



## INSTRUKCJA OBSŁUGI



**SUSZARKA SPOŻYWCZA model: MSG-11**  
Food dehydrator/Сушилка для грибов/Dörrautomat/  
Sušička potravín/Sušička potravín

**PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM ZAPOZNAJ SIĘ Z INSTRUKCJĄ OBSŁUGI**

<b>PL</b>	<b>INSTRUKCJA OBSŁUGI.....</b>	<b>3</b>
<b>EN</b>	<b>USER MANUAL .....</b>	<b>9</b>
<b>RU</b>	<b>ИНСТРУКЦИЯ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ.....</b>	<b>15</b>
<b>DE</b>	<b>BEDIENUNGSANLEITUNG.....</b>	<b>22</b>
<b>CZ</b>	<b>NÁVOD K OBSLUZE .....</b>	<b>28</b>
<b>SK</b>	<b>POUŽÍVATEĽSKÁ PRÍRUČKA.....</b>	<b>34</b>

## 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.).
- ▶ 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. Podstawa suszarki
2. Antypoślizgowe nóżki
3. Włącznik/wyłącznik suszarki
4. Lampka kontrolna suszarki
5. Pokrętko termostatu
6. Wylot ciepłego powietrza
7. Sita o średnicy 31 cm
8. Pokrywa suszarki

#### PRZED UŻYCIEM

1. Wyjmij urządzenie z pudełka i zdejmij wszystkie zabezpieczające je tekturki i folie.
2. Zmontuj prawidłowo suszarkę. Sita ułóż kolejno na podstawie suszarki ① większą średnicą ku dołowi a na ostatnie sito nałóż pokrywę ⑧.
3. Podłącz urządzenie do sieci i uruchom je na około 30 minut, bez jakichkolwiek produktów na sitach.
4. Po wskazanym czasie wyłącz suszarkę i odłącz ją z sieci zasilającej. Odczekaj aż całkowicie ostygnie po czym wyczyść ją wg wskazówek zawartych w rozdziale „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 montuje się dmuchawę, 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°C-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!**

## UŻYCIE SUSZARKI

1. Ustaw urządzenie na płaskiej, suchej i równej powierzchni.
2. Poukładaj produkty przewidziane do suszenia na sitach. Ważne jest aby w suszarce zamontować tylko te sita na których będą znajdowały się produkty do suszenia. Standardowa odległość między sitami wynosi ok. 25 mm. Możesz zwiększyć odległość między sitami do ok. 50 mm układając sita na sobie przy użyciu wewnętrznych języczków i odpowiadającym im zgrubieniom w górnej części sit.

**UWAGA! Nie układaj produktów przewidzianych do suszenia na podstawie suszarki ①.**

3. Załóż pokrywę ⑧ na ostatnie nałożone sito.
4. Włącz wtyczkę do gniazda sieciowego.
5. Włącz urządzenie włącznikiem ③ oraz ustaw pożądaną temperaturę regulatorem ⑤. Praca urządzenia sygnalizowana jest świeceniem lampki kontrolnej ④.
6. Po zakończonej pracy wyłącz urządzenie włącznikiem ③, odłącz wtyczkę ze źródła zasilania, odczekaj aż suszarka ostygnie po czym dokładnie ją wyczyść (patrz: „CZYSZCZENIE I KONSERWACJA”).

## 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 w temperaturze ok. 55°C-65°C.

## 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 cedzidla 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.
6. Warzywa susz w temperaturze 50°C-55°C.

## 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.
4. Zioła susz w temperaturze ok. 40°C.

## 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 w temperaturze 65 °C-70 °C.
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 w temperaturze ok. 40 °C.

## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

**UWAGA! Przed przystąpieniem do czyszczenia odłącz urządzenie z sieci elektrycznej i odczekaj aż ostygnie, po czym zdemontuj wszystkie sita. Nie zanurzaj w wodzie ani innych płynach podstawy suszarki ①.**

1. Sita ⑦ oraz pokrywę ⑧ umyj w ciepłej wodzie z niewielkim dodatkiem detergentu. Po umyciu dokładnie osusz je.
2. Podstawę suszarki przetrzyj wilgotną ściereczką, po czym wytrzyj do sucha.
3. Trudne do usunięcia zabrudzenia możesz likwidować, pocierając je delikatnie miękką szczoteczką.
4. Nie używaj rozpuszczalników, silnych detergentów oraz ostrych przedmiotów, gdyż mogą one uszkodzić obudowę urządzenia.
5. Nie myj jakichkolwiek elementów suszarki w zmywarkach do naczyń.
6. Suszarkę przechowuj w pozycji ze złożonymi sitami (rys.1).



