



## INSTRUKCJA OBSŁUGI



### SUSZARKA SPOŻYWCZA MSG-02

Sušička na houby/Food dehydrator/Gombaszárító/Сушилка для продуктов/  
Sušička potravín/Сушарка для грибів

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

<b>PL</b>	INSTRUKCJA OBSŁUGI .....	3
<b>CZ</b>	NÁVOD K OBSLUZE .....	8
<b>EN</b>	USER MANUAL .....	13
<b>HU</b>	HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ.....	18
<b>RU</b>	ИНСТРУКЦИЯ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ.....	23
<b>SK</b>	NÁVOD NA OBSLUHU.....	29
<b>UA</b>	ІНСТРУКЦІЯ З ОБСЛУГОВУВАННЯ.....	34

## WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA:

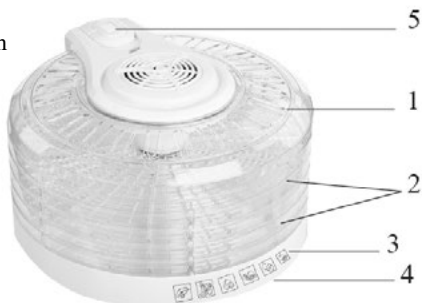
- ▶ Przed użyciem przeczytaj dokładnie instrukcję obsługi.
- ▶ Zachowaj szczególną ostrożność, gdy w pobliżu urządzenia znajdują się dzieci.
- ▶ Nie wieszaj przewodu na ostrych krawędziach i nie pozwól, aby stykał się z gorącymi powierzchniami.
- ▶ Zawsze wyjmuj wtyczkę z gniazdka sieciowego, gdy nie używasz urządzenia lub przed rozpoczęciem czyszczenia.
- ▶ Nie wolno używać uszkodzonego urządzenia, również wtedy, gdy uszkodzony jest przewód sieciowy lub wtyczka - w takim wypadku oddaj urządzenie do naprawy w autoryzowanym punkcie serwisowym.
- ▶ Nie wykorzystuj urządzenia do innych celów niż zostało przeznaczone.
- ▶ Nie wolno zanurzać urządzenia, przewodu i wtyczki w wodzie lub w innych płynach.
- ▶ Nie wolno zostawiać urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- ▶ Nie wolno stawiać urządzenia w pobliżu ścian, zasłon, firanek, itp. podczas pracy.
- ▶ Nie wolno nic stawiać na pokrywie urządzenia.
- ▶ Pamiętaj, aby zawsze przed wyjęciem wtyczki z gniazdka sieciowego wyłączyć najpierw urządzenie.
- ▶ Nie wolno stawiać urządzenia w pobliżu innych urządzeń elektrycznych, palników, kuchenek, piekarników, itp.
- ▶ Należy unikać stawiania urządzenia na metalowych powierzchniach.
- ▶ Urządzenie przeznaczone jest tylko do użytku domowego.

- ▶ W celu odłączenia urządzenia od źródła zasilania wyjmij wtyczkę przewodu z gniazda sieciowego.
- ▶ Niniejszy sprzęt może być użytkowany przez dzieci w wieku co najmniej 8 lat i przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, umysłowych i osoby o braku doświadczenia i znajomości sprzętu, jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie do użytkowania sprzętu w bezpieczny sposób, tak aby związane z tym zagrożenia były zrozumiałe. Dzieci bez nadzoru nie powinny wykonywać czyszczenia i konserwacji sprzętu.
- ▶ Należy zwracać uwagę na dzieci, aby nie bawiły się sprzętem.
- ▶ Nie wolno korzystać z urządzenia na wolnym powietrzu.
- ▶ Sprzęt nie jest przeznaczony do pracy z użyciem zewnętrznych wyłączników czasowych lub oddzielnego układu zdalnej regulacji.
- ▶ Przechowuj urządzenie i jego przewód w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8 lat.
- ▶ Nie wyciągaj wtyczki z gniazdka sieci pociągając za przewód.
- ▶ Nie podłączaj wtyczki do gniazdka sieci mokrymi rękami.
- ▶ Nie przykrywać otworów wentylacyjnych w pokrywie urządzenia podczas pracy.
- ▶ Dla bezpieczeństwa dzieci proszę nie zostawiać swobodnie dostępnych części opakowania (torby plastikowe, kartony, styropian itp.).
- ▶ Urządzenie należy stawiać na suchej, płaskiej i stabilnej powierzchni.
- ▶ Sprawdź czy parametry zasilania umieszczone na tabliczce znamionowej urządzenia odpowiadają parametrom Twojej sieci zasilającej.

