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

EE *Meie soov on, et te naudite meie toodete kasutamist ja soovitame teil kasutada meie laiaulatuslikku kaubanduslikku pakkumist* MPM

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

LT *Linkime maloniai naudotis mūsų gaminiu ir kviečiame pasinaudoti plačiu bendrovės komerciniu pasiūlymu* MPM

LV *Vēlam jums gūtu prieku, lietojot mūsu produktu, un aicinām jūs izmantot mūsu uzņēmuma plašo piedāvājumu* MPM

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-15

TROCKNER FÜR PILZE, OBST UND GEMÜSE
SEENE- PUUVILJA-, MARJA- JA JUURVILJAKUIVATI
FOOD DEHYDRATOR
GRYBŲ, VAISIŲ IR DARŽOVIŲ DŽIOVYKLĖ
SĒŅU, AUGĻU UN DĀRZEŅU ŽĀVĒTĀJS
SUSZARKA DO GRZYBÓW, OWOCÓW I WARZYW
СУШАРКА ДЛЯ ГРИБІВ, ФРУКТІВ ТА ОВОЧІВ

DE	BEDIENUNGSANLEITUNG	3
EE	KASUTUSJUHEND	10
EN	USER MANUAL	16
LT	VARTOTOJO VADOVAS	22
LV	LIETOTĀJA ROKASGRĀMATA	28
PL	INSTRUKCJA OBSŁUGI	34
UA	ПОСІБНИК КОРИСТУВАЧА	41



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

MSG-15_instrukcja_v05.indd 1 12.01.2026 10:42:33

Paper Type:
Cover: *Matt Art Board Paper 150 gsm (cover folding instruction: https://youtu.be/U8sGPmXwSaQ)*
Inside: *Offset Paper 110 gsm*

Recommended printing colours: Cyan Magenta Yellow Black





5 trays BPA Free with a diameter of 28 cm



Infinitely adjustable temperature from 35°-70° C



Adjustable trays height 1.5-2.7 cm



Safety overheating device

HINWEISE ZUR ANWENDERSICHERHEIT

- 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.
- Benutzen Sie ein beschädigtes Gerät nicht, auch nicht, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt ist - lassen Sie das Gerät in diesem Fall von einem autorisierten Servicecenter reparieren.
- 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!
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Stellen Sie das Gerät während des Betriebs nicht in der Nähe von Wänden, Gardinen, Vorhängen usw. auf.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf die Abdeckung des Geräts.

MSG-15_instrukcja_v05.indd 3 12.01.2026 10:43:02

- Denken Sie daran, das Gerät immer zuerst auszuschalten, bevor Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe anderer Elektrogeräte, Brenner, Herde, Öfen usw. auf.
- 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. Unbeaufsichtigte Kinder dürfen keine Reinigungs-/Wartungsarbeiten durchführen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät nicht unter freiem Himmel verwenden.
- Das Gerät ist nicht zum Betrieb mit externen zeitlich eingestellten Abschaltmechanismen oder

MSG-15_instrukcja_v05.indd 4 12.01.2026 10:43:02

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!**

MSG-15_instrukcja_v05.indd 5 12.01.2026 10:43:02

BESCHREIBUNG DES GERÄTS

1. Gerätedeckel mit Motor und Schalter
2. 5 28-cm-Siebe
3. Sockel des Trockners
4. Anti-Rutsch-Pads
5. Temperaturregler/Abschaltknopf
6. Betriebsstatus-LED

VOR DER VERWENDUNG

1. Nehmen Sie das Gerät aus dem Karton und entfernen Sie alle Pappen und Folien, die es schützen.
2. Bevor Sie den Lebensmitteltrockner zum ersten Mal benutzen, schalten Sie ihn etwa 30 Minuten lang ein, ohne Zutaten auf die Siebe zu legen.
3. Reinigen und spülen Sie den Trockner nach dem Ausschalten gemäß den Anweisungen unter „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, in dem sich der Motor befindet, 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 5-20°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. Die Siebe für die zu trocknenden Zutaten sollten so aufgestellt werden, dass ein freier Luftstrom zwischen ihnen möglich ist.
2. Wenn nicht alle Siebe mit Zutaten gefüllt sind, ist es ratsam, nur die Siebe mit Zutaten in den Trockner zu geben.