Rys. 1

## DANE TECHNICZNE

Parametry techniczne podane są na tabliczce znamionowej produktu.

Długość przewodu sieciowego: 1,2 m



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

## PRAWIDŁOWE USUWANIE PRODUKTU (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)



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.

## 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. Dryer base
2. Non-slip feet
3. Power switch
4. Dryer online lamp
5. Temperature control knob
6. Hot air outlet
7. 31 cm dia. sieves
8. Dryer lid

#### PRIOR TO USING

1. Remove the appliance from the box. Remove all packaging cardboard and film pieces from the appliance parts.
2. Assemble the dryer. Place the sieves one on top of another starting from the dryer's base ① and with the larger diameter side downwards. Cover the sieves with the lid ⑧.
3. Plug the appliance into the mains and start for approx. 30 minutes. Leave the appliance empty.
4. After that time, turn off the appliance and remove the plug from socket. Leave it to cool down and clean it per instructions given in "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.



EN

## 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

EN

1. Place the drier on a level, dry and smooth surface.
2. Place the products to be dried on the sieves. Do not install any empty sieves. The standard spacing of the sieves is approx. 25 mm. You can increase the spacing to approx. 50 mm with the inner prongs matching the respective bosses on the sieves.

**CAUTION! Do not place the products to be dried directly on the drier's base ①.**

3. Cap the top sieve with the lid ⑧.
4. Plug the drier to the mains.
5. Turn on the drier with the power switch ③ and set the desired drying temperature with the control knob ⑤. When the drier is turned on, the indicator ④ is on.
6. When done processing, turn off the drier with the power switch ③, unplug the power cord from the mains, wait for the drier to cool down, and clean it thoroughly (see "CLEANING AND MAINTENANCE").

## OVERHEAT PROTECTION

The drier 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 at about 55°C-65°C.

## 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 paraboiling, place the vegetables in boiling water for 1-2 minutes and in cold water thereafter.
6. Vegetables should be dried at a temperature of 50°C-55°C.

## 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.
4. To dry herbs, place them on the tray ② and set temperature to approx. 40°C.

## 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 (65°C-70°C) 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 (about 40°C) continuously until desired effect is achieved.

## CLEANING AND MAINTENANCE

**CAUTION!** Before cleaning, always unplug the food dryer from the mains outlet and wait until it has completely cooled down. Next, remove all sieves. Do not immerse the food dryer base ① in water or other liquids.

1. Wash the sieves ⑦ and the top lid ⑧ in warm water with a little of detergent. Dry the parts thoroughly afterwards.
2. Wipe the food dryer base with a damp cloth and then wipe it dry.
3. Use a soft brush and rub carefully to remove persistent dirt.
4. Do not use thinners, strong detergents or sharp tools for cleaning as they might damage the food dryer's body.
5. Do not clean any part of the food dryer in a dishwasher.
6. Store the appliance in the position with folded sieves (Fig.1).



Fig. 1

EN

## TECHNICAL DATA

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

Power cord length: 1,2 m



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

**Poland**



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.

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

## ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

1. Основание сушилки
2. Нескользящие ножки
3. Кнопка включения/выключения сушилки
4. Индикатор термостата
5. Регулятор термостата
6. Выход теплого воздуха
7. Сита диаметром 31 см
8. Крышка сушилки

## ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

1. Извлеките прибор из коробки и удалите все защитные картонные перегородки и пленку.
2. Правильно соберите сушилку. На основании сушилки расположите последовательно все сита ① уложите сита большим диаметром вниз, а последнее сито накройте крышкой ⑧.
3. Подключите прибор к электросети и включите его примерно на 30 минут, без каких-либо продуктов на поддонах.
4. После указанного времени выключите сушилку и отключите ее от электросети. Подождите, пока она полностью остынет, после чего очистите ее согласно указаниям, изложенным в разделе «ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ»



## 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 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. Установите прибор на плоской, сухой и ровной поверхности.
2. Разложите продукты, предусмотренные для сушки на решетках. Важно, чтобы в сушилке устанавливались только те сита, на которых будут находиться продукты для сушки. Стандартное расстояние между ситами составляет ок. 25 мм. Вы можете увеличить расстояние между ситами до прим. 50 мм, укладывая сита одно на другом с помощью внутренних язычков и соответствующих им утолщениям в верхней части сит.

