



INSTRUKCJA OBSŁUGI



SUSZARKA SPOŻYWCZA model: MSG-10

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM ZAPOZNAJ SIĘ Z INSTRUKCJĄ OBSŁUGI

PL

INSTRUKCJA OBSŁUGI..... 3

GB

USER MANUAL 9

RU

ИНСТРУКЦИЯ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ..... 15

DE

BEDIENUNGSANLEITUNG..... 22

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.).

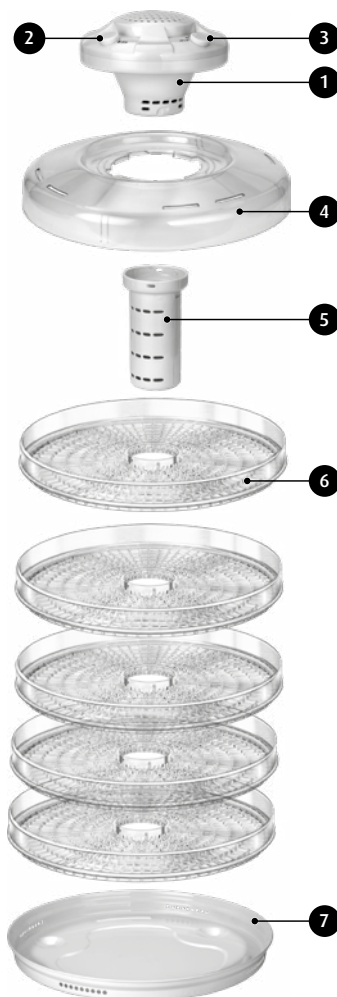
► **OSTRZEŻENIE! Nie pozwalaj dzieciom bawić się folią. Niebezpieczeństwo uduszenia!**

OPIS URZĄDZENIA

1. Dmuchawa suszarki
2. Włącznik/wyłącznik
3. Regulator temperatury
4. Pokrywa urządzenia
5. Cyrkulator powietrza
6. Sita o średnicy 32 cm (5 szt.)
7. Podstawa suszarki

PRZED UŻYCIEM

1. Wymij urządzenie z pudełka i zdejmij wszystkie zabezpieczające je tekturki i folie.
2. Zmontuj prawidłowo suszarkę. Na podstawie suszarki (7) ulóż kolejno wszystkie sita (6). Sita układaj mniejszą średnicą skierowaną ku dołowi. Na górnym sicie umieść pokrywę (4) wraz z zamontowaną dmuchawą (1). Dmuchawę montuj w zewnętrznej części pokrywy. Włóż ją najpierw do otworu w pokrywie po czym zablokuj delikatnie obracając zgodnie z ruchem wskazówek zegara. Dmuchawa powinna być założona wraz z cyrkulatorem powietrza (5). Montaż cyrkulatora w dmuchawie odbywa się po założeniu go na dolną część dmuchawy i delikatnym obrocie zgodnie z ruchem wskazówek zegara (patrz strzałki wytłoczone na cyrkulatorze).
3. Podłącz urządzenie do sieci i uruchom je na około 30 minut, bez jakichkolwiek produktów na sitach.
4. Po wskazanym czasie wyłącz suszarkę i odłącz ją z sieci zasilającej. Oczekaj aż całkowicie ostygnie po czym wyczyść ją wg wskazówek zawartych w rozdziale „CZYSZCZENIE I KONSERWACJA”



DZIAŁANIE URZĄDZENIA

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

PRZECHOWYWANIE WYSUSZONYCH PRODUKTÓW

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

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

UŻYCIE SUSZARKI

1. Ustaw urządzenie na płaskiej, suchej i równej powierzchni.
2. Poukładaj produkty przewidziane do suszenia na sitach. Nie montuj w suszarce sit, na których nie będzie poukładanych suszonych produktów.
3. Załóż pokrywę urządzenia ④ z dmuchawą ① na ostatnie nałożone sito. Jeżeli używasz czterech lub pięciu sita to na końcu dmuchawy zainstaluj cyrkulator powietrza ⑤.
4. Podłącz wtyczkę do gniazda sieciowego.
5. Włącz urządzenie włącznikiem ② oraz ustaw pożądaną temperaturę regulatorem ③.

