

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

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

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

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

MPM

MSG-12

DÖRRAUTOMAT
FOOD DEHYDRATOR
SUSZARKA SPOŻYWCZA
СУШАРКА ДЛЯ ПРОДУКТІВ

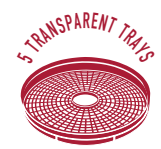
DE	BEDIENUNGSANLEITUNG	3
EN	USER MANUAL	9
PL	INSTRUKCJA OBSŁUGI	14
UA	ПОСІБНИК КОРИСТУВАЧА	20



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

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM ZAPOZNAJ SIĘ Z INSTRUKCJĄ OBSŁUGI



SICHERHEITSHINWEISE:

- ▶ Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der Verwendung sorgfältig durch.
- ▶ Falls sich Kinder in der Nähe des Geräts aufhalten, ist besondere Vorsicht geboten.
- ▶ Das Kabel nicht über scharfe Kanten hängen und Kontakt mit heißen Oberflächen vermeiden.
- ▶ Den Stecker immer aus der Steckdose ziehen, wenn das Gerät nicht verwendet wird. Dasselbe gilt vor der Reinigung.
- ▶ Verwenden Sie das Gerät nicht in beschädigtem Zustand. Dies gilt auch, falls Kabel oder Stecker Schäden aufweisen - in diesem Fall muss das Gerät bei einer autorisierten Werkstatt zur Reparatur abgegeben werden.
- ▶ Verwenden Sie das Gerät nicht zu anderen als den vorgesehenen Zwecken.
- ▶ Das Gerät, das Kabel und der Stecker dürfen nicht in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten getaucht werden!
- ▶ Das Gerät darf während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt gelassen werden.
- ▶ Stellen Sie das Gerät während des Betriebs nicht in der Nähe von Wänden, Gardinen, Vorhängen usw. auf.
- ▶ Stellen Sie keine Gegenstände auf den Deckel des Geräts.
- ▶ Achtung: das Gerät immer zuerst ausschalten, bevor der Stecker aus der Steckdose gezogen wird.
- ▶ Das Gerät darf nicht in der Nähe anderer elektrischer Geräte, Kocher, Herdplatten, Backöfen usw. sowie Hängeschränken aufgestellt werden.
- ▶ Stellen Sie das Gerät nicht auf Metallflächen.

- ▶ Das Gerät ist ausschließlich für den Eigenbedarf zu verwenden.
- ▶ Um das Gerät von der Stromversorgung zu trennen, ziehen Sie den Kabelstecker aus der Netzsteckdose.
- ▶ Dieses Gerät darf von Kindern ab einem Alter von 8 Jahren, von Personen mit körperlichen oder geistigen Beeinträchtigungen sowie von Personen ohne Erfahrung und Kenntnis des Geräts bedient werden, wenn die Beaufsichtigung oder Einweisung zum sicheren Umgang mit dem Gerät gewährleistet ist und dem Anwender die Gefahren bewusst sind. Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind mindestens 8 Jahre alt und werden beaufsichtigt. Kinder sollten das Gerät ohne Aufsicht nicht eigenständig reinigen oder warten.
- ▶ Es ist dafür zu sorgen, dass das Gerät nicht von Kindern als Spielzeug verwendet wird.
- ▶ Das Gerät nicht unter freiem Himmel verwenden.
- ▶ Das Gerät ist nicht zum Betrieb mit externen zeitlich eingestellten Abschaltmechanismen oder einem separaten Fernbedienungssystem geeignet.
- ▶ Das Gerät und das Kabel an einer für Kinder unter 8 Jahren unzugänglichen Stelle aufbewahren.
- ▶ Beim Herausziehen des Steckers aus der Steckdose nicht am Kabel ziehen.
- ▶ Den Stecker nicht mit feuchten Händen in die Steckdose stecken.
- ▶ Die Lüftungsöffnungen in der Geräteabdeckung dürfen während des Betriebs nicht abgedeckt werden.

- ▶ Zwecks Gewährleistung der Sicherheit von Kindern bitte keine Teile der Verpackung (Plastiktüten, Kartons, Styropor, etc.) frei zugänglich herumliegen lassen.
- ▶ Bitte prüfen, ob die Energieparameter auf dem Typenschild des Geräts mit den Parametern Ihres Stromnetzes konform sind.
- ▶ **WARNUNG! Kindern die Folie nicht zum Spielen überlassen. Erstickungsgefahr!**

BESCHREIBUNG DES GERÄTS

- | | |
|----------------------------|-----------------------------|
| 1. Sockel des Trockners | 6. Steuerknopf +/- |
| 2. Anti-Rutsch-FüÙe | 7. Anzeige |
| 3. Taste „Trockner ein/aus | 8. Warmluftauslass |
| 4. SET-Taste | 9. Siebe 31,5x29,5cm |
| 5. Taste Start / PAUSE | 10. Abdeckung des Trockners |

VOR DER VERWENDUNG

1. Nehmen Sie das Gerät aus dem Karton und entfernen Sie alle Pappen und Folien, die es schützen.
2. Bauen Sie den Trockner richtig zusammen. Legen Sie die Siebe nacheinander auf den Boden des Trockners (1) und legen Sie den Deckel (10) auf das letzte Sieb.
3. Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an und lassen Sie es etwa 30 Minuten lang ohne Produkte auf den Bildschirmen laufen.
4. Schalten Sie den Trockner nach der angegebenen Zeit aus und trennen Sie ihn vom Stromnetz. Lassen Sie ihn vollständig abkühlen und reinigen Sie ihn dann gemäß den Anweisungen im Abschnitt „REINIGUNG UND WARTUNG“.