**ВНИМАНИЕ!** Не кладите продукты, предусмотренные для сушки, на основании сушилки ①.

3. Накройте крышкой ⑧ последнее сито.
4. Подключите вилку к розетке электросети.
5. Включите устройство выключателем ③ и установите желаемую температуру с помощью регулятора ⑤. Работа прибора сигнализируется свечением индикатора ④.
6. После окончания работы выключите прибор выключателем ③, отсоедините вилку от источника питания, подождите, пока сушилка остынет, после чего тщательно ее очистите (см.: «ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ»).

## 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 sprыснуть 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 (65°C-70°C).

## 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.
6. Овощи должны быть высушены при температуре 50°C-55°C

## СУШЕНИЕ ТРАВ

1. Рекомендуется 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.
4. Травы сушите на лотке ② при температуре около 40°C.

## 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 (65°C-70°C) 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 sprыснуть 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 (около 40°C) до момента достижения желаемого эффекта.

## ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКИЙ УХОД

**ВНИМАНИЕ!** Перед началом чистки отключите устройство от электрической сети и подождите, пока оно остынет, после чего снимите все сита. Не погружайте в воду или другие жидкости основание сушилки ①.

1. Сита ⑦ и крышку ⑧ вымойте в теплой воде с небольшим добавлением моющего средства. После промывки тщательно просушите их.
2. Протрите основание сушилки влажной тряпкой, после чего вытрите насухо.
3. Трудноудаляемые загрязнения можно устранить, стирая их мягкой щеткой.
4. Не используйте растворители, агрессивные моющие средства и острые предметы, так как они могут повредить корпус устройства.
5. Не мойте какие-либо элементы сушилки в посудомоечных машинах.
6. Храните устройство со сложенными поддонами (рис.1).



Рис. 1

RU

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Технические параметры указаны на заводском щитке прибора.  
Длина сетевого кабеля: 1,2 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.

## SICHERHEITSHINWEISE

- ▶ Vor Gebrauch lesen Sie genau die Bedienungsanleitung.
- ▶ Nur mit trockenen Händen bedienen.
- ▶ Besondere Vorsicht bei der Verwendung des Geräts ist geboten, wenn sich Kinder in der Nähe befinden!
- ▶ Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für den dafür vorgesehenen Verwendungszweck.
- ▶ Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel und den Netzstecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- ▶ Elektronische Geräte sollten während des Gebrauchs nicht unbeaufsichtigt sein.
- ▶ Ziehen Sie den Netzstecker nach Gebrauch und vor der Reinigung immer aus der Steckdose.
- ▶ Defektes Gerät darf nicht benutzt werden, auch bei Beschädigung von Leitung oder Stecker – in diesem Fall muss das Gerät in einem autorisierten Service repariert werden.
- ▶ Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- ▶ Halten Sie das Netzkabel fern von heißen Flächen, offenen Flammen, sowie von scharfen Kanten.
- ▶ Das Gerät nicht auf heißen Oberflächen abstellen.
- ▶ Gerät nicht in der Nähe anderer elektrischer Geräte, Herde, Öfen etc. abstellen.
- ▶ Das Gerät ist auf trockener, flacher und stabiler Fläche zu stellen.
- ▶ Das Gerät nur im Haushalt verwenden.

DE

- ▶ Vor Arbeitsbeginn zuerst immer überprüfen, ob alle Geräteteile sachgemäß
- ▶ angebracht worden sind.
- ▶ Anwendung eines vom Gerätehersteller nicht empfohlenen Zubehörs kann Geräteschäden, Brand oder Körperverletzungen verursachen.
- ▶ Dieses Gerät kann von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder psychischen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, wenn sie bei der Verwendung beaufsichtigt werden oder Anweisung zum sicheren Gebrauch des Geräts erhalten und die Gefahren verstanden haben.
- ▶ Trennen Sie das Gerät immer von der Stromversorgung, wenn Sie es unbeaufsichtigt lassen und bevor Sie es zusammensetzen, auseinandernehmen, aufbewahren oder reinigen.
- ▶ Dieses Gerät sollte nicht von Kindern verwendet werden. Halten Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern.
- ▶ Kinder sollen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ Das Gerät und die Leitung an einem vor Kindern unter 8 Jahren geschützten Ort aufbewahren.
- ▶ Den Netzstecker nie am Kabel aus der Steckdose ziehen.
- ▶ Dieses Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem, wie z. B. einer Funksteckdose, betrieben werden.