ZABEZPIECZENIE PRZED PRZEGRZANIEM

Suszarka posiada zabezpieczenie termiczne przed przegrzaniem:

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

WSKAZÓWKI KOŃCOWE

1. Zawsze umyj dokładnie składniki przed umieszczeniem ich w suszarce.
2. Wszelkiego rodzaju produkty żywnościowe należy tak pokroić, aby swobodnie mieściły się między równo ułożonymi sitami.

3. Czas suszenia zależy od właściwości poszczególnych produktów, grubości pokrojonych kawałków, itp.
4. W przypadku nierównomiernego wysuszenia produktów należy zamienić miejsca poszczególnych sit – górne przełożyć na dół, a dolne na górę.
5. Aby zapobiec zbrązowieniu owoców przeznaczonych do suszenia można je spryskać sokiem cytrynowym lub ananasowym.
6. Niektóre warzywa lub owoce mogą być pokryte naturalną warstwą ochronną, dlatego też czas suszenia może być dłuższy. Aby temu zapobiec, należy np. obrać je ze skórki.

SUSZENIE OWOCÓW I GRZYBÓW

1. Umyj dokładnie owoce lub grzyby.
2. Usuń wszystkie pestki, zgniłe części, itp.
3. Podziel owoce lub grzyby na kawałki tak, aby swobodnie zmieściły się między kolejnymi sitami.
4. Należy suszyć owoce lub grzyby do uzyskania pożądanego efektu w temperaturze ok. 55 °C-65 °C.

SUSZENIE WARZYW

1. Umyj dokładnie warzywa.
2. Usuń wszystkie pestki, zgniłe części, itp.
3. Warzywa o długim czasie gotowania wymagają sparzenia parą przed suszeniem.
4. Aby to uczynić należy włożyć warzywa do sita lub 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.
6. Warzywa susz w temperaturze 50 °C-55 °C.

SUSZENIE ZIOŁ

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

SUSZENIE MIĘSA I RYB

1. Przed przystąpieniem do suszenia, z mięsa należy usunąć tłuszcz i pokroić (najlepiej w podłużne kawałki w kształcie tasemek), a następnie marynować przez 6-8 godzin.
2. Suszyć bez przerwy do momentu uzyskania pożądanego efektu w temperaturze 65 °C-70 °C.
3. Ryba przeznaczona do suszenia musi być świeża.
4. Należy ją oczyścić i usunąć wszystkie ości.
5. Następnie spryskać ją sokiem cytrynowym i zanurzyć w wodnym roztworze soli.

SUSZENIE KWIATÓW

1. Do suszenia najlepiej wybrać kwiaty, które nie są jeszcze całkowicie rozwinięte.
2. Pokroić je w kawałki.
3. Suszyć do momentu uzyskania pożądanego efektu w temperaturze ok. 40°C.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

UWAGA! Przed przystąpieniem do czyszczenia zdemontuj z pokrywy urządzenie dmuchawę suszarki wraz z cyrkulatorem powietrza. W celu zdemontowania dmuchawy z pokrywy obróć ją delikatnie ruchem przeciwnym do ruchu wskazówek zegara a następnie wyjmij z pokrywy.