BETRIEB DES GERÄTS

1. Das Trocknen von Lebensmitteln ist eine wirksame Methode, sie zu konservieren.
2. Die warme Luft zirkuliert im Inneren des Trockners zwischen dem Deckel und den einzelnen Sieben und dem Boden des Trockners.
3. Auf diese Weise werden alle Produkte auf den Trockensieben gründlich getrocknet, ohne ihren Nährwert zu verlieren.
4. So können Obst, Gemüse oder Pilze das ganze Jahr über ohne Zusatz von künstlichen Konservierungsstoffen genossen werden.
5. Mit diesem Gerät kann man auch Blumen und Kräuter trocknen, Produkte für Müsli zubereiten usw.

LAGERUNG VON TROCKENPRODUKTEN

1. Die Behälter, in denen die getrockneten Lebensmittel gelagert werden, müssen sauber und trocken sein.
2. Getrocknete Produkte werden am besten in dicht verschlossenen Gläsern an einem dunklen und trockenen Ort bei 5 °C-20 °C aufbewahrt.
3. Überprüfen Sie in der ersten Woche nach dem Trocknen der Produkte, dass keine Feuchtigkeit in den Behältern vorhanden ist, in denen sie gelagert werden. Wenn dies der Fall ist, bedeutet dies, dass die Produkte nicht vollständig getrocknet wurden und erneut getrocknet werden müssen.

WICHTIG! Füllen Sie keine heißen oder gar warmen Produkte in Behälter zur Aufbewahrung!

VERWENDUNG

1. Stellen Sie das Gerät auf eine flache, trockene und ebene Oberfläche.
2. Legen Sie die zu trocknenden Produkte auf die Siebe. Es ist wichtig, dass nur die Siebe in den Trockner eingesetzt werden, auf die die zu trocknenden Produkte gelegt werden. Der Standardabstand zwischen den Sieben beträgt etwa 20 mm. Sie können den Abstand zwischen den Sieben auf etwa 40 mm vergrößern, indem Sie die Siebe übereinander stapeln und dabei die inneren Zungen und die entsprechenden Riffelungen an der Oberseite der Siebe verwenden.

WICHTIG! Stapeln Sie die zu trocknenden Produkte nicht auf dem Boden des Trockners ①.

3. Setzen Sie den Deckel (10) wieder auf das zuletzt eingesetzte Sieb.
4. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Das Gerät piept.
5. Schalten Sie das Gerät mit der Taste (3) ein.
6. Auf dem Display (7) wird ein Beispiel für die Uhrzeit und die Temperatur angezeigt.
7. Drücken Sie die SET-Taste (4), die angezeigte Zeit beginnt zu blinken. Stellen Sie mit dem Drehknopf(6) die Trockenzeit ein. Die Zeiteinstellung reicht von 30 Minuten bis 36 Stunden in 30-Minuten-Schritten. Drücken Sie dann erneut die SET-Taste (4), und die angezeigte Temperatur beginnt zu blinken. Stellen Sie mit dem Drehknopf (6) die Trocknungstemperatur ein. Temperatureinstellbereich von 35°C bis 75°C in 5°C-Schritten. Es gibt auch eine FA-Temperatureinstellung, bei der die Heizung nicht funktioniert, sondern nur das Gebläse läuft.
8. Starten Sie dann den Trockenvorgang mit der Taste (5).
9. Wenn das Gerät seine Arbeit beendet hat, schaltet es sich nach einer Weile automatisch aus.
10. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, warten Sie, bis der Trockner abgekühlt ist und reinigen Sie ihn dann gründlich (siehe REINIGUNG UND WARTUNG)

WICHTIG! Wenn Sie nach dem Einschalten des Trockners nichts tun, schaltet sich das Gerät nach ca. 1 Minute ab.

SCHLUSSBEMERKUNGEN

1. Waschen Sie die Zutaten immer gründlich, bevor Sie sie in den Trockner geben.
2. Alle Arten von Lebensmitteln sollten so geschnitten werden, dass sie bequem zwischen gleichmäßig verteilte Siebe passen.
3. Die Trocknungszeit hängt von den Eigenschaften der einzelnen Produkte, der Dicke der geschnittenen Stücke usw. ab.
4. Wenn die Produkte ungleichmäßig getrocknet sind, tauschen Sie die Positionen der einzelnen Siebe - legen Sie das obere nach unten und das untere nach oben.
5. Um zu verhindern, dass die zu trocknenden Früchte braun werden, können sie mit Zitronen- oder Ananassaft besprüht werden.

6. Einige Gemüsesorten oder Früchte können mit einer natürlichen Schutzschicht überzogen sein, so dass die Trocknungszeit länger dauern kann. Um dies zu verhindern, sollten sie zum Beispiel geschält werden.