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

### OPIS URZĄDZENIA:

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



### 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 delektować się owocami, warzywami czy grzybami bez dodawania jakichkolwiek sztucznych konserwantów.
5. Za pomocą tego urządzenia możliwe jest także suszenie kwiatów, ziół, przygotowanie produktów do musli, itp.

### PRZECHOWYWANIE WYSUSZONYCH PRODUKTÓW:

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

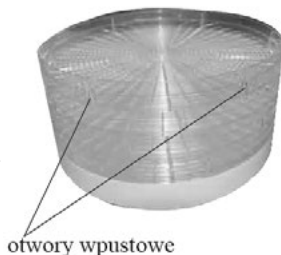
**UWAGA:** Nie wolno wkładać gorących lub nawet ciepłych produktów do pojemników w celu ich przechowania!

## UŻYCIE SUSZARKI:

1. Sita na składniki przeznaczone do suszenia należy tak ustawić, aby możliwy był między nimi swobodny przepływ powietrza.
2. Jeżeli wszystkie sita nie są zapełnione składnikami wskazane jest, aby w suszarce ułożyć tylko te, na których znajdują się składniki.
3. Załóż pokrywę urządzenia z silnikiem na ostatnie nałożone sito.
4. Włącz wtyczkę do gniazdka sieciowego.
5. Włącz urządzenie za pomocą włącznika, znajdującego się na pokrywie.

### UWAGA:

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.



otwory wpustowe

### WSKAZÓWKI KOŃCOWE:

1. Zawsze umyj dokładnie składniki przed umieszczeniem ich w suszarce.
2. Wszelkiego rodzaju produkty żywnościowe należy tak pokroić, aby swobodnie mieściły się między równo ułożonymi sitami.
3. Czas suszenia zależy od właściwości poszczególnych produktów, grubości pokrojonych kawałków, itp.
4. W przypadku nierównomiernego wysuszenia produktów należy zamienić miejsca poszczególnych sit - górne przełożyć na dół, a dolne na górę.
5. Aby zapobiec zbrązowieniu owoców przeznaczonych do suszenia można je spryskać sokiem cytrynowym lub ananasowym.
6. Niektóre warzywa lub owoce mogą być pokryte naturalną warstwą ochronną, dlatego też czas suszenia może być dłuższy. Aby do tego nie dopuścić należy np. obrać je ze skórki.

### SUSZENIE OWOCÓW I GRZYBÓW:

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

### SUSZENIE WARZYW:

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

### SUSZENIE ZIÓŁ:

1. Wskazane jest suszenie tylko młodych liści.

- Po wysuszeniu ziół nie należy ich przechowywać w papierowych torebkach, gdyż zapach i tłuszcz będą absorbowane przez papier.
- Przechowywać w chłodnym i zaciemnionym miejscu.

### SUSZENIE MIĘSA I RYB:

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

### SUSZENIE KWIATÓW:

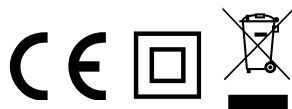
- Do suszenia najlepiej wybrać kwiaty, które nie są jeszcze całkowicie rozwinięte.
- Pokroić je w kawałki.
- Suszyć do momentu uzyskania pożądanego efektu.

