

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

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

HU Reméljük, termékünk használatával elégedett lesz, és meghívjuk, hogy ismerje meg cégünk széles kereskedelmi kínálatát **MPM**

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

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

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

UA Бажаємо задоволення від користування нашим виробом і запрошуємо скористатися широкою комерційною пропозицією компанії **MPM**



MSG-02

SUŠIČKA HUB, OVOCE A ZELENINY
FOOD DEHYDRATOR
SZÁRÍTÓ GOMBA, GYÜMÖLCS ÉS ZÖLDSÉG SZÁMÁRA
SUSZARKA DO GRZYBÓW, OWOCÓW I WARZYW
СУШИЛКА ДЛЯ ГРИБОВ, ФРУКТОВ И ОВОЩЕЙ
SUŠIČKA NA HUBY, OVOCIE A ZELENINU
СУШАРКА ДЛЯ ГРИБІВ, ФРУКТІВ ТА ОВОЧІВ



CZ	NÁVOD K OBSLUZE	3
EN	USER MANUAL	9
HU	HASZNÁLATI UTASÍTÁS	14
PL	INSTRUKCJA OBSŁUGI	20
RU	ИНСТРУКЦИЯ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ	26
SK	POUŽÍVATEĽSKÁ PRÍRUČKA	32
UA	ПОСІБНИК КОРИСТУВАЧА	38

MPM agd S.A.
ul. Brzozowa 3, 05-822 Milanówek, Polska
tel.: (22) 380 5234, fax: (22) 380 5272, BDO: 000027599



Dries quickly and effectively: mushrooms, fruits, vegetables, flowers and herbs



3-stage hot air blowing control



Transparent, round trays with a diameter of 33 cm



5 trays with 2-stage height adjustment



Trays designed for effective air circulation



Power: 400 W

POKYNY TÝKAJÍCÍ SE BEZPEČNÉHO UŽÍVÁNÍ

- Bezpečnostní pokyny při používání
- Před použitím si pozorně přečtete následující návod k obsluze.
- Obzvláště opatrně postupujte v případě, že se v blízkosti vyskytují děti!
- Elektrický kabel nevěšejte přes ostré hrany a nedovolte, aby se dostal do kontaktu s horkými povrchy.
- Jestliže zařízení nepoužíváte nebo se chystáte jej čistit, vyjměte zástrčku z elektrické zásuvky.
- Zařízení nepoužívejte ani v případě, kdy došlo k poškození napájecího kabelu nebo zástrčky – v takovém případě předejte zařízení do autorizovaného servisu k opravě.
- Zařízení nepoužívejte k jiným účelům, než k jakým bylo určeno.
- Zařízení, kabel ani zástrčku je zakázáno ponořovat do vody či jiných kapalin.
- Zapnuté zařízení neponechávejte bez dozoru.
- Zařízení neumísťujte během provozu do blízkosti stěn, záclon, závěsů apod.
- Na víko zařízení nepokládejte žádné předměty.
- Pamatujte na to, aby bylo zařízení před odpojením z elektrické zásuvky nejprve vypnuto.

- ▶ Zařízení neumísťujte do blízkosti jiných elektrických spotřebičů, hořáků, sporáků, pečicí trouby apod.
- ▶ Vyvarujte se umísťování sušičky na kovové povrchy.
- ▶ Zařízení je určeno výhradně k domácímu použití.
- ▶ Pro odpojení sušičky od zdroje napájení je nutné vyjmout zástrčku z elektrické zásuvky.
- ▶ Toto zařízení mohou používat děti ve věku od 8 let a osoby se sníženými fyzickými či duševními schopnostmi i osoby bez zkušeností a znalostí zařízení, bude-li nad nimi zajištěn dohled nebo budou poučeny v oblasti bezpečného používání zařízení tak, aby riziko s tímto spojené bylo pro tyto osoby srozumitelné. Čištění a údržbu nesmí provádět děti, pokud jim není alespoň 8 let a nejsou pod dohledem. Úklid/údržbu nesmí provádět děti bez dozoru.
- ▶ Děti si s přístrojem nesmí hrát.
- ▶ Zařízení je zakázáno používat venku (ve venkovním prostředí).
- ▶ Zařízení není určeno k provozu s využitím externích časových spínačů nebo samostatného dálkového ovládání.
- ▶ Zařízení i jeho napájecí kabel uchovávejte na místě, které je pro děti do 8 let nedostupné.
- ▶ Zástrčku nevytahujte z elektrické zásuvky taháním za kabel.