MSG-15_instrukcja_v05.indd 6 12.01.2026 10:43:02

3. Bringen Sie die Abdeckung der Maschine wieder an, wobei der Motor auf dem zuletzt eingesetzten Sieb steht.
4. Drehen Sie das Rad so weit wie möglich nach links, bis Sie ein Klicken hören. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose, die Betriebsstatus-LED blinkt
5. Schalten Sie das Gerät ein und stellen Sie die gewünschte Temperatur ein, indem Sie den Drehknopf auf dem Deckel nach rechts drehen. Die Betriebsstatus-LED leuchtet kontinuierlich.
6. Um den Trockner auszuschalten, drehen Sie den Drehknopf so weit wie möglich nach links, bis Sie ein Klicken hören.

WICHTIG! Mit dem Trockner lassen sich auch größere Lebensmittelstücke trocknen. In diesem Fall sollten die Trocknersiebe so angeordnet werden, dass die Keilnuten abwechselnd zueinander angeordnet sind. Dadurch wird der nutzbare Raum des Trockners erheblich vergrößert.

SCHUTZ VOR ÜBERHITZUNG

Der Trockner verfügt über einen thermischen Überhitzungsschutz:
Automatischer Schalter - wenn die Temperatur zu stark ansteigt, wird die Heizung ausgeschaltet, und wenn sie abkühlt, wird die Heizung wieder eingeschaltet.

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 der gewünschte Effekt erreicht ist.

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.

MSG-15_instrukcja_v05.indd 7 12.01.2026 10:43:02

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.

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 absorbiert.
3. An einem kühlen und dunklen Ort aufbewahren.

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 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 erreicht ist.

REINIGUNG UND WARTUNG

1. Waschen und trocknen Sie die Teile, die direkt mit Lebensmitteln in Berührung kommen, nach jedem Gebrauch gründlich ab.
2. Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung aus.
3. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
4. Zur Reinigung des Gehäuses kann es mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel abgewischt werden.
5. Die Siebe und die Basis des Trockners können in warmem Wasser mit einer kleinen Menge Waschmittel gewaschen werden.
6. Schwer zu entfernende Verschmutzungen lassen sich durch leichtes Reiben mit einer weichen Bürste beseitigen.
7. Tauchen Sie die Abdeckung mit dem Motor nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten!
8. Verwenden Sie keine Lösungsmittel, starke Reinigungsmittel oder scharfe Gegenstände, da diese das Gehäuse des Geräts beschädigen können.
9. Waschen Sie auch keine Teile des Trockners in Geschirrspülern.

MSG-15_instrukcja_v05.indd 8 12.01.2026 10:43:03

TECHNISCHE DATEN

Modell	MSG-15
Stromversorgung	220-240V~ 50-60Hz
Leistung	320-380W
Ausgeschaltet und Standby-Modus verfügbar	Verfügbar
Leistungsaufnahme im Standby-Modus	0,3W
Stromverbrauch im Aus-Zustand	-
Wechselt automatisch in den Standby-Modus nach	-
Automatischer Übergang in den Abschaltmodus nach	-
Netzwerk-Standby-Modus, wenn das Gerät über eine Anwendungsverbindungs-funktion verfügt	-
Länge des Netzkabels	0,8 m

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

Dieses Handbuch wurde maschinell übersetzt.
Im Zweifelsfall beziehen Sie sich bitte auf die englische Version.

Ordnungsgemäße Entsorgung des Produkts (Elektro – und Elektronikmüll)



Die Kennzeichnung auf dem Produkt weist darauf hin, dass das Produkt nach Ablauf seiner Lebensdauer nicht zusammen mit anderen Haushaltsabfällen entsorgt werden darf. Gebrauchte Geräte können sich wegen des potentiellen Gehalts gefährlicher Stoffe, Gemische und Bauteile nachteilig auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit auswirken. Das Vermischen von Elektromüll mit anderen Abfällen bzw. der nicht sachgerechter Ausbau von Elektroteilen kann zur Freisetzung umwelt – und gesundheitsschädlicher Stoffe führen. Das gebrauchte Gerät ist bei einer Sammelstelle für Elektro – und Elektronikschrott zu entsorgen. Für detaillierte Informationen zu Sammelstellen für Elektro – und Elektronikschrott wenden Sie sich bitte an Ihre örtliche Wertstoffsammelstelle oder Schrottbehandlungsanlage.