### CZYSZCZENIE I KONSERWACJA:

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

### DANE TECHNICZNE:

Parametry techniczne podane są na tabliczce znamionowej produktu.  
Długość przewodu: 1,1 m



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

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

**Polska**



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

## POKYNY TÝKAJÍCÍ SE BEZPEČNÉHO UŽÍVÁNÍ:

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

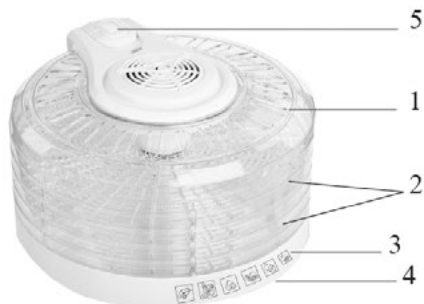


poučeny o bezpečném používání spotřebiče a o souvisejících rizicích. Čištění a údržbu spotřebiče nesmějí provádět děti, pokud nejsou pod dozorem.

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

#### POPIS PŘÍSTROJE:

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



### 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 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 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.

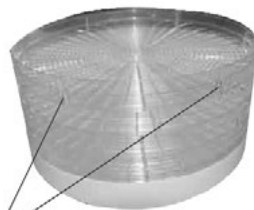
**DŮLEŽITÉ!:** Neukládejte horké nebo teplé produkty do skladovací nádoby!

### 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 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.

- Některé ovoce nebo zelenina s přírodním ochranným voskem mají delší dobu sušení, proto doporučujeme je např. oloupat.

### **SUŠENÍ OVOCE A HUB:**

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

### **SUŠENÍ ZELENINY:**

- Zeleninu důkladně umyjte.
- Odstraňte všechny pecky, kazy, atd.
- Zeleninu, která vyžaduje dlouhodobé vaření je vhodné před sušením napařit.
- Zeleninu v cedníku umístěte nad vroucí vodu v hrnci a napařujte po dobu 1-2 minut. Poté zchlaďte ve studené vodě a osušte.
- Při napařování ve vroucí vodě vhodte zeleninu na 1-2 minut a pak do studené vody.

### **SUŠENÍ BYLINEK:**

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

### **SUŠENÍ MASA A RYB:**

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

### **SUŠENÍ KVĚTIN:**

- Pro sušení sbírejte polootevřené květiny.
- Květiny nakrájejte na kousky.
- Sušte k dosažení požadovaného výsledku.

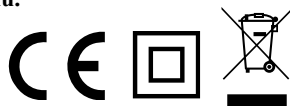
### **ČIŠTENÍ A ÚDRŽBA:**

- Pro čištění krytu použijte měkkou houbu navlhčenou slabým čisticím prostředkem.
- Síta a základnu umyjte teplou vodou se slabým čisticím prostředkem.
- K odstranění přischlých zbytků lze použít měkký kartáč.
- Nevkládejte víko s motorem do vody nebo jiné kapaliny!
- Nepoužívejte rozpouštědla, abrazivní čistidla a drátěnku, mohli byste poškodit přístroj.
- 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 technické změny.

### SPRÁVNÁ LIKVIDACE VÝROBKU (použité elektrické nebo elektronické zařízení).

#### Polsko



Označení, které je umístováno na výrobku, znamená, že po uplynutí doby životnosti výrobku nesmí být výrobek vyhozen do běžného komunálního odpadu. Použitý spotřebič může mít negativní vliv na životní prostředí a lidské zdraví z důvodu potenciálního obsahu nebezpečných látek, směsí a součástí. Smísení elektrického odpadu s jinými odpady nebo jejich neprofesionální demontáž mohou způsobit uvolňování látek škodlivých pro lidské zdraví i životní prostředí. Použité spotřebiče je nutné předat na určeném sběrném místě zajišťujícím sběr elektroodpadu. Pro podrobné informace týkající se místa sběru starých elektronických a elektrických spotřebičů je uživatel povinen kontaktovat obecní sběrné místo nebo závod na zpracovávání použitých spotřebičů.

