

# **MPM<sup>®</sup>** **PRODUCT**

## ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΟΔΗΓΙΩΝ



**SUSZARKA  
DO GRZYBÓW, OWOCÓW,  
WARZYW I ZIÓŁ  
model: MSG-01**

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

<b>PL</b>	INSTRUKCJA OBSŁUGI .....	3
<b>CZ</b>	NÁVOD K OBSLUZE .....	9
<b>GB</b>	USER MANUAL.....	14
<b>HU</b>	HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ.....	19
<b>RUS</b>	ИНСТРУКЦИЯ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ .....	24
<b>SVK</b>	NÁVOD NA OBSLUHU .....	30
<b>UKR</b>	ІНСТРУКЦІЯ З ОБСЛУГОВУВАННЯ.....	35
<b>EL</b>	ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΟΔΗΓΙΩΝ.....	40

**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.
- ▶ Środkiem odłączającym urządzenie od źródła zasilania jest wyjęcie wtyczki przewodu z gniazda sieciowego.
- ▶ Niniejszy sprzęt nie jest przeznaczony do użytkowania przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej, lub osoby nie mające doświadczenia lub znajomości sprzętu, chyba że odbywa się to pod nadzorem lub zgodnie z instrukcją użytkowania sprzętu, przekazanej przez osoby odpowiedzialne za ich bezpieczeństwo.
- ▶ Należy zwracać uwagę na dzieci, aby nie bawiły się sprzętem.

**OPIS URZĄDZENIA:**

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

**PRZED UŻYCIEM:**

1. Przed pierwszym użyciem urządzenia do suszenia produktów spożywczych należy je włączyć na ok. 30 minut, bez układania jakichkolwiek składników na sitach.
2. Po wyłączeniu suszarki należy 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, którego temperatura jest ciągle kontrolowana, 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 osuszone bez utraty swoich wartości odżywczych.
4. Dzięki temu przez cały rok można delectkować się owocami, warzywami czy grzybami bez dodawania jakichkolwiek sztucznych konserwantów.
5. Za pomocą tego urządzenia możliwe jest także suszenie kwiatów, ziół, przygotowanie 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 z metalowymi pokrywkami, postawione w ciemnym i suchym miejscu w temperaturze 5-20°C.

3. W ciągu pierwszego tygodnia po wysuszeniu produktów należy sprawdzać, czy w pojemnikach je przechowujących nie ma wilgoci. Jeżeli jest, oznacza to, iż produkty nie zostały całkowicie poddane suszeniu 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.
4. Aby to uczynić należy wsadzić je do sita lub cedzidla i umieścić nad rondlem z gotującą wodą na 1-5 minut. Następnie wrzucić do zimnej wody i osuszyć.
5. W przypadku parzenia w gotującej wodzie warzywa należy wrzucić na 1-2 minuty, a następnie do zimnej wody.

### **SUSZENIE ZIÓŁ:**

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

### **SUSZENIE MIĘSA I RYB:**

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

### **SUSZENIE KWIATÓW:**

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

**CZYSZCZENIE I KONSERWACJA:**

1. W celu wyczyszczenia obudowy można przetrzeć ją wilgotną szmatką z dodatkiem niewielkiej ilości detergentu.
2. Sita i podstawę suszarki można myć w ciepłej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości detergentu.
3. Trudne do usunięcia zabrudzenia można likwidować, pocierając je delikatnie miękką szczoteczką.
4. Nie wolno zanurzać pokrywy z silnikiem w wodzie lub w innych płynach!
5. Nie należy używać rozpuszczalników, silnych detergentów oraz ostrych przedmiotów, gdyż mogą one uszkodzić obudowę urządzenia.
6. Nie należy także myć jakichkolwiek elementów suszarki w zmywarkach do naczyń.

**DANE TECHNICZNE**

Moc: 250W

Zasilanie: sieć prądu zmiennego 230V ~50Hz

Poziom hałas:  $L_{WA} = 45$  dB



**Poland****Prawidłowe usuwanie produktu  
(zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)**

Oznaczenie umieszczane na produkcie lub w odnoszących się do niego tekstach wskazują, 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, prosimy o oddzielenie produktu od innego typu odpadów oraz odpowiedzialny recykling w celu promowania ponownego użycia zasobów materialnych jako stałej praktyki. W celu uzyskania informacji na temat miejsca i sposobu bezpiecznego dla środowiska recyklingu tego produktu użytkownicy w gospodarstwach domowych powinni skontaktować się z punktem sprzedaży detalicznej, w którym dokonali zakupu produktu, lub z organem władz lokalnych. Użytkownicy w firmach powinni skontaktować się ze swoim dostawcą i sprawdzić warunki umowy zakupu. Produktu nie należy usuwać razem z innymi odpadami komercyjnymi.