- Zástrčku nezapojujte do zásuvky mokřýma rukama.
- Ventilační otvory ve víku sušičky během sušení nezakrývejte.
- S ohledem na zajištění bezpečnosti dětí, prosíme, neponechávejte volně ležet součásti balení výrobku (plastové sáčky, krabice, polystyren apod.).
- Zkontrolujte, zda se parametry napájení uvedené na nominálním štítku zařízení shodují s parametry Vaší elektrické sítě.
- **VAROVÁNÍ! Nedovolte, aby si děti hrály s fólií. Nebezpečí udušení!**

POPIS PŘÍSTROJE

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

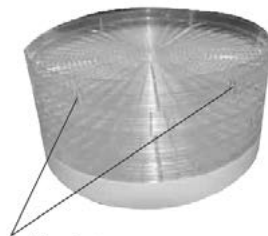
Důležité!: Neukládejte horké nebo teplé produkty do skladovací nádoby!

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.



napájecí otvory

POSLEDNÍ POKYNY

1. Potraviny před sušením vždy důkladně umyjte.
2. Veškeré potraviny je třeba nakrájet tak, aby se vešly mezi rovně umístěná 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 zchladte ve studené vodě a osušte.
5. Při napařování ve vroucí vodě vhodte zeleninu na 1-2 minut a pak do studené vody.

SUŠENÍ BYLINEK

1. Doporučujeme sušit pouze mladé listy.
2. Po usušení neuskladňujte 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.

ČIŠTENÍ 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.

Délka napájecího kabelu: 1,1 m



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

Správná likvidace výrobku (použitě elektrické nebo elektronické zařízení)



Označení, které je umísťováno 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 zpracovávání použitých spotřebičů.

SAFETY INSTRUCTIONS

- ▶ Read the instructions carefully before use.
- ▶ Take special care when children are near the device.
- ▶ Do not hang the cable on sharp edges or allow it to come into contact with hot surfaces.
- ▶ Always remove the plug from the mains socket when not in use or before cleaning.
- ▶ Never use a damaged device, including one with a damaged cord or plug, in which case have it repaired at an authorised service centre.
- ▶ Do not use the device for purposes other than those for which it was intended.
- ▶ Do not immerse the device, cable or plug in water or other liquids!
- ▶ Do not leave the device unattended during operation.
- ▶ Do not place the unit near walls, curtains, drapes, etc. during operation.
- ▶ Do not place anything on the lid of the unit.
- ▶ Remember to always switch off the device first before removing the plug from the mains socket.
- ▶ Do not place the device near other electric cookers, burners, ovens, etc.
- ▶ Avoid placing the unit on metal surfaces.
- ▶ The device is intended for domestic use only.
- ▶ To disconnect the unit from the power supply, remove the cable plug from the mains socket.

- ▶ This equipment may be used by children of at least 8 years of age and by persons of diminished physical, mental capacity and lack of experience and knowledge of the equipment if supervision or instruction is provided regarding the safe use of the equipment so that the hazards involved are understood. Cleaning and maintenance must not be carried out by children unless they are at least 8 years old and are supervised. Unsupervised children must not carry out cleaning/maintenance.
- ▶ Children must not play with the device.
- ▶ Do not use the device outdoors.
- ▶ The equipment is not designed to operate using external timers or a separate remote control.
- ▶ Keep the device and its cord out of reach of children under 8 years of age.
- ▶ Do not pull the plug out of the power socket by pulling the cord.
- ▶ Do not connect the plug to the power socket with wet hands.
- ▶ Do not cover the ventilation openings in the appliance cover during operation.
- ▶ For the safety of children, please do not leave freely accessible parts of the packaging (plastic bags, cardboard boxes, polystyrene, etc.).
- ▶ Check that the power parameters on the device's rating plate correspond to the parameters of your power supply network.

! WARNING! Do not allow children to play with the film. Danger of suffocation!

APPLIANCE DESCRIPTION

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

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!

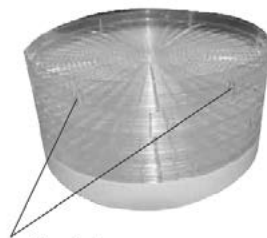
USE OF DRIER

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.

Length of mains cable: 1,1 m



CAUTION! MPM agd S.A. reserves the right to technical changes.

Proper disposal of the product (waste electrical and electronic equipment)



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.

ÚTMUTATÓ A BIZTONSÁGOS HASZNÁLATHOZ

- Használat előtt figyelmesen olvasd el a használati utasítást.
- Legyél különösen óvatos, ha gyermekek tartózkodnak a készülék közelében.
- Ne akaszd a kábelt éles élekre, és ne hagyd, hogy forró felületekkel érintkezzen.
- Mindig húzd ki a tápvezeték dugóját a hálózati aljzatból, ha nem használod a készüléket, vagy annak tisztítása előtt.
- Ne használj sérült készüléket, akkor sem, ha a kábel, vagy ha a csatlakozódugó sérült, ilyenkor javíttasd meg a készüléket egy hivatalos szervizközpontban.
- Ne használd a készüléket a rendeltetésétől eltérő célokra.
- Ne merítsd a készüléket, a kábelt és a csatlakozót vízbe vagy más folyadékba!
- Ne hagyd a készüléket felügyelet nélkül működés közben.
- Ne helyezze a készüléket falak, függönyök, függönyök stb. Közelébe. munka közben.
- Ne tegyen semmit a készülék fedelére.
- Mindig kapcsolja ki a készüléket, mielőtt kihúzná a dugót a hálózati aljzatból.
- Ne helyezze a készüléket más elektromos készülékek, égők, kályhák, sütők stb. Közelébe.