- ▶ Den Stecker nie mit nassen Händen in die Steckdose stecken.
- ▶ Aus Sicherheitsgründen sind lose Verpackungsteile (Kunststoffbeutel, Kartons, Styropor etc.) von Kindern fern zu halten.
- ▶ **WARNUNG!** Kinder nicht mit Folie spielen lassen. Erstickungsgefahr!
- ▶ Regelmäßig die Versorgungsleitung auf Beschädigungen prüfen.

### GERÄTEBESCHREIBUNG

1. Gerätesockel
2. Gleitschutzfüße
3. O/I-Schalter
4. Gerät-Kontrollleuchte
5. Thermostatregler
6. Warmluftauslass
7. Siebe mit Ø 31 cm
8. Gerätedeckel



### VOR ERSTEM GEBRAUCH

1. Gerät aus der Schachtel herausnehmen, alle Schutzelemente aus Pappe und Folie abnehmen.
2. Trockner sachgemäß zusammenbauen. Alle Siebe der Reihe nach auf den Gerätesockel ① aufsetzen, dabei beachten, dass sie mit dem größeren Durchmesser nach unten gerichtet sind. Auf den letzten Sieb den Deckel ⑧ aufsetzen.
3. Gerät an die Versorgung anschließen und für ca. 30 Minuten lang ohne Produkte in Betrieb setzen.
4. Nach angegebener Zeit Trockner abschalten und von der Versorgung trennen. Abwarten bis das Gerät vollständig abkühlt und anschließend gemäß Hinweisen im Kapitel „REINIGUNG UND WARTUNG“ reinigen.

## GERÄTFUNKTION

1. Trocknen von Lebensmitteln gilt als ein effizientes Mittel für ihre Konservierung.
2. Die warme Luft strömt zwischen dem Deckel, in dem das Gebläse angebracht ist, und den einzelnen Sieben und dem Gerätsockel herum.
3. Auf diese Art und Weise werden alle Produkte auf den Sieben ohne Nährwertverlust sorgfältig getrocknet.
4. So können Sie Obst, Gemüse und Pilze ganz ohne künstliche Zusatzstoffe das ganze Jahr über genießen.
5. Mithilfe diese Gerätes können ferner Blumen und Kräuter getrocknet sowie Müsli-Zutaten zubereitet werden.

## AUFBEWAHRUNG GETROCKNETER PRODUKTE

1. Die Behälter zum Aufbewahren getrockneter Produkte müssen sauber und trocken sein.
2. Am besten sind dafür Glastöpfe mit dichtem Verschluss geeignet, die an einer dunklen und trockenen Stelle bei 5-20°C aufbewahrt werden.
3. Binnen erster Woche nach dem Trocknen der Produkte ist zu prüfen, ob in den Aufbewahrungsbehältern keine Feuchtigkeit vorhanden ist. Wenn ja, wurden die Produkte nicht ganz getrocknet und das Verfahren muss wiederholt werden.

**ACHTUNG! Keine heißen oder noch warmen Produkte in die Aufbewahrungsbehälter legen!**

## ANWENDUNG

1. Gerät auf einer ebenen, trockenen und glatten Oberfläche aufstellen.
2. Alle zu trocknenden Produkte auf die Siebe legen. Im Gerät sollten sich keine leer bleibenden Siebe befinden. Der Abstand zwischen einzelnen Sieben beträgt standardmäßig ca. 25 mm. Der Abstand zwischen einzelnen Sieben kann bis ca. 50 mm erhöht werden, dazu Siebe mithilfe innenliegender Laschen und mit ihnen übereinstimmender Verdickungen im oberen Siebteil aufsetzen.

**ACHTUNG! Keine zu trocknenden Produkte auf den Gerätsockel ① legen.**

3. Deckel ⑧ auf den letzten Sieb aufsetzen.
4. Gerät an der Versorgung anschließen.
5. Gerät mit dem Schalter ③ betätigen und die gewünschte Temperatur mit dem Regler ⑤ einstellen. Der Betrieb wird mithilfe der Kontrolllampe ④ signalisiert.
6. Nach Betriebsschluss Gerät mit dem Schalter ③ abschalten, Stecker von der Versorgungsquelle trennen, abwarten bis das Gerät vollständig abgekühlt ist, anschließend sorgfältig reinigen (siehe: „REINIGUNG UND WARTUNG“).