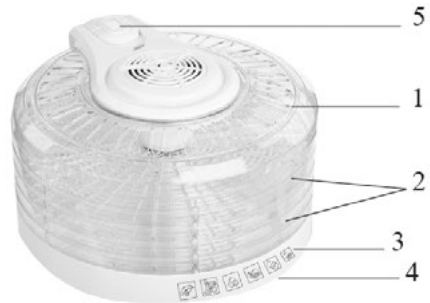
## OPERATION SAFETY INSTRUCTION

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

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

## APPLIANCE DESCRIPTION

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



### 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!

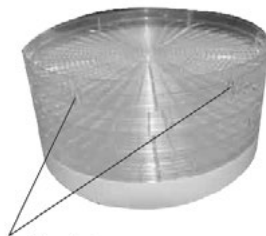
### USE OF DRIER:

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:

See the product's nameplate for technical specifications.

Length of the network cable: 1,1 m



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

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

##### Poland



Marking on the product indicates that after the service-life of the product expires, it should not be disposed with other type of municipal waste. Used equipment may have a negative impact on the environment and health of people due to potentially containing hazardous substances, mixtures and components. Mixing electric waste with other types of waste or disassembling those in an unprofessional manner may cause a release of substances that are hazardous to the environment and health. Used equipment should be handed-over to a point for collection of electric waste. In order to obtain detailed information regarding the electric waste collection points, the user should contact the municipal point of electric waste collection or used equipment processing department.

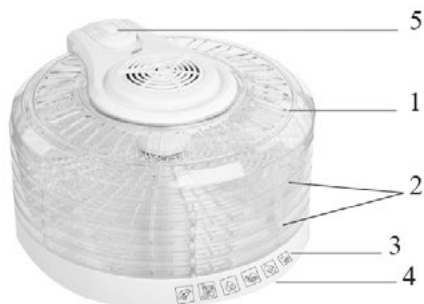
## BIZTONSÁG HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ:

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

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

## A KÉSZÜLÉK LEIRÁSA:

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



## ELSŐ HASZNÁLATA ELŐTT:

1. A készülék első használata előtt kb. 30 percre kapcsolja be a készüléket üresen, nem helyezve a szitákra semmilyen 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 allandó 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 semmilyen mesterséges konzervánsok nélkül.
5. Ez a készülék segítségével lehetséges virágok és növények szárítása illetve muszli készítése.

## SZÁRAZ TERMÉKEK TÁROLÁSA:

1. Száraz termékeket tiszta és száraz tartályokban kell tárolni.
2. A legeslegeredményesebb tárolási módszer fém fedeles befőttesüvegek alkalmazása, amiket sötét és száraz helyen kell helyezni 5-20 C fok hőmérsékletben.
3. Egy hét alatt a termékek szárítás befejezéstől számolva, ellen kell őrizni, hogy a tároló edényekben nem jelentkezik nedvesség. Ha van, ez azt jelent, hogy termékek nem teljesen lettek szárítva és a szárítás folyamatát ismételni kell.

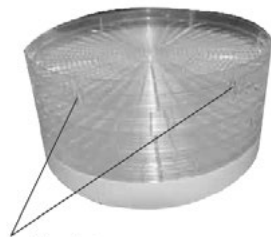
**FIGYELEM!:** Ne tegye forró, sőt meleg termékeket a tároló edényekbe tárolás célból.

## A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA:

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

**FIGYELEM:**

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



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 zacskóba, mert papír elnyel növények szagát és zsíráját.
3. Hideg és sötét helyen tárolandó.