MSG-15_instrukcja_v05.indd 9 12.01.2026 10:43:03

OHUTUSJUHISED KASUTAMISEKS

- Enne kasutamist lugege hoolikalt juhiseid.
- Olge eriti ettevaatlik, kui lapsed on seadme lähedal.
- Ärge riputage kaablit teravate servade külge ega laske sellel kokku puutuda kuumade pindadega.
- Kui seadet ei kasutata või enne puhastamist tõmmake alati pistik pistikupesast välja.
- Ärge kasutage kahjustatud seadet, isegi kui võrgukaabel või pistik on kahjustatud - sellisel juhul laske seade volitatud teeninduskeskuses parandada.
- Ärge kasutage seadet muudel eesmärkidel kui need, milleks see on ette nähtud.
- Ärge kastke seadet, kaablit või pistikut vette või muudesse vedelikesse.
- Seadet ei tohi töö ajal jätta järelevalveta.
- Ärge asetage seadet töö ajal seinte, kardinate, eesriiete jms lähedusse.
- Ärge asetage midagi seadme kaanele.
- Ärge unustage, et enne pistikupesast väljatõmbamist lülitage seade alati esmalt välja.
- Ärge asetage seadet teiste elektriseadmete, pliitide, pliitide, ahjude jne lähedusse.
- Vältige seadme asetamist metallpindadele.
- Seade on mõeldud ainult koduseks kasutamiseks.

MSG-15_instrukcja_v05.indd 10 12.01.2026 10:43:03

- Seadme vooluvõrgust lahtiühendamiseks eemaldage kaabli pistik pistikupesast.
- Seda seadet võivad kasutada vähemalt 8-aastased lapsed ja isikud, kelle füüsiline ja vaimne võimekus on vähenenud ning kellel puuduvad kogemused ja teadmised seadme kohta, kui on tagatud järelevalve või juhendamine seadme ohutu kasutamise kohta, et nad mõistaksid sellega kaasnevaid ohte. Puhastus- ja hooldustöid ei tohi teha lapsed, kui nad ei ole vähemalt 8-aastased ja kui nad ei ole järelevalve all. Valveta lapsed ei tohi teha koristustöid/hooldustöid.
- Lapsed ei tohi seadmega mängida.
- Ärge kasutage seadet välitingimustes.
- Seade ei ole ette nähtud välise taimeri või eraldi kaugureegularmisesüsteemi töötamiseks.
- Hoidke seade ja selle toitejuhe alla 8-aastastele lastele kättesaamatus kohas.
- Ärge eemaldage pistikut pistikupesast toitejuhtmest tõmmates.
- Ärge ühendage pistikut pistikupessa märgade kätega.
- Ärge katke seadme katte ventilatsiooniavasid töö ajal.
- Laste ohutuse tagamiseks ärge jätke vabalt ligipääsetavaid pakendiosi (kilekotid, pappkarbid, polüstüreen jne).

MSG-15_instrukcja_v05.indd 11 12.01.2026 10:43:03

- Kontrollige, et seadme tüübisildil märgitud toiteparameetrid vastaksid teie vooluvõrgu parameetritele.
- **HOIATUS! Ärge lubage lastel filmiga mängida. Hingamisoht!**

SEADME KIRJELDUS

1. Seadme kate koos mootori ja lülitiga
2. 5 28 cm sõela
3. Kuivati alus
4. Libisemiskindlad padjad
5. Temperatuuri reguleerimise/väljalülitamise nupp
6. Tööseisundi LED

ENNE KASUTAMIST

1. Võtke seade karbist välja ja eemaldage kogu seda kaitsev papp ja foolium.
2. Enne toidukuivati esmakordset kasutamist lülitage see umbes 30 minutiks sisse, ilma et paneksite mingeid koostisosi ekraanidele.
3. Pärast kuivati väljalülitamist puhastage ja loputage seda vastavalt juhistele, mis on esitatud punktis „Puhastamine ja hooldus".

SEADME TÖÖ

1. Toiduainete kuivatamine on tõhus viis nende säilitamiseks.
2. Soe õhk tsirkuleerib kuivati sees kaane, milles asub mootor, ning kuivati üksikute ekraanide ja aluse vahel.
3. Sel viisil kuivatatakse kõik tooted kuivatussõelal põhjalikult, ilma et nad kaotaksid oma toiteväärtust.
4. Selle tulemusena saab puuvilju, köögivilju või seeni nautida aastaringselt ilma kunstlike säilitusainete lisamiseta.
5. Selle seadmega on võimalik kuivatada ka lilli, maitsetaimi, valmistada tooteid müslile jne.

KUIVATATUD TOODETE LADUSTAMINE

1. Mahutid, milles kuivatatud toiduaineid hoitakse, peavad olema puhtad ja kuivad.
2. Parim viis kuivatatud toodete säilitamiseks on hoida neid tihedalt suletud klaaspurkides, mis on paigutatud pimedasse ja kuiva kohta 5-20 °C juures.
3. Esimese nädala jooksul pärast toodete kuivatamist kontrollige, et mahutites, milles neid hoitakse, ei oleks niiskust. Kui see on nii, tähendab see, et tooted ei ole täielikult kuivatatud ja neid tuleb uuesti kuivatada.