- Ne helyezze a készüléket fémfelületekre.
- A készüléket kizárólag háztartási használatra szánják.
- A készülék áramforrásról való leválasztásához húzza ki a kábeldugót a hálózati aljzatból.
- A berendezést legalább 8 éves korú gyermekek, valamint csökkent fizikai és szellemi képességű személyek, valamint a berendezéssel kapcsolatos tapasztalattal és ismeretekkel nem rendelkező személyek is használhatják, ha felügyeletet vagy oktatást biztosítanak a berendezés biztonságos használatára vonatkozóan, hogy a veszélyek megértésre kerüljenek. A takarítást és karbantartást gyermekek csak akkor végezhetik, ha 8 évesek vagy idősebbek, és felügyelet alatt állnak. A takarítást/karbantartást gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetik.
- Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
- Ne használd a készüléket a szabadban.
- A készüléket nem alkalmas külső időzítővel vagy külön távirányítóval történő működtetésre.
- Tartsd a készüléket és annak tápvezetékét 8 év alatti gyermekek elől elzárva.
- Ne húzd ki a dugót a konnektorból a zsinór meghúzásával.
- Ne csatlakoztasd nedves kézzel a tápvezeték dugóját a hálózati aljzathoz.
- Működés közben ne takarja le a készülék fedelének szellőzőnyílásait.

- ▶ A gyermekek biztonsága érdekében kérjük, ne hagyd szabadon hozzáférhető helyen a csomagolás elemet (műanyag zacskókat, kartondobozokat, polisztirolt stb.).
- ▶ Ellenőrizd, hogy a készülék címtábláján feltüntetett tápellátási paraméterek megfelelnek-e a hálózati tápegységed paramétereinek.
- ▶ **FIGYELMEZTETÉS! Ne engedje, hogy gyermekek játsszanak a fóliával. Fulladásveszély!**

A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA

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

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 öblitse 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.

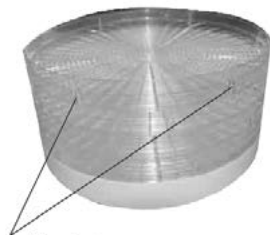
FIGYELEM!: **Ne tegye forró, sőt meleg termékeket a tároló edényekbe tárolás célból.**

A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA

1. A szárításnak való szitákat úgy állítsa, hogy köztük levegő szabad mozgása legyen.
2. Ha nem minden szitán találhatók a termékek, ajánlatos csak ezeket a szitákat, amelyeken termékek találhatók 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



bevezető rések

FONTOS TUDNIVALÓK

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 zacskóban, mert papírral a növények szagát és zsíráját veszíti.
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.

A hálózati kábel hossza: 1,1m



FIGYELEM! Az MPM agd S.A. fenntartja a technikai változtatások jogát.

A termék helyes megsemmisítése (elektromos és elektronikus berendezések hulladéka)



A terméken található jelölés arra utal, hogy a hasznos élettartam végén nem szabad a készüléket más háztartási hulladékkal együtt kidobni. Az elhasznált berendezések a potenciálisan veszélyes anyagok, keverékek és komponensek miatt negatív hatással lehetnek a környezetre és az emberi egészségre. Az elektronikai hulladékok más hulladékokkal való keverése vagy szakszerűtlen szétszerelése az egészségre és a környezetre káros anyagok kibocsátásához vezethet. Az elhasznált készüléket adja le elektromos és elektronikus hulladékokat gyűjtő pontban. Az elektromos és elektronikai hulladékok visszaküldési helyére vonatkozó részletes információk megszerzése érdekében a felhasználónak fel kell vennie a kapcsolatot az adott helység elektromos hulladékokat gyűjtő helyével vagy hulladékfeldolgozó üzemével.

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. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że ukończyły 8 lat i są nadzorowane. Dzieci bez nadzoru nie mogą wykonywać czyszczenia / konserwacji.
- ▶ Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- ▶ Nie wolno korzystać z urządzenia na wolnym powietrzu.