1. Po każdym użyciu umyj dokładnie i osusz elementy, które bezpośrednio stykają się z żywnością.
2. Wyłącz urządzenie przed przystąpieniem do czyszczenia.
3. Wyciągnij wtyczkę z gniazdka.
4. Sita, pokrywę i podstawę suszarki możesz myć w ciepłej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości detergentu. Po umyciu dokładnie je osusz.
5. Trudne do usunięcia zabrudzenia możesz likwidować, pocierając je delikatnie miękką szczoteczką.
6. Nie zanurzaj dmuchawy ① w wodzie lub w innych płynach!
7. Nie używaj rozpuszczalników, silnych detergentów oraz ostrych przedmiotów, gdyż mogą one uszkodzić obudowę urządzenia.
8. Nie myj jakichkolwiek elementów suszarki w zmywarkach do naczyń.

DANE TECHNICZNE

Parametry techniczne podane są na tabliczce znamionowej produktu.

Długość przewodu sieciowego: 1,2 m



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

PRAWIDŁOWE USUWANIE PRODUKTU (ZUŻYTY SPRZĘT ELEKTRYCZNY I ELEKTRONICZNY)



Oznaczenie umieszczane na produkcie wskazuje, że produktu po upływie okresu użytkowania nie należy usuwać z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstw domowych. Aby uniknąć szkodliwego wpływu na środowisko naturalne i zdrowie ludzi wskutek niekontrolowanego usuwania odpadów, zużyte urządzenie należy dostarczyć do punktu odbioru zużytego sprzętu AGD lub zgłosić jego odbiór z domu.

W celu uzyskania szczegółowych informacji na temat miejsca i sposobu bezpiecznego usuwania odpadów elektrycznych i elektronicznych użytkownik powinien skontaktować się z punktem sprzedaży detalicznej lub z lokalnym Wydziałem Ochrony Środowiska. Produktu nie należy usuwać razem z innymi odpadami komunalnymi.

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.
- ▶ This appliance is not intended for use by children under 8 years of age and individuals with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. 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

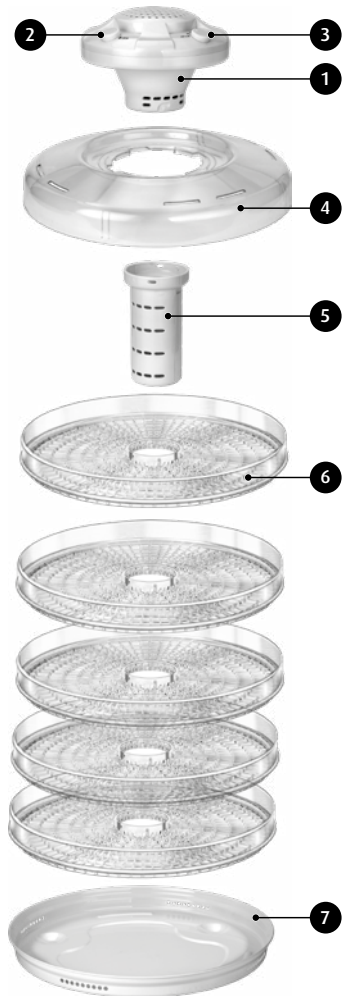
1. Dryer blower
2. Power switch
3. Temperature control
4. Lid
5. Air circulator
6. 32 cm dia. sieves (5x)
7. Dryer base

PRIOR TO USING

1. Remove the appliance from the box. Remove all packaging cardboard and film pieces from the appliance parts.
2. Assemble the dryer. Place the sieves (6) one on top of another starting from the dryer's base (7). Place each sieve with the smaller diameter side downwards. Close the top sieve with the lid (4) and the dryer blower (1) attached. Install the dryer blower on the outside of the lid and lock it by gently turning the dryer blower clockwise. Insert the dryer blower into the opening in the lid and lock it by gently turning the dryer blower clockwise. Install the dryer blower complete with the air circulator (5). Mount the air circulator by placing it underneath the dryer blower and turning it gently clockwise to lock it in place (follow the arrows on the air circulator).
3. Plug the appliance into the mains and start for approx. 30 minutes. Leave the appliance empty.
4. After that time, turn off the appliance and remove the plug from socket. Leave it to cool down and clean it per instructions given in "CLEANING AND MAINTENANCE".