TÄHELEPANU! Ärge pange kuuma või isegi sooja toodet säilitamiseks konteinerisse!

MSG-15_instrukcja_v05.indd 12 12.01.2026 10:43:03

FÖÖNI KASUTAMINE

1. Kuivatatavate koostisosade sõelad tuleb paigutada nii, et nende vahel oleks võimalik vaba õhuvool.
2. Kui kõik sõelad ei ole koostisainetega täidetud, on soovitav panna kuivati sisse ainult need, milles on koostisained.
3. Asetage masina kate koos mootoriga viimasele paigaldatud sõelale tagasi.
4. Keerake valimisnuppu nii kaugele vasakule kui võimalik, kuni kuulete klõpsatust. Ühendage pistik võrgupistikupesasse, tööseisundi LED vilgub
5. Lülitage seade sisse, seades soovitud temperatuuri, keerates kaanel asuvat nuppu paremale. Tööseisundi LED süttib pidevalt.
6. Kuivati väljalülitamiseks keerake nuppu nii kaugele vasakule kui võimalik, kuni kuulete klõpsatust.

TÄHELEPANU! Kuivati võimaldab kuivatada ka suuremaid toidutükke. Sellisel juhul tuleks kuivati sõelad paigutada nii, et võtmejäljed oleksid üksteise suhtes vaheldumisi paigutatud. See suurendab oluliselt kuivati kasutatavat ruumi.

KAITSE ÜLEKUUMENEMISE EEST

Kuivatil on termiline ülekuumenemiskaitse:
Automaatne lüliti - kui temperatuur liigselt tõuseb, lülitatakse kütteseade välja ja kui jahtub, lülitatakse kütteseade uuesti sisse.

KOKKUVÕTVAD MÄRKUSED

1. Peske koostisained alati põhjalikult enne kuivatisse panemist.
2. Igasugused toiduained tuleb lõigata nii, et need mahuksid mugavalt ühtlase vahega sõelte vahele.
3. Kuivamisaeg sõltub üksikute toodete omadustest, tükeldatud tükkide paksusest jne.
4. Kui tooted on ebaühtlaselt kuivanud, vahetage üksikute sõelte asukohti - asetage ülemine sõel alla ja alumine üleval.
5. Et kuivatatavad puuviljad ei muutuks pruuniks, võib neid pritsida sidruni- või ananassimahlaga.
6. Mõned köögiviljad või puuviljad võivad olla kaetud loomuliku kaitsekihiga, mistõttu kuivatusaeg võib olla pikem. Selle vältimiseks tuleks need näiteks koorida.

PUUVILJADE JA SEENTE KUIVATAMINE

1. Peske puuviljad või seened põhjalikult.
2. Eemaldage kõik seemned, mädanenud osad jne.
3. Jagage puuviljad või seened tükkideks nii, et need mahuksid mugavalt järjestikuste sõelte vahele.
4. Kuivatage puuvilju või seeni, kuni saavutate soovitud efekti.

KÖÖGIVILJADE KUIVATAMINE

1. Peske köögiviljad põhjalikult.
2. Eemaldage kõik seemned, mädanenud osad jne.
3. Pika keetmisajaga köögivilju tuleb enne kuivatamist aurutada.

MSG-15_instrukcja_v05.indd 13 12.01.2026 10:43:04

4. Selleks asetage köögiviljad sõelale või sõelale ja asetage need 1-5 minutiks keeva vee peale. Seejärel pange külma vette ja nõrutage.
5. Võite köögivilju ka lühidalt 1-2 minutit keevas vees keeta, seejärel visake need külma vette, võtke välja ja nõrutage.

KUIVATUD TAIMED

1. Soovitav on kuivatada ainult noored lehed.
2. Kui maitsetaimed on kuivatatud, ärge hoidke neid paberkottides, sest lõhn ja rasv imenduvad paberisse.
3. Hoida jahedas ja pimedas kohas.

LIHA JA KALA KUIVATAMINE

1. Enne kuivatamist tuleb lihast eemaldada rasv ja see tuleb lõigata (eelistatavalt piklikeks lintideks) ning seejärel 6-8 tundi marineerida.
2. Kuivatage pidevalt kuni soovitud efekti saavutamiseni.
3. Kuivatatav kala peab olema värske.
4. See tuleb puhastada ja kõik luud eemaldada.
5. Seejärel pihustage seda sidrunimahlaga ja kastke see vesisoolalahusesse.

LILLED KUIVATAMINE

1. Kuivatamiseks on kõige parem valida lilled, mis ei ole veel täielikult välja arenenud.
2. Lõika need tükkideks.
3. Kuivatage kuni soovitud efekti saavutamiseni.