**Uwaga!:** Firma MPM Product Sp. z o.o. zastrzega sobie możliwość zmian technicznych.



## POKYNY TÝKAJÍCÍ SE BEZPEČNÉHO UŽÍVÁNÍ:

- ▶ Před použitím doporučujeme důkladně pročíst návod k obsluze.
- ▶ V přítomnosti dětí dbejte zvýšené opatrnosti.
- ▶ Nezavěšujte kabel na ostrých hranách a nedovolte, aby se dotýkal teplých povrchů.
- ▶ Po použití přístroj vždy odpojte od elektrické sítě, také v případě, že se jej chystáte čistit.
- ▶ Přístroj nepoužívejte, pokud je poškozený, také pokud je poškozený přívodní kabel nebo zástrčka - při poškození opravy může provádět pouze autorizované servisní středisko.
- ▶ Přístroj používejte výhradně pro ty účely, pro které je určen.
- ▶ Neponořujte přístroj, kabel a zástrčku do vody nebo jiné kapaliny.
- ▶ Zapnutý přístroj nenechávejte bez dozoru.
- ▶ Sušičku umístějte během provozu v dostatečné vzdálenosti od stěn, záclon, závěsů, atd.
- ▶ Nepokládejte nic na horní víko přístroje.
- ▶ Při vypínání el. sítě vždy nejprve přístroj vypněte vypínačem.
- ▶ Přístroj nepokládejte v blízkosti elektrických zařízení, plotýnek sporáku, vařičů, trouby na pečení, atd.
- ▶ Přístroj nepokládejte na kovovou plochu.
- ▶ Přístroj je určen pouze pro domácí potřebu.
- ▶ Sušičku lze vypnout pouze vytažením vidlice ze zásuvky.
- ▶ Toto zařízení nemohou používat osoby (děti) s omezenými fyzickými schopnostmi, duševními schopnostmi a bez zkušeností a poznatků, nebudou-li proškoleny o návodu k obsluze osobami, které zodpovídají za jejich bezpečnost.
- ▶ Nedovolte, aby si s přístrojem hrály děti.

## POPIS PŘÍSTROJE:

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



## PŘED PRVNÍM POUŽITÍM:

1. Před prvním použitím zapněte sušičku potravin naprázdno na dobu asi 30 minut. Během této doby do ní neumísťujte žádné potraviny.
2. Po vypnutí sušičku omyjte a osušte podle pokynů obsažených v kapitole „Čištění a údržba“.

## FUNGOVÁNÍ PŘÍSTROJE:

1. Sušení potravin je účinný způsob jejich uchování pro pozdější použití.
2. Teplý vzduch, který je stále kontrolován, cirkuluje uvnitř sušičky mezi víkem, ve kterém se nachází motor, jednotlivými sítě a základnou sušičky.
3. Tímto způsobem si můžete usušit veškeré potraviny na sítěch při zachování jejich nutriční hodnoty.
4. A díky tomu můžete používat ovoce, zeleninu nebo houby po celý rok bez žádné konzervační přísady.
5. Pomocí tohoto přístroje můžete sušit květiny a byliny, připravit müsli, 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 nejtmaší 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 umístěna síta.
3. Doba sušení závisí na druhu sušené suroviny, síle plátků, atd.
4. Pokud zjistíte nerovnoměrné vysoušení potravin, otáčejte síta pro sušení - přesuňte spodní síto nahoru a horní dolů.
5. Před sušením ovoce můžete použít citrónovou nebo ananasovou šťávu, zabráníte tím zhnědnutí potravin.
6. Některé ovoce nebo zelenina s přírodním ochranným voskem mají delší dobu sušení, proto doporučujeme je např. oloupat.

## SUŠENÍ OVOCE A HUB:

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

## SUŠENÍ ZELENINY:

1. Zeleninu důkladně umyjte.
2. Odstraňte všechny pecky, kazy, atd.
3. Zeleninu, která vyžaduje dlouhodobé vaření je vhodné před sušením napařit.

4. Zeleninu v cedníku umístěte nad vroucí vodu v hrnci a napařujte po dobu 1-2 minut. Poté zchlad'te ve studené vodě a osušte.
5. Při napařování ve vroucí vodě vhod'te zeleninu na 1-2 minut a pak do studené vody.

### SUŠENÍ BYLINEK:

1. Doporučujeme sušit pouze mladé listy.
2. Po usušení neuskładňujte byliny v papírových sáčcích, protože vůně a oleje v nich obsažené by absorboval papír.
3. Skladujte v chladném a tmavém místě.

### SUŠENÍ MASA A RYB:

1. Před sušením odkrojte přebytečný tuk z masa a nakrájejte jej (nejlépe na proužky). Marinujte maso přibližně 6-8 hodin.
2. Sušte maso v nepřerušném cyklu k dosažení požadovaného výsledku.
3. Ryby musí být před sušením čerstvé.
4. Ryby vyčistěte a vykostěte.
5. Pokropte ryby citrónovou šťávou a namočte v roztoku soli a vody.

### SUŠENÍ KVĚTIN:

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

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

### TECHNICKÉ ÚDAJE:

Příkon: 250W

Napájení: síť střídavého proudu: 230V ~50 Hz

$L_{WA} = 45 \text{ dB}$



**Poland****Náležitá likvidace produktu  
(Opotřebované elektrické a elektronické přístroje)**

Označení umístěné na produktu nebo souvisejících s ním textech určuje, že byste jej neměli likvidovat prostřednictvím běžného domácího odpadního systému. Pro účely zabránění škodlivého vlivu na životní prostředí a zdraví lidí následkem špatné likvidace odpadů, musí být po ukončení životnosti přístroje pomocí likvidace odděleno od domácího odpadu a také musí být provedena náležitá recyklace za účelem propagace opětovného použití zásob jako stálé praxe. Uživatele tohoto produktu v domácnostech mohou získat informace na téma místa a způsobu recyklace bezpečné pro životní prostředí v maloobchodních prodejnách, ve kterých koupili produkt, nebo u místních orgánů. Uživatele ve firmách se musí kontaktovat s vlastním dodavatelem a také zkontrolovat prodejní podmínky nákupu. Produkt nelze likvidovat spolu s jinými komerčními odpady.

**POZOR!** Firma MPM Product Sp. z o.o. si vyhrazuje právo na technické změny.

**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.
- ▶ The present appliance is not designed for the use by the persons (including children) with limited physical, sensory or psychical abilities or by the persons without sufficient experience or knowledge of the equipment unless the appliance is used under the supervision or in accordance with the equipment use manual handed over by the persons responsible for their safety.
- ▶ Your children must not be allowed to play with the appliance.

## APPLIANCE DESCRIPTION

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



## PRIOR TO THE FIRST USE:

1. Prior to its first use for food products drying, the appliance should be switched on for 30 minutes without placing any products on sieves.
2. After switching off, the cleaning and rinsing should be carried out in accordance with instruction included in paragraph „Cleaning and maintenance”.