OPERATION PRINCIPLE

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



HOW TO STORE DRIED PRODUCTS

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

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

USE OF DRIER

1. Place the dryer on a level, dry and smooth surface.
2. Place the products to be dried on the sieves. Do not install any empty sieves.
3. Install the lid ④ with the dryer blower ① attached to the last sieve from the top. If four or five sieves are installed, install the air circulator on the dryer blower ⑤.
4. Plug the dryer to the mains.
5. Turn on the dryer with the power switch ② and set the desired drying temperature with the control knob ③.

OVERHEAT PROTECTION

The dryer is equipped with a thermal protection system:

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

FINAL INSTRUCTIONS

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

DRYING OF FRUIT AND MUSHROOMS

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

4. Dry the fruit or mushrooms until desired effect is achieved at about 55°C-65°C.

DRYING OF VEGETABLES

1. Thoroughly wash the vegetables.
2. Remove all stones, decayed parts etc.
3. The vegetables with long cooking time should be pre-treated with steam.
4. In order to do it, place the vegetables on sieve or strainer above the pot with boiling water for 1-5 minutes. The throw them into cold water and allow to dry.
5. In case of paraboiling, place the vegetables in boiling water for 1-2 minutes and in cold water thereafter.
6. Vegetables should be dried at a temperature of 50°C-55°C.

DRYING OF HERBS

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

DRYING OF MEAT AND FISH

1. Prior to commencement of drying remove fat from meat and cut (preferably into longitudinal pieces like ribbons) and marinate for 6-8 hours.
2. Dry (65°C-70°C) continuously until desired effect is achieved.
3. Fish to be used for drying shall be extremely fresh.
4. Clean the fish and eliminate all bones.
5. Then sprinkle with lemon juice and immerse in salt solution in water.

DRYING OF FLOWERS

1. Preferably select the flowers which are not fully open.
2. Cut into pieces.
3. Dry (about 40°C) continuously until desired effect is achieved.

CLEANING AND MAINTENANCE

IMPORTANT! Before cleaning, remove the blower from the lid. To remove the blower from the lid, carefully turn it counter-clockwise, and then remove.

1. After each use, thoroughly wash and dry all parts in direct contact with food.
2. Unplug the appliance from the mains before cleaning.
3. Remove the plug from mains socket.
4. You can wash the sieves, lid and base in warm water with a small amount of detergent. Once clean, leave until thoroughly dry.

5. Use a soft brush and rub carefully to remove difficult soiling.
6. Do not submerge the blower ① in water or any other liquids!
7. Do not use thinners, strong detergents or sharp tools for cleaning as they might damage the appliance's body.
8. Do not put any parts of the dryer in dishwashers.

TECHNICAL DATA

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

Power cord length: 1,2 m



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



Poland This symbol on the product indicates that the product, after its lifetime, should not be disposed with other household wastes. To avoid harmful influence on the environment and human health due to uncontrolled waste disposal, dispose the waste device to the service point of waste household appliances or report collecting it from home. In order to obtain detailed information about the location and how to dispose the waste electrical and electronic equipment in a safe way, contact your retailer or local Department of Environmental Protection. Do not dispose the device with other municipal waste.

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.
- ▶ Данным оборудованием могут пользоваться дети в возрасте старше 8 лет и люди с ограниченными физическими и умственными возможностями, а также люди без опыта и знания оборудования, под присмотром или с инструктажем по безопасному использованию оборудования так, чтобы угрозы, связанные с этим, были понятны. Дети без присмотра не должны проводить очистку и уход по оборудованию.
- ▶ Храните устройство и его провод в месте, недоступном для детей до 8 лет.
- ▶ Обратите внимание, чтобы дети не играли с оборудованием/устройством.
- ▶ Необходимо следить за детьми, чтобы они не игрались оборудованием.