PUHASTAMINE JA HOOLDAMINE

1. Pärast iga kasutamist peske põhjalikult ja kuivatage toiduga otseselt kokkupuutuvad osad.
2. Enne puhastamist lülitage seade välja.
3. Tõmmake pistik pistikupesast välja.
4. Korpuse puhastamiseks võib seda pühkida niiske lapiga ja väikese koguse pesuvahendiga.
5. Kuivati sõelad ja aluse võib pesta soojas vees koos väikese koguse pesuvahendiga.
6. Raskesti eemaldatavat mustust saab eemaldada, hõõrudes seda õrnalt pehme harjaga.
7. Ärge kastke katet koos mootoriga vette või muudesse vedelikesse!
8. Ärge kasutage lahusteid, tugevaid puhastusvahendeid ega teravaid esemeid, sest need võivad seadme korpust kahjustada.
9. Samuti ärge peske kuivati osi nõudepesumasinas.

MSG-15_instrukcja_v05.indd 14 12.01.2026 10:43:04

TEHNILISED SPETSIFIKATSIOONID

Mudel	MSG-15
Toiteallikas	220-240V~ 50-60Hz
Võimsus	320-380W
Väljalülitatud ja ooterežiim saadaval	Saadaval
Energiatarbimine ooterežiimil	0,3W
Energiatarbimine väljalülitatud olekus	-
Lülitub automaatselt ooterežiimi pärast	-
Läheb automaatselt väljalülitusrežiimi pärast	-
võrgu ooterežiim, kui seadmel on rakendusühenduse funktsioon	-
Võrgukaabli pikkus	0,8 M.

TÄHELEPANU! MPM agd S.A. jätab endale õiguse teha tehnilisi muudatusi!

See kasutusjuhend on masintõlgitud.
Kahtluse korral vaadake palun selle ingliskeelset versiooni.

Toote nõuetekohane kõrvaldamine (elektri – ja elektroonikaseadmete jäätmed)

Tootel olev märgistus näitab, et toodet ei tohi kasutusaja lõppedes koos muude olmejäätmetega ära visata. Ohtlike ainete, segude ja komponentide võimaliku sisalduse tõttu võivad seadmejäätmed avaldada kahjulikku mõju keskkonnale ja inimeste tervisele. Elektrijäätmete segamine muude jäätmetega või nende ebaprofessionaalne demonteerimine võib põhjustada tervisele ja keskkonnale kahjulike ainete eraldumist. Kasutatud seade tuleb toimetada elektri – ja elektroonikaseadmete jäätmete kogumispunkti. Täpsemat teavet elektri – ja elektroonikajäätmete kõrvaldamise koha kohta saab kasutaja, kui ta pöördub kasutatud seadmete kogumispunkti või jäätmekäitlusettevõttesse.

MSG-15_instrukcja_v05.indd 15 12.01.2026 10:43:04

SAFETY INSTRUCTIONS

- Read the instructions carefully before use.
- Take special care when children are near the appliance.
- 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.
- Do not use a damaged appliance, including if the power cord or plug is damaged – in this case, return the appliance to an authorised service centre for repair.
- Do not use the appliance for purposes other than those for which it was intended.
- Do not immerse the appliance, cable or plug in water or other liquids!
- Do not leave the appliance unattended during operation.
- The appliance during its operation must not be placed near walls, curtains, etc.
- Do not place anything on the appliance cover.
- Remember to always switch off the appliance first before removing the plug from the mains socket.
- Do not place the appliance near other electric cookers, burners, ovens, etc.
- Avoid placing the appliance on metal surfaces.
- The appliance is intended for domestic use only.

MSG-15_instrukcja_v05.indd 16 12.01.2026 10:43:04

- In order to disconnect the appliance 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.
- The appliance is not a toy and should not be used as such by children.
- Do not use the appliance 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 appliance cover during its operation.

MSG-15_instrukcja_v05.indd 17 12.01.2026 10:43:04

- 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 appliance'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. Appliance cover including motor and switch
2. 5 sieves with a diameter of 28 cm
3. Dryer base
4. Anti-slip pads
5. Temperature control/switch-off knob
6. Operating status LED

PRIOR TO FIRST USE

1. Take the appliance out of the box and remove all protecting cardboard and foil.
2. Before using the food dryer for the first time, turn it on for approximately 30 minutes without placing any ingredients on the sieves.
3. After switching off the dryer, clean and rinse it according to the instructions under „Cleaning and maintenance".

OPERATION OF THE APPLIANCE

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 appliance 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 5-20°C.