## SCHUTZ GEGEN ÜBERHITZUNG

Das Gerät ist mit einem thermischen Überhitzungsschutz ausgerüstet:

*Automatischer Schalter* – Bei einem übermäßigen Temperaturanstieg wird der Sieder abgeschaltet. Nachdem der Sieder abgekühlt ist, wird er erneut eingeschaltet.

## LETZTER HINWEIS:

1. Zutaten immer sorgfältig spülen, bevor sie ins Gerät gelegt werden.
2. Alle Lebensmittel sind zu zerkleinern, sodass die zwischen den gleichmäßig eingesetzten Sieben mühelos passen.
3. Die Trocknungsdauer hängt von den Eigenschaften jeweiliger Produkte, Stückchendicke etc. ab.
4. Bei ungleichmäßig getrockneten Sieben sind die Siebe untereinander auszutauschen - obere Siebe nach unten und die unteren Siebe nach oben legen.
5. Damit das zu trocknende Obst nicht braun wird, kann es mit Zitronen- oder Ananas-Saft besprüht werden.
6. Manches Obst und Gemüse besitzt eine natürliche Schutzschicht, aus diesem Grund kann es vorkommen, dass eine längere Trocknungszeit erforderlich ist. Um solchen Situationen vorzubeugen, muss es geschält werden.

## TROCKNEN VON OBST UND PILZEN

1. Obst und Pilze gründlich säubern.
2. Kerne, morsche Elemente etc. entfernen.
3. Obst oder Pilze zerkleinern, sodass sie zwischen die einzelnen Siebe mühelos passen.
4. Für die besten Ergebnisse ist das Obst oder Pilze bei 55°C-65°C zu trocknen.

## TROCKNEN VON GEMÜSE

1. Gemüse gründlich säubern.
2. Kerne, morsche Elemente etc. entfernen.
3. Lang zu kochendes Gemüse muss vor dem Trocknen mit Dampf blanchiert werden.
4. Zu diesem Zweck ist das Gemüse in einen Sieb oder einen Seihler zu legen und für ca. 1-5 Minuten über einem Topf mit kochendem Wasser zu halten. Anschließend ist es in kaltes Wasser zu legen und abzutrocknen.
5. Das Gemüse kann ferner 1-2 Minuten lang im kochendem Wasser blanchiert, anschließend im kalten Wasser abgekühlt, danach abgetrocknet werden.
6. Gemüse bei 50°C-55°C trocknen.

## TROCKNEN VON KRÄUTERN

1. Es wird empfohlen ausschließlich frische, junge Blätter zu trocknen.
2. Nach dem Trocknen sollten die Kräutern in keinen Papiertüten aufbewahrt werden, die den Duft und Fett absorbieren.
3. An kühler und dunkler Stelle aufbewahren.
4. Kräutern bei ca. 40°C auf dem Tablett (2) trocknen.

## TROCKNEN VON FLEISCH UND FISCHEN

1. Bevor das Fleisch getrocknet wird, ist vorhandenes Fett zu entfernen und das Fleisch zu stücken (am besten in längslaufende, bandförmige Stücke) und anschließend 6-8 Stunden lang einzulegen.

- Bei 65°C-70°C ununterbrochen trocknen, bis das von Ihnen gewünschte Ergebnis erzielt wird.
- Der zu trocknende Fisch muss frisch sein.
- Der Fisch ist zu säubern und zu entgräten.
- Anschließend mit Zitronensaft bespritzen und in wässriger Salzlösung eintunken.

## TROCKNEN VON BLUMEN

- Zum Trocknen am besten noch nicht ganz entfaltete Blüten wählen.
- In Stückchen schneiden.
- Bei ca. 40°C trocknen, bis das von Ihnen gewünschte Ergebnis erzielt wird.