TROCKNEN VON FRÜCHTEN UND PILZEN

1. Waschen Sie das Obst oder die Pilze gründlich.
2. Entfernen Sie alle Kerne, verfaulte Teile usw.
3. Teilen Sie das Obst oder die Pilze in Stücke, so dass sie bequem zwischen mehrere Siebe passen.
4. Trocknen Sie die Früchte oder Pilze bis zum gewünschten Effekt bei einer Temperatur von etwa 55 °C-65 °C.

TROCKNEN VON GEMÜSE

1. Das Gemüse gründlich waschen.
2. Entfernen Sie alle Kerne, verfaulte Teile usw.
3. Gemüse mit langen Garzeiten muss vor dem Trocknen gedämpft werden.
4. Dazu das Gemüse in ein Sieb geben und für 1-5 Minuten über einen Topf mit kochendem Wasser halten. Dann in kaltes Wasser geben und abtropfen lassen.
5. Sie können das Gemüse auch 1-2 Minuten lang in kochendem Wasser überbrühen, dann in kaltes Wasser geben, herausnehmen und abtropfen lassen.
6. Gemüse trocknet bei 50 °C-55 °C.

TROCKNENDE KRÄUTER

1. Es ist ratsam, nur die jungen Blätter zu trocknen.
2. Sobald die Kräuter getrocknet sind, sollten sie nicht in Papiertüten aufbewahrt werden, da das Papier den Geruch und das Fett aufnimmt.
3. An einem kühlen und dunklen Ort aufbewahren.
4. Trocknen Sie die Kräuter bei einer Temperatur von ca. 40 °C.

TROCKNUNG VON FLEISCH UND FISCH

1. Vor dem Trocknen sollte das Fleisch vom Fett befreit und in Stücke geschnitten werden (vorzugsweise in längliche, bandförmige Stücke) und dann 6-8 Stunden mariniert werden.
2. Kontinuierlich trocknen, bis der gewünschte Effekt bei 65 °C-70 °C erreicht ist.
3. Der zu trocknende Fisch muss frisch sein.
4. Es sollte gereinigt und alle Knochen entfernt werden.
5. Dann besprühen Sie es mit Zitronensaft und tauchen es in eine wässrige Salzlösung.

BLUMEN TROCKNEN

1. Zum Trocknen wählt man am besten Blüten, die noch nicht voll entwickelt sind.
2. Schneiden Sie sie in Stücke.
3. Trocknen, bis der gewünschte Effekt bei etwa 40 °C erreicht ist.

REINIGUNG UND WARTUNG

WICHTIG! Ziehen Sie den Netzstecker und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie es reinigen, und entfernen Sie dann alle Abdeckungen. Tauchen Sie den Trocknersockel (1) nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

1. Waschen Sie die Siebe (9) und den Deckel (10) in warmem Wasser mit ein wenig Spülmittel. Trocknen Sie sie nach dem Waschen gründlich ab.
2. Wischen Sie den Boden des Trockners mit einem feuchten Tuch ab und wischen Sie ihn dann trocken.
3. Schwer zu entfernende Verschmutzungen können Sie durch sanftes Reiben mit einer weichen Bürste entfernen.
4. Verwenden Sie keine Lösungsmittel, starke Reinigungsmittel oder scharfe Gegenstände, da diese das Gehäuse des Geräts beschädigen können.
5. Waschen Sie keine Teile des Trockners in Geschirrspülern.
6. Lagern Sie den Trockner mit eingeklappten Sieben (Abb.1).



TECHNISCHE DATEN

Die technischen Daten sind auf dem Typenschild des Gerätes aufgeführt.

Länge des Netzkabels: 1,18 m

WICHTIG! Die Firma MPM agd S.A. behält sich technische Änderungen vor.

*Dieses Handbuch wurde maschinell übersetzt.
Im Zweifelsfall wird auf die englischsprachige Version verwiesen.*



SAFETY INSTRUCTIONS

- ▶ Read the instructions carefully before use.
- ▶ Take special care when children are near the device.
- ▶ Do not hang the cable on sharp edges or allow it to come into contact with hot surfaces.
- ▶ Always remove the plug from the mains socket when not in use or before cleaning.
- ▶ Never use a damaged appliance, including one with a damaged cord or plug, in which case have it repaired at an authorised service centre.
- ▶ Do not use the device for purposes other than those for which it was intended.
- ▶ Do not immerse the device, cable or plug in water or other liquids!
- ▶ Do not leave the appliance unattended during operation.
- ▶ The device during its operation must not be placed near walls, curtains, etc.
- ▶ Do not place anything on the device cover.
- ▶ Remember to always switch off the device first before removing the plug from the mains socket.
- ▶ Do not place the device near other electric cookers, burners, ovens, etc.
- ▶ Avoid placing the device on metal surfaces.
- ▶ The appliance is intended for domestic use only.
- ▶ In order to disconnect the device from the power source, remove the plug from the power socket.
- ▶ This equipment may be used by children of at least 8 years of age and by persons of diminished physical, mental capacity and lack of experience and knowledge of the equipment if

supervision or instruction is provided regarding the safe use of the equipment so that the hazards involved are understood. Cleaning and maintenance must not be performed by children, unless they are over 8 years old and supervised by an adult. Unsupervised children can not perform cleaning and maintenance of the product.

