



## INSTRUKCJA OBSŁUGI



### SUSZARKA SPOŻYWCZA MSG-01

Sušička na houby/Food dehydrator/Gombaszárító/  
Сушилка для продуктов/Sušička potravín/Сушарка для продуктов/  
Sécheur d'aliments/Secadora de alimentos/Essicatore per alimenti

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

<b>PL</b>	INSTRUKCJA OBSŁUGI .....	3
<b>CZ</b>	NÁVOD K OBSLUZE .....	8
<b>EN</b>	USER MANUAL .....	13
<b>HU</b>	HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ.....	18
<b>RU</b>	ИНСТРУКЦИЯ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ.....	23
<b>SK</b>	NÁVOD NA OBSLUHU.....	29
<b>UA</b>	ІНСТРУКЦІЯ З ОБСЛУГОВУВАННЯ.....	34
<b>FR</b>	NOTICE D'UTILISATION .....	40
<b>ES</b>	INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO .....	45
<b>IT</b>	ISTRUZIONI PER L'USO .....	50

## 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.).
- ▶ Urządzenie należy stawiać na suchej, płaskiej i stabilnej powierzchni.

- ▶ Sprawdź czy parametry zasilania umieszczone na tabliczce znamionowej urządzenia odpowiadają parametrom Twojej sieci zasilającej.

## ▶ **OSTRZEŻENIE! Nie pozwalaj dzieciom bawić się folią. Niebezpieczeństwo uduszenia!**

### OPIS URZĄDZENIA:

1. Pokrywa urządzenia wraz z silnikiem i włącznikiem
2. Pięć sit o średnicy 28 cm
3. Podstawa suszarki
4. Podkładki antypoślizgowe
5. Włącznik/wyłącznik suszarki



### 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 ją wyczyścić i opłukać zgodnie ze wskazówkami zawartymi w punkcie „Czyszczenie i konserwacja”.

### DZIAŁANIE URZĄDZENIA:

1. Suszenie produktów spożywczych stanowi skuteczny sposób ich konserwacji.
2. Ciepłe powietrze krąży we wnętrzu suszarki między pokrywą, w której znajduje się silnik, a poszczególne 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 delectować się owocami, warzywami czy grzybami bez dodawania jakichkolwiek sztucznych konserwantów.
5. Za pomocą tego urządzenia możliwe jest także suszenie kwiatów, ziół, przygotowanie produktów do musli, itp.

### PRZECHOWYWANIE WYSUSZONYCH PRODUKTÓW:

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

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

### 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 zapełnione 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:

Suszarca 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.



otwory wpustowe

### 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 przed suszeniem.
4. Aby to uczynić należy włożyć warzywa do sita lub cedzidła i umieścić nad rondlem z gotującą wodą na 1-5 minut. Następnie wrzucić do zimnej wody i osuszyć.
5. Można również na chwilę sparzyć warzywa w gotującej wodzie przez 1-2 minuty, a następnie wrzucić je do zimnej wody, wyjąć i osuszyć.

### SUSZENIE 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 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:

Parametry techniczne podane są na tabliczce znamionowej produktu.



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

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

**Polska**



Oznaczenie umieszczone 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.

## POKYNY TÝKAJÍCÍ SE BEZPEČNÉHO UŽÍVÁNÍ:

- Před použitím doporučujeme důkladně pročíst návod k obsluze.
- V přítomnosti dětí dbejte zvýšené opatrnosti.
- Nezavěšujte kabel na ostrých hranách a nedovolte, aby se dotýkal teplých povrchů.
- Po použití přístroj vždy odpojte od elektrické sítě, také v případě, že se jej chystáte čistit.
- Přístroj nepoužívejte, pokud je poškozený, také pokud je poškozený přívodní kabel nebo zástrčka - při poškození opravy může provádět pouze autorizované servisní středisko.
- Přístroj používejte výhradně pro ty účely, pro které je určen.
- Neponořujte přístroj, kabel a zástrčku do vody nebo jiné kapaliny.
- Zapnutý přístroj nenechávejte bez dozoru.
- Sušičku umísťujte během provozu v dostatečné vzdálenosti od stěn, záclon, závěsů, atd.
- Nepokládejte nic na horní víko přístroje.
- Při vypínání el. sítě vždy nejprve přístroj vypněte vypínačem.
- Přístroj nepokládejte v blízkosti elektrických zařízení, plotýnek sporáku, vařičů, trouby na pečení, atd.
- Přístroj nepokládejte na kovovou plochu.
- Přístroj je určen pouze pro domácí potřebu.
- Sušičku lze vypnout pouze vytažením vidlice ze zásuvky.
- Tento spotřebič mohou používat děti starší 8 let, osoby se sníženými fyzickými nebo mentálními schopnostmi a osoby s nedostatkem zkušeností a znalostí o spotřebiči, pokud jsou pod dozorem nebo pokud byly srozumitelným způsobem



poučeny o bezpečném používání spotřebiče a o souvisejících rizicích. Čištění a údržbu spotřebiče nesmějí provádět děti, pokud nejsou pod dozorem.

- ▶ Spotřebič a napájecí kabel k němu uchovávejte mimo dosah dětí mladších 8 let.
- ▶ Nedovolte, aby si s přístrojem hrály děti.
- ▶ Nepoužívejte přístroj v otevřeném prostoru.
- ▶ Zařízení není určeno pro práci s použitím vnějších časových vypínačů ani zvláštní soupravy dálkového ovládní.
- ▶ Nezakrývejte ventilační otvory na víku spotřebiče během jeho provozu.
- ▶ Nikdy nevytahujte zástrčku ze zásuvky taháním za napájecí kabel.
- ▶ Nikdy nezapojujte zástrčku do síťové zásuvky mokřýma rukama.
- ▶ Z důvodu zajištění bezpečnosti Vašich dětí neponechávejte v jejich dosahu žádné součásti obalu (plastové pytlíky, karton, styropor atd.).
- ▶ **VYSTRACHA! Zabraňte tomu, aby si malé děti hrály s folii. Hrozi nebezpečí udušení!**

## POPIS PŘÍSTROJE:

1. Víko přístroje s motorkem a vypínačem
2. Síta o průměru 28 cm
3. Základna sušičky
4. Protiskluzové podložky
5. Spínač/vypínač sušičky



## 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 sítěch 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 mšli, 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 nejmavší 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!

## POUŽITÍ SUŠIČKY:

1. Síta na sušení potravin umístěte tak, aby bylo zajištěno volné proudění vzduchu.
2. Používejte pouze síta, na kterých jsou uloženy potraviny. Prázdné přihrádky na sušení odložte stranou.
3. Na poslední horní síto umístěte víko s motorem.
4. Připojte síťovou šňůru do zásuvky.
5. Přístroj zapněte pomocí přepínače, který se nachází na víku.

**DŮLEŽITÉ:**

Sušička umožňuje také sušení větších kousků potravin. Za tímto účelem je třeba umístit síta sušičky tak, aby se napájecí otvory nacházely střídavě vedle sebe. Tímto způsobem se zvětší užitečná plocha sušičky.

**POSLEDNÍ POKYNY:**

napájecí otvory

1. Potraviny před sušením vždy důkladně umyjte.
2. Veškeré potraviny je třeba nakrájet tak, aby se vešly mezi rovně umístěna síta.
3. Doba sušení závisí na druhu sušené suroviny, síle plátků, atd.
4. Pokud zjistíte nerovnoměrné vysoušení potravin, otáčejte síta pro sušení - přesuňte spodní síto nahoru a horní dolů.
5. Před sušením ovoce můžete použít citrónovou nebo ananasovou šťávu, zabráníte tím zhnědnutí potravin.
6. Některé ovoce nebo zelenina s přírodním ochranným voskem mají delší dobu sušení, proto doporučujeme je např. oloupat.

**SUŠENÍ OVOCE A HUB:**

1. Ovoce nebo houby dobře umyjte.
2. Odstraňte všechny pecky, kazy, atd.
3. Nakrájejte ovoce nebo houby na plátky tak, aby se vešly mezi jednotlivé síta sušičky.
4. Ovoce nebo houby je třeba sušit k dosažení požadovaného výsledku.