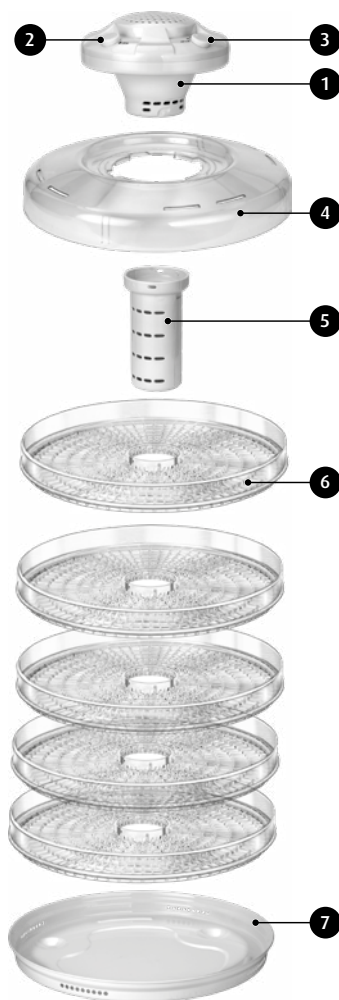
- ▶ Не пользуйтесь устройством на открытом воздухе.
- ▶ Устройство не предназначено для работы с внешними таймерами или отдельной системой дистанционного управления.
- ▶ Не закрывайте вентиляционные отверстия в крышке устройства во время его работы.
- ▶ Для безопасности детей, пожалуйста, не оставляйте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

ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

1. Воздуходувка сушилки
2. Включатель/выключатель
3. Регулятор температуры
4. Крышка сушилки
5. Циркулятор воздуха
6. Сита диаметром 32 см (5 шт.)
7. Основание сушилки

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

1. Извлеките прибор из коробки и удалите все защитные картонные перегородки и пленку.
2. Правильно соберите сушилку. На основании сушилки (7) расположите последовательно все сита (6). Уложите сита меньшим диаметром вниз. Верхнее сито накройте крышкой (4) вместе с установленной воздуходувкой (1). Воздуходувку установите с наружной стороны крышки. Сначала вставьте ее в отверстие в крышке, после чего закрепите, аккуратно поворачивая по часовой стрелке. Воздуходувка должна быть установлена вместе с циркулятором воздуха (5). Монтаж циркулятора осуществляется после установки его на нижнюю часть воздуходувки и аккуратным поворотом по часовой стрелке (см. стрелки на циркуляторе).
3. Подключите прибор к электросети и включите его примерно на 30 минут, без каких-либо продуктов на поддонах.
4. После указанного времени выключите сушилку и отключите ее от электросети. Подождите, пока она полностью остынет, после чего очистите ее согласно указаниям, изложенным в разделе «ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ»



РАБОТА УСТРОЙСТВА

1. Сушение пищевых продуктов представляет собой эффективный способ для их консервирования.
2. Теплый воздух, температура которого непрерывно контролируется, вращается внутри сушилки между крышкой, в которой находится двигатель, и отдельными ситами и основанием сушилки.
3. Таким образом, все продукты, которые находятся на ситах сушилки, становятся аккуратно осушенными без потери своей питательной ценности.

4. Благодаря этому, в течение целого года можно наслаждаться фруктами, овощами или грибами, без добавления каких-либо искусственных консервантов.
5. С помощью этого устройства возможным является также сушение цветов, трав, подготовка мюсли и т.п.

ХРАНЕНИЕ ВЫСУШЕННЫХ ПРОДУКТОВ

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

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

ПРИМЕНЕНИЕ СУШИЛКИ

1. Установите прибор на плоской, сухой и ровной поверхности.
2. Разложите продукты, предусмотренные для сушки на решетках. Не устанавливайте в сушилке пустые сита, без разложенных продуктов.
3. Накройте сушилку крышкой (4) с воздуходувкой, (1) прикрывая последнее сито. Если вы используете четыре или пять сит на конце воздуходувки установите циркулятор воздуха (5).
4. Подключите вилку к розетке электросети.
5. Включите устройство выключателем (2) и установите желаемую температуру с помощью регулятора (3).