## REINIGUNG UND WARTUNG

**ACHTUNG! Vor der Reinigung das Gerät vom Stromversorgungsnetz trennen und vollständig abkühlen lassen, erst danach alle Siebe abbauen. Gerätssockel ① weder in Wasser noch anderen Flüssigkeiten eintauchen.**

- Siebe ⑦ und Deckel ⑧ mit warmem Wasser und etwas Putzmittel reinigen. Anschließend sorgfältig abtrocknen.
- Gerätssockel mit einem feuchten Tuch abwischen, anschließend trocken reiben.
- Schwere Verschmutzungen mit weicher Bürste sanft abreiben.
- Keine Lösungsmittel, starke Reinigungsmittel oder scharfe Gegenstände verwenden, die das Gehäuse beschädigen könnten.
- Keine der Gerätebauteile sind spülmaschinenfest.
- Zur Aufbewahrung, falte das Gerät (Abb.1).



Abb. 1

DE


## TECHNISCHE DATEN

**Technische Parameter des Gerätes sind dem Typenschild zu entnehmen.**  
**Länge des Netzkabels: 1,2m**



**ACHTUNG! Firma MPM agd S.A. behält sich das Recht auf technische Änderungen vor.**

## ORDNUNGSGEMÄSSE ENTSORGUNG DES PRODUKTS (Elektro- und Elektronikmüll)

**Polen**  Die Kennzeichnung auf dem Produkt weist darauf hin, dass das Produkt nach Ablauf seiner Lebensdauer nicht zusammen mit anderen Haushaltsabfällen entsorgt werden darf. Gebrauchte Geräte können sich wegen des potentiellen Gehalts gefährlicher Stoffe, Gemische und Bauteile nachteilig auf die Umwelt und menschliche Gesundheit auswirken. Das Vermischen von Elektromüll mit anderen Abfällen bzw. sein nicht sachgerechter Ausbau kann zur Freisetzung umwelt- und gesundheitsschädlicher Stoffe führen. Das gebrauchte Gerät ist bei einer Sammelstelle für Elektro- und Elektronikschrott zu entsorgen. Für detaillierte Informationen zu Sammelstellen für Elektro- und Elektronikschrott wenden Sie sich bitte an Ihre örtliche Wertstoffsammelstelle oder Schrottbehandlungsanlage.

## BEZPEČNOSTNÍ POKYNY PŘI POUŽÍVÁNÍ

- ▶ Před použitím si pozorně přečtěte 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 neponechávejte bez dozoru.
- ▶ Zařízení neumísťujte během provozu do blízkosti stěn, záclon, závěsů apod.
- ▶ Na víko zařízení nepokládejte 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 umístování sušičky na kovové povrchy.
- ▶ Zařízení je určeno výhradně k domácímu použití.

CZ

- ▶ 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 mokřýma rukama.
- ▶ Ventilační 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.).
- ▶ 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. Základna sušičky
2. Protiskluzové nožky
3. Vypínač sušičky
4. Kontrolka sušičky
5. Kolečko termostatu
6. Odvod teplého vzduchu
7. Síta o průměru 31 cm
8. Víko sušičky

## PŘED POUŽITÍM

1. Zařízení vyjměte z krabice a sejměte z něj všechny ochranné obaly, fólie apod.
2. Sušičku správně sestavte. Síta postupně pokládejte na základnu sušičky ① větším průměrem směrem dolů a na poslední síto pak položte víko ⑧.
3. Sušičku připojte do elektrické sítě a na zhruba 30 minut ji zapněte bez pokládání jakýchkoliv produktů na síta.
4. Po uvedené době sušičku vypněte a odpojte od elektrické sítě. Počkejte, až sušička zcela vychladne, a následně ji očistěte. Přitom se řiďte 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, do něhož se namontuje ventilátor, a jednotlivými síty 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°C do 20°C.



3. Během prvního týdne po usušení potravin 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 dosušit.

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

## POUŽITÍ SUŠIČKY

1. Zařízení postavte na rovný, stabilní a rovný povrch.
2. Potraviny, které chcete usušit, rozložte na síta. Je důležité, aby byla v sušičce namontována pouze síta, na kterých budou rozloženy produkty určené k sušení. Standardní vzdálenost mezi síty je cca 25 mm. Vzdálenost mezi síty můžete zvětšit na cca 50 mm tím, že je budete na sebe pokládat s použitím vnějších jazýčků a jim odpovídajících zesílených míst v horní části sít.

**POZOR! Produkty určené k sušení nepokládejte na základnu sušičky ①.**

3. Na poslední síto nasadte víko ⑧.
4. Zástrčku připojte do elektrické zásuvky.
5. Sušičku zapněte vypínačem ③ a nastavte na regulátoru termostatu nastavte požadovanou teplotu. Provoz zařízení signalizuje rozsvícená kontrolka ④.
6. Po skončení sušení vypněte zařízení vypínačem ③, odpojte zástrčku z elektrické zásuvky, počkejte až sušička zcela vychladne a následně ji důkladně očistěte (viz: „ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA“).