**SUŠENÍ ZELENINY:**

1. Zeleninu důkladně umyjte.
2. Odstraňte všechny pecky, kazy, atd.
3. Zeleninu, která vyžaduje dlouhodobé vaření je vhodné před sušením napařit.
4. Zeleninu v cedníku umístěte nad vroucí vodu v hrnci a napařujte po dobu 1-2 minut. Poté zchlaďte 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:

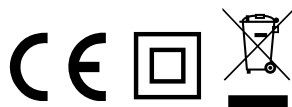
1. Pro sušení sbírejte polootevřené květiny.
2. Květiny nakrájejte na kousky.
3. Sušte k dosažení požadovaného výsledku.

### 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 čisticí prostředky a drátěnku, mohli byste poškodit přístroj.
6. Žádnou část sušičky nedávejte do myčky na nádobí.

### TECHNICKÉ ÚDAJE:

Technické parametry jsou uvedeny na nominálním štítku výrobku.



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

#### 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. Použité spotřebiče je nutné předat na určeném sběrném místě zajišťujícím sběr elektroodpadu. Pro podrobné informace týkající se místa sběru starých elektronických a elektrických spotřebičů je uživatel povinen kontaktovat obecní sběrné místo nebo závod na zpracování použitých spotřebičů.

## OPERATION SAFETY INSTRUCTION

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

- ▶ In order to disconnect the appliance from power source, pull out its plug from the socket.
- ▶ Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- ▶ This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- ▶ Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- ▶ Cleaning and user maintenance shall not be carried out by children without supervision.
- ▶ Your children must not be allowed to play with the appliance.
- ▶ Do not use the appliance outdoors.
- ▶ The device is not designed to work with external time switches or a separate remote control system.
- ▶ Do not cover the air holes in the device cover during its operation.
- ▶ Keep your children safe: do not leave any parts of the packaging readily accessible (i.e. plastic bags, cardboard boxes, polystyrene inserts, etc.).
- ▶ **WARNING! Never let children play with plastic film or bags. Choking/ asphyxiation hazard!**
- ▶ Store the appliance and its cord out of reach of children under 8 years of age.

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

### APPLIANCE DESCRIPTION

1. Appliance lid with the motor and switch.
2. Sieves with diameter of 28cm
3. Drier base
4. Antislip pads
5. Drier ON / OFF switch



### 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:

1. The sieves designed for products to be dried should be positioned in a manner enabling unrestricted air flow between them.
2. Unless all sieves are not filled with products, it is recommended to place in the drier only the sieves with products.

3. Put the appliance lid incorporating the motor onto the last placed sieve.
4. Insert the plug into the socket.
5. Switch on the appliance by means of the switch incorporated on the lid.

**NOTE:**

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

In such case the sieves should be positioned with inlet openings oriented alternatively to each other. Therefore the usable 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 uniformly oriented sieves.
3. Drying time depends on the properties of individual products, thickness of slices etc.
4. In case of non-uniform drying of products, individual sieves should be relocated – upper sieves should be replaced by bottom ones and vice versa.
5. In order to avoid brown colour of fruit to be dried, the fruit can be sprinkled with lemon or pineapple juice..
6. Some vegetables or fruit can be coated with natural protective layer; therefore their drying time can be prolonged. In order to avoid such inconvenience, the fruit can be peeled etc.

**DRYING OF FRUIT AND MUSHROOMS:**

1. Thoroughly wash the fruit or mushrooms.
2. Remove all stones, decayed parts etc..
3. Cut the fruit or mushrooms. in a manner enabling their freely arrangement between individual sieves.
4. Dry the fruit or mushrooms until desired effect is achieved.

**DRYING OF VEGETABLES:**

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

**DRYING OF HERBS:**

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



3. Store in cool and dark place.

#### DRYING OF MEAT AND FISH:

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

#### DRYING OF FLOWERS:

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

#### CLEANING AND MAINTENANCE:

1. In order to clean the housing, it can be wiped with moist cloth with addition of a small amount of detergent.
2. The sieves of base of the drier can be washed in warm water with addition of a small amount of detergent.
3. Hardly removable dirt can be eliminated by gentle rubbing with soft brush.
4. Do not immerse the lid with motor in water or in any other fluids!
5. Do not use any solvents, aggressive detergents and sharp objects, because the housing of the appliance can be damaged.
6. Do not wash any drier elements in dish washing machines.

#### TECHNICAL DATA:

Technical parameters are indicated on the product nameplate.



**ATTENTION!** MPM agd S.A. reserves its rights to modify the technical data.

#### 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.

## BIZTONSÁG HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ:

- ▶ A készülék használatba vétele előtt azt a használati utasítást alaposan tanulmányozza.
- ▶ Tartsa mindig szemmel a bekapcsolt készüléket, ha gyerekek vannak a közelben.
- ▶ A kábelt nem szabad akasztani a karcolás okozható helyeken, nem szabad engedni, hogy a kábelnek nagyon meleg területekkel legyen kapcsolata.
- ▶ Mindig ki kell venni a dugót a konnektorból azonnal a használat befejezése után meg a tisztítás előtt.
- ▶ Ne használja a készüléket, ha azt valamilyen sérülést érte, ha a készülék működésével valami probléma van. A meghibásodott készüléket, beleiértve a csatlakozó vezetéket és dugót is csak szakember, szerviz javíthatja.
- ▶ Üzemeltesse a készüléket kizárólag arra a célra amire készült.
- ▶ A készüléket, az ellátóvezetéket, dugót ne merítse se vízbe, se más folyadékba.
- ▶ A bekapcsolt készüléket nem szabad hagyni ellenőrzés nélkül.
- ▶ Készülék működése alatt ne helyezze azt a falak illetve függönyök közelében.
- ▶ Ne helyezze semmiféle tárgyakat a készülék fedelén.
- ▶ Mindig kapcsolja ki a készüléket mielőtt vegye ki a dugót a konnektorból.
- ▶ Tilos elhelyezni a készüléket más elektromos készülékek, sütők stb. közé.
- ▶ Ne helyezze a készüléket fémből készült felületeken.

- ▶ A készülék kizárólag háztartásokban használható.
- ▶ Ha teljesen kívánja kikapcsolni készülökét – vegye ki a dugót a konnektorból.
- ▶ Az alábbi berendezést 8 éven aluli gyermekek, valamint korlátozott mozgásképeségű, értelmi fogyatékos személyek vagy tapasztalattal vagy szaktudással nem rendelkező személyek használhatják, amennyiben kioktatásra kerültek a termék biztonságos használatáról és értik a használattal kapcsolatos veszélyeket. A berendezést gyermekek felügyelet nélkül nem tisztíthatják és nem tarthatják karban.
- ▶ Tartsa a berendezést és a vezetékét 8 éven aluli gyermekektől távol.
- ▶ Mindig tartsa szemmel a kisgyerekeket, hogy ne játsszanak a készülékkel.
- ▶ Ne használja készülökét szabad téren.
- ▶ A készülökét nem szabad külső időkapcsoló és különálló távirányító rendszer segítségével használni.
- ▶ Ne takarja el a berendezés fedeleletén található szellőzőnyílásokat a berendezés működése közben.
- ▶ Gyermekei biztonsága érdekében ne hagyja általuk elérhető helyen a csomagolóelemeket (műanyag zacskó, karton, sztiropor stb.)!
- ▶ **FIGYELMEZTETÉS! Kisgyerekeket ne engedjen a fóliával játszani. Fulladás veszélye állhat fenn!**
- ▶ A dugó aljzatból való kihúzásához ne húzza a vezetéknél fogva.
- ▶ Ne csatlakoztassa le a dugót a hálózatról nedves kézzel.

## A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA:

1. A készülék fedele motorral és bekapcsolóval
2. 28 cm átmérő sziták
3. Szárító alja
4. Csúszás elleni lábok
5. Szárító be/kikapcsolója



## ELSŐ HASZNÁLATA ELŐTT:

1. A készülék első használata előtt kb. 30 percre kapcsolja be a készüléket üresen, nem helyezve a szitákra semmiféle 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 semmiféle mesterséges konzervánsok 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 meleg termékeket a tároló edényekbe tárolás célból.