- ▶ Children shall not play with the appliance.
- ▶ Do not use the device outdoors.
- ▶ The equipment is not designed to operate using external timers or a separate remote control.
- ▶ Keep the appliance and its cord out of reach of children under 8 years of age.
- ▶ Do not pull the plug out of the power socket by pulling the cord.
- ▶ Do not connect the plug to the power socket with wet hands.
- ▶ Do not obstruct the ventilation holes in the device cover during its operation.
- ▶ For the safety of children, please do not leave freely accessible parts of the packaging (plastic bags, cardboard boxes, polystyrene, etc.).
- ▶ Check that the power parameters on the device's rating plate correspond to the parameters of your power supply network.
- ▶ **WARNING! Do not allow children to play with the film. Danger of suffocation!**

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

- | | |
|-------------------------|--------------------------|
| 1. Dryer base | 6. +/- control knob |
| 2. Anti-slip feet | 7. Display |
| 3. Dryer on/off button | 8. Warm air outlet |
| 4. SET button | 9. 31.5 x 29.5 cm sieves |
| 5. Start / PAUSE button | 10. Dryer cover |

PRIOR TO FIRST USE

1. Take the device out of the box and remove all protecting cardboard and foil.
2. Assemble the dryer correctly Place the sieves subsequently on the dryer base (1); on the last one a cover (10) should be located.
3. Connect the device to the mains and run it for about 30 minutes, without any products present on the sieves.
4. Turn off the dryer after the indicated time and disconnect it from the mains. Disconnect the device and wait until it cools off; then clean it using guidelines provided in the "CLEANING AND MAINTENANCE" section.

OPERATION OF THE DEVICE

1. Drying food products constitute an effective way of preserving them.
2. Warm air circulates inside the dryer between the cover, individual sieves and the dryer base.
3. Thanks to this, all products that were placed on the dryer sieves are thoroughly dried without losing their nutritional value.
4. In result, fruit, vegetables and mushrooms can be enjoyed all year round without the need of any artificial preservatives.
5. It is also possible to use the device to dry flowers, herbs, products for muesli, etc.

STORAGE OF FROZEN PRODUCTS

1. Containers in which dried food products will be stored must be kept clean and dry.
2. The best way to store dried products is to put them into glass jars with tight closure and place in a dark and dry place at a temperature of 5°C-20°C.
3. During the first week after drying products, check the containers in which they are stored for any moisture that might appear. If any moisture is in fact present, it means that the products have not been completely dried and additional drying is required.

CAUTION! Do not put hot or warm products into containers for storage purposes!

USING THE HAIR DRYER

1. Place the device on a flat, dry and even surface.
2. Arrange the products to be dried on the sieves. Ensure only the sieves with the products to be dried are placed inside the dryer. The standard distance between the sieves is approx. 20 mm. The distance between the sieves can be extended to approx. 40 mm by stacking the sieves with the internal tabs and the corresponding bulges at the top of the sieves.

CAUTION! Do not place products to be dried on the dryer base ①.

3. Place the cover (10) on the last sieve placed.
4. Plug the plug into the mains socket. The device will produce a beep.
5. Turn on the device with the button (3).

- An example time and temperature will be shown on the display (7).
- Press the SET button (4), the time displayed will start flashing. Set the drying time using the knob (6). Time setting range from 30 minutes up to 36 hours with half an hour intervals. Then press the SET button (4) again, the displayed temperature will start flashing. Set the drying temperature using the knob (6). Temperature setting range from 35°C to 75°C in 5°C intervals. There is also a temperature setting in FA available; however, in this mode only the fan works, without the heating.
- Press the button (5) to start drying process.
- When work is finished – the device switches off automatically after a short while.
- Disconnect the plug from the power source, wait until the dryer cools down and then clean it thoroughly (see: „CLEANING AND MAINTENANCE“).

CAUTION! If without any actions after turning on the dryer are performed, the device will turn off itself after about 1 minute.

FINAL TIPS

- Always wash ingredients thoroughly before placing them inside the dryer.
- All types of food products should be cut so that they fit freely between evenly arranged sieves.
- The drying time depends on the properties of individual products, the thickness of the cut pieces, etc.
- In case of uneven drying of the products, replace the places of the individual sieves, namely the upper ones should be moved to the bottom and vice versa.
- To prevent fruit intended for drying from browning, spray it with lemon or pineapple juice.
- Some vegetables or fruits may be covered with a natural protective layer, thus extending the drying time. To prevent this, they can be peeled.

DRYING FRUITS AND MUSHROOMS

- Wash fruit or mushrooms thoroughly.
- Remove all seeds, rotten parts, etc.
- Divide the fruit or mushrooms into pieces so that they fit freely between the sieves.
- Fruit or mushrooms should be dried at a temperature of approximately 55-65°C until the desired effect is achieved.