## 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 při teplotě cca 55°C až 65°C.

### SUŠENÍ ZELENINY

1. Zeleninu důkladně omyjte.
2. Odstraňte z nich všechny pecky, nahnilé části apod.
3. Zelenina s dlouhou dobou 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.
6. Zeleninu sušte při teplotě 50°C až 55°C.

### SUŠENÍ BYLINEK

1. Doporučujeme sušit pouze mladé lístky bylinek.
2. Po usušení bylinky neskladujte v papírových sáčcích, protože papír bude absorbovat pachy i tuk.
3. Bylinky skladujte na chladném a tmavém místě.
4. Bylinky sušte při teplotě cca 40°C.

### 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 při teplotě 65°C - 70°C.
3. Ryba určená k sušení musí být čerstvá.
4. Očistěte jí a odstraňte z ní všechny kosti.
5. Následně jí 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 nepřetržitě do momentu dosažení požadovaného efektu při teplotě cca 40°C.

### ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

**POZOR! Předtím, než začnete zařízení čistit, jej odpojte od elektrické sítě a počkejte, až vychladne. Poté sejměte síta. Základnu sušičky ① neponořujte do vody ani jiných kapalin.**

1. Síta ⑦ a víko ⑧ omyjte v teplé vodě s dodatkem jemného mycího prostředku. Po umytí je důkladně osušte.
2. Základnu sušičky otřete vlhkým hadříkem, poté jí vytřete do sucha.
3. Obtížně odstranitelných nečistot se můžete zbavit pomocí jemného a měkkého kartáčku.



obr. 1

4. Nepoužívejte rozpouštědla, silné detergenty ani ostré předměty, protože by mohlo dojít k poškození pláště zařízení.
5. Žádné součásti sušičky nemyjte v myčce nádobí.
6. Sušičku skladujte i se sítí (obr. 1).

## TECHNICKÉ PARAMETRY

**Technické parametry jsou uvedeny na nominálním štítku výrobku.**

**Délka napájecího kabelu:** 1,2 m

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



CZ

## SPRÁVNÁ LIKVIDACE VÝROBKU (použité elektrické nebo elektronické zařízení).



**Polsko** Označení, které je umístováno 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. Použitý spotřebič 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.

## 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 vyťahnite 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, neponechávajte 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 vyťahnete 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, vyťahnite 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 dostatočné znalosti 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 dospelšej 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.
- ▶ 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. Podstavec sušičky
2. Protišmykové nožičky
3. Zapínač/vypínač sušičky
4. Kontrolka sušičky
5. Koliesko termostatu
6. Výstup teplého vzduchu
7. Sitá s priemerom 31 cm
8. Pokrievka sušičky



#### PRED POUŽITÍM

1. Zariadenie vyberte zo škatule a odstráňte všetky ochranné lepenky a fólie.
2. Sušičku správne zmontujte. Sitá položte za sebou na podstavci sušičky ①, väčším priemerom smerom dole, a na posledné sito položte pokrievku ⑧.
3. Pripojte zariadenie k el. napätiu a spustite ho na cca 30 minút s prázdnyimi sitami (bez žiadnych potravín).
4. Keď uplynie táto lehota, sušičku vypnite a odpojte ju od el. napätia. Počakajte, kým zariadenie úplne vychladne, a potom ho náležite vyčistite, postupujte podľa pokynov, ktoré sú uvedené v kapitole „ČISTENIE A ÚDRŽBA“

## FUNGOVANIE ZARIADENIA

1. Sušenie potravín patrí medzi účinné spôsoby ich konzervácie.
2. Teplý vzduch cirkuluje vo vnútri sušičky medzi pokrievkou, v ktorej je dúchadlo, a medzi 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 hríby bez toho, aby ste museli pridávať nejaké umelé konzervačné látky.
5. Týmto zariadením tiež môžete sušiť kvety, bylinky, pripravovať suroviny na mlieko ap.

