyéb háztartási hulladékkal egyetemben kidobni. A környezetre és az emberi egészségre irányuló káros hatások elkerülése végett, amit a szabálytalan hulladékeltávolítás okozhat, az elhasznált készüléket egy elhasznált elektromos cikk gyűjtőhelyre kell leadni illetve kérni kell a házhoz való kiszállást és elszállítását. Részletes információkat arról, hogyan és hol lehet biztonságosan leselejtezni az elektromos és elektronikus hulladékot, Ön a viszonteladótól illetve a helyi önkormányzat környezetvédelmi osztályától kaphat. A terméket nem szabad más hulladékkal együtt eltávolítani.

Figyelem: MPM agd S.A. cégnek műszaki módosításokra van joga

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.
- ▶ Настоящий предмет не предназначен для пользования лицами (в том числе, детьми) с ограниченной физической, сенсорной или психической способностью, или лицами, которые не имеют опыта с оборудованием или знания о нем, разве что это происходит под надзором других лиц, или в соответствии с инструкцией по эксплуатации оборудования, предоставленной лицами, которые отвечают за их безопасность..
- ▶ Необходимо следить за детьми, чтобы они не игрались оборудованием.

ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА:

1. Крышка устройства вместе с двигателем и выключателем.
2. Сита с диаметром 33 см.
3. Основание сушилки.
4. Протисскользящие подкладки.
5. Выключатель/выключатель сушилки.
3 уровня мощности



ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ:

1. Перед первым использованием устройства, предназначенного для сушения пищевых продуктов, необходимо это устройство включить на время около 30 минут, без укладки каких-либо компонентов на ситах.
2. 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 мюсли 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 поданы 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.
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.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Сушилка предоставляет возможность сушения также больших кусков продовольственных продуктов. В таком случае необходимо расположить сита сушилки таким образом, чтобы входные отверстия были расположены попеременно по отношению друг к другу. Таким образом, значительно увеличится эксплуатационное пространство сушилки.



ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ УКАЗАНИЯ:

1. Всегда необходимо старательно мыть 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 места-ми 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 cedилку 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. Рекомендуются сушение только молодых листьев.
2. После высушивания трав не следует их хранить в бумажных пакетах, поскольку их запах 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 спрыснуть 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. С целью очищения корпуса рекомендуется протереть его влажной тряпочкой с добавлением небольшого количества моющего средства (детергента).
2. Сита и основание сушилки рекомендуется мыть в теплой воде с дополнением небольшого количества моющего средства.
3. Затруднительные для устранения загрязнения рекомендуется ликвидировать, потирая их осторожно мягкой щеткой.
4. Нельзя погружать крышку с двигателем в воду или в другие жидкости!
5. Нельзя применять растворители, сильные детергенты, а также острые предметы, поскольку они могут повредить корпус устройства.
6. Нельзя также мыть какие-либо элементы сушилки в посудомоечных машинах.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ:

Мощность 400Вт.

Питание: сеть переменного тока 230 В, ~50 Гц



Poland**Надлежащая утилизация непригодных приборов
(неисправного электронного и бытового оборудования)**

Маркировка на приборе указывает, что по достижении конца срока службы прибора его нельзя выбрасывать вместе с обычными бытовыми отходами. Во избежание вредного воздействия на окружающую среду и здоровье людей в результате неконтролируемой утилизации отходов, прибор необходимо сдать в пункт утилизации бытовых приборов или отдать продавцу при покупке нового подобного прибора. Для получения более подробной информации на тему места и способа безопасной утилизации электронных и электрических отходов просим обращаться в пункты розничной продажи или в местный Отдел по охране окружающей среды. Не выбрасывайте прибор вместе с коммунальными отходами.