DRYING VEGETABLES

- Wash the vegetables thoroughly.
- Remove all seeds, rotten parts, etc.
- Vegetables with a long cooking time require steaming prior to drying.
- In order to do this, place the vegetables in a sieve or strainer and place them over a pot of boiling water for 1-5 minutes. Then put it in cold water and dry it.
- It is also a good idea to briefly scald the vegetables in boiling water for 1-2 minutes, then throw them into cold water, take them out and dry.
- Dry the vegetables at a temperature of 50-55°C.

DRYING HERBS

- It is advisable to dry young leaves only.
- Once the herbs have dried, they should not be stored in paper bags as the odour and grease will be absorbed by the paper.
- Store dried herbs in a cool and dark place.

4. Dry the herbs at a temperature of approximately 40°C.

DRYING MEAT AND FISH

1. Prior to drying, all fat present on the meat should be removed and the piece itself should be cut (preferably into long ribbon-shaped pieces), and marinate for 6-8 hours.
2. Dry meat continuously until the desired effect is achieved at a temperature of 65-70°C.
3. Fish intended for drying must be fresh.
4. It should be cleaned and all bones removed prior to the process.
5. Sprinkle it with lemon juice and immerse the fish in a salt water solution.

DRYING FLOWERS

1. It is best to choose flowers that are not yet fully developed.
2. For drying flowers should be cut into pieces.
3. Dry them continuously until the desired effect is achieved at a temperature of 40°C.

CLEANING AND MAINTENANCE

CAUTION! Unplug the device from the mains before cleaning and wait until it cools down. Then remove all sieves. Do not immerse the dryer base (1) in water or other liquids.

1. Wash the sieves (9) and the cover (10) in warm water with the addition of a small amount of detergent. After washing, dry the device thoroughly.
2. Wipe the base of the dryer with a damp cloth and then wipe dry.
3. Dirt difficult in removal can be dealt with by rubbing it gently with a soft brush.
4. Using solvents, strong detergents or sharp objects is forbidden, as they may damage the device housing.
5. Do not wash any parts of the dryer in dishwashers.
6. Store the dryer in the position with the sieves folded (Fig. 1).



Fig. 1

TECHNICAL DATA

Technical specifications are given on the product nameplate.

Length of mains cable: 1.18 m

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



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



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

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA:

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

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

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

OPIS URZĄDZENIA

1. Podstawa suszarki
2. Antypoślizgowe nóżki
3. Przycisk włącznik / wyłącznik suszarki
4. Przycisk SET
5. Przycisk Start / PAUZA
6. Pokrętko regulacji +/-
7. Wyświetlacz
8. Wylot ciepłego powietrza
9. Sita o wymiarach 31,5x29,5cm
10. Pokrywa suszarki

PRZED UŻYCIEM

1. Wyjmij urządzenie z pudełka i zdejmij wszystkie zabezpieczające je tekturki i folie.
2. Zmontuj prawidłowo suszarkę. Sita ułóż kolejno na podstawie suszarki (1), a na ostatnie sito nałóż pokrywę (10).
3. Podłącz urządzenie do sieci i uruchom je na około 30 minut, bez jakichkolwiek produktów na sitach.
4. Po wskazanym czasie wyłącz suszarkę i odłącz ją z sieci zasilającej. Odczekaj aż całkowicie ostygnie po czym wyczyść ją wg wskazówek zawartych w rozdziale „CZYSZCZENIE I KONSERWACJA”

DZIAŁANIE URZĄDZENIA

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

PRZECHOWYWANIE WYSUSZONYCH PRODUKTÓW

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

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

UŻYCIE SUSZARKI

1. Ustaw urządzenie na płaskiej, suchej i równej powierzchni.
2. Poukładaj produkty przewidziane do suszenia na sitach. Ważne jest aby w suszarce zamontować tylko te sita na których będą znajdowały się produkty do suszenia. Standardowa odległość między sitami wynosi ok. 20 mm. Możesz zwiększyć odległość między sitami do ok. 40 mm układając sita na sobie przy użyciu wewnętrznych języczków i odpowiadającym im zgrubieniom w górnej części sit.

UWAGA! Nie układaj produktów przewidzianych do suszenia na podstawie suszarki ①.

3. Załóż pokrywę (10) na ostatnie nałożone sito.
4. Włącz wtyczkę do gniazda sieciowego. Urządzenie wyda sygnał dźwiękowy.
5. Włącz urządzenie przyciskiem (3).
6. Na wyświetlaczu (7) pojawi się przykładowy czas i temperatura.
7. Wciśnij przycisk SET (4), wyświetlany czas zacznie migać. Pokrętle(6) ustaw czas suszenia. Zakres ustawienia czasu od 30min. do 36h co 30min. Następnie naciśnij jeszcze raz przycisk SET (4) wyświetlana temperatura zacznie migać. Pokrętle (6) ustaw temperaturę suszenia. Zakres ustawienia temperatury od 35°C do 75°C co 5°C. Dostępne jest również ustawienie temperatury FA, przy którym nie działa ogrzewanie, działa tylko wentylator.
8. Następnie przyciskiem (5) uruchom suszenie.
9. Po zakończonej pracy urządzenie wyłączy się po chwili automatycznie.
10. Odłącz wtyczkę ze źródła zasilania, odczekaj aż suszarka ostygnie po czym dokładnie ją wyczyść (patrz: „CZYSZCZENIE I KONSERWACJA“).