## OPERATION PRINCIPLE:

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

## HOW TO STORE DRIED PRODUCTS:

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

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

### USE OF DRIER:

1. The sieves designed for products to be dried should be positioned in a manner enabling unrestricted air flow between them.
2. Unless all sieves are not filled with products, it is recommended to place in the drier only the sieves with products.
3. Put the appliance lid incorporating the motor onto the last placed sieve.
4. Insert the plug into the socket.
5. Switch on the appliance by means of the switch incorporated on the lid.

### NOTE:

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

In such case the sieves should be positioned with inlet openings oriented alternatively to each other. Therefore the usable space of the drier will be increased.



inlet openings

### FINAL INSTRUCTIONS:

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

### DRYING OF FRUIT AND MUSHROOMS:

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



**DRYING OF VEGETABLES:**

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

**DRYING OF HERBS:**

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

**DRYING OF MEAT AND FISH:**

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

**DRYING OF FLOWERS:**

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

**CLEANING AND MAINTENANCE:**

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

**TECHNICAL DATA:**

Power: 250W

Power supply: 230VAC network ~50Hz

 $L_{WA} = 45 \text{ dB}$ **Poland****Appropriate disposal of the product  
(Used electric and electronic equipment)**

The label put on the product and in texts describing the product indicates that after the use period the product cannot be disposed together with other waste coming from a household. To avoid a harmful influence on natural environment and people's health caused by an uncontrolled disposal of waste, we ask to separate the product from other waste and to recycle it in a reasonable way in order to promote reuse of natural resources as a permanent practice. In order to obtain information regarding the place and safe way of recycling, household users should contact an outlet in which they bought the product or with local authorities. Users in companies should contact their supplier and check conditions of purchase agreement. The product cannot be disposed together with other commercial waste.

**Attention!:** MPM Product Sp. z o.o. reserves its rights to modify the technical data.

**BIZTONSÁG HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ:**

- ▶ A készülék használatba vétele előtt azt a használati utasítást alaposan tanulmányozza.
- ▶ Tartsa mindig szemmel a bekapcsolt készüléket, ha gyerekek vannak a közelben.
- ▶ A kábelt nem szabad akasztani a karolás okozható helyeken, nem szabad engedni, hogy a kábelnek nagyon meleg területekkel legyen kapcsolata.
- ▶ Mindig ki kell venni a dugót a konnektorból azonnal a használat befejezése után meg a tisztítás előtt.
- ▶ Ne használja a készüléket, ha azt valamilyen sérülést érte, ha a készülék működésével valami probléma van. A meghibásodott készüléket, beleiértve a csatlakozó vezetéket és dugót is csak szakember, szerviz javíthatja.
- ▶ Üzemeltesse a készüléket kizárólag arra a célra amire készült.
- ▶ A készüléket, az ellátóvezetéket, dugót ne merítse se vízbe, se más folyadékba.
- ▶ A bekapcsolt készüléket nem szabad hagyni ellenőrzés nélkül.
- ▶ Készülék működése alatt ne helyezze azt a falak illetve függönyök közelében.
- ▶ Ne helyezze semmiféle tárgyakat a készülék fedelén.
- ▶ Mindig kapcsolja ki a készüléket mielőtt vegye ki a dugót a konnektorból.
- ▶ Tilos elhelyezni a készüléket más elektromos készülékek, sütők stb. közé.
- ▶ Ne helyezze a készüléket fémből készült felületeken.
- ▶ A készülék kizárólag háztartásokban használható.
- ▶ Ha teljesen kívánja kikapcsolni készüléket – vegye ki a dugót a konnektorból.
- ▶ A fizikai és szellemi képesség korlátozott személyek, azok akiknek nincs tapasztalata illetve akik készülék használatához való elegendő tudatával nem rendelkeznek beleírva a gyerekek is, nem használhatnak a készüléket ellenőrzés nélkül.
- ▶ Mindig tartsa szemmel a kisgyerekeket, hogy ne játsszanak a készülékkel.

## A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA:

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



## ELSŐ HASZNÁLATA ELŐTT:

1. A készülék első használata előtt kb. 30 percre kapcsolja be a készüléket üresen, nem helyezve a szitákra semmiféle ételt, amit szárítani való.
2. Szárító kikapcsolása után tisztítsa és öblítse azt „Tisztítás és ápolás” pontban elfoglaltak szerint.

## A KÉSZÜLÉK MŰKÖDÉSE:

1. Élelmiszer termékek szárítása azok eredményes konzerválást jelenti.
2. Meleg levegő, aminek hőmérséklete állandó ellenőrzés alatt van, mozog a szárító belsejében fedél, amiben motor található, sziták és készülék alja között.
3. Ezen a módon minden szitákra lévő termékek alaposan szárítanak ki ét tulajdonosságait 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 taroló edényekbe tárolás célból.

### A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA:

1. A szárításnak való szitákat úgy állítsa, hogy köztük levegő szabad mozgása legyen.
2. Ha nem minden szitán található a termékek, ajánlatos csak ezeket a szitákat, amelyeken termékek találhatóak szárítóban helyezni.
3. Az utolsó fölrakot szitára tegye a készülék fedelét, ami motorral el van látva.
4. Tegye be dugót a konnectorba.
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 beférjenek 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 célben 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, gyögnövények szárítása után ne tárolja azokat papír zacskóban, mert papír elnyel növények szagát és zsírát.
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

Erő: 250W

Feszültség: 230V 50Hz

 $L_{WA} = 45 \text{ dB}$ **Poland****A készülék szabályos eltávolítása  
(felhasznált villamos élelektronikai termék)**

Jelzés, ami a terméken található arra mutatja, hogy felhasználás után nem lehet kidobni a szemwetésbe másik háztartási hulladékkal együtt, mivel ennek rossz befolyása lenne a környezet védelmi szempontból az emberek egészségére. Kérünk a készüléket eltávolítani szabályos módon, hogy lehetne anyagját még egyszer kihasználni.