- ▶ Sprzęt nie jest przeznaczony do pracy z użyciem zewnętrznych wyłączników czasowych lub oddzielnego układu zdalnej regulacji.
- ▶ Przechowuj urządzenie i jego przewód w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8 lat.
- ▶ Nie wyciągaj wtyczki z gniazdka sieci pociągając za przewód.
- ▶ Nie podłączaj wtyczki do gniazdka sieci mokrymi rękami.
- ▶ Nie przykrywać otworów wentylacyjnych w pokrywie urządzenia podczas pracy.
- ▶ Dla bezpieczeństwa dzieci proszę nie zostawiać swobodnie dostępnych części opakowania (torby plastikowe, kartony, styropian itp.).
- ▶ Sprawdź czy parametry zasilania umieszczone na tabliczce znamionowej urządzenia odpowiadają parametrom Twojej sieci zasilającej.
- ▶ **OSTRZEŻENIE! Nie pozwalaj dzieciom bawić się folią. Niebezpieczeństwo uduszenia!**

OPIS URZĄDZENIA

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

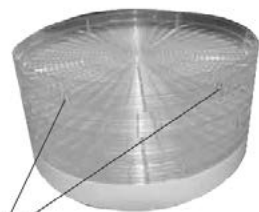
PRZECHOWYWANIE WYSUSZONYCH PRODUKTÓW

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 wypełnione składnikami wskazane jest, aby w suszarce ułożyć tylko te, na których znajdują się składniki.
3. Załóż pokrywę urządzenia z silnikiem na ostatnie nałożone sito.
4. Włącz wtyczkę do gniazdka sieciowego.
5. Włącz urządzenie za pomocą włącznika, znajdującego się na pokrywie.



UWAGA:

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

WSKAZÓWKI KOŃCOWE

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

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

SUSZENIE OWOCÓW I GRZYBÓW

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

SUSZENIE WARZYW

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

SUSZENIE ZIOŁ

1. Wskazane jest suszenie tylko młodych liści.
2. Po wysuszeniu ziół nie należy ich przechowywać w papierowych torebkach, gdyż zapach i tłuszcze 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 szcztoteczką.
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.

Długość przewodu sieciowego: 1,1 m



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

AKCESORIA
I CZĘŚCI ZAMIENNE KUPISZ NA
mpmstrefa.pl



**KULINARNYCH
INSPIRACJI**
SZUKAJ NA
PYSZNIEGOTUJ.PL



Prawidłowe usuwanie produktu (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)



Oznaczenie umieszczane na produkcie wskazuje, że produktu po upływie okresu użytkowania nie należy wyrzucać z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstw domowych. Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Mieszanie elektroodpadów z innymi odpadami lub ich nieprofesjonalny demontaż może prowadzić do uwolnienia substancji szkodliwych dla zdrowia i środowiska. Zużyte urządzenie należy dostarczyć do punktu odbioru zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. W celu uzyskania szczegółowych informacji na temat miejsca oddawania odpadów elektrycznych i elektronicznych użytkownik powinien skontaktować się z gminnym punktem zbierania zużytego sprzętu lub zakładem przetwarzania zużytego sprzętu.

УКАЗАНИЯ ОТНОСИТЕЛЬНО БЕЗОПАСНОСТИ ПОЛЬЗОВАНИЯ

- ▶ Перед использованием внимательно прочитайте руководство по эксплуатации.
- ▶ Будьте особенно осторожны, когда рядом с устройством находятся дети.
- ▶ Не вешайте шнур питания на острые края и не допускайте его касания горячих поверхностей.
- ▶ Обязательно вынимайте вилку из розетки, когда устройство не используется, или перед его очисткой.
- ▶ Запрещается использовать поврежденное устройство, в том числе с поврежденным шнуром или вилкой — в этом случае сдайте устройство в ремонт в авторизованный сервисный центр.
- ▶ Не используйте устройство для целей, для которых оно не предназначено.
- ▶ Не погружайте устройство, шнур и вилку в воду или другие жидкости.
- ▶ Никогда не оставляйте устройство без присмотра во время работы.
- ▶ Во время работы устройства не располагайте его вблизи стен, штор, занавесок и т.д.
- ▶ Не кладите ничего на крышку устройства.
- ▶ Не забывайте всегда выключать устройство перед тем, как вынуть вилку из розетки.

- Не ставьте прибор рядом с другими электроприборами, конфорками, плитами, духовками и т.д.
- Не ставьте устройство на металлические поверхности.
- Устройство предназначено исключительно для домашнего пользования.
- Чтобы отключить устройство от сети, выньте вилку кабеля из сетевой розетки.
- Настоящее устройство может использоваться детьми в возрасте от 8 лет, лицами с ограниченными физическими, умственными способностями и лицами с недостатком опыта и знаний об устройстве, если обеспечен надзор за ними или если они были предварительно проинструктированы относительно безопасного использования устройства и понимают, в чем состоит опасность. Уборка и обслуживание должны проводиться детьми только в возрасте не менее 8 лет и под присмотром. Дети без присмотра не должны заниматься уборкой/обслуживанием.
- Дети не должны играть с устройством.
- Не используйте устройство на открытом воздухе.
- Устройство не предназначено для работы с внешним временным выключателем или отдельной системой дистанционного управления.