UWAGA! Jeżeli po włączeniu suszarki nie wykonasz żadnych czynności urządzenie wyłączy się po około 1min.

WSKAZÓWKI KOŃCOWE

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

SUSZENIE OWOCÓW I GRZYBÓW

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

SUSZENIE WARZYW

1. Umyj dokładnie warzywa.
2. Usuń wszystkie pestki, zgniłe części, itp.
3. Warzywa o długim czasie gotowania wymagają sparzenia parą przed suszeniem.
4. Aby to uczynić należy włożyć warzywa do sita lub cedzidła i umieścić nad rondlem z gotującą wodą na 1-5 minut. Następnie wrzucić do zimnej wody i osuszyć.
5. Można również na chwilę sparzyć warzywa w gotującej wodzie przez 1-2 minuty, a następnie wrzucić je do zimnej wody, wyjąć i osuszyć.
6. Warzywa susz w temperaturze 50°C-55°C.

SUSZENIE 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.
4. Zioła susz w temperaturze ok. 40°C.

SUSZENIE MIĘSA I RYB

1. 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.
2. Suszyć bez przerwy do momentu uzyskania pożądanego efektu w temperaturze 65°C-70°C.
3. Ryba przeznaczona do suszenia musi być świeża.
4. Należy ją oczyścić i usunąć wszystkie ości.
5. Następnie spryskać ją sokiem cytrynowym i zanurzyć w wodnym roztworze soli.

SUSZENIE KWIATÓW

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

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

UWAGA! Przed przystąpieniem do czyszczenia odłącz urządzenie z sieci elektrycznej i odczekaj aż ostygnie, po czym zdemontuj wszystkie sita. Nie zanurzaj w wodzie ani innych płynach podstawy suszarki (1).

1. Sita (9) oraz pokrywę (10) umyj w ciepłej wodzie z niewielkim dodatkiem detergentu. Po umyciu dokładnie osusz je.
2. Podstawę suszarki przetrzyj wilgotną ściereczką, po czym wytrzyj do sucha.
3. Trudne do usunięcia zabrudzenia możesz likwidować, pocierając je delikatnie miękką szczoteczką.
4. Nie używaj rozpuszczalników, silnych detergentów oraz ostrych przedmiotów, gdyż mogą one uszkodzić obudowę urządzenia.
5. Nie myj jakichkolwiek elementów suszarki w zmywarkach do naczyń.
6. Suszarkę przechowuj w pozycji ze złożonymi sitami (rys.1).



Rys. 1

DANE TECHNICZNE

Parametry techniczne podane są
na tabliczce znamionowej produktu.

Długość przewodu sieciowego: 1,18 m

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



AKCESORA
I CZĘŚCI ZAMIENNE KUPISZ NA
mpmstrefa.pl



**KULINARNYCH
INSPIRACJI**
SZUKAJ NA
PYSZNIEGOTUJ.PL



Prawidłowe usuwanie produktu (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)



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

ВКАЗІВКИ ЩОДО БЕЗПЕКИ ЕКСПЛУАТАЦІЇ

- ▶ Перед використанням слід прочитати інструкцію з експлуатації.
- ▶ Будьте особливо обережні, коли поблизу пристрою знаходяться діти.
- ▶ Не вішайте шнур на гострі краї та не допускайте контакту з гарячими поверхнями.
- ▶ Завжди вимикайте вилку з розетки, коли прилад не використовується, або перед очищенням.
- ▶ Не можна використовувати пошкоджений пристрій, зокрема, коли кабель живлення або вилка пошкоджені – у цьому випадку слід віддати прилад на ремонт до сертифікованого сервісного центру.
- ▶ Не використовуйте пристрій не за призначенням.
- ▶ Не занурюйте пристрій, кабель та вилку у воду чи інші рідини!
- ▶ Не можна залишати пристрій без нагляду під час роботи.
- ▶ Під час роботи не розміщуйте пристрій поблизу стін, штор, портьєр тощо.
- ▶ Не кладіть нічого на кришку пристрою.
- ▶ Перед тим, як виймати вилку з розетки, не забудьте вимкнути пристрій.
- ▶ Не розміщуйте пристрій поблизу інших електроприладів, конфорок, плит, духовок тощо.
- ▶ Уникайте розміщення пристрою на металевих поверхнях.
- ▶ Пристрій призначено лише для домашнього використання.