Az információt arról a helyekről, ahova ki lehet dobni a háztartási termékeket abban a boltban lehet szedni, ahol a termék meg volt véve, illetve a helyi hatóság szertől.

A cégekben dolgozó használók kapcsolatát tartsanak a ellátójéval s ellenőrizni a vételi szerződés feltételeket. A terméket nem szabad más kommercialis hulladékokkal együtt eltávolítani.

**Figyelem:** MPM Product Sp. z o.o. cégnek műszaki módosításokra van joga

**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.
- ▶ Настоящий предмет не предназначен для пользования лицами (в том числе, детьми) с ограниченной физической, сенсорной или психической способностью, или лицами, которые не имеют опыта с оборудованием или знания о нем, разве что это происходит под надзором других лиц, или в соответствии с инструкцией по эксплуатации оборудования, предоставленной лицами, которые отвечают за их безопасность..
- ▶ Необходимо следить за детьми, чтобы они не игрались оборудованием.



## ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА:

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



## ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ:

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

## РАБОТА УСТРОЙСТВА:

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

## ХРАНЕНИЕ ВЫСУШЕННЫХ ПРОДУКТОВ:

1. Ёмкости, в которых будут храниться сушеные продукты питания, должны быть чистыми и сухими.
2. Наилучший способ для хранения сушеных продуктов - это стеклянные банки с металлическими крышками, поставленные в темном и сухом месте при температуре 5-20°C.

3. На протяжении первой недели, всегда после высушивания продуктов необходимо проверять, нет ли влажности в хранящих их ёмкостях. Если есть такая влажность, то это означает, что продукты не были полностью поданы просушке, и их нужно вновь подвергнуть сушке.

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

### ПРИМЕНЕНИЕ СУШИЛКИ:

1. Сита для компонентов, предназначенные для сушения, необходимо установить таким образом, чтобы между ними было возможным свободное протекание воздуха.
2. Если все сита не заполнены компонентами, то рекомендуется, чтобы в сушилке расположить только те, на которых находятся 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 мыть 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 места-ми 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 cedилку 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 спрыснуть рыбу лимонным соком и окунуть в водном растворе соли.

**СУШЕНИЕ ЦВЕТОВ:**

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

**ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКИЙ УХОД:**

1. С целью очищения корпуса рекомендуется протереть его влажной тряпочкой с добавлением небольшого количества моющего средства (детергента).
2. Сита и основание сушилки рекомендуется мыть в теплой воде с дополнением небольшого количества моющего средства.
3. Затруднительные для устранения загрязнения рекомендуется ликвидировать, потирая 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:**

Мощность: 250Вт.

Питание: сеть переменного тока 230 В, ~50 Гц



**Poland****Правильная ликвидация изделия  
(использованное электротехническое  
и электронное оборудование)**

Обозначение, размещенное на изделии, или в касающемся его тексте, указывает на то, что после истечения периода эксплуатации изделия не следует отбрасывать его с другими отходами, происходящими из домашнего хозяйства. Для того чтобы избежать вредного влияния изделия на окружающую среду и здоровье людей, просьба отделить изделие от других видов отходов и произвести соответствующую утилизацию с целью предложения повторного использования материальных средств в качестве постоянной практики. С целью получения информации о месте утилизации и безопасном способе ликвидации этого изделия, пользователи изделия в домашнем хозяйстве должны связаться с пунктом розничной продажи, в котором была произведена покупка изделия, или с органом местной власти. Пользователи в фирмах должны связаться со своим поставщиком и проверить условия договора о покупке. Не следует ликвидировать изделие вместе с другими коммерческими отходами.

**Внимание!** Фирма «MPM Product Sp. z o.o.» сохраняет за собой право на введение технических изменений.

**POKYNY TÝKAJÚCE SA BEZPEČNOSTI POUŽÍVANIA:**

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

**POPIS PRÍSTROJA:**

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

**PRED PRVÝM POUŽITÍM:**

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

**FUNGOVANIE PRÍSTROJA:**

1. Sušenie potravín je účinným spôsobom ich konzervácie.
2. Teplý vzduch, ktorého teplota je neustále kontrolovaná, prúdi vo vnútri sušičky medzi krytom, v ktorom je umiestnený pohon, a jednotlivými sušiacimi 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 músi, 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 plátmi.
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 ananásovou šťavou.
6. Niektorá zelenina alebo ovocie môžu byť pokryté prírodnou ochrannou vrstvou, ktorá predlží čas sušenia. Pre skrátenie doby sušenia z nich odstráňte šupku.

### POZOR:

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

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



vetracie otvory

### SUŠENIE OVOCIA A HÚB:

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



**SUŠENIE ZELENINY:**

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

**SUŠENIE BYLINIEK:**

1. Odporúča sa sušiť len mladé listy.
2. Po vysušení sa neodporúča skladovať bylinky v papierových vreckách, nakoľko papier bude vstrebávať ich vôňu a olej.
3. 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 žiadaneho 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 žiadaneho výsledku.

**ČISTENIE A ÚDRŽBA:**

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

**TECHNICKÉ ÚDAJE:**

Výkon: 250W

Napájanie: sieť striedavého prúdu 230V ~50Hz

 $L_{WA} = 45 \text{ dB}$ **Poland****Správna likvidácia výrobku  
(použitý elektrický a elektronický prístroj)**

Označenie umiestnené na výrobku alebo doklady týkajúce sa produktu poukazujú na to, že sa výrobok po uplynutí doby použitia nesmie odstraňovať spolu s ostatným odpadom pochádzajúcim z domácností. Kvôli zabráneniu škodlivému vplyvu na životné prostredie a zdravie ľudí v dôsledku nekontrolovaného odstraňovania odpadu, Vás žiadame o oddelenie výrobku od ostatných druhov odpadu a o zodpovednú recykláciu.