## A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA:

1. A szárításnak való szitákat úgy állítsa, hogy köztük levegő szabad mozgása legyen.
2. Ha nem minden szitán található a termékek, ajánlatos csak ezeket a szitákat, amelyeken termékek találhatóak szárítóban helyezni.
3. Az utolsó fölrakot szitára tegye a készülék fedelét, ami motorral el van látva.
4. Tegye be dugót a konnektorba.
5. Kapcsolja be a készüléket a fedelen lévő bekapcsoló segítségével.

**FIGYELEM:**

Szárító segítségével nagyobb termék darabok szárítása is lehetséges. Ebben az esetben így helyezze a készülék szitákat, hogy bevezető rések felváltva legyenek helyezve egymást között. Így sokkal nagyobb lesz szárító használati térsége.

**FONTOS TUDNIVALÓK:**

bevezető rések

1. Alaposan mossa ki termékeket szárítóban elhelyezése előtt.
2. Mindenféle élelmiszer termékeket úgy kell vágni, hogy nyugodtan férjenek bele a sziták között.
3. A szárítás ideje a termékek tulajdonosságától és darabok nagyságáról függ.
4. Ha a szárítás eredménye nem egyforma, ajánlatos sziták elhelyezés csere – felső szitát lent helyezze, alsót viszont fönt.
5. A gyümölcsök barna színe ekerülése célból permetezze ezeket citrom, vagy ananászlével.
6. Néha zöldségek, vagy gyümölcsök el vannak takarva védő réteggel, s emiatt szárítás ideje húzódik. Ezért legjobban hámozza a gyümölcsöket.

**GOMBÁK ÉS GYÜMÖLCSÖK SZÁRÍTÁSA:**

1. Alaposan mossa ki gombákat és gyümölcsöket.
2. Távolítsa el magokat, elrontott részeket stb.
3. Vágja gyümölcsöket és gombákat úgy, hogy nyugodtan beleférjenek a sziták között.
4. Szárítsa gyümölcsöket és gombákat kívánt eredményig.

**ZÖLDSÉGEK SZÁRÍTÁSA:**

1. Alaposan mossa ki zöldségeket.
2. Távolítsa el magokat, elrontott részeket stb.
3. Ezeket a zöldségeket, amelyek hosszabb főzés idejét igénylik gőzzel kell kezelni.
4. Ebben a célban tegye be zöldségeket a szitába és 1-5 percre helyezze forraló vízzel telt edény felett. Utába tegye be hideg vízbe, vegye ki és szárítsa.
5. Forraló vízben kezelés esetben a zöldségeket dobja be 1-2 percre forró vízbe, utána hideg vízbe.

**NÖVÉNYEK SZÁRÍTÁSA:**

1. Ajánlatos csak új levelek szárítása.
2. Növények, gyógynövények szárítása után ne tárolja azokat papír zacskóba, mert papír elnyel növények szagát és zsíráját.
3. Hideg és sötét helyen tárolandó.

**HÚS ÉS HALAK SZÁRÍTÁSA:**

1. Szárítás előtt távolítsa el húsból zsírt s vágja húst hosszú (legjobban szalagszerű) darabokra. Utána 6-8 óran keresztül pácolja.
2. Szünet nélkül szárítsa kívánt eredmény elérésig.
3. Szárításnak szánt hal nagyon friss kell hogy legyen.
4. Tisztítsa a halat s távolítsa el összes szálkait.
5. utána permetezze halat citromlével és egy pillanatra beletenni a sós vízbe.

## VIRÁGOK SZÁRÍTÁSA:

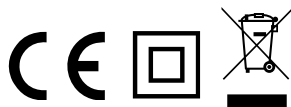
1. A szárításnak legjobbak nem teljesen nyílt virágok.
2. Vágja ezeket dorabokra.
3. Szárítsa kívánt eredmény elérésig.

## TISZTÍTÁS ÉS ÁPOLÁS

1. A készülék házát nedves textil ruhával tisztítsa kis mosószer alkalmazással.
2. A készülék szitákat és alját szappanos vízben moshatja.
3. Nehezen eltávolítható piszokok egy finom kefe alkalmazásával lehet tisztítani.
4. Ne merítse a készülék fedelét és motorját se vízben se más folyadékban.
5. A tisztításhoz ne használja erős mosószereket se éles tárgyakat – ezek tönkre tehetnek a készülék burkolatát.
6. Semmiféle szárító részét nem szabad mosóban mosni.

## MŰSZAKI ADATOK

A műszaki paraméterek a termék adattábláján vannak feltüntetve.



**FIGYELEM:** MPM agd S.A. cégnek műszaki módosításokra van joga.

### A termék helyes selejtezési módja (elhasznált elektromos és elektronikus termékek)

#### Poland



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 elszállítást. Részletes információkat arról, hogyan és hol lehet biztonságosan leselejtezni az elektromos és elektronikus hulladékokat, Ön a viszonteladótól illetve a helyi önkormányzat környezetvédelmi osztályától kaphat. A terméket nem szabad más hulladékkal együtt eltávolítani.

## 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 вынимайте вилку из розетки, вытягивая ее за провод
- ▶ Не подключайте штепсель в розетку электросети мокрыми руками.

#### ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА:

1. Крышка устройства вместе с двигателем и выключателем.
2. Сита с диаметром 28 см.
3. Основание сушилки.
4. Противоскользящие подкладки.
5. Выключатель/выключатель сушилки.



### ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ:

1. Перед первым использованием устройства, предназначенного для сушения пищевых продуктов, необходимо это устройство включить на время около 30 минут, без укладывания каких-либо компонентов на ситах.
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 компонент
3. Заложите крышку устройства с двигателем на послед
4. Вложите штепсельную вилку в сетевую розетку.
5. Включите устройство с помощью выключателя, котор



входные отверстия

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

### **СУШЕНИЕ ФРУКТОВ И ГРИБОВ:**

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

### **СУШЕНИЕ ОВОЩЕЙ:**

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

### **СУШЕНИЕ ТРАВ:**

1. Рекомендуется сушение только молодых листьев.
2. После высушивания трав не следует их хранить в бумажных пакетах, поскольку их 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:

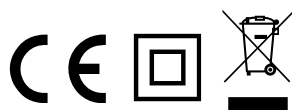
1. Для сушения лучше всего выбрать цветы, которые еще не полностью распустились.
2. Порезать их на куски.
3. Сушить до момента достижения желаемого эффекта.

### 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, протирая 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:

Технические характеристики приведены в номинальной табличке изделия.



**ВНИМАНИЕ!** Фирма MPM agd S.A. сохраняет за собой право на введение технических изменений.

#### ПРАВИЛЬНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ ПРОДУКТА (изношенное электрическое и электронное оборудование)

##### Польша



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

## POKYNY TÝKAJÚCE SA BEZPEČNOSTI POUŽÍVANIA:

- Pred použitím sa dôkladne oboznámte s návodom na použitie.
- Zvýšte pozornosť, keď sa v blízkosti prístroja pohybujú deti.
- Nevešajte sieťový kábel na ostrých hranách a zabráňte jeho kontaktu s horúcimi povrchmi.
- Vždy pred začatím čistenia alebo keď nepoužívate prístroj, odpojte zástrčku zo sieťovej zásuvky.
- Nepoužívajte prístroj v prípade jeho poškodenia alebo v prípade keď je poškodený prívodný kábel alebo zástrčka. V tomto prípade odovzdajte prístroj do opravy v autorizovanom servise.
- Prístroj používajte výlučne v súlade s jeho určením.
- Neponárajte prístroj, prívodný kábel a zástrčku vo vode alebo iných tekutinách.
- Nenechávajte zapnutý prístroj bez dozoru.
- Nestavajte zapnutý prístroj v blízkosti stien, závesov, záclon atď.
- Neumiestňujte žiadne predmety na kryte prístroja.
- Vždy pred vybratím zástrčky zo sieťovej zásuvky vypnite prístroj.
- Neumiestňujte prístroj v blízkosti iných elektrických zariadení, horákov, sporákov, atď.
- Nestavajte prístroj na kovových povrchoch.
- Prístroj je určený len na použitie v domácnosti.
- Prístroj sa odpája od napájacieho zdroja vypnutím zástrčky zo sieťovej zásuvky.
- Nepoužívajte prístroj na voľných priestranstvách.
- Zariadenie nie je určené pre prácu s externými časovým vypínačom alebo samostatným diaľkovým ovládačom.