- ▶ Следует хранить устройство и его шнур питания в месте, недоступном для детей младше 8 лет.
- ▶ Не вынимайте вилку из розетки электросети, вытягивая ее за провод.
- ▶ Не подключайте вилку к розетке мокрыми руками.
- ▶ Не закрывайте вентиляционные отверстия в крышке прибора во время работы.
- ▶ В целях безопасности детей не оставляйте детали упаковки в свободном доступе (пластиковые пакеты, картонные коробки, пенополистирол и т. п.).
- ▶ Убедитесь, что параметры мощности на заводской табличке устройства соответствуют параметрам Вашей электросети.
- ▶ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Не разрешайте детям играть пленкой. Риск удушья!**

ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

- | | |
|---|--|
| 1. Крышка устройства вместе с двигателем и включателем. | 4. Противоскользящие подкладки. |
| 2. Сита с диаметром 33 см. | 5. Включатель/выключатель сушилки. 3 уровня мощности |
| 3. Основание 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 подданы просушке, и их нужно вновь подвергнуть сушке.

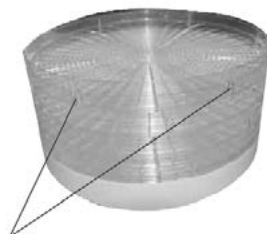
Внимание!: Нельзя вкладывать в ёмкости горячие или даже теплые продукты с целью их хранения!

ПРИМЕНЕНИЕ СУШИЛКИ

1. Сита для компонентов, предназначенные для сушения, необходимо установить таким образом, чтобы между ними было возможным свободное протекание воздуха.
2. Если все сита не заполнены компонентами, то рекомендуется, чтобы в сушилке расположить только те, на которых находятся компоненты.
3. Заложите крышку устройства с двигателем на последнее наложенное сито.
4. Вложите штепсельную вилку в сетевую розетку.
5. Включите устройство с помощью выключателя, который находится на крышке.

ПРИМЕЧАНИЕ:

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



входные отверстия

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 – наверх.
5. Для того чтобы предотвратить на плодах, предназначенных для сушки, появление коричневого цвета, можно их сбрызнуть 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. Рекомендуются сушение только молодых листьев.
2. После высушивания трав не следует их хранить в бумажных пакетах, поскольку их запах и жир будут абсорбироваться через бумагу.
3. Хранить в холодном и затемненном месте.

СУШЕНИЕ МЯСА И РЫБЫ

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

5. Затем sprыскнуть 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.

Длина шнура питания: 1,1 м



ВНИМАНИЕ! Компания MPM agd S.A. оставляет за собой право вносить технические изменения.

Правильная утилизация продукта (изношенное электрическое и электронное оборудование)



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 BEZPEČNÉHO POUŽÍVANIA

- ▶ Pred použitím sa dôkladne oboznámte s používateľskou príručkou.
- ▶ Zachovávajúte mimoriadnu opatrnosť, keď sa v blízkosti zariadenia nachádzajú deti.
- ▶ Kábel nevešajte na ostrých hranách, a zabráňte, aby sa dotýkal horúcich povrchov.
- ▶ Keď zariadenie nepoužívate, ako aj pred čistením, vždy vytiahnite zástrčku z el. zásuvky.
- ▶ Zariadenie v žiadnom prípade nepoužívajte, keď je poškodené, ani vtedy, keď je poškodený napájací kábel alebo zástrčka – v takom prípade zariadenie odovzdajte na opravu do autorizovaného servisu.
- ▶ Zariadenie nepoužívajte na iné účely, než na ktoré je určené.
- ▶ Zariadenie, kábel a zástrčku neponárajte do vody ani do iných kvapalín.
- ▶ Keď zariadenie používate, neponechávajte ho bez náležitého dohľadu.
- ▶ Keď zariadenie používate, neumiestňujte ho v blízkosti stien, záclon, závesov ap.
- ▶ Na pokrievke zariadenia nikdy neklad'te žiadne predmety.
- ▶ Nezabudnite, predtým než vytiahnete zástrčku napájacieho kábla, najprv zariadenie vypnite.

- Zariadenie neklad'te v blízkosti iných elektrických zariadení, spotrebičov, horákov, sporákov, rúr ap.
- Zariadenie nepoužívajte na kovových povrchoch.
- Zariadenie je určené iba na domáce, neprofesionálne použitie.
- Keď chcete zariadenie odpojiť od el. napätia, vytiahnite zástrčku napájacieho kábla z el. zásuvky.
- Toto zariadenie môžu používať deti vo veku od 8 rokov, ako aj osoby s obmedzenými fyzickými, senzorickými a rozumovými schopnosťami, ako aj osoby, ktoré nemajú dostatočné znalosti a skúsenosti, ak budú pod neustálym dohľadom, alebo ak boli predtým príslušne zaškolené o spôsobe používania zariadenia bezpečným spôsobom, a pochopili riziko, ktoré súvisí s používaním tohto zariadenia. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti, pokiaľ nie sú staršie ako 8 rokov a sú pod dozorom. Deťom nie je dovolené vykonávať čistenie/údržbu bez dozoru.
- Deti sa so zariadením nesmú hrať.
- Zariadenie nepoužívajte vonku, na voľnom priestranstve.
- Zariadenie nie je určené na používanie s použitím vonkajších časových spínačov, alebo osobitného systému diaľkového ovládania.
- Zariadenie a jeho kábel uchovávajte na mieste mimo dosahu detí vo veku do 8 rokov.
- Nevytahujte zástrčku zo zásuvky ťahaním za napájací kábel.