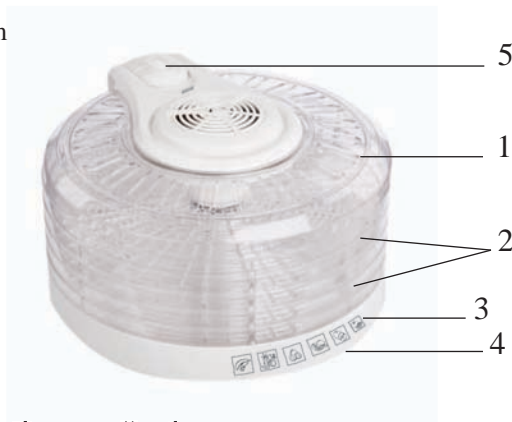
Внимание! Фирма «MPM agd S.A.» сохраняет за собой право на введение технических изменений.

32. <1<7 é. \$-Ò&(6 \$ %(=3(Ć12 67, 32 8 ä Æ\$ 1, \$

- ▶ 3 UHGSRXáIWP VDG { NDCQFRER} Q P WVQI YRCRP QDS RXáIWF
- ▶ = YěãWS RJ RUCRV, keď VDYEOJ NRWLSUfWVRWDSRK EXM GHV
- ▶ 1 HHiDMM VLFRYĚ N EHQDRWĚFK KUDQ FK D J DEŮńte jeho kontaktu s horúciimi po-
YUFPK L
- ▶ 9 áG\ SUHG J DEWP čistenia alebo keď QHSRĚát YDMSUfWVRMRCGRMM J i WĚku zo siet'RYHM
J i VXYN\
- ▶ 1 HSRĚát YDMM SUfWVRMY SUfSDGH MKR SRáNRGHQD DDER Y SUfSDGH NH' MI SRáNRGHĚ
SUfYRCĚ N EHDDER J i WĚND 9 WP W SUfSDGHRGYJ GMM SUfWVRMGR RSUD\ YDXWUL
J RYDQRP VHMVH
- ▶ 3 UfWVRN RXát YDMM ěQĚQHY V~ODGH/MKRX ĽHQP
- ▶ 1 HSRQ UDMSUfWVRMSUfYRCĚ N EHD J i WĚNX YR YRGHDDER IQĚFK WNXMQ FK
- ▶ 1 HQFKI YDMM J DSQW'S UfWVRN H J GRJ RUX
- ▶ 1 HMYDMM J DSQW' SUfWVRMY EOJ NRWVHQ J i YHRY J i FQRDW'.
- ▶ NeumiestňXMM IDGQS UCP HQ DN U WS UfWVRN
- ▶ 9 áG\ SUHG Y EUDWP J i WĚky zo siet'RYHM J i VXYN\ Y SQDMSUfWVRM
- ▶ NeumiestňXMM SUfWVRMY EOJ NRW IQĚFK HDNWENĚFK J DUDGHQ KRŮNRY VSRŮNRY
atď.
- ▶ 1 HMYDMM SUfWVRMDNRYRYĚFK SRYUFKRFK
- ▶ 3 UfWVRNWK ĽHQĚ OQ QDSRXáIWFHY GRP i FQRW
- ▶ 3 UfWVRNWR GS i MR GQDS i MIFHKR J GURDY \ SQWV J i WĚky zo siet'RYHM J i VXYN\

POPIS PRÍSTROJA:

1. Kryt prístroja s pohonom a vypínačom
2. Sušiace pláty s priemerom 33 cm
3. Podstavec sušičky
4. Protišmykové podložky
5. Vypínač sušičky
3-stupňová regulácia intenzity sušenia

**PRED PRVÝM POUŽITÍM:**

1. Pred prvým použitím prístroja na sušenie potravín zapnite prístroj na cca 30 minút, bez ukladania akýchkoľvek potravín na plátoch.
2. Po vypnutí sušičku očistite a opláchnite podľa pokynov v bode „Čistenie a údržba“.