Táto prax má za cieľ prezentovať opätovné využitie materiálnych zásob.

Kvôli získaniu informácií, týkajúcich sa miesta a spôsobu recyklácie tohto výrobku, ktorý je bezpečný pre životné prostredie, by sa domáci používatelia mali kontaktovať s predajňou, v ktorej výrobok kúpili, alebo s lokálnym orgánom.

Firemní užívatelia by sa mali kontaktovať so svojim dodávateľom a overiť si podmienky kúpnej zmluvy. Výrobky sa nesmú odstraňovať spolu s ostatným komerčným odpadom.

**Pozor!:** Firma MPM Product Sp. z o.o. si vyhradzuje právo na prípadné technické zmeny!

**ВКАЗІВКИ ЩОДО ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ ДЛЯ КОРИСТУВАЧА:**

- ▶ Перед застосуванням необхідно уважно прочитати інструкцію з обслуговування.
- ▶ Дотримуйтесь особливої обережності, коли поблизу пристрою знаходяться діти.
- ▶ Не вішайте проводу на гострих гранях та не допускайте, щоби він торкався до гарячих поверхонь.
- ▶ Завжди виймайте штепсельну вилку з мережної розетки, коли ви не застосовуєте пристрою або перед початком його чищення.
- ▶ Забороняється користуватися пошкодженим пристроєм, а також, якщо пошкоджений провід або штепсельна вилка – у цьому випадку необхідно віддати пристрій для ремонту в авторизований пункт сервісного обслуговування.
- ▶ Не використовуйте пристрою для інших цілей, ніж для тих, для яких він був призначений.
- ▶ Забороняється занурювати пристрій, провід або штепсельну вилку у воду або в інші рідини.
- ▶ Не можна залишати пристрій без нагляду під час роботи.
- ▶ Забороняється під час роботи ставити пристрій поблизу стін, занавісок, гардин і т.п.
- ▶ Не можна ставити які-небудь предмети на кришку пристрою.
- ▶ Пам'ятаєте, що завжди перед вийманням штепсельної вилки з мережної розетки необхідно спочатку вимкнути пристрій.
- ▶ Забороняється ставити пристрій поблизу інших електричних пристроїв, пальників, плиток, духовок і т.п.
- ▶ Необхідно уникати установок пристрою на металевих поверхнях.
- ▶ Пристрій призначений лише для домашнього вживання.
- ▶ Пристрій від'єднується від джерела живлення за допомогою виймання штепсельної вилки дроту з мережної розетки.
- ▶ Оцей предмет не призначений для користування особами (у тому числі, дітьми) з обмеженою фізичною, сенсорною або психічною здатністю, або особами, які не мають досвіду з устаткуванням або знання про нього, хіба що це відбувається під наглядом інших осіб, або згідно з інструкцією з експлуатації устаткування, наданої особами, які відповідають за їх безпеку.
- ▶ Необхідно стежити за дітьми, щоби вони не гралися устаткуванням.

**ОПИС ПРИСТРОЮ:**

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

**ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ:**

1. Перед першим використанням пристрою, призначеного для сушки харчових продуктів, необхідно цей пристрій включити на час близько 30 хвилин, без укладання яких-небудь компонентів на ситах.
2. Після виключення сушарки слід її очистити та і сполоснути відповідно до вказівок, які містяться у пункті „Чистка і технічний догляд“.

**РОБОТА ПРИСТРОЮ:**

1. Сушка харчових продуктів є ефективним способом для їх консервації.
2. Тепле повітря, температура якого безперервно контролюється, обертається у середині сушарки між кришкою, в якій знаходиться двигун, та окремими ситами і підставою сушарки.
3. Таким чином, всі продукти, які знаходяться на ситах сушарки, стають акуратно осушеними без втрати своєї живильної цінності.
4. Завдяки цьому, протягом цілого року можна насолоджуватися фруктами, овочами або грибами, без додавання яких-небудь штучних консервантів.
5. За допомогою цього пристрою є можливою також сушка квітів, трав, підготовка мюслі і т.п.

**ЗБЕРІГАННЯ ВИСУШЕНИХ ПРОДУКТІВ:**

1. Ємкості, в яких зберігатимуться сушені продукти харчування, повинні бути чистими і сухими.
2. Найкращий спосіб для зберігання сушених продуктів - це скляні банки з металевими кришками, поставлені у темному і сухому місці при температурі 5-20°C.
3. Впродовж першого тижня, завжди після висушування продуктів необхідно перевіряти, чи немає вологості в ємкостях, що зберігають ці продукти. Якщо є така вологість, то це означає, що продукти не були повністю піддані просушуванню, та їх потрібно знову піддати сушці.

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

### ЗАСТОСУВАННЯ СУШАРКИ:

1. Сита для компонентів, призначені для сушки, необхідно встановити таким чином, щоб між ними було можливим вільне протікання повітря.
2. Якщо всі сита не заповнені компонентами, то рекомендується, щоби в сушарці розташувати лише ті, на яких знаходяться компоненти.
3. Закладіть кришку пристрою з двигуном на останнє накладене сито.
4. Вкладіть штепсельну вилку в мережну розетку.
5. Включіть пристрій за допомогою вмикача, який знаходиться на кришці.

### УВАГА :

Сушарка забезпечує можливість сушки також великих шматків продовольчих продуктів. У такому разі необхідно розташувати сита сушарки таким чином, щоб вхідні отвори були розташовані поперемінно по відношенню один до одного. Таким чином, значно збільшиться експлуатаційний простір сушарки.