- ▶ Zástrčku nevsúvajte do el. zásuvky mokrými rukami.
- ▶ Keď zariadenie používate, nezakrývajte vetracie otvory v pokrievke.
- ▶ Kvôli bezpečnosti detí, nenechávajte časti balenia/obalu (plastové vrecia, kartóny polystyrén ap.) voľne dostupné.
- ▶ Skontrolujte, či sa parametre uvedené na výrobnom štítku zariadenia zhodujú s parametrami používaného el. obvodu.
- ▶ **VAROVANIE! Nedovoľte, aby sa deti hrali s obalmi. Nebezpečenstvo udusenía!**

POPIS PRÍSTROJA

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

PRED PRVÝM POUŽITÍM

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

FUNGOVANIE PRÍSTROJA

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

UCHOVÁVANIE VYSUŠENÝCH POTRAVÍN

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

Pozor! Neumiestňujte v nádobách horúce ani teplé potraviny!

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 potra- **vetracie otvory**
vín.

V takomto prípade umiestnite sušiacie pláty sušičky tak, nasávacie otvory boli umiestnené striedavo oproti sebe, vďaka tomu sa zväčší úžitkový priestor sušičky.

SUŠENIE OVOCIA A HŮB

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 plátnami.
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, vhod'te 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. Uchovávať 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 KvetÍN

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 kefy.
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.

Dĺžka napájacieho kábla: 1,1 m



POZOR! Spoločnosť „MPM agd S.A.“ si vyhradzuje právo zavádzať zmeny technického charakteru.

Správne odstraňovanie výrobku (opotrebované elektrické a elektronické zariadenia)



Označenie umiestnené na výrobku informuje, že výrobok sa po použití nesmie vyhodiť ako komunálny, netriedený odpad. Opatrebované zariadenie môže mať negatívny vplyv na životné prostredie a ľudské zdravie vzhľadom na potenciálny obsah nebezpečných látok, zmesí a komponentov. Miešanie odpadov z elektrických a elektronických zariadení s inými odpadmi, ako aj neprofesionálne vykonaná demontáž, môže viesť k úniku nebezpečných látok škodlivých pre ľudské zdravie a životné prostredie. Opatrebované zariadenie odovzdajte do príslušného zberného miesta, ktoré sa zaoberá zberom opotrebovaných elektrických a elektronických zariadení. Bližšie informácie o mieste a spôsobe bezpečného odstraňovania elektrických a elektronických odpadov vám poskytne miestna samospráva, maloobchodné predajné miesta, zberné miesta alebo príslušná pobočka úradu pre ochranu životného prostredia.

ВКАЗІВКИ ЩОДО ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ ДЛЯ КОРИСТУВАЧА

- ▶ Перед використанням уважно прочитайте інструкцію з експлуатації.
- ▶ Будьте особливо обережні, коли поблизу пристрою знаходяться діти.
- ▶ Не вішайте шнур на гострі краї та не допускайте контакту з гарячими поверхнями.
- ▶ Завжди вимикайте вилку з розетки, коли прилад не використовується, або перед очищенням.
- ▶ Не можна використовувати пошкоджений пристрій, зокрема, коли кабель живлення або вилка пошкоджені – у цьому випадку слід віддати прилад на ремонт до сертифікованого сервісного центру.
- ▶ Не використовуйте пристрій не за призначенням.
- ▶ Не занурюйте пристрій, кабель та вилку у воду чи інші рідини!
- ▶ Не можна залишати пристрій без нагляду під час роботи.
- ▶ Під час роботи не ставте пристрій біля стін, штор тощо.
- ▶ Не кладіть нічого на кришку пристрою.
- ▶ Перед тим, як виймати вилку з розетки, не забудьте вимкнути пристрій.

- Не розміщуйте пристрій поблизу інших електроприладів, конфорок, плит, духовок тощо.
- Уникайте розміщення пристрою на металевих поверхнях.
- Пристрій призначено лише для домашнього використання.
- Щоб відключити пристрій від джерела живлення, вийміть вилку з розетки.
- Цим пристроєм можуть користуватися діти віком від 8 років, а також особи з обмеженими фізичними та розумовими можливостями, як і люди, які не мають досвіду та знань щодо поводження з пристроєм, за умови, що користування відбуватиметься під наглядом або буде проведено інструктаж щодо безпечного використання пристрою, щоб вони усвідомили пов'язані з цим ризики. Очищення та технічне обслуговування не повинні виконувати діти, якщо вони не старші 8 років і перебувають під наглядом. Дітям забороняється виконувати прибирання/обслуговування без нагляду.
- Діти не повинні гратися з пристроєм.
- Не використовувати пристрій на відкритому повітрі.
- Пристрій не призначений для роботи з використанням зовнішніх тимчасових вимикачів або окремої системи дистанційного керування.