- ▶ Nezakrývajte ventilační otvory na víku spotřebiče během jeho provozu.
- ▶ Pre bezpečnosť detí, nenechávajte voľne prístupných častiach obalu (plastové vrecká, kartón, polystyrén, atď.)
- ▶ POZOR! Nedovoľte deťom hrať sa s fóliou. Nebezpečenstvo udusenía!
- ▶ Tento prístroj môžu používať detí vo veku minimálne 8 rokov a osoby telesne, zmyslovo alebo mentálne postihnuté, pokiaľ budú ho používať pod dohľadom alebo ak im budú poskytnuté pokyny, čo sa týka bezpečného používania prístroja tak, aby prípadne nebezpečenstvá boli pre nich zrozumiteľné. Detí bez dohľadu nesmú vykonávať čistenie a údržbu prístroja.
- ▶ Uchovávajújte prístroj a napájací kábel v mieste nedostupnom pre detí mladšie ako 8 rokov.
- ▶ Nedovoľte, aby sa s prístrojom hrali deti.
- ▶ Nezasúvajte zástrčku do sieťovej zásuvky vlhkými rukami
- ▶ Pri odpájaní zástrčky zo sieťovej zásuvky neťahajte za kábel.

#### POPIS PRÍSTROJA:

1. Kryt prístroja s pohonom a vypínačom
2. Sušiacie pláty s priemerom 28 cm
3. Podstavec sušičky
4. Protišmykové podložky
5. Vypínač sušičky



### **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 plátnami a podstavcom sušičky.
3. V dôsledku toho všetky potraviny umiestnené na sušiacich plátoch sú dôkladne vysušené a pritom ne strácajú 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 múslí, atď.

### **UCHOVÁVANIE VYSUŠENÝCH POTRAVÍN:**

1. Nádoby pre uchovávanie sušených potravín musia byť čisté a suché.
2. Najlepším spôsobom uchovávanania 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!

### **POUŽITIE SUŠIČKY:**

1. Sušiacie pláty určené na sušenie rozmiestnite tak, aby bolo medzi nimi umožnené slobodné prúdenie vzduchu.
2. Pokiaľ chcete umiestniť potraviny len na niekoľkých sušiacich platoch, do sušičky ukladajte iba tie, ktoré sú naplnené potravinami.
3. Umiestnite kryt prístroja s pohonom na posledný sušiaci plát.
4. Zapojte zástrčku do sieťovej zásuvky.
5. Pomocou vypínača na kryte zapnite prístroj.

### **DODATOČNÉ UPOZORNENIA:**

1. Všetky potraviny pred umiestnením v sušičke dôkladne umyte.
2. Potraviny nakrájajte tak, aby sa slobodne zmestili medzi uloženými narovno sušiacimi plátnami.
3. Čas sušenia závisí od vlastností jednotlivých potravín, hrúbky nakrájaných kúskov, atď.
4. V prípade nerovnomerného vysušenia potravín vymeňte polohu sušiacich plátov – horné umiestnite dole a dolné hore.
5. Pre zamedzenie zhnednutiu ovocia určeného na sušenie môžete ich pokvapkať citrónovou alebo ananášovou šťavou.
6. Niektorá zelenina alebo ovocie môžu byť pokryté prírodnou ochrannou vrstvou, ktorá predlží čas sušenia. Pre skrátenie doby sušenia z nich odstráňte šupku.

**POZOR:**

Sušička umožňuje taktiež sušenie väčších kúskov potravín. V takomto prípade umiestnite sušiacie pláty sušičky tak, nasávacie otvory boli umiestnené striedavo oproti sebe, vďaka tomu sa zväčší úžitkový priestor sušičky.

Toto zariadenie nesmú používať osoby (vrátane detí), ktoré majú obmedzené telesné, zmyslové alebo mentálne schopnosti alebo ktoré nemajú dostatok skúseností a znalostí, pokiaľ nie sú pod dozorom alebo im nebolo vysvetlené používanie tohto zariadenia osobou zodpovednou za ich bezpečnosť.



vetracie otvory

**SUŠENIE OVOCIA A HÚB:**

1. Ovocie alebo huby dôkladne umyte.
2. Odstráňte všetky kôstky, nahnité časti, atď.
3. Nakrájajte ovocie alebo huby tak, aby sa zmestili medzi jednotlivými sušiacimi plátmi.
4. Huby alebo ovocie nechajte sušiť až po dosiahnutie požadovaného výsledku.

**SUŠENIE ZELENINY:**

1. Zeleninu dôkladne umyte.
2. Odstráňte všetky kôstky, nahnité časti, atď.
3. Zeleninu, ktorá si vyžaduje dlhšie varenie pred sušením naparte nad parou.
4. Pre naparenie vložte zeleninu do sitka alebo cedidla, umiestnite ho nad hrncom s vriacou vodou a nechajte 1-5 minút. Naparenú zeleninu opláchnite v studenej vode a osušte.
5. V prípade naparenia priamo vo vode, vhodte zeleninu na 1-2 minúty do vriacej, a následne do studenej vody.

**SUŠENIE BYLINIEK:**

1. Odporúča sa sušiť len mladé listy.
2. Po vysušení sa neodporúča skladovať bylinky v papierových vreckách, nakoľko papier bude vstrebávať ich vôňu a olej.
3. Uchovávajúce na chladnom a tmavom mieste.

**SUŠENIE MÄSA A RÝB:**

1. Pred sušením odstráňte z mäsa tuk a nakrájajte (najlepšie na pozdĺžne kúsky v tvare rezančekov, a následne nechajte naložené na 6-8 hodín.
2. Sušiť bez prestávky až po dosiahnutie žiadaného výsledku.
3. Ryba určená na sušenie musí byť zvlášť čerstvá.
4. Umyte ju a odstráňte všetky kosti.
5. Následne pokvapkajte rybu citrónovou šťavou a ponorte do osoleného vodného roztoku.

**SUŠENIE KVTÍN:**

1. Na sušenie vyberajte kvetiny, ktoré nie sú ešte úplne rozkvitnuté.
2. Nakrájajte ich na kúsky.
3. Sušte až po dosiahnutie žiadaného výsledku.



## ČISTENIE A ÚDRŽBA:

1. Telo sušičky pretrite vlhkou handričkou s pridaním malého množstva čistiaceho prostriedku.
2. Sušiacie pláty a podstavec sušičky môžete umývať v teplej vode s pridaním malého množstva čistiaceho prostriedku.
3. Ťažko odstrániteľné nečistoty možno odstrániť použitím mäkkej kefky.
4. Neponárajte veko s pohonom do vody ani do iných tekutín!
5. Na čistenie nepoužívajte riedidlá, silné čistiace prostriedky, ani ostré predmety, ktoré môžu poškodiť telo prístroja.
6. Neumývajte žiadne časti sušičky v umývačke riadu.

## TECHNICKÉ ÚDAJE:

Technické parametre sú uvedené na výrobnom štítku výrobku.



**POZOR!** Firma MPM agd S.A. (akciová spol.) si vyhradzuje možnosť technických zmien!

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

**Poľsko**



Označenie umiestnené na výrobku informuje, že výrobok sa po použití nesmie vyhodiť ako komunálny, netriedený odpad. Opotrebované 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. Opotrebované 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.

## ВКАЗІВКИ ЩОДО ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ ДЛЯ КОРИСТУВАЧА:

- ▶ Перед застосуванням необхідно уважно прочитати інструкцію з обслуговування.
- ▶ Дотримуйтеся 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.
- ▶ Це обладнання можуть використовувати діти від 8 років і особи з обмеженими фізичними і розумовими можливостями а також особи без досвіду і знання обладнання під наглядом або якщо отримають інструкції щодо безпечного використання обладнання, так щоб загроза, пов'язана з цим, була зрозумілою. Діти без нагляду не повинні чистити і проводити обслуговування обладнання.
- ▶ Необхідно стежити за дітьми, щоби вони не гралися устаткуванням.
- ▶ Не користуйтеся пристроєм на відкритому повітрі.
- ▶ Пристрій не призначений для роботи із зовнішніми таймерами або окремою системою дистанційного керування.
- ▶ Не закривайте вентиляційні отвори кришки приладу під час його роботи.
- ▶ Зверніть увагу, щоби діти не гралися з обладнанням/пристроєм.
- ▶ Зберігайте пристрій і його дрід у місці, недоступному для дітей до 8 років.
- ▶ Не витягайте вилку з розетки, тримаючись за кабель.