FUNGOVANIE PRÍSTROJA:

1. Sušenie potravín je účinným spôsobom ich konzervácie.
2. Teplý vzduch, ktorého teplota je neustále kontrolovaná, prúdi vo vnútri sušičky medzi krytom, v ktorom je umiestnený pohon, a jednotlivými sušiacimi plátmi a podstavcom sušičky.
3. V dôsledku toho všetky potraviny umiestnené na sušiacich plátoch sú dôkladne vysušené a pritom nestrácajú svoju výživnú hodnotu.
4. Vďaka tomu po celý rok si môžete vychutnávať ovocie, zeleninu alebo huby bez pridávania akýchkoľvek umelých konzervačných látok.
5. Prístroj tiež umožňuje sušenie kvetín, bylín, prípravu músi, atď.

UCHOVÁVANIE VYSUŠENÝCH POTRAVÍN:

1. Nádoby pre uchovávanie sušených potravín musia byť čisté a suché.
2. Najlepším spôsobom uchovávania sušených potravín sú sklenené poháre s kovovými vekami, umiestnené na tmavom a suchom mieste v teplote 5-20°C.
3. V priebehu prvého týždňa po vysušení potravín overujte, či v nádobách na ich uchovávanie nie je vlhko. Keď sa objavujú známky vlhkosti znamená, že potraviny neboli úplne vysušené a treba ich vysušiť opätovne.

Pozor!: Neumiestňujte v nádobách horúce ani teplé potraviny!

3 2 8 ä, 7, (68 ä, ČKY:

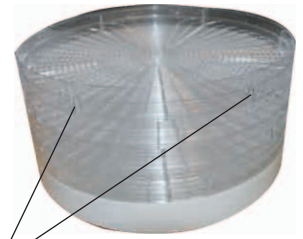
- 6 XäILDH SÖW XIĚHQp QD VxäHQIHURJ P IHWQIM WVN DE\ ERÖR P HGJ LQIP LXP RâQHQP VR ERGQp SU-GHQIHYJ GXFKX
- 2. Pokiaľ chcete umiestniť SRWDYQ ÖDQDQHNI'NĚFK VxäILDFIKSÖDWFK GR Vxäičky ukla- GDMLEDWLN WĤV~QDSÖ Q S RWDYQCP L
- 8 P IHWQIMU\ W ū VWRNVS RKRQRP QDS RVÖGQ\ XäILFIS ÖW = DSRWĪ i WĚku do sieťRYHMi VXYN\
- 3 RP RFRXY\ StQĚDQDNU\ WJ DSCIMSUWWRM

DODATOČNÉ UPOZORNENIA:

- 9 äHM, S RWDYQ S UFGXP IHWQHQP Y V XäĚNHG\ NÖGQFKP \ W 3RWDYQ QDNÜ WVMWVN DE\ VDVRERGQHJ P HWMÖP HGJ LXÖRâHQĚ P LQURYQR VxäILFIP L SÖW L
- 3. ČDV VxäHQID J i YLX RG YDWRWV WÖQRWYĚFK SRWDYQ KU-EN\ QDNÜ MQĚFK N-VRY atď.
- 9 SÜSDGHQHRYQRP HQpKR Y\ VxäHQIDSRWDYQ Y\ P HĪ WSRÖRKX VxäILDFIKSÖWRY ± KRU Qp XP IHWQIMGRÖIDGRÖp KRIH
- 3 UHJ DP HGJ HQIHJ KQHGQWXR YRFID XĚHQpKR QD VxäHQIHP { äHMIFK SRNYDSND' citróno- YRXDÖERDQDQ VRYR Xä ěDIRX
- 1 IHNWÜ J HDQDÖDER RYRFIHP { äXE\ ě SRNU\ W SÜURGQRX RFKIDQQRX YUWWRX NRUJ SÜHGĚt ěDWVxäHQID3 UHVNU\ WQIHGRE\ VxäHQID QIFKR GWM ě WĪ XSNX

POZOR:

6 XäĚND XP RâñXMI WNWĪ VxäHQIH YI ěätFK N-VRY SRWDYQ
 9 WNRP W SÜSDGHXP IHWQIM VxäILFH.SÖW VxäĚN\ WVN QDM YD FİHRWRU\ ERÖLXP IHWQHQP WMHGDR RSURWVEH Yďaka tomu sa J YI ěät~ äDMRYĚS UHWRLVXäĚky.
 7RWJ DUDGHQHĚ VP ~ SRXätYD' RVRE\ YU WQHGHW NRUĤ P DM REP HGJ HQp WDMQp J P \ VRYp DÖER P HQWQH VFKRSQRWLDÖER NRUĤ QP DM GRWÄRN VN-VQRWVD] QDÖRW SRNĪ' nie sú pod GRJ RUP DÖER IP QERÖR Y\ VHWÖQp SRXätYDQHVKRWJ DUDGHQID RVRERXJ RGSRYHQQRXJ DLFKE HJ SHĚnost'.



vetracie otvory

68 ä(1, (2 9 2 &, \$ \$ + Ö%

- 2 YRFIDÖERKXE\ G{ NÖGQFKP \ W
- 2 GWM ě WYäHM N\ WM QDKQW ěasti, atď.
- 1 DNÜ WNR YRFIDÖERKXE\ WND E\ VD] P HWMÖP HGJ IMGQRWYĚP LVXäILFIP IS ÖW L + XE\ DÖERR YRFIHQFKDMVxäĪ Däs RGRĪKĪ IFS RâDGRYĪQ KR YĚVÖGNX

68 â(1,(= (/ (1,1 <

= HDQLQXG { NDDQFKP \ WI
 2 GWW ěWYãHM NĚ WM QDKQW časti, atď.
 = HDQLQXN WU VLY \ âDGWVG GãIH Y DUHQIS UHG VãHQ P QDSUMQ DGS DURX
 3 UHQSDUHQHYDã WJ HDQLQXCR VMDDDERFHCGD XP IHVMQMKR QDGKUFRP VYULFRX
 YRGRXDQHFKNM P IQ-W DSDUQ-] HDQLQXR SDFKQMY VWGHQMYRGHR VãWM
 9 SUI SDGH QSDUHQD SULD R YR YRGH YKRd'WJ HDQLQX QD P IQ-W GR YULFHMDQ
 VDGQHR VWGHQMYRG

68 â(1,(% / , 1, (.

1. Odporúč DV DV Xãl' CHQP DCPOLW
- 3 RY \ VãHQ V DQ HRCGRU-čD VDDGRYD'E \ DQ N Y S DSIHRYE FKY UFN FK QDNRI'ko
- S DSIHE XGH WFEI YD'LFK Y ěnu a olej.
- 8 FKRY YDMM QDFKDCQRP DW DYRP P IHMM

68 â(1,(0 b6\$ \$ 5 é %

3 UHG VãHQ P RGWW ěWJ P I VD VND QNU MIM QDDEãIH QDSRJ GãQH-N-W Y WDUH
 rezanč HRYDQi VDGQH HFKNMQ DãHQ QD KRQ
 6 Xãl'E H J S UHWYN DãS RGRV LKQXWã IDGDQ KRY é VDGX
 3. Ryba určHQ QDVãHQHP XVE \ t'] YDãt' čHWY
 8 P \ WMDR GWW ěWYãHM NRW
 1 i VDGQHSRNYLSDNMU EXFDW QRYXãt' DRY DSRQRUMGR RVQDQKR YRQDQKR URJ WNX

68 â(1,(. 9 (7 ě

- 1 DVãHQHY \ EHDMM YHMQ N WUQILV~HãW- SQHURJ NYDQXW
- 1 DNJ NMM LFKQDN~VN
- 6 XãWDãS RGRV LKQXWã IDGDQ KRY é VDGX

Č, 67 (1,(\$ Õ ' 5 ä %

7HR VãlčN SUHMM YKNRX KDGUčNRX V SUGDQ P DQKR P Qã WYD čistiaceho
 prostriedku.
 6XãILFH SOW DSRGMMHF VãlčN P {ãHM XP é YD' Y WSDMYRGH V SUGDQ P DQKR
 P Qã WYD čistiaceho prostriedku.
 3. ĚDãNR RGWW QMW QP QHELVRW P RãQR RGWW QI'S RXãDWP P I NNMH HN
 1 HSRQ UMMY HRVS RKRQRP GRYRG DQLGR LQčFKWFXWQ
 5. Na čLWQH QHSRãt YDMM UHGCG VQD čLWCFHSURWMEGN DQLRWU SUHP HW NRU
 P {ãX RãNRGL'WHRSU'WRV
 1 HXP é YDMM IDG čDMM XãlčNYX P é YLčke riadu.