вхідні отвори

### ЗАВЕРШАЛЬНІ ВКАЗІВКИ:

1. Завжди необхідно старанно умити компоненти перед розміщенням їх в сушарці.
2. Продовольчі продукти будь-якого вигляду необхідно порізати таким чином, щоб вони вільно уміщалися між рівно розташованими ситами.
3. Час сушки залежить від властивостей окремих продуктів, товщини порізаних шматків і т.п.
4. У разі нерівномірного висушування продуктів, необхідно поміняти місцями окремі сита - верхні сита перекласти вниз, а нижні - вгору.
5. Для того, щоб запобігти на плодах, призначених для сушки, появи коричневого кольору, можна їх сприснути лимонним або ананасним соком.
6. Деякі овочі або фрукти можуть бути покриті натуральним захисним шаром, тому час сушки може бути довшим. Для того, щоб не допустити до цього, необхідно очистити ці продукти від шкірки.

### СУШКА ФРУКТІВ І ГРИБІВ:

1. Старанно умийте фрукти або гриби.
2. Видаліть усі кісточки, перегнилі 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, перегнилі 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 вкинути у холодну воду та осушити.
5. У разі обшпарювання у киплячій воді, овочі необхідно вкинути на 1-2 хвилини, а потім - у холодну воду.

#### **СУШКА ТРАВ:**

1. Рекомендується сушка лише молодого листя.
2. Після висушування трав не слід їх зберігати в паперових пакетах, оскільки їх запах і жир абсорбуватимуться через папір.
3. Зберігати у холодному і затемненому місці.

#### **СУШКА М'ЯСА І РИБИ:**

1. Перед тим, як приступити до сушки, з м'яса необхідно видалити жир та порізати його (краще всього, на довгі 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 приснути 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:

Потужність: 250Вт.

Живлення: мережа змінного струму 230 В, ~50 Гц



#### Poland



#### Правильна ліквідація продукту (використане електротехнічне і електронне улаштування)

Позначення, яке розташоване на продукті або у тексті, який його стосується, вказує на те, що після впливу періоду експлуатації виробу його не слід усувати разом з іншими відходами, які походять з домашнього господарства. Для того щоб уникнути шкідливого впливу на оточуюче середовище та здоров'я людей внаслідок неконтрольного усунення відходів, просьба відокремити продукт від інших типів відходів та виконати відповідну утилізацію з метою рекламування повторного використання матеріальних засобів як постійної практики. З метою отримання інформації про безпечне для оточуючого середовища місце і спосіб утилізації цього продукту, користувачі в домашніх господарствах повинні зв'язатися з пунктом роздрібною продажі, у якому вони виконали купівлю продукту, або з місцевими органами влади. Користувачі у фірмах повинні зв'язатися зі своїм поставником та перевірити умови договору про купівлю. Не слід виконувати ліквідацію продукту разом з іншими комерційними відходами.

**Увага!** Фірма «MPM Product Sp. z o.o.» зберігає за собою право на введення технічних змін.

**ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ**

- ▶ Πριν από τη χρήση, διαβάστε προσεκτικά το εγχειρίδιο λειτουργίας...
- ▶ Απαιτείται ακραία φροντίδα σε περίπτωση παρουσίας παιδιών κοντά στη συσκευή.
- ▶ Μην κρεμάτε το καλώδιο σε αιχμηρές άκρες και αποφύγετε οποιαδήποτε επαφή με θερμές επιφάνειες.
- ▶ Πάντοτε βγάζετε το βύσμα από την πρίζα εκτός εάν χρησιμοποιείτε τη συσκευή ή πριν από τον καθαρισμό της.
- ▶ Μην χρησιμοποιείτε την συσκευή σε περίπτωση βλάβης, ακόμη και αν το καλώδιο ή το βύσμα έχει υποστεί ζημιά - σε τέτοια περίπτωση η συσκευή πρέπει να παραδοθεί σε εξουσιοδοτημένο συνεργείο επισκευής.
- ▶ Μην χρησιμοποιείτε τον αποξηραστή σας για άλλους σκοπούς εκτός από αυτόν που προορίζεται.
- ▶ Μη βυθίζετε τη συσκευή, το καλώδιο και το βύσμα της σε νερό ή άλλα υγρά.
- ▶ Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επίβλεψη κατά τη διάρκεια της λειτουργίας της.
- ▶ Μην τοποθετείτε τη συσκευή κοντά σε τοίχους ή κουρτίνες κ.λπ. κατά τη διάρκεια της λειτουργίας της
- ▶ Μην τοποθετείτε τίποτα στο καπάκι της συσκευής.
- ▶ Μην ξεχάσετε να απενεργοποιήσετε τη συσκευή πριν βγάλετε το βύσμα από την πρίζα
- ▶ Μην τοποθετείτε τη συσκευή κοντά σε ηλεκτρικές κουζίνες και εστίες αερίου, καυστήρες, φούρνους κλπ
- ▶ Πρέπει να αποφεύγετε την τοποθέτηση της συσκευής σε μεταλλικές επιφάνειες
- ▶ Η συσκευή είναι σχεδιασμένη για οικιακή χρήση.
- ▶ Για να αποσυνδέσετε τη συσκευή από την πηγή τροφοδοσίας, τραβήξτε το βύσμα από την πρίζα.
- ▶ Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας ή γνώσης, εκτός εάν τους έχουν δοθεί επίβλεψη και οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους και έχουν κατανοήσει τους σχετικούς κινδύνους.
- ▶ Μην επιτρέπεται στα παιδιά σας να παίζουν με τη συσκευή.



## ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

1. Καπάκι συσκευής με τον κινητήρα και τον διακόπτη.
2. Κόσκινο με διάμετρο 28cm
3. Βάση Αποξηραντή
4. Αντιολισθητικά μαξιλαράκια
5. Διακόπτης ON / OFF του αποξηραντή



## ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ:

1. Πριν από την πρώτη χρήση, για την ξήρανση των τροφίμων, η συσκευή πρέπει να ενεργοποιηθεί για 30 λεπτά χωρίς να τοποθετηθούν προϊόντα σε κόσκινα.
2. Μετά την απενεργοποίηση, ο καθαρισμός και το ξέπλυμα πρέπει να πραγματοποιούνται σύμφωνα με τις οδηγίες που περιγράφονται στην παράγραφο "Καθαρισμός και Συντήρηση".

## ΑΡΧΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ:

1. Η ξήρανση των τροφίμων χρησιμοποιείται ως αποτελεσματική μέθοδος διατήρησής τους.
2. Ο ζεστός αέρας με συνεχώς ελεγχόμενη θερμοκρασία κυκλοφορεί στον αποξηραντή μεταξύ του καπακιού που ενσωματώνει τον κινητήρα και των μεμονωμένων κόσκινων καθώς και της βάσης της συσκευής.
3. Επομένως, όλα τα προϊόντα που τοποθετούνται στο κόσκινο στεγνώνονται πλήρως χωρίς απώλεια των θρεπτικών τους συστατικών.
4. Επομένως, μπορούμε να απολαύσουμε τα φρούτα, τα λαχανικά ή τα μανιτάρια χωρίς να προσθέτουμε τεχνητά συντηρητικά από 12 μήνες έως ένα χρόνο.
5. Αυτή η συσκευή μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί για την ξήρανση των φυτών, των βοτάνων, την παρασκευή μούσλι κλπ.

## ΠΩΣ ΝΑ ΦΥΛΑΣΣΕΤΕ ΤΑ ΑΠΟΞΗΡΑΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ:

1. Οι περιέκτες αποθήκευσης για αποξηραμένα τρόφιμα πρέπει να είναι καθαροί και στεγνοί.
2. Η προτιμώμενη μέθοδος αποθήκευσης ξηρών προϊόντων διατροφής είναι γυάλινα βάζα με μεταλλικά καπάκια τοποθετημένα σε ξηρό και σκοτεινό μέρος σε θερμοκρασία 5-20 ° C.
3. Κατά τη διάρκεια της πρώτης εβδομάδας μετά την ξήρανση, τα προϊόντα που βρίσκονται σε βάζα πρέπει να ελέγχονται για υγρασία. Σε περίπτωση υγρασίας, τα προϊόντα πρέπει να στεγνώσουν επανειλημμένα.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ!** Μην τοποθετείτε καντά ή ακόμα και ζεστά προϊόντα σε δοχεία αποθήκευσης!

## ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΑΠΟΞΗΡΑΝΤΗ

1. Τα κόσκινα που προορίζονται για προϊόντα που πρόκειται να αποξηρανθούν πρέπει να τοποθετούνται κατά τρόπο που να επιτρέπει την απεριόριστη ροή αέρα μεταξύ τους.
2. Εκτός αν όλα τα κόσκινα δεν είναι γεμάτα με προϊόντα, συνιστάται να τοποθετείτε στον αποξηραντή μόνο τα κόσκινα με προϊόντα.
3. Τοποθετήστε το καπάκι της συσκευής με ενσωματωμένο τον κινητήρα στο τελευταίο τοποθετημένο κόσκινο.
4. Εισάγετε το βύσμα στην πρίζα.
5. Ενεργοποιήστε τη συσκευή μέσω του διακόπτη που είναι ενσωματωμένος στο καπάκι.

### ΣΗΜΕΙΩΣΗ:

Η συσκευή μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί για τη ξήρανση μεγαλύτερων τεμαχίων προϊόντων.

Στην περίπτωση αυτή, τα κόσκινα θα πρέπει να τοποθετούνται με ανοίγματα εισόδου προσανατολισμένα εναλλακτικά το ένα προς το άλλο. Συνεπώς, ο χρησιμοποιούμενος χώρος του αποξηραντή θα αυξηθεί.



ανοίγματα εισόδου

### ΤΕΛΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ:

1. Πάντοτε πλένετε καλά τα προϊόντα πριν από την τοποθέτησή τους στον αποξηραντή.
2. Όλα τα προϊόντα διατροφής πρέπει να κοπούν κατά τρόπο που να επιτρέπει την ελεύθερη τοποθέτησή τους μεταξύ κόσκινων με ομοιόμορφο προσανατολισμό.
3. Ο χρόνος ξήρανσης εξαρτάται από τις ιδιότητες των μεμονωμένων προϊόντων, το πάχος των φετών κ.λπ.
4. Σε περίπτωση ανομοιογενούς ξήρανσης των προϊόντων, πρέπει να μετεγκατασταθούν μεμονωμένα κόσκινα - τα ανώτερα κόσκινα πρέπει να αντικατασταθούν από τα κατώτερα και αντίστροφα.
5. Για να αποφευχθεί το καφετί χρώμα των φρούτων, το φρούτο μπορεί να πασπαλιστεί με χυμό λεμονιού ή ανανά.
6. Ορισμένα λαχανικά ή φρούτα μπορούν να επικαλυφθούν με φυσικό προστατευτικό στρώμα. επομένως ο χρόνος στεγνώματος τους μπορεί να παραταθεί. Προκειμένου να αποφευχθεί η εν λόγω ταλαιπωρία, τα φρούτα μπορούν να αποφλοιωθούν κλπ.

### ΞΗΡΑΝΣΗ ΦΡΟΥΤΩΝ ΚΑΙ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ:

1. Πλένετε σχολαστικά τα φρούτα ή ταμανιτάρια.
2. Αφαιρέστε όλα τα κουκούτσια, τα αποσυντιθέμενα μέρη κλπ.
3. Κόψτε τα φρούτα ή ταμανιτάρια με τρόπο που να επιτρέπει την ελεύθερη τοποθέτησή τους μεταξύ μεμονωμένων κόσκινων.
4. Ξηράνετε τα φρούτα ή ταμανιτάρια μέχρι να επιτευχθεί το επιθυμητό αποτέλεσμα.