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ ПЕРЕГРЕВА

Сушка оборудована системой защиты от перегрева:

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

ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ УКАЗАНИЯ

1. Всегда необходимо старательно умыть компоненты перед размещением их в сушилке.
2. Продовольственные продукты любого вида необходимо порезать таким образом, чтобы они свободно умещались между равно 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 – наверх.

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 мойте фрукты или грибы.
2. Удалите все косточки, прегнилые части и т.п.
3. Разделите фрукты или грибы на кусочки таким образом, чтобы они свободно умещались между очередными ситами.
4. Необходимо сушить фрукты или грибы для достижения желаемого эффекта (65°C-70°C).

СУШЕНИЕ ОВОЩЕЙ

1. Старательно мойте овощи.
2. Удалите все косточки, прегнилые части и т.п.
3. Овощи с длительным временем приготовления требуют ошпаривания паром.
4. Чтобы это сделать, необходимо засунуть их в сито или цедилку и разместить над кастрюлей с кипящей водой на 1-5 минут. После этого вбросить в холодную воду и осушить.
5. В случае парения в кипящей воде, овощи необходимо вбросить на 1-2 минуты, а затем – в холодную воду.
6. Овощи должны быть высушены при температуре 50°C-55°C.

СУШЕНИЕ ТРАВ

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

СУШЕНИЕ МЯСА И РЫБЫ

1. Перед тем, как приступить к сушению, из мяса необходимо удалить жир и порезать его (лучше всего, на продолговатые куски в форме тесемок), а потом мариновать в течение 6-8 часов.
2. Сушить (65°C-70°C) без перерыва до момента достижения желаемого эффекта.
3. Рыба, предназначенная для сушения, должна быть абсолютно свежей.
4. Необходимо рыбу почистить и удалить все кости.
5. Затем 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 (около 40°C) до момента достижения желаемого эффекта.

ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКИЙ УХОД

ВНИМАНИЕ! Перед очисткой прибора снимите вентилятор с его крышки. Для того, чтобы снять вентилятор с крышки поверните ее осторожно против часовой стрелки, а затем извлеките вентилятор из крышки.

1. После каждого использования тщательно промойте и высушите элементы, которые непосредственно соприкасаются с продуктами питания.
2. Выключите прибор перед началом очистки.
3. Извлеките вилку из розетки.
4. Поддоны, крышку и основание сушилки можно мыть в теплой воде с добавлением небольшого количества моющего средства. После промывки тщательно их просушите.
5. Трудноудаляемые загрязнения можно устранить, протирая их мягкой щеткой.
6. Не погружайте вентилятор ① в воду или другие жидкости!
7. Не используйте растворители, сильные моющие средства и острые предметы, поскольку они могут повредить корпус прибора.
8. Не мойте каких-либо элементов сушилки в посудомоечных машинах.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

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



ПРАВИЛЬНОЕ УДАЛЕНИЕ ПРОДУКТА (использованное электрическое и электронное оснащение)

Польша



Обозначение, размещаемое на товаре указывает, что продукт после истечения срока пригодности нельзя выкидывать с другими отходами домашнего хозяйства. Чтобы избежать вредного влияния на окружающую среду и здоровье людей, вследствие не контролируемого удаления отходов, использованное устройство следует доставить в точку приёма подержанной домашней техники или согласиться на её передачу дома. Для получения подробной информации на тему места и способа безопасного удаления электрических и электронных отходов пользователь должен связаться с точкой розничной продажи, или с местным Отделом охраны окружающей среды. Товар нельзя выкидывать вместе с другими коммунальными отходами.