- ▶ Щоб відключити пристрій від електромережі, вийміть вилку кабелю з розетки.
- ▶ Цим пристроєм можуть користуватися діти віком від 8 років, а також особи з обмеженими фізичними та розумовими можливостями, як і люди, які не мають досвіду та знань щодо поводження з пристроєм, за умови, що користування відбуватиметься під наглядом або буде проведено інструктаж щодо безпечного використання пристрою, щоб вони усвідомили пов'язані з цим ризики. Прибирання та технічне обслуговування не повинні виконуватися дітьми, якщо їм не виповнилося 8 років і вони не перебувають під наглядом. Діти без нагляду не повинні виконувати прибирання/обслуговування.
- ▶ Необхідно слідкувати за тим, щоб діти не гралися з обладнанням.
- ▶ Не використовувати пристрій на відкритому повітрі.
- ▶ Пристрій не призначений для роботи з використанням зовнішніх тимчасових вимикачів або окремої системи дистанційного керування.
- ▶ Пристрій і кабель живлення зберігайте в місці, недоступному для дітей віком до 8 років.
- ▶ Не витягайте вилку з розетки, тягнучи за провід.
- ▶ Не вставляйте вилку в розетку мокрими руками.
- ▶ Не закривайте вентиляційні отвори в кришці приладу під час роботи.
- ▶ Задля безпеки дітей не залишати частини упаковки у вільному доступі (поліетиленові пакети, картонні коробки, полістирол тощо).

- ▶ Перевірте, чи параметри живлення на заводській таблиці пристрою відповідають параметрам Вашої мережі живлення.
- ▶ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Не дозволяти дітям гратися плівкою. Небезпека удушення!**

ОПИС ПРИСТРОЮ

1. Основа сушарки
2. Нековзкі ніжки
3. Кнопка ввімкнення/вимкнення сушарки
4. Кнопка SET
5. Кнопка ПУСК / ПАУЗА
6. Ручка управління +/-
7. Дисплей
8. Вихід теплого повітря
9. Сита 31,5x29,5 см
10. Кришка сушарки

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

1. Вийміть пристрій з коробки і зніміть весь картон і фольгу, що його захищають.
2. Зберіть сушарку правильно. Покладіть сита одне за одним на основу сушарки (1) і встановіть кришку (10) на останнє сито.
3. Підключіть машину до електромережі та запустіть її приблизно на 30 хвилин без будь-яких продуктів на екранах.
4. Після закінчення зазначеного часу вимкніть сушарку і від'єднайте її від мережі. Дайте йому повністю охолонути, а потім очистіть його відповідно до інструкцій у розділі «ОЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ».

РОБОТА ПРИСТРОЮ

1. Сушіння харчових продуктів - ефективний спосіб їхнього збереження.
2. Тепле повітря циркулює всередині сушарки між кришкою та окремими ситами і основою сушарки.
3. Таким чином, усі продукти на ситах сушарки ретельно висушуються, не втрачаючи своєї поживної цінності.
4. Це дозволяє насолоджуватися фруктами, овочами чи грибами цілий рік без додавання штучних консервантів.
5. За допомогою цього пристрою також можна сушити квіти, трави, готувати продукти для мюслі тощо.

ЗБЕРІГАННЯ СУШЕНИХ ПРОДУКТІВ

1. Контейнери, в яких будуть зберігатися висушені продукти, повинні бути чистими і сухими.
2. Найкраще зберігати сушені продукти в скляних банках з щільною кришкою, поміщених в темне і сухе місце при температурі від 5 °C до 20 °C.
3. Протягом першого тижня після сушіння продуктів перевіряйте, щоб у контейнерах, в яких вони зберігаються, не було вологи. Якщо так, це означає, що продукти не були повністю висушені і їх потрібно висушити ще раз.

УВАГА! Не кладіть гарячі або навіть теплі продукти в контейнери для зберігання!

ВИКОРИСТАННЯ ФЕНУ

1. Розмістіть пристрій на плоскій, сухій і рівній поверхні.
2. Розкладіть продукти для сушіння на решітках. Важливо встановлювати в сушарку тільки ті сита, на яких будуть розміщені продукти, що підлягають сушінню. Стандартна відстань між ситами становить приблизно 20 мм. Ви можете збільшити відстань між ситами приблизно до 40 мм, поставивши сита одне на одне, використовуючи внутрішні язички і відповідні рифлення у верхній частині сит.

УВАГА! Не складайте вироби, що сушаться, на основу сушарки ①.

3. Встановіть кришку (10) на останнє використане сито.
4. Вставте вилку в розетку. Пристрій подасть звуковий сигнал.
5. Увімкніть пристрій за допомогою кнопки (3).
6. На дисплеї (7) з'явиться приклад часу і температури.
7. Натисніть кнопку SET (4), відображуваний час почне блимати. За допомогою ручки (6) встановіть час сушіння. Діапазон налаштування часу від 30 хв до 36 год з кроком 30 хв. Потім знову натисніть кнопку SET (4), температура на дисплеї почне блимати. За допомогою ручки (6) встановіть температуру сушіння. Діапазон налаштування температури від 35°C до 75°C з кроком 5°C. Також доступне налаштування температури FA, при якій обігрів не працює, працює тільки вентилятор.
8. Потім почніть сушіння кнопкою (5).
9. Коли пристрій закінчить роботу, він автоматично вимкнеться через деякий час.
10. Від'єднайте вилку від джерела живлення, зачекайте, поки сушарка охолоне, а потім ретельно почистіть її (див. ОЧИЩЕННЯ І ОБСЛУГОВУВАННЯ

УВАГА! Якщо після увімкнення сушарки не виконувати жодних дій, прилад вимкнеться приблизно через 1 хвилину.