MSG-15_instrukcja_v05.indd 18 12.01.2026 10:43:04

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. The sieves for the ingredients to be dried should be positioned so that a free flow of air is possible between them.
2. If all the sieves are not filled with ingredients, it is advisable to place only those with ingredients in the drier.
3. Replace the cover of the appliance with the motor on the last sieve applied.
4. Turn the dial as far to the left as possible until you hear a click. Insert the plug into the mains socket, the operating status LED will flash
5. Switch on the appliance by setting the desired temperature by turning the knob, located on the lid, to the right. The operating status LED will lit up continuously.
6. Turn the dial as far to the left as possible until you hear a click.

CAUTION! The dryer also allows larger pieces of food to be dried. In this case, the dryer sieves should be arranged so that the keyways are arranged alternately with respect to each other. This will significantly increase the usable space of the dryer.

PROTECTION AGAINST OVERHEATING

The dryer is provided with thermal protection against overheating:
Automatic switch - when the temperature rises excessively, the heater is switched off, and when it cools down, the heater is switched back on.

FINAL TIPS

1. Always wash ingredients thoroughly before placing them inside the dryer.
2. All types of food products should be cut so that they fit freely between evenly arranged sieves.
3. The drying time depends on the properties of individual products, the thickness of the cut pieces, etc.
4. 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.
5. To prevent fruit intended for drying from browning, spray it with lemon or pineapple juice.
6. 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

1. Wash fruit or mushrooms thoroughly.
2. Remove all seeds, rotten parts, etc.
3. Divide the fruit or mushrooms into pieces so that they fit freely between the sieves.
4. Dry the fruit or mushrooms until the desired effect is achieved.

MSG-15_instrukcja_v05.indd 19 12.01.2026 10:43:05

DRYING VEGETABLES

1. Wash the vegetables thoroughly.
2. Remove all seeds, rotten parts, etc.
3. Vegetables with a long cooking time require steaming prior to drying.
4. 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.
5. 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.

DRYING HERBS

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

DRYING MEAT AND FISH

1. Prior to drying, all fat present on the meat should be removed and the piece itself should be but (preferably into long ribbon-shaped pieces), and marinate for 6-8 hours.
2. Dry continuously until the desired effect is achieved.
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 until the desired effect is achieved.

CLEANING AND MAINTENANCE

1. Wash thoroughly and dry the parts that directly come into contact with food after each use of the appliance.
2. Switch off the appliance before cleaning.
3. Pull the plug out of the socket
4. To clean the casing, it can be wiped with a damp cloth and a small amount of detergent.
5. The sieves and base of the dryer can be washed in warm water with a small amount of detergent.
6. Dirt that is difficult to remove can be dealt with by rubbing it gently with a soft brush.
7. Do not immerse the cover with the motor in water or other liquids!
8. Using solvents, strong detergents or sharp objects is forbidden, as they may damage the casing of the appliance.
9. Neither should you wash any parts of the dryer in dishwashers.

MSG-15_instrukcja_v05.indd 20 12.01.2026 10:43:05

TECHNICAL DATA

Model	MSG-15
Power supply	220-240V~ 50-60Hz
Power	320-380W
Availability of the shutdown and standby mode	Available
Power consumption in standby mode	0,3W
Power consumption in the shutdown mode	-
Automatically goes into standby mode after	-
Automatically goes into the shutdown mode after	-
Network standby mode, if the appliance has a connection function with the application	-
Length of mains cable	0,8 m

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

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



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

MSG-15_instrukcja_v05.indd 21 12.01.2026 10:43:05

NURODYMAI SAUGIAM APTARNAVIMUI

- Prieš pradėdami naudoti įrenginį, atidžiai perskaitykite jo naudojimo instrukciją.
- Būkite itin atsargūs, kai arti įrenginio yra vaikai.
- Nekabinkite laido ant aštrių briaunų ir neleiskite, kad liestų karštus paviršius.
- Visuomet ištraukite kištuką iš elektros lizdo, kai nenaudojate įrenginio arba prieš jo valymą.
- Sugadinto įrenginio naudoti negalima. Jo taip pat nenaudokite, jeigu pažeistas maitinimo laidas ar kištukas. Tokiu atveju įrenginį atiduokite remontui į įgaliotą remonto centrą.
- Nenaudokite įrenginio kitiems tikslams, nei jis yra skirtas.
- Negalima nardinti įrenginio, laido ir kištuko vandenyje ar kituose skysčiuose.
- Darbo metu nepalikite įrenginio be priežiūros.
- Negalima darbo metu statyti įrenginio arti sienų, užuolaidų, ir pan.
- Negalima statuti įrenginio ant korpuso.
- Prisiminkite, kad visuomet prieš kištuko ištraukimą iš elektros lizdo pirmiausia išjunkite įrenginį.
- Negalima arti įrenginio statyti kitų elektrinių prietaisų, degiklių, viryklių, orkaičių ir pan.
- Reikia vengti statyti įrenginį ant metalinių paviršių.
- Prietaisas skirtas naudoti namuose.