**ΞΗΡΑΝΣΗ ΤΩΝ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ:**

1. Πλένετε σχολαστικά τα λαχανικά.
2. Αφαιρέστε όλα τα κουκούτσια, τα αποσυντιθέμενα μέρη κ.λπ.
3. Τα λαχανικά με μεγάλο χρόνο μαγειρέματος θα πρέπει να υποβάλλονται σε επεξεργασία με ατμό.
4. Για να το κάνετε, τοποθετήστε τα λαχανικά σε κόσκινο ή φίλτρο πάνω από το δοχείο με βραστό νερό για 1-5 λεπτά. Το ρίχνουμε σε κρύο νερό και αφήνουμε να στεγνώσει.
5. Σε περίπτωση υπερβράσμου, τοποθετήστε τα λαχανικά σε βραστό νερό για 1-2 λεπτά και στη συνέχεια σε κρύο νερό.

**ΞΗΡΑΝΣΗ ΒΟΤΑΝΩΝ:**

1. Συνιστάται μόνο η ξήρανση των νέων φύλλων.
2. Χρησιμοποιείτε χαρτοσακούλες για την αποθήκευση αποξηραμένων βοτάνων, επειδή η οσμή και το λίπος τους θα απορροφηθούν από χαρτί.
3. Φυλάσσετε σε δροσερό και σκοτεινό μέρος.

**ΑΠΟΞΗΡΑΝΣΗ ΚΡΕΑΤΟΣ ΚΑΙ ΨΑΡΙΩΝ**

1. Πριν από την έναρξη της ξήρανσης, αφαιρέστε το λίπος από το κρέας και κόψτε (κατά προτίμηση σε κομμάτια μακράς διάρκειας όπως κορδέλες) και μαρινάρετε για 6-8 ώρες.
2. Αποξηραίνετε συνεχώς έως ότου επιτευχθεί το επιθυμητό αποτέλεσμα.
3. Τα ψάρια που θα χρησιμοποιηθούν για αποξήρανση πρέπει να είναι εξαιρετικά φρέσκα.
4. Καθαρίστε τα ψάρια και αφαιρέστε όλα τα οστά.
5. Στη συνέχεια, πασπαλίζουμε με χυμό λεμονιού και βυθίζουμε σε διάλυμα αλατιού στο νερό.

**ΑΠΟΞΗΡΑΝΣΗ ΛΟΥΛΟΥΔΙΩΝ**

1. Κατά προτίμηση επιλέξτε τα λουλούδια που δεν είναι τελείως ανοιχτά.
2. Κόψτε τα σε κομμάτια.
3. Αποξηραίνετε συνεχώς έως ότου επιτευχθεί το επιθυμητό αποτέλεσμα.

**ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ**

1. Για να καθαρίσετε το εξωτερικό, μπορείτε να το σκουπίσετε με υγρό πανί και μικρή ποσότητα απορρυπαντικού.
2. Τα κόσκινα της βάσης του αποξηραντή μπορούν να πλυθούν σε ζεστό νερό με την προσθήκη μικρής ποσότητας απορρυπαντικού.
3. Η δύσκολα αφαιρούμενη βρωμιά μπορεί να εξαλειφθεί με απαλό τρίψιμο με μαλακή βούρτσα.
4. Μη βυθίζετε το καλάκι με τον κινητήρα στο νερό ή σε άλλα υγρά!
5. Μην χρησιμοποιείτε διαλύτες, λειαντικά απορρυπαντικά και αιχμηρά αντικείμενα, επειδή το περίβλημα της συσκευής μπορεί να καταστραφεί.
6. Μην πλένετε τα εξαρτήματα του αποξηραντή σε πλυντήρια πιάτων.

**ΤΕΧΝΙΚΑ ΔΕΔΟΜΕΝΑ:**

Ισχύς: 250W

Παροχή ηλεκτρικού ρεύματος: 230VAC δίκτυο ~50Hz

Επίπεδο Θορύβου  $L_{WA} = 45$  dB**GREEECE**
**Κατάλληλη διάθεση του προϊόντος  
(Χρησιμοποιημένος ηλεκτρικός και  
ηλεκτρονικός εξοπλισμός)**

Η ευρωπαϊκή Διεύθυνση 2012/19 / ΕΕ για τα απόβλητα ειδών ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (WEEE), ορίζει ότι οι παλαιές οικιακές ηλεκτρικές συσκευές δεν πρέπει να απορρίπτονται με τα κανονικά αστικά απορρίμματα. Οι παλιές συσκευές πρέπει να συλλέγονται χωριστά, προκειμένου να βελτιστοποιηθεί η ανάκτηση και η ανακύκλωση των υλικών που περιέχουν καθώς και να μειώσουν τον αντίκτυπο της δημόσιας υγείας και του περιβάλλοντος. Το σύμβολο με τον διαγραμμένο τροχοφόρο κάδο στο προϊόν σας υπενθυμίζει την υποχρέωσή σας να διαθέσετε σωστά τη συσκευή. Οι καταναλωτές πρέπει να επικοινωνούν με τις τοπικές αρχές ή τους εμπόρους λιανικής πώλησης για πληροφορίες σχετικά με τη σωστή διάθεση παλιών συσκευών.

**ΠΡΟΣΟΧΗ!:** Η MPM Product Sp. z o.o. διατηρεί τα δικαιώματά της για τροποποίηση των τεχνικών δεδομένων.

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

**MPM Product Sp. z o.o.**  
05-822 Milanówek, ul. Brzozowa 3  
tel. (0-22) 380 52 34  
fax (0-22) 380 52 72  
[www.mpmproduct.pl](http://www.mpmproduct.pl)