**HÚS ÉS HALAK SZÁRÍTÁSA:**

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

## VIRÁGOK SZÁRÍTÁSA:

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

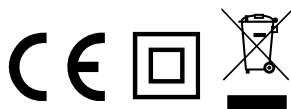
## TISZTÍTÁS ÉS ÁPOLÁS

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

## MŰSZAKI ADATOK

A műszaki paraméterek a termék adattábláján találhatóak.

Kábelhosszúság: 1,1 m



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

### A TERMÉK HELYES MEGSEMISÍTÉSE (elektromos és elektronikus berendezések hulladéka)

Lengyelország



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.

## УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ:

- ▶ Перед применением необходимо внимательно прочитать инструкцию по обслуживанию.
- ▶ Соблюдайте особую осторожность, когда вблизи устройства находятся дети.
- ▶ Не вешайте провода на острых гранях и не допускайте, чтобы он прикасался к горячим поверхностям.
- ▶ Всегда вынимайте штепсельную вилку из сетевой розетки, когда вы не применяете устройства или перед началом его чистки.
- ▶ Запрещается пользоваться поврежденным устройством, а также, если поврежден провод или штепсельная вилка – в этом случае необходимо отдать устройство для ремонта в авторизованный пункт сервисного обслуживания.
- ▶ Не используйте устройства для других целей, чем для тех, для которых оно было предназначено.
- ▶ Запрещается погружать устройство, провод или штепсельную вилку в воду или в другие жидкости.
- ▶ Нельзя оставлять устройство без присмотра во время работы.
- ▶ Запрещается во время работы ставить устройство вблизи стен, занавесок, гардин и т.п.
- ▶ Нельзя ставить какие-либо предметы на крышку устройства.

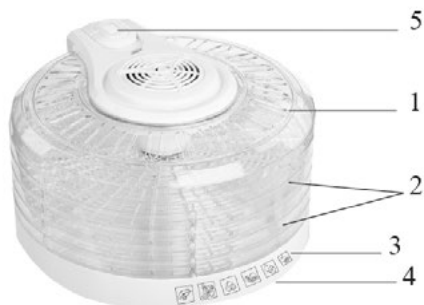
- ▶ Помните, что всегда перед выниманием штепсельной вилки из сетевой розетки необходимо сначала выключить устройство.
- ▶ Запрещается ставить устройство вблизи других электрических устройств, горелок, плиток, духовок и т.п.
- ▶ Необходимо избегать установок устройства на металлических поверхностях.
- ▶ Устройство предназначено только для домашнего применения.
- ▶ Устройство отсоединяется от источника питания при посредстве вынимания штепсельной вилки провода из сетевой розетки.
- ▶ Люди с ограниченными физическими или интеллектуальными возможностями, а также люди с недостаточным опытом и знаниями могут пользоваться этим прибором только под присмотром других лиц или после инструктирования о безопасном использовании прибора и потенциальных опасностях.
- ▶ Перед сборкой, разборкой, хранением и очисткой, а также если вы оставляете прибор без присмотра, обязательно отключайте прибор от электросети.
- ▶ Устройство не может быть использовано детьми. Храните прибор и шнур в недоступном для детей месте.
- ▶ Храните устройство и его провод в месте, недоступном для детей до 8 лет.



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

#### ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА:

1. Крышка устройства вместе с двигателем и включателем.
2. Сита с диаметром 33 см.
3. Основание сушилки.
4. Противоскользящие подкладки.
5. Включатель/выключатель сушилки.  
3 уровня мощности



#### 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.

- После выключения сушилки следует её очистить и сполоснуть в соответствии с указаниями, которые содержатся в пункте „Чистка и технический уход”.

### РАБОТА УСТРОЙСТВА:

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

### ХРАНЕНИЕ ВЫСУШЕННЫХ ПРОДУКТОВ:

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

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

#### 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 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 дуршлаг 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:

Технические характеристики указаны на заводской табличке устройства.