MSG-15_instrukcja_v05.indd 22 12.01.2026 10:43:05

- Siekiant atjungti įrenginį nuo elektros šaltinio, ištraukite kištuką iš elektros lizdo.
- Šį prietaisą gali naudoti vaikai nuo 8 metų ir asmenys su fizine bei psichine negalia, taip pat neturintys prietaiso naudojimo patirties arba žinių asmenys gali naudoti prietaisą, tik jei juos prižiūri kiti asmenys arba anksčiau minėti asmenys išklausė saugaus prietaiso naudojimo instruktažą bei jie buvo informuoti apie su prietaiso naudojimu susijusius pavojus ir minėtą informaciją suprato. Valymo ir priežiūros darbus gali atlikti tik ne jaunesni kaip 8 metų vaikai, jei jie yra prižiūrimi. Valymo ir (arba) priežiūros darbų negali atlikti neprižiūrimi vaikai.
- Vaikams draudžiama žaisti su prietaisu.
- Negalima naudoti atvirame ore.
- Įrenginys nėra skirtas darbui su išoriniais laikmačiais ar atskirais nuotolinio valdymo pultais.
- Laikykite įrenginį ir jo laidą vaikams iki 8 metų nepasiekiamoje vietoje.
- Traukdami už laido neištraukite kištuko iš elektros lizdo .
- Nekiškite kištuko į elektros lizdą drėgnomis rankomis.
- Darbo metu neuždenkite ventiliacijos angų esančių ant įrenginio korpuso

MSG-15_instrukcja_v05.indd 23 12.01.2026 10:43:05

- Vaikų saugumui nepalikite laisvai prieinamų pakuotės sudedamųjų dalių (plastmasinių maišų, kartonų, putų polistirolo ir t. t.).
- Patikrinkite, ar prietaiso informacinėje lentelėje nurodyti maitinimo parametrai atitinka Jūsų maitinimo tinklo parametrus.
- **ĮSPĖJIMAS! Neleiskite vaikams žaisti su plėvele. Pavojus uždusti!**

ĮRENGINIO APRAŠYMAS

1. Korpusas su varikliu ir jungikliu
2. 5 28 cm sietai
3. Džiovintuvo pagrindas
4. Neslystantys padėklai
5. Temperatūros reguliavimo / išjungimo rankenėlė
6. Veikimo būsenos šviesos diodas

PRIEŠ PANAUDOJIMĄ

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

ĮRENGINIO VEIKIMAS

1. Maisto produktų džiovinimas yra veiksmingas konservavimo būdas.
2. Šilta soras sukasi džiovintuvo viduje tarp korpuso, kuriame yra variklis, ir paskirų sietų bei džiovintuvo pagrindo.
3. Taip visi produktai ant džiovyklės sietų kruopščiai išdžiovinami neprarandant jų maistinės vertės.
4. To dėka visus metus galima skanauto vaisius, daržoves ar grybus be jokių papildomų konservantų.
5. Šio įrenginio dėka galima džiovinti gėles, paruošti produktus dribsniams ir pan.

IŠDŽIOVINTŲ PRODUKTŲ LAIKYMAS

1. Indai, kuriuose bus laikomi džiovinti produktai, turi būti švarūs ir sausi.
2. Geriausias būdas džiovintiems produktams saugoti yra stikliniai stiklainiai su sandariu uždarymu, pastatyti tamsioje ir sausoje vietoje, 5-20°C temperatūroje.

MSG-15_instrukcja_v05.indd 24 12.01.2026 10:43:05

3. Per pirmą savaitę po produktų išdžiovinimo reikia patikrinti, ar induose, kuriuose jei saugomi, nėra drėgmės. Jeigu yra, ta reiškia, kad produktai nebuvo visiškai išdžiovinti ir reikia juos džiovinti iš naujo.

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

DŽIOVINTUVO NAUDOJIMAS

1. Sietus skirtus produktų džiovinimui reikia sudėti taip, kad tarp jų laisvai tekėtų oras.
2. Jeigu visi sietai neužpildyti produktais, tuomet rekomenduojama, kad į džiovintuvą būtų sudėti tik tie sieta, ant kurių yra produktai.
3. Uždėkite korpusą su varikliu ant paskutinio uždėto sieto.
4. Sukite ratuką kuo labiau į kairę, kol išgirsite spragtelėjimą. Įkiškite kištuką į elektros lizdą, veikimo būsenos indikatorius mirksės
5. Įjunkite prietaisą nustatydami norimą temperatūrą pasukdami dangtelyje esančią rankenėlę į dešinę. Veikimo būsenos šviesos diodas šviečia nuolat.
6. Norėdami išjungti džiovyklę, sukite rankenėlę kuo labiau į kairę, kol išgirsite spragtelėjimą.