SICHERHEITSHINWEISE

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

- ▶ Vor Arbeitsbeginn zuerst immer überprüfen, ob alle Geräteteile sachgemäß angebracht worden sind.
- ▶ Anwendung eines vom Gerätehersteller nicht empfohlenen Zubehörs kann Geräteschäden, Brand oder Körperverletzungen verursachen.
- ▶ Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen mit eingeschränkten physischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissens benutzt, sowie durch Kinder unter 8 Jahren verwendet zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihnen Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist. Kinder sollten das Gerät ohne Aufsicht weder reinigen, noch warten.
- ▶ Kinder sollen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ Das Gerät und die Leitung an einem vor Kindern unter 8 Jahren geschützten Ort aufbewahren.
- ▶ Den Netzstecker nie am Kabel aus der Steckdose ziehen.
- ▶ Dieses Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem, wie z. B. einer Funksteckdose, betrieben werden.
- ▶ Den Stecker nie mit nassen Händen in die Steckdose stecken.
- ▶ Aus Sicherheitsgründen sind lose Verpackungsteile (Kunststoffbeutel, Kartons, Styropor etc.) von Kindern fern zu halten.
- ▶ **WARNUNG! Kinder nicht mit Folie spielen lassen. Erstickungsgefahr!**

Regelmäßig die Versorgungsleitung auf Beschädigungen prüfen.

GERÄTEBESCHREIBUNG

- 1. Gebläse
- 2. O/I-Schalter
- 3. Temperaturregler
- 4. Deckel
- 5. Luftumwälzpumpe
- 6. Siebe mit Ø 32 cm (5 St.)
- 7. Gerätsockel



VOR ERSTEM GEBRAUCH

- 1. Gerät aus der Schachtel herausnehmen, alle Schutz-elemente aus Pappe und Folie abnehmen.
- 2. Trockner sachgemäß zusammenbauen. Alle Siebe (6) der Reihe nach auf den Gerätsockel (7) aufsetzen. Siebe mit dem kleineren Durchmesser nach unten gerichtet aufsetzen. Auf den oberen Sieb den Deckel (4) zusammen mit dem montierten Gebläse (1) anbringen. Gebläse im äußeren Teil des Deckels anbringen. Gebläse zuerst in die Öffnung im Deckel legen, anschließend im Uhrzeigersinn drehen, sodass es arretiert. Das Gebläse sollte zusammen mit der Luftumwälzpumpe (5) aufgesetzt werden. Die Luftumwälzpumpe wird im Gebläse aufgesetzt und im Uhrzeigersinn (siehe Pfeile auf der Umwälzpumpe) sanft umgedreht wird.
- 3. Gerät an die Versorgung anschließen und für ca. 30 Minuten lang ohne Produkte in Betrieb setzen.
- 4. Nach angegebener Zeit Trockner abschalten und von der Versorgung trennen. Abwarten bis das Gerät vollständig abkühlt und anschließend gemäß Hinweisen im Kapitel „REINIGUNG UND WARTUNG“ reinigen.

GERÄTFUNKTION

- 1. Trocknen von Lebensmitteln gilt als ein effizientes Mittel für ihre Konservierung.
- 2. Die warme Luft strömt zwischen dem Deckel, in dem das Gebläse angebracht ist, und den einzelnen Sieben und dem Gerätsockel herum.
- 3. Auf diese Art und Weise werden alle Produkte auf den Sieben ohne Nährwertverlust sorgfältig getrocknet.

DE

4. So können Sie Obst, Gemüse und Pilze ganz ohne künstliche Zusatzstoffe das ganze Jahr über genießen.
5. Mithilfe diese Gerätes können ferner Blumen und Kräuter getrocknet sowie Müsli-Zutaten zubereitet werden.