TECHNICKÉ ÚDAJE:

Výkon: 400W

Napájanie: sieť striedavého prúdu 230V ~50Hz

 $L_{WA} = 62,5 \text{ dB}$ **Poland****Správna likvidácia výrobku
(použitú elektrické a elektronické prístroje)**

Označenie umiestnené na výrobku alebo doklady týkajúce sa produktu poukazujú na to, že sa výrobok po uplynutí doby použitia nesmie odstraňovať spolu s ostatným odpadom pochádzajúcim z domácností. Kvôli zabráneniu škodlivému vplyvu na životné prostredie a zdravie ľudí v dôsledku nekontrolovaného odstraňovania odpadu, Vás žiadame o oddelenie výrobku od ostatných druhov odpadu a o zodpovednú recykláciu.

Táto prax má za cieľ prezentovať opätovné využitie materiálnych zásob.

Kvôli získaniu informácií, týkajúcich sa miesta a spôsobu recyklácie tohto výrobku, ktorý je bezpečný pre životné prostredie, by sa domáci používatelia mali kontaktovať s predajňou, v ktorej výrobok kúpili, alebo s lokálnym orgánom.

Firemní užívatelia by sa mali kontaktovať so svojím dodávateľom a overiť si podmienky kúpnej zmluvy. Výrobky sa nesmú odstraňovať spolu s ostatným komerčným odpadom.

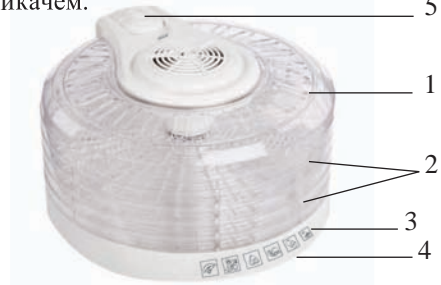
Pozor!: Firma MPM agd S.A. si vyhradzuje právo na prípadné technické zmeny!

ВКАЗІВКИ ЩОДО ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ ДЛЯ КОРИСТУВАЧА:

- ▶ Перед застосуванням необхідно уважно прочитати інструкцію з обслуговування.
- ▶ Дотримуйтесь особливої обережності, коли поблизу пристрою знаходяться діти.
- ▶ Не вішайте проводу на гострих гранях та не допускайте, щоби він торкався до гарячих поверхонь.
- ▶ Завжди виймайте штепсельну вилку з мережної розетки, коли ви не застосовуєте пристрою або перед початком його чищення.
- ▶ Забороняється користуватися пошкодженим пристроєм, а також, якщо пошкоджений провід або штепсельна вилка – у цьому випадку необхідно віддати пристрій для ремонту в авторизований пункт сервісного обслуговування.
- ▶ Не використовуйте пристрою для інших цілей, ніж для тих, для яких він був призначений.
- ▶ Забороняється занурювати пристрій, провід або штепсельну вилку у воду або в інші рідини.
- ▶ Не можна залишати пристрій без нагляду під час роботи.
- ▶ Забороняється під час роботи ставити пристрій поблизу стін, занавісок, гардин і т.п.
- ▶ Не можна ставити які-небудь предмети на кришку пристрою.
- ▶ Пам'ятаєте, що завжди перед вийманням штепсельної вилки з мережної розетки необхідно спочатку вимкнути пристрій.
- ▶ Забороняється ставити пристрій поблизу інших електричних пристроїв, пальників, плиток, духовок і т.п.
- ▶ Необхідно уникати установок пристрою на металевих поверхнях.
- ▶ Пристрій призначений лише для домашнього вживання.
- ▶ Пристрій від'єднується від джерела живлення за допомогою виймання штепсельної вилки дроту з мережної розетки.
- ▶ Оцей предмет не призначений для користування особами (у тому числі, дітьми) з обмеженою фізичною, сенсорною або психічною здатністю, або особами, які не мають досвіду з устаткуванням або знання про нього, хіба що це відбувається під наглядом інших осіб, або згідно з інструкцією з експлуатації устаткування, наданої особами, які відповідають за їх безпеку.
- ▶ Необхідно стежити за дітьми, щоби вони не гралися устаткуванням.