Длина сетевого шнура: 1,1 м



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

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

#### Польша



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

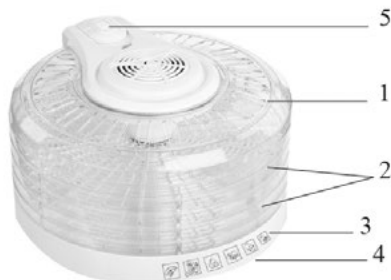
## POKYNY TÝKAJÚCE SA BEZPEČNOSTI POUŽÍVANIA:

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

- ▶ Zariadenie nie je určené pre prácu s externými časovým vypínačom alebo samostatným diaľkovým ovládačom.
  - ▶ Neprikrývajte vetracie otvory vo veku, keď je zariadenie v prevádzke.
  - ▶ Tento prístroj môžu používať deti vo veku minimálne 8 rokov a osoby telesne, zmyslovo alebo mentálne postihnuté, pokiaľ budú ho používať pod dohľadom alebo ak im budú poskytnuté pokyny, čo sa týka bezpečného používania prístroja tak, aby prípadne nebezpečenstvá boli pre nich zrozumiteľné. Deti bez dohľadu nesmú vykonávať čistenie a údržbu prístroja.
  - ▶ Nedovoľte, aby sa s prístrojom hrali deti.
  - ▶ Uchovávajúce prístroj a napájací kábel v mieste nedostupnom pre deti mladšie ako 8 rokov.
  - ▶ Nezasúvajte zástrčku do sieťovej zásuvky vlhkými rukami
  - ▶ Pri odpájaní zástrčky zo sieťovej zásuvky neťahajte za kábel.
  - ▶ Pre bezpečnosť detí, nenechávajúce voľne prístupných častiach obalu (plastové vrecká, kartón, polystyrén, atď.)
- ▶ POZOR! Nedovoľte deťom hrať sa s fóliou. Nebezpečenstvo udusenía!**

#### POPIS PRÍSTROJA:

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



### PRED PRVÝM POUŽITÍM:

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

### FUNGOVANIE PRÍSTROJA:

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

### UCHOVÁVANIE VYSUŠENÝCH POTRAVÍN:

1. Nádoby pre uchovávanie sušených potravín musia byť čisté a suché.
2. Najlepším spôsobom 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. Sušiace pláty určené na sušenie rozmiestnite tak, aby bolo medzi nimi umožnené slobodné prúdenie vzduchu.
2. Pokiaľ chcete umiestniť potraviny len na niekoľkých sušiacich platoch, do sušičky ukladajte iba tie, ktoré sú naplnené potravinami.
3. Umiestnite kryt prístroja s pohonom na posledný sušiaci plát.
4. Zapojte zástrčku do sieťovej zásuvky.
5. Pomocou vypínača na kryte zapnite prístroj.

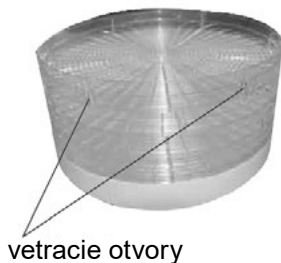
### DODATOČNÉ UPOZORNENIA:

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

**POZOR:**

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

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



vetracie otvory

**SUŠENIE OVOCIA A HÚB:**

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

**SUŠENIE ZELENINY:**

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

**SUŠENIE BYLINIEK:**

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

**SUŠENIE MÄSA A RÝB:**

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

**SUŠENIE KvetÍN:**

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



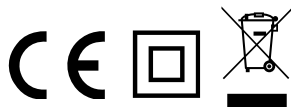
## ČISTENIE A ÚDRŽBA:

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 kefky.
4. Neponárajte veko s pohonom do vody ani do iných tekutín!
5. Na čistenie nepoužívajte riedidlá, silné čistiace prostriedky, ani ostré predmety, ktoré môžu poškodiť telo prístroja.
6. Neumývajte žiadne časti sušičky v umývačke riadu.