ЗАКЛЮЧНІ ЗАУВАЖЕННЯ

1. Завжди ретельно мийте інгредієнти перед тим, як покласти їх у сушарку.
2. Всі види продуктів слід нарізати так, щоб вони зручно поміщалися між рівномірно розташованими ситами.
3. Час сушіння залежить від властивостей окремих продуктів, товщини нарізаних шматочків тощо.
4. Якщо продукти висушили нерівномірно, поміняйте місцями окремі сита - покладіть верхнє сито внизу, а нижнє - вгорі.
5. Щоб фрукти, які сушаться, не побуріли, їх можна збризнути лимонним або ананасовим соком.
6. Деякі овочі та фрукти можуть бути вкриті природним захисним шаром, тому час сушіння може бути довшим. Щоб запобігти цьому, наприклад, їх слід очищати від шкірки.

СУШІННЯ ФРУКТІВ І ГРИБІВ

1. Ретельно вимити фрукти або гриби.
2. Видаліть усе насіння, гнилі частини тощо.
3. Розділіть фрукти або гриби на шматочки так, щоб вони зручно поміщалися між наступними ситами.
4. Сушіть фрукти або гриби до бажаного ефекту при температурі приблизно 55 °C-65 °C.

СУШІННЯ ОВОЧІВ

1. Овочі ретельно вимити.
2. Видаліть усе насіння, гнилі частини тощо.
3. Овочі з тривалим часом приготування перед сушінням потрібно готувати на пару.
4. Для цього покладіть овочі в сито або ситечко і поставте над каструлею з киплячою водою на 1-5 хвилин. Потім покласти в холодну воду і злити.
5. Можна також коротко ошпарити овочі в окропі на 1-2 хвилини, потім опустити в холодну воду, вийняти і відцідити.
6. Овочі сушать при температурі 50 °С-55 °С.

СУШІННЯ ТРАВ

1. Бажано сушити тільки молоде листя.
2. Після того, як трави висушені, не зберігайте їх у паперових пакетах, оскільки запах і жир вбереться папером.
3. Зберігати в прохолодному та темному місці.
4. Сушити трави при температурі близько 40 °С.

СУШІННЯ М'ЯСА ТА РИБИ

1. Перед в'яленням з м'яса потрібно видалити жир, нарізати його (бажано на довгасті стрічко-подібні шматки) і замаринувати на 6-8 годин.
2. Сушіть безперервно до досягнення бажаного ефекту при температурі 65 °С-70 °С.
3. Риба для сушіння повинна бути свіжою.
4. Її потрібно почистити і видалити всі кістки.
5. Потім збризніть його лимонним соком і занурте у водний розчин солі.

СУШІННЯ КВІТІВ

1. Для сушіння найкраще вибирати квіти, які ще не повністю розвинулися.
2. Поріжте їх на шматочки.
3. Сушіть до досягнення бажаного ефекту при температурі приблизно 40 °С.

ОЧИЩЕННЯ І ДОГЛЯД

УВАГА! Перед початком очищення відключіть пристрій від мережі та дочекайтеся повного охолодження. Не занурюйте основу сушарки (1) у воду або інші рідини.

1. Вимийте сита (9) і кришку (10) в теплій воді з невеликою кількістю миючого засобу. Після прання ретельно висушіть їх.
2. Протріть основу сушарки вологою ганчіркою, а потім витріть насухо.
3. Ви можете видалити складні забруднення, обережно потерши їх м'якою щіткою.
4. Не використовуйте розчинники, сильні миючі засоби або гострі предмети, оскільки вони можуть пошкодити корпус пристрою.
5. Не мийте деталі сушарки в посудомийній машині.
6. Зберігайте сушарку зі складеними екранами (рис. 1).



рис. 1

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Технічні параметри наведено на заводській табличці виробу,

Довжина кабелю живлення: 1,18 м



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

Цей посібник перекладено машинним перекладом.

Якщо у вас є сумніви, будь ласка, зверніться до його англійської версії.

Правильная утилизация продукта (изношенное электрическое и электронное оборудование)



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

Szanowny Kliencie!

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

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

Karta gwarancyjna/Warranty card

Data sprzedaży/
Date of sale

Podpis sprzedawcy/
Signature of Seller

Pieczętka sklepu/
Stamp shop

JAK POSTĘPOWAĆ W PRZYPADKU REKLAMACJI

1. ZADZWOŃ

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

2. ZAPAKUJ

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

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

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

serwis@mpm.pl
www.mpm.pl

3. PRZEKAŻ KURIEROWI

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

Przed zgłoszeniem reklamacji prosimy o zapoznanie się z warunkami gwarancji.

Zapoznałem się i akceptuję warunki niniejszej gwarancji.

Czytelny podpis kupującego/
Legible signature of the buyer

OŚWIADCZENIE GWARANCYJNE

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

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

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

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

**Data naprawy/
Date of repair**

**Numer naprawy/
Number repair**

**Opis wykonywanych czynności oraz
wymienionych części/
Description of activities performed and
specific parts**

**Pieczętka punktu
serwisowego/
Stamp service point**

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

**Numer seryjny/
Serial number**

NOTES