ОПИС ПРИСТРОЮ:

1. Кришка пристрою разом з двигуном і вмикачем.
2. Сита з діаметром 33 см.
3. Підстава сушарки.
4. Протиковзкі підкладки.
5. Вмикач/вимикач сушарки.
3 рівня по тужності

**ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ:**

1. Перед першим використанням пристрою, призначеного для сушки харчових продуктів, необхідно цей пристрій включити на час близько 30 хвилин, без укладання яких-небудь компонентів на ситах.
2. Після виключення сушарки слід її очистити та і сполоснути відповідно до вказівок, які містяться у пункті „Чистка і технічний догляд”.

РОБОТА ПРИСТРОЮ:

1. Сушка харчових продуктів є ефективним способом для їх консервації.
2. Тепле повітря, температура якого безперервно контролюється, обертається у середині сушарки між кришкою, в якій знаходиться двигун, та окремими ситами і підставою сушарки.
3. Таким чином, всі продукти, які знаходяться на ситах сушарки, стають акуратно осушеними без втрати своєї живильної цінності.
4. Завдяки цьому, протягом цілого року можна насолоджуватися фруктами, овочами або грибами, без додавання яких-небудь штучних консервантів.
5. За допомогою цього пристрою є можливою також сушка квітів, трав, підготовка мюслі і т.п.

ЗБЕРІГАННЯ ВИСУШЕНИХ ПРОДУКТІВ:

1. Ємкості, в яких зберігатимуться сушені продукти харчування, повинні бути чистими і сухими.
2. Найкращий спосіб для зберігання сушених продуктів - це скляні банки з металевими кришками, поставлені у темному і сухому місці при температурі 5-20°C.
3. Впродовж першого тижня, завжди після висушування продуктів необхідно перевіряти, чи немає вологості в ємкостях, що зберігають ці продукти. Якщо є така вологість, це означає, що продукти не були повністю піддані просушуванню, та їх потрібно знову піддати сушці.

Увага! Не можна вкладати в ємкості гарячі або навіть теплі продукти з метою їх зберігання!

ЗАСТОСУВАННЯ СУШАРКИ:

1. Сита для компонентів, призначені для сушки, необхідно встановити таким чином, щоб між ними було можливим вільне протікання повітря.
2. Якщо всі сита не заповнені компонентами, то рекомендується, щоби в сушарці розташувати лише ті, на яких знаходяться компоненти.
3. Закладіть кришку пристрою з двигуном на останнє накладене сито.
4. Вкладіть штепсельну вилку в мережну розетку.
5. Включіть пристрій за допомогою вмикача, який знаходиться на кришці.

УВАГА :

Сушарка забезпечує можливість сушки також великих шматків продовольчих продуктів. У такому разі необхідно розташувати сита сушарки таким чином, щоб вхідні отвори були розташовані поперемінно по відношенню один до одного. Таким чином, значно збільшиться експлуатаційний простір сушарки.



ЗАВЕРШАЛЬНІ ВКАЗІВКИ:

1. Завжди необхідно старанно умити компоненти перед розміщенням їх в сушарці.
2. Продовольчі продукти будь-якого вигляду необхідно порізати таким чином, щоб вони вільно уміщалися між рівно розташованими ситами.
3. Час сушки залежить від властивостей окремих продуктів, товщини порізаних шматків і т.п.
4. У разі нерівномірного висушування продуктів, необхідно поміняти місцями окремі сита - верхні сита перекласти вниз, а нижні - вгору.
5. Для того, щоб запобігти на плодах, призначених для сушки, появи коричневого кольору, можна їх сприснути лимонним або ананасним соком.
6. Деякі овочі або фрукти можуть бути покриті натуральним захисним шаром, тому час сушки може бути довшим. Для того, щоб не допустити до цього, необхідно очистити ці продукти від шкірки.