## TECHNICKÉ ÚDAJE:

Technické parametre sú uvedené na výrobnom štítku výrobku.

Dĺžka napájacieho kábla: 1,1 m



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

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

**Poľsko**



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

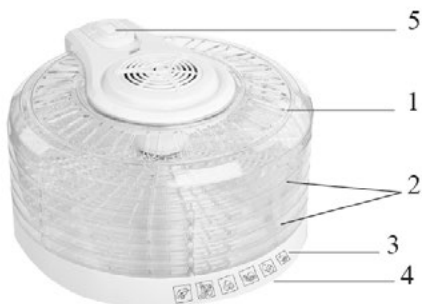
- ▶ Перед застосуванням необхідно уважно прочитати інструкцію з обслуговування.
- ▶ Дотримуйтесь особливої обережності, коли поблизу пристрою знаходяться діти.
- ▶ Не вішайте проводу на гострих гранях та не допускайте, щоби він торкався до гарячих поверхонь.
- ▶ Завжди виймайте штепсельну вилку з мережної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

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

#### ОПИС ПРИСТРОЮ:

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



#### ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ:

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

#### РОБОТА ПРИСТРОЮ:

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

#### ЗБЕРІГАННЯ ВИСУШЕНИХ ПРОДУКТІВ:

1. Ємкості, в яких зберігатимуться сушені продукти харчування, повинні бути чистими і сухими.

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

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

### ЗАСТОСУВАННЯ СУШАРКИ:

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

### УВАГА :

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



### 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, 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 вкинути у холодну воду та осушити.
5. У разі обшпарювання у киплячій воді, овочі необхідно вкинути на 1-2 хвилини, а потім - у холодну воду.

### **СУШКА ТРАВ:**

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

### **СУШКА М'ЯСА І РИБИ:**

1. Перед тим, як приступити до сушки, з м'яса необхідно видалити жир та порізати його (краще всього, на довгасті шматки у формі тасьм), а потім маринувати протягом 6-8 годин.
2. Сушити без перерви до моменту досягнення бажаного ефекту.
3. Риба, призначена для сушки, повинна бути абсолютно свіжою.
4. Необхідно рибу почистити та видалити всі кісточки.
5. Потім 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 ліквідувати, потираючи їх обережно м'якою щіткою.
4. Не можна занурювати кришку з двигуном у воду або в інші рідини!
5. Не можна застосовувати розчинники, сильні детергенти, а також гострі предмети, оскільки вони можуть пошкодити корпус пристрою.
6. Не можна також мити які-небудь елементи сушарки в посудомийних машинах.

**ТЕХНІЧНІ ДАНІ:**

Технічні параметри вказані на заводській таблиці продукту.

Довжина кабелю: 1,1 м



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

### ПРАВИЛЬНА УТИЛІЗАЦІЯ ПРОДУКТУ (відходи електричного та електронного обладнання)

#### Польща



Маркування, розміщене на виробі, вказує на те, що виріб не слід викидати разом з іншими побутовими відходами після закінчення терміну його експлуатації. Використане обладнання може мати негативний вплив на навколишнє середовище та здоров'я людей через потенційний вміст небезпечних речовин, сумішей та компонентів. Змішування електричних відходів з іншими відходами або їх непрофесійне розбирання може призвести до виділення речовин, шкідливих для здоров'я та навколишнього середовища. Використаний пристрій необхідно здати на пункт збору відходів електричного та електронного обладнання. Щоб отримати детальну інформацію про місце повернення електричних та електронних відходів, користувачеві необхідно звернутися до пункту збору комунального обладнання або заводу з перероблення відходів.

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

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

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

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

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

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

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

**AKCESORIA**  
I CZĘŚCI ZAMIENNE KUPISZ NA  
**mpmstrefa.pl**



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