- ▶ Не підключайте вилку в гніздо електромережі мокрими руками.
- ▶ Для безпеки своїх дітей не залишайте доступними пакувальні матеріали (пластикові пакети, картонні коробки, пенопласт тощо).
- ▶ **ЗАСТЕРЕЖЕННЯ! Не дозволяйте малим дітям гратись із пливкою. Існує загроза задухи!**

#### ОПИС ПРИСТРОЮ:

1. Кришка пристрою разом з двигуном і вмикачем.
2. Сита з діаметром 28 см.
3. Підстава сушарки.
4. Протиковзкі підкладки.
5. Вмикач/вимикач сушарки.



#### 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 усередині 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, то 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.



вхідні отвори

#### 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, появі 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, перегнілі 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, перегнілі частини і т.п.
3. Овочі з довгим часом приготування вимагають обшпарювання парою.
4. Щоби це зробити, необхідно засунути їх в сито або в щідилку, 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 довгасті 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:

Технічні параметри вказані на заводській табличці продукту.



**УВАГА!** Фірма MPM agd S.A. зберігає за собою право на введення технічних змін.

### ПРАВИЛЬНА УТИЛІЗАЦІЯ ПРОДУКТУ (відпрацьоване електроустаткування та електронні прилади)

#### Poland



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.

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ :

- Lire attentivement le mode d'emploi avant toute utilisation.
- Faites particulièrement attention lorsque des enfants se trouvent à proximité de l'appareil.
- N'accrochez pas l'appareil à des bords coupants et ne le laissez pas entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- Retirez toujours la fiche de la prise de courant lorsque vous n'utilisez pas l'appareil ou avant de le nettoyer.
- N'utilisez pas un appareil endommagé, même si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés - dans ce cas, faites réparer l'appareil dans un centre de service agréé.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
- Ne plongez pas l'appareil, le câble ou la fiche dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Ne placez pas l'appareil près des murs, des rideaux, des tentures, etc. pendant son fonctionnement.
- Ne posez rien sur le couvercle de l'appareil.
- N'oubliez pas de toujours éteindre l'appareil avant de débrancher la fiche de la prise de courant.
- Ne placez pas l'appareil à proximité d'autres appareils électriques, de brûleurs, de cuisinières, de fours, etc.
- Évitez de placer l'appareil sur des surfaces métalliques.
- L'appareil est destiné à un usage domestique uniquement.
- Pour déconnecter l'appareil de l'alimentation électrique, retirez la fiche du câble de la prise de courant.



- ▶ Cet équipement peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, mentales ou sensorielles réduites, ou un manque d'expérience et de connaissance de l'équipement, si une supervision ou des instructions sont fournies concernant l'utilisation sûre de l'équipement afin que les risques encourus soient compris. Les enfants non surveillés ne doivent pas effectuer le nettoyage ou l'entretien de l'équipement.
- ▶ Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- ▶ N'utilisez pas l'équipement à l'extérieur.
- ▶ L'équipement n'est pas destiné à être utilisé avec des minuteries externes ou une télécommande séparée.
- ▶ Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- ▶ Ne retirez pas la fiche de la prise de courant en tirant sur le cordon.
- ▶ Ne branchez pas la fiche à la prise de courant avec des mains mouillées.
- ▶ Ne couvrez pas les trous de ventilation du couvercle de l'appareil pendant le fonctionnement.
- ▶ Pour la sécurité des enfants, veuillez ne pas laisser les parties de l'emballage librement accessibles (sacs en plastique, boîtes en carton, polystyrène, etc.).
- ▶ Placez l'appareil sur une surface sèche, plane et stable.

► Vérifiez que les spécifications de l'alimentation électrique figurant sur la plaque signalétique de l'appareil correspondent à celles de votre alimentation secteur.

► **AVERTISSEMENT ! Ne laissez pas les enfants jouer avec du film plastique. Risque de suffocation !**

#### DESCRIPTION DE L'APPAREIL :

1. Couvercle du dispositif comprenant le moteur et l'interrupteur
2. Cinq tamis d'un diamètre de 28 cm
3. Base du sècheur
4. Plaques antidérapantes
5. Interrupteur marche/arrêt du sècheur



#### AVANT L'UTILISATION :

1. Avant d'utiliser le sècheur à aliments pour la première fois, mettez-le en marche pendant environ 30 minutes sans placer d'ingrédients sur les tamis.
2. Après avoir éteint le sècheur, nettoyez-le et rincez-le conformément aux instructions de la rubrique « Nettoyage et entretien ».

#### UTILISATION DE L'APPAREIL :

1. Le séchage des aliments est un moyen efficace de les conserver.
2. L'air chaud circule à l'intérieur du sècheur entre le couvercle, qui abrite le moteur, et les différentes grilles et la base du sècheur.
3. Cela permet de s'assurer que tous les produits contenus dans les tamis de séchage sont bien séchés sans perdre leur valeur nutritionnelle.
4. Vous pouvez donc déguster des fruits, des légumes ou des champignons toute l'année sans ajouter de conservateurs artificiels.
5. Avec cet appareil, il est également possible de sécher des fleurs, des herbes, de préparer des produits pour le muesli, etc.

#### CONSERVATION DES PRODUITS SÉCHÉS :

1. Les récipients dans lesquels les produits alimentaires secs seront stockés doivent être propres et secs.
2. La meilleure façon de conserver les produits séchés est de les placer dans des bocaux en verre fermés hermétiquement, dans un endroit sombre et sec, à une température de 5 à 20°C.
3. Au cours de la première semaine après le séchage des produits, vérifiez l'absence d'humidité dans les récipients dans lesquels ils sont stockés. Si c'est le cas, cela signifie que les produits n'ont pas été complètement séchés et qu'il faut les sécher à nouveau.

**ATTENTION :** Ne mettez pas de produits chauds ou même tièdes dans les récipients de stockage !

### UTILISATION DU SÉCHEUR :

1. Positionnez les tamis avec des ingrédients à sécher de manière à ce que l'air puisse circuler librement entre eux.
2. Si tous les tamis ne sont pas remplis d'ingrédients, il est conseillé de ne placer dans le sécheur que ceux sur lesquels se trouvent les ingrédients.
3. Remettez le couvercle de l'appareil avec le moteur sur le dernier tamis appliqué.
4. Branchez la fiche dans la prise de courant.
5. Mettez l'appareil en marche à l'aide de l'interrupteur situé sur le couvercle.

### ATTENTION :

Le sécheur peut également sécher de plus gros morceaux d'aliments. Si tel est le cas, disposez les tamis de séchage de manière à ce que les ouvertures soient disposées en alternance les unes par rapport aux autres. Cela augmentera considérablement l'espace utilisable du sécheur.



trous de serrure

### INSTRUCTIONS FINALES :

1. Lavez toujours soigneusement les ingrédients avant de les placer dans le sécheur.
2. Tous les aliments doivent être coupés de manière à ce qu'ils passent confortablement entre les tamis régulièrement espacés.
3. Le temps de séchage dépend des caractéristiques des différents produits, de l'épaisseur des pièces découpées, etc.
4. 4) En cas de séchage inégal des produits, il est nécessaire d'intervir les places des différents tamis - mettre le tamis supérieur en bas et le tamis inférieur en haut.
5. Pour éviter que les fruits à sécher ne brunissent, on peut les asperger de jus de citron ou d'ananas.
6. Certains légumes ou fruits peuvent être recouverts d'une couche protectrice naturelle, le temps de séchage peut donc être plus long. Pour éviter que cela ne se produise, il faut par exemple les peler.

### SÉCHAGE DES FRUITS ET DES CHAMPIGNONS :

1. Lavez soigneusement les fruits ou les champignons.
2. Enlevez tous les pépins, les parties pourries, etc.
3. Coupez les fruits ou les champignons en morceaux de façon à ce qu'ils s'insèrent confortablement entre chaque tamis.
4. Séchez les fruits ou les champignons jusqu'à ce que vous obteniez le résultat souhaité.