## UCHOVÁVANIE VYSUŠENÝCH VÝROBKOV

1. Nádoby, v ktorých budete uchovávať sušené potraviny, musia byť čisté a suché.
2. Najlepší spôsob na uchovávanie sušených potravín sú sklenené poháre s tesnými viečkami, skladované 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. Zariadenie postavte na plochý suchý a rovný povrch.
2. Potraviny, ktoré chcete vysušiť, rozložte na sitách. Dôležité je, aby ste v sušičke používali iba tie sitá, na ktorých sú rozložené potraviny určené na sušenie. Štandardný odstup medzi sitami je cca 25 mm. odstup medzi sitami môžete zväčšiť na cca 50 mm, keď sitá položíte na seba tak, že vnútorné jazyčky položíte na príslušné hrubšie miesta v hornej časti sit.

**POZOR! Potraviny, ktoré chcete sušiť, nerozkladajte na podstavci sušičky ①.**

3. Založte pokrievku ⑧ na posledné používané sito.
4. Zastrčte zástrčku do el. zásuvky.
5. Zariadenie spustíte stlačením zapínača ③ a kolieskom ⑤ nastavte požadovanú teplotu. Keď je zariadenie spustené, svieti kontrolka ④.
6. Keď skončíte zariadenie používať, vypnite ho vypínačom ③, vyťahnite zástrčku z el. zásuvky, počkajte, kým sušička vychladne, a potom ju dôkladne vyčistite (pozrite: „ČISTENIE A ÚDRŽBA“).

## 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 hríby dôkladne umyte.
2. Odstráňte všetky kôstky, nahnité časti ap.
3. Ovocie alebo hríby pokrájajte na kúsky tak, aby sa slobodne zmestili medzi jednotlivými sitami.
4. Ovocie a hríby sušte bez prerušenia, až kým nezískate požadovaný efekt, pri teplote cca +55 – +65 °C.

## 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.
6. Zeleninu sušte pri teplote +50 – +55 °C.

## SUŠENIE BYLINIEK

1. Odporúčame, aby ste sušili iba mladé listy.
2. Vysušené bylinky nechovávajú v papierových vreckách, keďže papier pohltí ich arómu a oleje, ktoré obsahujú.
3. Uchovávajú na chladnom a tmavom mieste.
4. Bylinky sušte pri teplote cca +40 °C.

## 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, až kým nezískate požadovaný efekt, pri teplote +65 až +70 °C.
3. Ryba, ktorú chcete vysušiť, musí byť čerstvá.

- Očistite ju a odstráňte všetky kosti.
- Potom ju pokropte citrónovou šťavou a ponorte v solnom roztoku.

## SUŠENIE KVETOV

- Odporúčame, aby ste sušili kvety, ktoré ešte nie sú úplne rozkvitnuté.
- Pokrájajte je na kúsky.
- Sušte, až kým nezískate požadovaný efekt, pri teplote cca +40°C.

## ČISTENIE A ÚDRŽBA

**POZOR! Predtým, než zariadenie začnete čistiť, odpojte ho od el. napätia a počkajte, kým nevychladne, potom odmontujte všetky sitá. Podstavec sušičky neponárajte do vody ani do iných kvapalín ①.**

- Sitá ⑦ a pokrievku ⑧ umývajte v teplej vode s nevelkým množstvom čistiaceho prostriedku. Po umytí dôkladne vysušte.
- Podstavec sušičky pretrite vlhkou handričkou, a potom poutierajte dosucha.
- Ťažšie odstrániteľné nečistoty odstráňte jemným potieraním mäkkou handričkou.
- Nepoužívajte rozpúšťadlá, silné čistiace prostriedky ani ostré predmety, keďže môžu poškodiť plášť zariadenia.
- Žiadne prvky sušičky neumývajte v umývačkách riadu.
- Sušičku uchovávajte so založenými sitami (obr. 1).



obr. 1

## TECHNICKÉ PARAMETRE

**Technické parametre sú uvedené na výrobnom štítku výrobu.**

**Dĺžka napájacieho kábla:** 1,2 m

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



SK

## SPRÁVNE ODSTRANOVANIE VÝROBKU (opotrebované elektrické a elektronické zariadenia)



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.

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

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

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

Wir wünschen Ihnen Zufriedenheit bei der Benutzung unseres Produkts und wir  
ermutigen Sie, das breitgefächerte Handelsangebot der Firma **MPM** zu nutzen

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

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

**AKCESORIA**  
I CZĘŚCI ZAMIENNE KUPISZ NA  
**mpmstrefa.pl**



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](http://www.mpm.pl)