- ▶ Пристрій і кабель живлення зберігайте в місці, недоступному для дітей віком до 8 років.
- ▶ Не витягайте вилку з розетки, тягнучи за провід.
- ▶ Не вставляйте вилку в розетку мокрими руками.
- ▶ Не закривайте вентиляційні отвори в кришці пристрою під час роботи.
- ▶ Задля безпеки дітей не залишати частини упаковки у вільному доступі (поліетиленові пакети, картонні коробки, полістирол тощо).
- ▶ Перевірте, чи параметри живлення на заводській табличці пристрою відповідають параметрам Вашої мережі живлення.
- ▶ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ Не дозволяти дітям гратися плівкою. НЕБЕЗПЕКА УДУШЕННЯ!**

ОПИС ПРИСТРОЮ

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

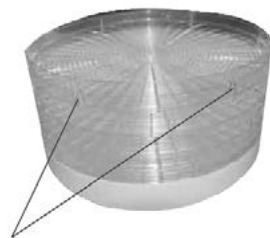
Увага!: Не можна вкладати в ємкості гарячі або навіть теплі продукти з метою їх зберігання!

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 присипати 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 цідилку, та розмістити над каструлею з киплячою водою на 1-5 хвилин. Після цього кинути у холодну воду та осушити.
5. У разі обшпарювання у киплячій воді, овочі необхідно кинути 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 сприснути 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 ліквідовувати, 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.

Довжина кабелю живлення: 1,1 м



УВАГА! Фірма MPM agd S.A. залишає за собою право вносити технічні зміни.

Правильная утилизация продукта (изношенное электрическое и электронное оборудование)



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.

Szanowny Kliencie!

Dziękujemy za zakup naszego produktu. Mamy nadzieję, że spełni on Twoje oczekiwania i będzie służył Ci przez wiele lat.

W przypadku jakichkolwiek wątpliwości na temat funkcjonowania lub awarii produktu prosimy o kontakt z Serwisem Centralnym. Dołożyliśmy starań, aby procedury reklamacyjne były maksymalnie uproszczone.

Karta gwarancyjna/Warranty card

Data sprzedaży/
Date of sale

Podpis sprzedawcy/
Signature of Seller

Pieczętka sklepu/
Stamp shop

JAK POSTĘPOWAĆ W PRZYPADKU REKLAMACJI

1. ZADZWOŃ

W razie awarii urządzenia skontaktuj się z naszym Serwisem Centralnym pod numerem telefonu +48 (22) 380 52 40 od poniedziałku do piątku w godzinach 7.00-15.00.

2. ZAPAKUJ

Po uwzględnieniu reklamacji zapaku uszkodzony produkt w oryginalne lub zastępcze opakowanie, które jest niezbędne w czasie transportu. Dołącz kartę gwarancyjną, dowód zakupu oraz krótką notatkę na temat ujawnionej usterki wraz z podaniem numeru kontaktowego.

W przypadku pytań lub wątpliwości prosimy o kontakt z Serwisem Centralnym:

12-100 Szczytno,
Korpele 71,
+48 (89) 623 11 00
+48 501 79 00 11

serwis@mpm.pl
www.mpm.pl

3. PRZEKAŻ KURIEROWI

Przesyłki są odbierane i dostarczane do Serwisu Centralnego na adres: Korpele 71, 12-100 Szczytno na nasz koszt (dotyczy napraw gwarancyjnych) **za pośrednictwem firmy kurierskiej wskazanej przez Serwis Centralny.**

Przed zgłoszeniem reklamacji prosimy o zapoznanie się z warunkami gwarancji.

Zapoznałem się i akceptuję warunki niniejszej gwarancji.