### SÉCHAGE DES LÉGUMES :

1. Lavez soigneusement les légumes.
2. Enlevez tous les pépins, les parties pourries, etc.
3. Les légumes dont le temps de cuisson est long doivent être cuits à la vapeur avant d'être séchés.
4. Pour ce faire, mettez les légumes dans une passoire ou un tamis et placez-les au-dessus d'une casserole d'eau bouillante pendant 1 à 5 minutes. Puis plongez dans l'eau froide et égouttez.
5. Vous pouvez également ébouillanter brièvement les légumes dans l'eau bouillante pendant 1 à 2 minutes, puis les plonger dans l'eau froide, les retirer et les égoutter.

### SÉCHAGE DES HERBES :

1. Il est conseillé de ne sécher que les jeunes feuilles.
2. Après avoir séché les herbes, ne les conservez pas dans des sacs en papier car les odeurs et la graisse seront absorbées par le papier.
3. Conserver dans un endroit frais et sombre.

### SÉCHAGE DE LA VIANDE ET DU POISSON :

1. Avant le séchage, la graisse doit être retirée de la viande et coupée (de préférence en morceaux allongés en forme de ruban), puis marinée pendant 6 à 8 heures.
2. Sécher en continu jusqu'à l'obtention de l'effet désiré.
3. Le poisson à sécher doit être frais.
4. Il doit être nettoyé et tous les arrêts doivent être retirés.
5. Ensuite, vaporisez-le avec du jus de citron et immergez-le dans une solution aqueuse de sel.

### SÉCHAGE DES FLEURS :

1. Pour le séchage, il est préférable de choisir des fleurs qui ne sont pas encore complètement développées.
2. Coupez-les en morceaux.
3. Sécher jusqu'à ce que l'effet désiré soit obtenu.

### NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Pour nettoyer le boîtier, vous pouvez l'essuyer avec un chiffon humide et une petite quantité de détergent.
2. Les tamis et la base du sècheur peuvent être lavés à l'eau chaude avec un peu de détergent.
3. Les saletés difficiles à enlever peuvent être éliminées en les frottant doucement avec une brosse douce.
4. Ne pas immerger le couvercle avec le moteur dans l'eau ou d'autres liquides !
5. N'utilisez pas de solvants, de détergents puissants ou d'objets pointus, car ils pourraient endommager le boîtier de l'appareil.
6. Ne lavez pas non plus les pièces du sècheur dans un lave-vaisselle.

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES :

Les paramètres techniques sont indiqués sur la plaque signalétique du produit.

**ATTENTION !** L'entreprise MPM agd S.A. se réserve le droit d'apporter des modifications techniques.



### MISE AU REBUT (déchets d'équipements électriques et électroniques)

#### Pologne



Le marquage sur le produit indique que le produit ne doit pas être jeté avec d'autres déchets ménagers à la fin de son utilisation. Les équipements usagés peuvent avoir un effet néfaste sur l'environnement et la santé humaine en raison de la teneur potentielle en substances, mélanges et composants dangereux. Le mélange de déchets électroniques avec d'autres déchets ou leur démontage non professionnel peut entraîner un rejet de substances nocives pour la santé et l'environnement. L'appareil usé doit être déposé dans un point de collecte des déchets d'équipements électriques et électroniques. Afin d'obtenir des informations détaillées sur des lieux de collecte des déchets électriques et électroniques, l'utilisateur doit contacter le point de collecte des déchets d'équipements municipaux ou l'usine de traitement des déchets d'équipements.

## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD PARA USAR EL DISPOSITIVO:

- Por favor, lee atentamente las instrucciones de funcionamiento antes de usarlo.
- Ten especial cuidado cuando hay niños en las proximidades del dispositivo.
- No cuelgues el cable de alimentación sobre bordes afilados y no permites que toque superficies calientes.
- Siempre desenchufa el enchufe cuando no estés usando el dispositivo o antes de limpiarlo.
- No utilices el dispositivo dañado, incluso si el cable o el enchufe están dañados, en este caso lleva el dispositivo a un centro de servicio autorizado para su reparación.
- No utilices el dispositivo para fines distintos a los previstos.
- No sumerjas el dispositivo, el cable y el enchufe en agua u otros líquidos!
- No dejes el dispositivo sin supervisión mientras esté en uso.
- No colocar el dispositivo cerca de paredes, cortinas, cortinas, etc. durante el funcionamiento.
- No colocar nada encima del dispositivo.
- Recuerda apagar el dispositivo antes de retirar el enchufe de la toma de corriente.
- No coloques el dispositivo cerca de las cocinas eléctricas y de gas, quemadores, hornos, etc.
- Evita colocar el dispositivo sobre superficies metálicas.
- El dispositivo está diseñado únicamente para uso doméstico.

- ▶ Para desconectar el dispositivo de la fuente de alimentación, desconecta el enchufe del cable de alimentación de la toma de corriente.
- ▶ Este equipo puede ser utilizado por niños de por lo menos 8 años de edad, por personas con capacidades físicas o mentales reducidas y por personas que no disponen de experiencia ni de conocimiento del dispositivo, siempre que se les supervise o se les proporcione instrucción para utilizar el equipo de manera segura, de modo que se puedan comprender los riesgos asociados a su uso. Los niños no deben realizar la limpieza ni el mantenimiento del dispositivo sin supervisión.
- ▶ Debe vigilarse que los niños no jueguen con el equipo/dispositivo.
- ▶ No utilices el dispositivo al aire libre.
- ▶ El equipo no está diseñado para funcionar con temporizadores externos o con un sistema de control remoto independiente.
- ▶ Mantén el dispositivo y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- ▶ No desconectes el enchufe de la red tirando del cable.
- ▶ No conectes el enchufe a la toma de corriente con las manos mojadas.
- ▶ No cubrir las aberturas de ventilación en la cubierta del dispositivo durante el funcionamiento.
- ▶ Por la seguridad de los niños, por favor no permitir su acceso a ninguna parte del embalaje (bolsas de plástico, cartones, poliestireno, etc.).
- ▶ Coloca el dispositivo sobre una superficie seca, plana y estable.

- ▶ Comprueba que los parámetros de potencia de la placa de características del dispositivo correspondan con los parámetros de tu red de alimentación.
- ▶ **¡ADVERTENCIA! No dejes que los niños jueguen con el film de plástico. ¡Peligro de asfixia!**

### DESCRIPCIÓN DEL DISPOSITIVO

1. La cubierta del dispositivo con el motor y el interruptor.
2. Cinco coladores con un diámetro de 28 cm.
3. Base de la secadora
4. Almohadillas antideslizantes
5. Interruptor encendido/apagado



### ANTES DE USAR

1. Antes de usar el dispositivo para secar productos alimenticios por primera vez, debe encenderse durante aproximadamente 30 minutos, sin colocar ningún ingrediente en los coladores.
2. Después de apagar la secadora, límpiela y enjuáguela según las instrucciones de la sección “Limpieza y mantenimiento”.

### OPERACIÓN DEL DISPOSITIVO:

1. El secado de los productos alimenticios es una forma eficaz de conservarlos.
2. El aire caliente circula dentro de la secadora entre la cubierta donde se encuentra el motor y los coladores individuales y la base de la secadora.
3. De esta manera, todos los productos en las pantallas de la secadora se secan completamente sin perder su valor nutricional.
4. Gracias a esto, puedes disfrutar de frutas, verduras y setas durante todo el año sin añadir conservantes artificiales.
5. Con este aparato también es posible secar flores, hierbas, preparar productos para muesli, etc.

### ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS SECOS:

1. Los recipientes en los que se almacenarán los alimentos secos deben estar limpios y secos.
2. La mejor manera de almacenar los productos secos son frascos de vidrio con tapa hermética, colocados en un lugar oscuro y seco a una temperatura de 5-20° C.
3. Durante la primera semana después del secado de los productos, comprueba que no haya humedad en los envases en los que se almacenan. Si es así, significa que los productos no están completamente secos y deben secarse nuevamente.

**¡ATENCIÓN!** ¡No coloques los productos calientes o incluso tibios en los recipientes para su almacenamiento!

### USO DE LA SECADORA:

1. Los coladores para los ingredientes a secar deben colocarse de manera que el aire pueda fluir libremente entre ellos.
2. Si todos los coladores no están llenos de ingredientes, se recomienda poner en la secadora solo aquellos con ingredientes.
3. Coloque la tapa del dispositivo motorizado en el último colador colocado.
4. Inserte el enchufe en una toma de corriente.
5. Enciende el dispositivo usando el interruptor en la tapa.

