



## INSTRUKCJA OBSŁUGI



### SUSZARKA SPOŻYWCZA MSG-06, MSG-08

Food dehydrator/Сушилка для продуктов/  
Maisto džiovintuvas

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM ZAPOZNAJ SIĘ Z INSTRUKCJĄ OBSŁUGI

**PL**

**INSTRUKCJA OBSŁUGI..... 3**

**GB**

**USER MANUAL ..... 9**

**RU**

**ИНСТРУКЦИЯ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ..... 15**

**LT**

**VARTOTOJO INSTRUKCIJA ..... 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.
- ▶ Urządzenie może być używane przez osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi, a także nieposiadające wiedzy lub doświadczenia w użytkowaniu tego typu urządzeń, pod warunkiem, że będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane na temat korzystania z urządzeń w bezpieczny sposób oraz zostaną poinformowane o potencjalnych zagrożeniach.
- ▶ 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 gniazdko sieci pociągając za przewód.
- ▶ Nie podłączaj wtyczki do gniazdko 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 nie może być używane przez dzieci. Przechowuj urządzenie i przewód poza zasięgiem dzieci.
- ▶ Odłączaj urządzenie od zasilania, jeśli pozostawiasz się je bez nadzoru oraz przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.
- ▶ **OSTRZEŻENIE! Nie pozwalaj dzieciom bawić się folią. Niebezpieczeństwo uduszenia!**

#### OPIS URZĄDZENIA:

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



#### PRZED UŻYCIEM

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

#### DZIAŁANIE URZĄDZENIA

1. Suszenie produktów spożywczych stanowi skuteczny sposób ich konserwacji.
2. Ciepłe powietrze krąży we wnętrzu suszarki między pokrywą, w której znajduje się silnik, a poszczególnymi sitami i podstawą suszarki.
3. W ten sposób wszystkie produkty, znajdujące się na sitach suszarki, zostają dokładnie wysuszone bez utraty swoich wartości odżywczych.

4. Dzięki temu przez cały rok można delektować się owocami, warzywami czy grzybami bez dodawania jakichkolwiek sztucznych konserwantów.
5. Za pomocą tego urządzenia możliwe jest także suszenie kwiatów, ziół, przygotowanie produktów do musli, itp.

## PRZECHOWYWANIE WYSUSZONYCH PRODUKTÓW

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

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

## UŻYCIE SUSZARKI

1. Sita na składniki przeznaczone do suszenia należy tak ustawić, aby możliwy był między nimi swobodny przepływ powietrza. Sita należy układać naprzemiennie, tzn. na podstawę (3) trzeba położyć sito z uchwytem (2a) w taki sposób aby średnica sita pasowała do średnicy podstawy (większą średnicą skierowaną ku dołowi), następnie na sito (2a) należy położyć sito bez uchwytem (2b) (mniejszą średnicą skierowaną ku dołowi), należy zwrócić uwagę na dopasowanie sit. Kolejne sita układaj naprzemiennie z uchwytem (2a) i bez uchwytem (2b).
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! Nie wolno używać suszarki z sitami w pozycji złożonej! (patrz rys.1)**

## ZABEZPIECZENIE PRZED PRZEGRZANIEM

Suszarka posiada zabezpieczenie termiczne przed przegrzaniem:

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

## WSKAZÓWKI KOŃCOWE

1. Zawsze umyj dokładnie składniki przed umieszczeniem ich w suszarce.
2. Wszelkiego rodzaju produkty żywnościowe należy tak pokroić, aby swobodnie mieściły się między równo ułożonymi sitami.
3. Czas suszenia zależy od właściwości poszczególnych produktów, grubości pokrojonych kawałków, itp.

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

## SUSZENIE OWOCÓW I GRZYBÓW

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

## SUSZENIE WARZYW

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

## SUSZENIE ZIOŁ

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

## SUSZENIE MIĘSA I RYB

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

## SUSZENIE KWIATÓW

1. Do suszenia najlepiej wybrać kwiaty, które nie są jeszcze całkowicie rozwinięte.
2. Pokroić je w kawałki.

3. Suszyć do momentu uzyskania pożądanego efektu.

## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

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

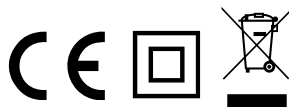
rys. 1



## DANE TECHNICZNE

Parametry techniczne podane są na tabliczce znamionowej produktu.