Czytelny podpis kupującego/
Legible signature of the buyer

OŚWIADCZENIE GWARANCYJNE

1. W przypadku braku zgodności rzeczy sprzedanej z umową kupującemu z mocy prawa przysługują środki ochrony prawnej ze strony i na koszt sprzedawcy. Gwarancja, której warunki określa niniejsze oświadczenie gwarancyjne nie ma wpływu na te środki ochrony prawnej.
2. Gwarancji określonej w niniejszym oświadczeniu gwarancyjnym udziela gwarant – MPM AGD Spółka Akcyjna (KRS nr 0000399132, ul. Brzozowa 3, 05-822 Milanówek).
3. Gwarancja dotyczy produktu, do którego niniejsze oświadczenie jest dołączone (nazwa, typ i model produktu widnieje obok).
4. **GWARANCJĄ NIE SĄ OBJĘTE:**
 - a) sznury połączeniowe, wtyki, gniazda, węże ssące, baterie, akumulatory, nożyki itp.;
 - b) uszkodzenia mechaniczne, termiczne, chemiczne i wszystkie inne spowodowane działaniem bądź zaniechaniem użytkownika albo działaniem siły zewnętrznej (przepięcia w sieci, przekroczone temperatury otoczenia, wyładowania atmosferyczne, używanie niezgodnych z instrukcją obsługi środków eksploatacyjnych lub czyszczących, uszkodzenia spowodowane przez obce przedmioty, które dostały się do wnętrza, np.: wilgoć, korozja, pył, itp.);
 - c) uszkodzenia powstałe wskutek naturalnego częściowego lub całkowitego zużycia zgodnie z właściwościami albo przeznaczeniem produktu; żarówki;
 - d) uszkodzenia wynikłe na skutek:
 - przeróbek i zmian konstrukcyjnych dokonywanych przez użytkownika lub osoby trzecie;
 - okoliczności, za które nie odpowiada ani wytwórca, ani sprzedawca, a w szczególności na skutek niewłaściwej lub niezgodnej z instrukcją instalacji, użytkowania albo innych przyczyn leżących po stronie użytkownika lub osób trzecich (używania NIEORYGINALNYCH materiałów lub akcesoriów);
 - nieprawidłowego transportu;
 - e) celowe uszkodzenie sprzętu;
 - f) uszkodzenia elementów ze szkła, ceramiki;
 - g) czynności konserwacyjne;
 - h) gwarancja nie obejmuje dokonywania czynności przewidzianych w instrukcji obsługi, do wykonania których zobowiązany jest użytkownik we własnym zakresie i na własny koszt, np.: zainstalowanie, sprawdzenie działania, itp.
5. Gwarancji udziela się na okres 24 miesięcy od daty zakupu. Okres gwarancyjny przedłuża się o czas trwania naprawy. Gwarancja jest ważna na terytorium Polski.
6. Objęty gwarancją produkt, którego wada ujawni się w okresie gwarancji podlega, w terminie 30 dni, bezpłatnej naprawie lub wymianie na nowy, wolny od wad. Reklamujący ma prawo żądania wymiany produktu na nowy, w przypadku gdy:
 - a) naprawa nie zostanie wykonana w terminie 30 dni od dnia udostępnienia gwarantowi wadliwego produktu lub innym terminie, uzgodnionym z reklamującym,
 - b) w produkcie ujawni się wada uniemożliwiająca jego używanie zgodnie z przeznaczeniem, w sytuacji, gdy uprzednio produkt już pięciokrotnie podlegał naprawie przez gwaranta.
7. Uprawnienia z tytułu gwarancji mogą być realizowane jedynie po przedstawieniu przez reklamującego ważnej karty gwarancyjnej wraz z dowodem zakupu. Samowolne zmiany wpisów w karcie gwarancyjnej lub dokonywanie napraw we własnym zakresie powoduje utratę gwarancji. Karta gwarancyjna bez wpisanej nazwy urządzenia, typu, modelu, daty sprzedaży, czytelnego stempla sklepu, (w przypadku kuchni gazowej lub elektrycznej, gwarancja musi posiadać adnotację o podłączeniu do instalacji przez osobę o odpowiednich uprawnieniach) a także bez czytelnego podpisu kupującego jest nieważna.
8. Urządzenia firmy MPM przeznaczone są do używania wyłącznie w gospodarstwie domowym do celów niezwiązanych z działalnością gospodarczą. Używanie produktu niezgodnie z takim przeznaczeniem powoduje utratę gwarancji.
9. Uszkodzenie lub usunięcie tabliczki znamionowej z produktu powoduje utratę gwarancji
10. Procedura korzystania z gwarancji jest następująca:

W razie ujawnienia się wady produktu reklamujący może – jeżeli nie generuje to dla niego kosztów – dostarczyć produkt do autoryzowanego punktu serwisowego MPM (wykaz punktów serwisowych znajduje się na stronie www.mpm.pl) przekazując przy tym dane kontaktowe umożliwiające komunikację z reklamującym.

Ewentualnie reklamujący może skontaktować się z Serwisem Centralnym MPM w Szczytnie (12-100 Szczytno, Korpele 71) w pod numerem telefonu: +48 (89) 623 11 00 lub +48 501 79 00 11 w godzinach 7.00–15.00 (numer dostępny od poniedziałku do piątku z wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy) lub mailowo: serwis@mpm.pl, celem uzgodnienia sposobu odebrania produktu od reklamującego (na koszt gwaranta) – to rozwiązanie jest szczególnie zalecane w przypadku, gdy produkt wymaga fachowego demontażu.

Produkt przekazywany gwarantowi powinien być czysty. Gwarant może odmówić przyjęcia do naprawy sprzętu brudnego lub oczyścić go na koszt reklamującego.
11. Gwarant poświadcza w karcie gwarancyjnej datę naprawy gwarancyjnej.

Data naprawy/ Date of repair	Numer naprawy/ Number repair	Opis wykonywanych czynności oraz wymienionych części/ Description of activities performed and specific parts	Pieczętka punktu serwisowego/ Stamp service point

**Numer seryjny/
Serial number**