### ¡ATENCIÓN!

La secadora también te permite secar piezas de alimentos más grandes. En este caso, los coladores de la secadora deben disponerse de modo que los orificios de entrada estén dispuestos alternativamente entre sí. De esta manera, el espacio útil de la secadora se incrementará significativamente.



cerraduras

### INSTRUCCIONES FINALES:

1. Siempre lava bien los ingredientes antes de ponerlos en la secadora.
2. Todos los tipos de productos alimenticios deben cortarse de modo que encajen libremente entre los coladores dispuestos uniformemente.
3. El tiempo de secado depende de las propiedades de los productos individuales, el grosor de las piezas cortadas, etc.
4. En el caso de un secado desigual de los productos, se deben cambiar los lugares de las pantallas individuales: las pantallas superiores deben moverse hacia abajo y las inferiores hacia arriba.
5. Para evitar que la fruta a secar se ponga marrón, rocíala con jugo de limón o piña.
6. Algunas verduras o frutas pueden tener una película protectora natural, por lo que el tiempo de secado puede ser mayor. Para evitar que esto suceda, por ejemplo, péralos.

### SECADO DE FRUTAS Y SETAS:

1. Lava bien la fruta o setas.
2. Retira todas las pepitas, las partes podridas, etc.
3. Parte la fruta o las setas en trozos para que encajen libremente entre los sucesivos coladores.
4. Debes secar la fruta seca o setas hasta lograr el efecto deseado.

### SECADO DE VERDURAS:

1. Lava bien las verduras.
2. Retira todas las pepitas, las partes podridas, etc.
3. Las verduras con un largo tiempo de cocción deben cocerse al vapor antes de secar.
4. Para ello, coloca las verduras en un colador o colador y colócalas sobre una cacerola con agua hirviendo durante 1-5 minutos. Luego échalo en agua fría y sécalo.
5. También puede cocinar las verduras al vapor brevemente en agua hirviendo durante 1-2 minutos, luego ponerlas en agua fría, retirarlas y secarlas.

### SECADO DE LAS HIERBAS:

1. Es recomendable secar solo las hojas jóvenes.



- Después de secar las hierbas, no las guardes en bolsas de papel, ya que el papel absorberá el olor y la grasa.
- Conservar en un lugar fresco y oscuro.

### SECADO DE CARNE Y PESCADO:

- Antes del secado, se debe quitar la grasa de la carne y cortar (preferiblemente en trozos alargados en forma de cintas), y luego marinar durante 6-8 horas.
- Seca sin interrupción hasta lograr el efecto deseado.
- El pescado a secar debe ser fresco.
- Debe ser limpiado y con todos los huesos eliminados.
- Luego rocíelo con jugo de limón y sumérgalo en una solución de agua con sal.

### SECADO DE FLORES:

- Para el secado, es mejor elegir las flores que aún no estén completamente desarrolladas.
- Debes cortarlas en pedazos.
- Seca sin interrupción hasta lograr el efecto deseado.

### LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO:

- Para limpiar la carcasa, puedes pasar un paño húmedo y un poco de detergente.
- Los coladores y la base de la secadora se pueden lavar en agua tibia con un poco de detergente.
- La suciedad difícil de eliminar se puede eliminar frotándola suavemente con un cepillo suave.
- ¡No sumerja la cubierta con el motor en agua u otros líquidos!
- No utilices los disolventes, detergentes fuertes ni objetos afilados, ya que pueden dañar la carcasa del dispositivo.
- Además, no laves ninguna parte de la secadora en lavavajillas.

### DATOS TÉCNICOS:

Los parámetros técnicos se presentan en la placa de identificación del producto.

¡ATENCIÓN! La empresa MPM agd S.A. se reserva el derecho a realizar cambios técnicos.



### ELIMINACIÓN CORRECTA DEL PRODUCTO (aparatos eléctricos y electrónicos usados)

#### Polonia



La etiqueta colocada en el producto indica que el producto no debe desecharse después de la vida útil con otros residuos domésticos. El aparato usado puede tener efectos nocivos sobre el medio ambiente y la salud de personas, debido al posible contenido de sustancias, mezclas y componentes peligrosos. La mezcla de los desechos electrónicos con otros residuos o su desmontaje no profesional puede dar lugar a la liberación de sustancias nocivas para la salud y el medio ambiente. El aparato usado deberá entregarse al punto de recepción de los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos usados. Con el fin de obtener información detallada sobre el lugar de entrega de los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos, el usuario deberá ponerse en contacto con el punto de recogida municipal de aparatos usados o con la planta procesadora de aparatos usados.

## INDICAZIONI RELATIVE ALLA SICUREZZA DI UTILIZZO:

- ▶ Leggere attentamente le istruzioni per l'uso prima di utilizzare il prodotto.
- ▶ Adottare particolare prudenza quando i bambini sono vicini al dispositivo.
- ▶ Non appendere il cavo a spigoli vivi e non permettere che entri in contatto con superfici calde.
- ▶ Rimuovere sempre la spina dalla presa di corrente quando il dispositivo non è utilizzato o prima delle operazioni di pulizia.
- ▶ Non utilizzare mai un apparecchio danneggiato, anche quando è danneggiato il cavo o la spina. In questo caso, affidare la riparazione a un centro di assistenza autorizzato.
- ▶ Non utilizzare il dispositivo per scopi diversi da quelli per i quali è destinato.
- ▶ Non immergere il dispositivo, il cavo e la spina in acqua o in altri liquidi!
- ▶ Non lasciare il dispositivo incustodito mentre è in funzione.
- ▶ Non posizionare l'apparecchio vicino a pareti, tende, ecc. mentre è in funzione.
- ▶ Non posizionare alcun oggetto sul coperchio dell'apparecchio.
- ▶ Ricordarsi di spegnere sempre l'apparecchio prima di togliere la spina dalla presa di corrente.
- ▶ Non collocare l'apparecchio vicino ad altri apparecchi elettrici, fornelli, cucine, forni, ecc.
- ▶ Evitare di posizionare l'apparecchio su superfici metalliche.
- ▶ Il dispositivo è destinato ad uso domestico.

- ▶ Per scollegare l'apparecchio dalla fonte di alimentazione, rimuovere la spina dalla presa elettrica.
- ▶ Questo dispositivo può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in poi o da persone con capacità fisiche e mentali ridotte e con mancanza di esperienza e conoscenza dell'attrezzatura, qualora venga fornita una supervisione o un'istruzione sull'uso sicuro dell'attrezzatura, in modo tale che i pericoli correlati siano chiaramente compresi. I bambini senza supervisione non dovranno eseguire la pulizia o la manutenzione dell'attrezzatura.
- ▶ Prestare attenzione che i bambini non giochino con l'apparecchio.
- ▶ È vietato utilizzare il dispositivo all'aperto.
- ▶ Il dispositivo non è progettato per il funzionamento con i timer esterni o un separato sistema di controllo da remoto.
- ▶ Tenere il dispositivo e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini con meno di 8 anni.
- ▶ Non estrarre la spina dalla presa di corrente tirando il cavo.
- ▶ Non collegare la spina alla presa di corrente con le mani bagnate.
- ▶ Non coprire i fori di ventilazione nel coperchio dell'essiccatore mentre il dispositivo è in funzione.
- ▶ Per la sicurezza dei bambini, si prega di non lasciare parti dell'imballaggio liberamente accessibili (sacchetti di plastica, scatole di cartone, polistirolo, ecc.).
- ▶ Il dispositivo va posizionato su una superficie piana e stabile.
- ▶ Verificare se i parametri di alimentazione della targhetta corrispondano ai parametri della Vostra rete di alimentazione.

# AVVERTENZA! Non permettere ai bambini di giocare con la pellicola. Pericolo di soffocamento!

## DESCRIZIONE DEL DISPOSITIVO:

1. Coperchio del dispositivo con motore e interruttore on/off
2. Cinque setacci da 28 cm
3. Base
4. Piedini antiscivolo
5. interruttore on/off



## PRIMA DELL'UTILIZZO:

1. Prima di usare l'essiccatore per la prima volta, accenderlo per circa 30 minuti senza mettere alcun ingrediente sui setacci.
2. Dopo aver spento l'essiccatore, pulirlo e sciacquarlo secondo le istruzioni del paragrafo "Pulizia e manutenzione".