СУШКА ФРУКТІВ І ГРИБІВ:

1. Старанно умийте фрукти або гриби.
2. Видаліть усі кісточки, перегнилі частини і т.п.

3. Розділіть фрукти або гриби на шматочки таким чином, щоб вони вільно уміщалися між черговими ситами.
4. Необхідно сушити фрукти або гриби для досягнення бажаного ефекту.

СУШКА ОВОЧІВ:

1. Старанно умийте овочі.
2. Видаліть усі кісточки, перегнилі частини і т.п.
3. Овочі з довгим часом приготування вимагають обшпарювання парою.
4. Щоби це зробити, необхідно засунути їх в сито або в цідилку, та розмістити над каструлею з киплячою водою на 1-5 хвилин. Після цього вкинути у холодну воду та осушити.
5. У разі обшпарювання у киплячій воді, овочі необхідно вкинути на 1-2 хвилини, а потім - у холодну воду.

СУШКА ТРАВ:

1. Рекомендується сушка лише молодого листя.
2. Після висушування трав не слід їх зберігати в паперових пакетах, оскільки їх запах і жир абсорбуватимуться через папір.
3. Зберігати у холодному і затемненому місці.

СУШКА М'ЯСА І РИБИ:

1. Перед тим, як приступити до сушки, з м'яса необхідно видалити жир та порізати його (краще всього, на довгі шматки у формі тасьм), а потім маринувати протягом 6-8 годин.
2. Сушити без перерви до моменту досягнення бажаного ефекту.
3. Риба, призначена для сушки, повинна бути абсолютно свіжою.
4. Необхідно рибу почистити та видалити всі кісточки.
5. Потім приспунути рибу лимонним соком та занурити у водному розчині солі.

СУШКА КВІТІВ:

1. Для сушки краще всього вибрати квіти, які ще не повністю розпустилися.
2. Порізати їх на шматки.
3. Сушити до моменту досягнення бажаного ефекту.

ЧИСТКА І ТЕХНІЧНИЙ ДОГЛЯД:

1. З метою очищення корпусу рекомендується протерти його вологою ганчірочкою з додаванням невеликої кількості миючого засобу (детергенту).

2. Сита і підставу сушарки рекомендується мити у теплій воді з доповненням невеликої кількості миючого засобу.
3. Скрутні для усунення забруднення рекомендується ліквідувати, потираючи їх обережно м'якою щіткою.
4. Не можна занурювати кришку з двигуном у воду або в інші рідини!
5. Не можна застосовувати розчинники, сильні детергенти, а також гострі предмети, оскільки вони можуть пошкодити корпус пристрою.
6. Не можна також мити які-небудь елементи сушарки в посудомийних машинах.

ТЕХНІЧНІ ДАНІ:

Потужність 400 Вт.

Живлення: мережа змінного струму 230 В, ~50 Гц



Poland



Правильна утилізація продукту (відпрацьоване електроустаткування та електронні прилади)

Позначення, що розміщені на продукті вказують, що виріб після закінчення періоду використання не слід викидати разом з іншими відходами з домашнього господарства. Щоб уникнути шкідливого впливу на навколишнє середовище і здоров'я людей у результаті неконтрольованого викидання відходів, відпрацьований пристрій слід віддати до пункту відпрацьованої побутової електротехніки або дати запит на його передання з дому. З метою отримання докладної інформації щодо місця і безпечного способу утилізації електричних і електронних відходів користувач повинен звернутися в пункт роздрібного продажу, або в локальний Відділ Охорони Довкілля. Продукт забороняється викидати разом з іншими комунальними відходами.

Увага! Фірма «MPM agd S.A.» зберігає за собою право на введення технічних змін.

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

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