Długość przewodu sieciowego: 1,04m



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

## PRAWIDŁOWE USUWANIE PRODUKTU (ZUŻYTY SPRZĘT ELEKTRYCZNY I ELEKTRONICZNY)



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

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



## OPERATION SAFETY INSTRUCTION

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

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

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

### APPLIANCE DESCRIPTION

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



### PRIOR TO THE FIRST USE

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

### OPERATION PRINCIPLE

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

### HOW TO STORE DRIED PRODUCTS

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

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

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

## USE OF DRIER

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

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

## OVERHEAT PROTECTION

The dryer is equipped with a thermal protection system:

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

## FINAL INSTRUCTIONS

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

## DRYING OF FRUIT AND MUSHROOMS

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

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

### DRYING OF VEGETABLES

1. Thoroughly wash the vegetables.
2. Remove all stones, decayed parts etc.
3. The vegetables with long cooking time should be pre-treated with steam.
4. In order to do it, place the vegetables on sieve or strainer above the pot with boiling water for 1-5 minutes. The throw them into cold water and allow to dry.
5. In case of 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. After each use, thoroughly wash and dry all parts in direct contact with food.
2. Switch off the appliance before you start cleaning.
3. Unplug the appliance.
4. In order to clean the housing, it can be wiped with moist cloth with addition of a small amount of detergent.
5. The sieves of base of the drier can be washed in warm water with addition of a small amount of detergent.

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

Fig. 1



## TECHNICAL DATA

**The technical parameters are given on the data plate of the product.**  
**Power cord length:** 1,04 m



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



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.
- ▶ Люди с ограниченными физическими или интеллектуальными возможностями, а также люди с недостаточным опытом и знаниями могут пользоваться этим прибором только под присмотром других лиц или после инструктирования о безопасном использовании прибора и потенциальных опасностях
- ▶ Перед сборкой, разборкой, хранением и очисткой, а также если вы оставляете прибор без присмотра, обязательно отключайте прибор от электросети.
- ▶ Устройство не может быть использовано детьми. Храните прибор и шнур в недоступном для детей месте.
- ▶ Храните устройство и его провод в месте, недоступном для детей до 8 лет.
- ▶ Обратите внимание, чтобы дети не играли с оборудованием/устройством.



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

### ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

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



### ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

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

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

## РАБОТА УСТРОЙСТВА

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

## ПРИМЕНЕНИЕ СУШИЛКИ

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

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

**ЗАПРЕЩЕНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ СУШКУ В СЛОЖЕННОМ ПОЛОЖЕНИИ!**

#### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ ПЕРЕГРЕВА**

Сушка оборудована системой защиты от перегрева:

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

#### **ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ УКАЗАНИЯ**

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

#### **СУШЕНИЕ ФРУКТОВ И ГРИБОВ**

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

#### **СУШЕНИЕ ОВОЩЕЙ**

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

## СУШЕНИЕ ТРАВ

1. Рекомендуется сушение только молодых листьев.
2. После высушивания трав не следует их хранить в бумажных пакетах, поскольку их 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 sprыснуть рыбу лимонным соком и окунуть в водном растворе соли.

## СУШЕНИЕ ЦВЕТОВ

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

## ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКИЙ УХОД

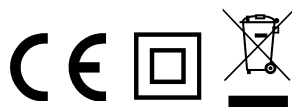
1. После каждого использования тщательно вымойте и высушите элементы, которые непосредственно соприкасаются с пищевыми продуктами.
2. Выключите устройство, прежде чем Вы приступите к его очистке.
3. Выньте штепсельную вилку с гнезда электрического питания.
4. С целью очищения корпуса рекомендуется протереть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

рис. 1



## ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

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



RU

## 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.

## SAUGAUS NAUDOJIMO NURODYMAI:

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

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

## ĮRENGINIO APRAŠYMAS:

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



## PRIEŠ PANAUDOJIMĄ

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

## ĮRENGINIO VEIKIMAS

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

## IŠDŽIOVINTŲ PRODUKTŲ LAIKYMAS

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

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



## DŽIOVINTUVO NAUDOJIMAS

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

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

## APSAUGA NUO PERŠILIMO

Džiovintuvas turi terminę apsaugą nuo peršilimo:

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

## GALUTINIAI PATARIMAI

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

## VAISIŲ IR GRYBŲ DŽIOVINIMAS

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

## DARŽOVIŲ DŽIOVINIMAS

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

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

## ŽOLELIŲ DŽIOVINIMAS

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

## MĖSOS IR ŽUVŲ DŽIOVINIMAS

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

## GĖLIŲ DŽIOVINIMAS

- Džiovinimui geriausia pasirinkti gėles, kurios dar nėra visiškai išsiskleidusios.
- Supjaustykite į gabaliukus.
- Džiovininti kol pasieksite norimą efektą.

## VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

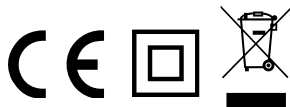
- Po kiekvieno panaudojimo kruopščiai išplaukite ir nusausinkite elementus, kurie tiesiogiai liečiasi su maistu.
- Išjunkite įrenginį prieš valymą.
- Ištraukite kištuką iš elektros lizdo.
- Siekiant išvalyti korpusą jį galima plauti drėgnu skudurėliu su trupučiu ploviklio.
- Sietus ir pagrindą galima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

1 pav.



Techniniai duomenys pateikti produkto informacinėje lentelėje.

Maitinimo laido ilgis: 1,04 m



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

TAISYKLINGAS GAMINIO ATLIEKŲ ŠALINIMAS (elektrinės ir elektroninės įrangos atliekos)

**Lenkija**



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

*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***

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

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