## FUNZIONAMENTO DELL'APPARECCHIO

1. L'essiccazione dei prodotti alimentari è un modo efficace per conservarli.
2. L'aria calda circola all'interno dell'apparecchio tra il coperchio, che accoglie il motore, e i singoli setacci e la base dell'essiccatore.
3. In questo modo, tutti i prodotti sui setacci dell'essiccatore vengono accuratamente essiccati senza perdere il loro valore nutrizionale.
4. Questo permette di godersi per tutto l'anno la frutta, la verdura o i funghi senza aggiungere i conservanti artificiali.
5. L'apparecchio permette anche essiccare fiori, piante officinali, preparare prodotti per muesli, ecc.

## CONSERVAZIONE DEI PRODOTTI ESSICCATI

1. I contenitori per la conservazione degli alimenti essiccati devono essere puliti e asciutti.
2. Il metodo migliore per conservare i prodotti essiccati sono i vasi in vetro con la chiusura ermetica, lasciati in un luogo buio e asciutto a temperatura da 5°C a 20°C.
3. Nel corso della prima settimana dall'essiccazione dei prodotti, controllare che non ci sia umidità nei contenitori in cui sono conservati. La sua presenza indica che i prodotti non sono stati ben essiccati ed è necessario di essicarli di nuovo.

**ATTENZIONE:** Non mettere prodotti caldi o anche tiepidi in contenitori per la conservazione!

## UTILIZZO DELL'ESSICCATORE

1. Impilare i setacci per gli ingredienti da essiccare in modo che l'aria possa circolare liberamente tra di essi.
2. Se non tutti i setacci ospitano gli ingredienti, si raccomanda di mettere nell'essiccatore solo quelli con gli ingredienti.

3. Posizionare il coperchio dell'apparecchio con il motore sull'ultimo setaccio impilato.
4. Inserire la spina in una presa.
5. Accendere l'apparecchio con l'interruttore on/off sul coperchio.

#### **ATTENZIONE:**

L'essiccatore permette anche di essiccare pezzi di cibo più grossi. In questo caso, disporre i setacci dell'apparecchio in modo che i fori asolati siano distanziati in modo alternato l'uno dall'altro. IN questo modo si aumenta notevolmente lo spazio utile dell'essiccatore,



buchi della serratura

#### **RACCOMANDAZIONI FINALI**

1. Lavare sempre bene gli ingredienti prima di metterli nell'essiccatore.
2. Tutti i tipi di alimenti devono essere tagliati in modo tale da stare comodamente tra i ripiani impilati in modo uniforme.
3. Il tempo di essiccazione dipende dalle caratteristiche dei singoli prodotti, dallo spessore dei pezzi tagliati, ecc.
4. Se i prodotti sono asciugati in modo non uniforme, scambiare i posti dei singoli ripiani - mettete quelli superiori in basso e quelli inferiori in alto.
5. Per evitare che la frutta da essiccare diventi marrone, può essere spruzzata con succo di limone o di ananas.
6. Alcune verdure o frutta possono essere coperte da uno strato protettivo naturale, quindi il tempo di essiccazione può essere più lungo. Per evitarlo, si può ad es. sbuciarle.

#### **ESSICCAZIONE DELLA FRUTTA E DELLA VERDURA**

1. Lavare accuratamente la frutta o i funghi.
2. Eliminare tutti i semi, le parti marce, ecc.
3. Tagliare la frutta o i funghi in parti di dimensioni adeguate in modo che possano stare liberamente tra un ripiano e l'altro.
4. Essiccare la frutta o i funghi fino ad ottenere i risultati desiderati.

#### **ESSICCAZIONE DELLE VERDURE:**

1. Lavare accuratamente le verdure.
2. Eliminare tutti i semi, le parti marce, ecc.
3. Le verdure con lunghi tempi di cottura devono essere scottate al vapore prima dell'essiccazione.
4. A tal fine, posizionare le verdure su un ripiano o in un colino e posizionarle su una pentola d'acqua bollente per 1-5 minuti. Quindi metterle nell'acqua fredda e asciugare.
5. È possibile anche scottare brevemente le verdure in acqua bollente per 1-2 minuti, poi metterle in acqua fredda, toglierle e asciugarle.

#### **ESSICCAZIONE DELLE PIANTE OFFICINALI:**

1. Si raccomanda di essiccare solo le foglie giovani.
2. Per l'essiccazione si adattano meglio i fiori non ancora completamente sviluppati.
3. Conservare in un luogo asciutto e riparato dalla luce.

## ESSICCAZIONE DELLE CARNI E DEI PESCI

1. Prima di procedere con l'essiccazione, eliminare il grasso dalla carne, tagliarla (preferibilmente in pezzi lunghi a forma di strisce) e lasciarla a marinare per 6-8 ore.
2. Essiccare senza interruzioni fino ad ottenere il risultato richiesto.
3. Il pesce da essiccare deve essere fresco.
4. Pulire accuratamente il pesce e eliminare tutte le lische.
5. Quindi spruzzarlo con succo di limone e immergere in una soluzione salina.

### ESSICCAZIONE DEI FIORI:

1. Per l'essiccazione si adattano meglio i fiori non ancora completamente sviluppati.
2. Tagliarli a pezzi.
3. Essiccare senza interruzioni fino ad ottenere il risultato richiesto.

### PULIZIA E MANUTENZIONE:

1. Per pulire l'alloggiamento, potete passarlo con un panno umido e un po' di detergente.
2. I ripiani e la base dell'essiccatore possono essere lavati in acqua calda con un po' di detergente.
3. Lo sporco difficile da rimuovere può essere rimosso strofinandolo delicatamente con una spazzola morbida.
4. Non immergere il coperchio con il motore in acqua o altri liquidi!
5. Non usare solventi, detersivi forti o oggetti appuntiti perché potrebbero danneggiare l'involucro dell'apparecchio.
6. Non lavare gli elementi dell'essiccatore in lavastoviglie.

### DATI TECNICI:

I dati tecnici si trovano sulla targhetta nominale del prodotto.



**ATTENZIONE!** L'azienda MPM agd S.A. si riserva il diritto di apportare modifiche tecniche.

## SMALTIMENTO CORRETTO DEL PRODOTTO (rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche)



Il marchio apposto sul prodotto indica che il dispositivo non può essere smaltito con gli altri rifiuti domestici alla fine della sua vita tecnica. Per evitare effetti dannosi sull'ambiente e sulla salute umana, derivanti dallo smaltimento incontrollato dei rifiuti, si prega di portare il dispositivo usato in un punto di raccolta per apparecchiature elettriche ed elettroniche usate o di richiedere il ritiro da casa. Per informazioni più dettagliate su dove e come smaltire in modo sicuro i rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche, contattare il proprio rivenditore locale o il dipartimento ambientale locale. Il prodotto non può essere smaltito con gli altri rifiuti domestici.



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

Přejeme Vám spokojenost s používáním našeho výrobku a zveme Vás k výběru ze široké obchodní nabídky firmy **MPM**

We hope you are satisfied with our product, and invite You to make use of **MPM**'s products wide range

Kívánjuk, hogy Ön elégedett legyen a termékünk használatával, és figyelmébe ajánljuk az **MPM** cég széles termékválasztékát.

Желаем приятного пользования нашим прибором. Приглашаем ознакомиться и воспользоваться широким коммерческим предложением фирмы **MPM**

Prajeme Vám uspokojenie z používanie nášho výrobku a pozývame Vás k využitiu našej širokej obchodnej ponuky firmy **MPM**

Бажаємо зручного користування нашою продукцією і запрошуємо скористатися новими пропозиціями фірми **MPM**

Nous vous souhaitons toute satisfaction quant à l'utilisation de notre produit et vous invitons à profiter de la large offre commerciale de notre entreprise **MPM**

Deseamos que estés satisfecho con el uso de nuestro producto y te invitamos a aprovechar la amplia oferta comercial de nuestra empresa **MPM**

Vi auguriamo la massima soddisfazione dall'uso del nostro prodotto e vi invitiamo a usufruire della nostra ricca offerta commerciale. **MPM**

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