AUFBEWAHRUNG GETROCKNETER PRODUKTE

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

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

ANWENDUNG

1. Gerät auf einer ebenen, trockenen und glatten Oberfläche aufstellen.
2. Alle zu trocknenden Produkte auf die Siebe legen. Keine Siebe montieren, die leer bleiben.
3. Deckel (4) mit Gebläse (1) auf den letzten Sieb aufsetzen. Wenn vier oder fünf Siebe benutzt werden, sollte am Ende des Gebläses die Luftumwälzpumpe (5) aufgesetzt werden.
4. Gerät an der Versorgung anschließen.
5. Gerät mit dem Schalter (2) betätigen und die gewünschte Temperatur mit dem Regler (3) einstellen.

SCHUTZ GEGEN ÜBERHITZUNG

Das Gerät ist mit einem thermischen Überhitzungsschutz ausgerüstet:

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

LETZTER HINWEIS:

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

TROCKNEN VON OBST UND PILZEN

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

TROCKNEN VON GEMÜSE

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

TROCKNEN VON KRÄUTERN

1. Es wird empfohlen ausschließlich frische, junge Blätter zu trocknen.
2. Nach dem Trocknen sollten die Kräutern in keinen Papiertüten aufbewahrt werden, die den Duft und Fett absorbieren.
3. An kühler und dunkler Stelle aufbewahren.

TROCKNEN VON FLEISCH UND FISCHEN

1. Bevor das Fleisch getrocknet wird, ist vorhandenes Fett zu entfernen und das Fleisch zu stückeln (am besten in längslaufende, bandförmige Stücke) und anschließend 6-8 Stunden lang einzulegen.
2. Bei 65°C-70°C ununterbrochen trocknen, bis das von Ihnen gewünschte Ergebnis erzielt wird.
3. Der zu trocknende Fisch muss frisch sein.
4. Der Fisch ist zu säubern und zu entgräten.
5. Anschließend mit Zitronensaft bespritzen und in wässriger Salzlösung eintunken.

TROCKNEN VON BLUMEN

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

REINIGUNG UND WARTUNG

ACHTUNG! Vor der Reinigung ist das Gebläse vom Gerätedeckel abzubauen. Zu diesem Zweck ist es sanft entgegen dem Uhrzeigersinn zu drehen und anschließend aus dem Deckel zu entnehmen.

1. Nach jedem Gebrauch alle Elemente, die mit Lebensmitteln direkt kontaktieren gründlich waschen und abtrocknen.
2. Vor der Reinigung ist das Gerät abzuschalten.
3. Stecker aus der Steckdose ziehen.
4. Siebe und Gerätsöckel im warmem Wasser mit Spülmittelzusatz reinigen. Danach gründlich trocknen lassen.
5. Schwere Verschmutzungen mit weicher Bürste sanft abreiben.
6. Das Gebläse ① nicht im Wasser oder anderen Flüssigkeiten eintauchen!
7. Keine Lösungsmittel, starke Reinigungsmittel oder scharfe Gegenstände verwenden, die das Gehäuse beschädigen könnten.
8. Keine der Gerätbauteile sind spülmaschinenfest.

TECHNISCHE DATEN

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



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

DE

ORDNUNGSGEMÄSSE ENTSORGUNG (ELEKTRO – UND ELEKTRONIK-ALTGERÄTE)

Polen



Die Bezeichnung am Gerät bedeutet: Elektro – und Elektronik-Altgeräte gehören nicht in den Hausmüll. Schonen Sie unsere Umwelt und menschliche Gesundheit und nutzen Sie die für die Entsorgung von Elektrogeräten vorgesehenen Sammelstellen und geben dort Ihre Elektrogeräte ab oder melden Sie ihre Entsorgung von zu Hause. Informationen, wo und wie die Geräte zu entsorgen sind, erhalten Sie über Ihre Verkaufsstelle oder über die lokale Umweltschutzbehörde. Dieses Produkt gehört nicht in den Hausmüll.

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

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

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

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

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