DĖMESIO! Džiovyklėje taip pat galima džiovinti didesnius maisto produktus. Šiuo atveju džiovyklų sietai turėtų būti išdėstyti taip, kad šerdelės viena kitos atžvilgiu būtų išdėstytos pakaitomis. Taip gerokai padidinsite naudingą džiovyklės erdvę.

APSAUGA NUO PERŠILIMO

Džiovintuvas turi terminę apsaugą nuo peršilimo:
Automatinis jungiklis - kai auga temperatūra atjungiamas tenas, atvėsus tenas vėl įjungiamas.

GALUTINIAI PATARIMAI

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

VAISIŲ IR GRYBŲ DŽIOVINIMAS

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

MSG-15_instrukcja_v05.indd 25 12.01.2026 10:43:05

DARŽOVIŲ DŽIOVINIMAS

1. Daržoves gerai nuplaukite.
2. Pašalinkite visus kauliukus, supuvusias dalis ir pan.
3. Ilgai verdamas daržovės reikia nuplikyti garais prieš džiovinimą.
4. Siekiant tai padaryti daržoves sudėkite į sietą arba koštuvą ir padėkite virš puodo su verdančiu vandeniu 1-5 minutėms. Paskui įmeskite į šaltą vandenį ir nusausinkite.
5. Daržoves taip pat galite 1-2 minutes trumpam nuplikyti verdančiame vandenyje, po to įmesti į šaltą vandenį, išimti ir nusausinti.

ŽOLELIŲ DŽIOVINIMAS

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

MĖSOS IR ŽUVŲ DŽIOVINIMAS

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

GĖLIŲ DŽIOVINIMAS

1. Džiovinimui geriausia pasirinkti gėles, kurios dar nėra visiškai išsiskleidusios.
2. Supjaustykite į gabaliukus.
3. Džiovinti kol pasieksite norimą efektą.

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

1. Po kiekvieno panaudojimo kruopščiai išplaukite ir nusausinkite elementus, kurie tiesiogiai liečiasi su maistu.
2. Išjunkite įrenginį prieš valymą.
3. Ištraukite kištuką iš elektros lizdo.
4. Siekiant išvalyti korpusą jį galima plauti drėgnu skudurėliu su trupučiu ploviklio.
5. Sietus ir pagrindą galima plauti šiltame vandenyje su nedideliu ploviklio kiekiu.
6. Sunkiai šalinamus nešvarumus galima nuvalyti minkštu šepetėliu.
7. Negalima nardinti dangčio su varikliu vandenyje ar kituose skysčiuose!
8. Negalima naudoti tirpiklių, stiprių ploviklių bei aštrių daiktų, nes jie gali sugadinti įrenginį.
9. Negalima įrenginio elementų plauti indaplovėje.

MSG-15_instrukcja_v05.indd 26 12.01.2026 10:43:06

TECHNINIAI DUOMENYS

Modelis	MSG-15
Maitinimas	220-240 V~ 50-60 Hz
Galia	320-380W
Galimi išjungties ir budėjimo režimai	Galima rasti
Energijos suvartojimas budėjimo režimu	0,3W
Energijos suvartojimas išjungties režimu	-
Automatiškai pereina į budėjimo režimą, kai	-
Automatiškai pereina į išjungimo režimą po to, kai	-
Tinklo budėjimo režimas, jei prietaisas turi taikomosios programos ryšio funkciją	-
Maitinimo laido ilgis	0,8 M.

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

Šis vadovas buvo išverstas mašininiu būdu.
Jei kyla abejonių, žr. jo versiją anglų kalba.

Tinkamas įrenginio šalinimas (sunaudota elektros ir elektronikos įrangą)



Ant produkto esantis ženklinimas nurodo, kad pasibaigus tarnavimo laikui produkto negalima pašalinti su kitomis namų ūkių atliekomis. Panaudota įranga gali turėti neigiamą poveikį aplinkai ir žmonių sveikatai dėl galimų pavojingų medžiagų, mišinių ir komponentų sudėtyje. Elektros atliekų maišymas su kitomis atliekomis arba neprofesionalus jų išardimas gali sukelti sveikatai ir aplinkai kenksmingų medžiagų išsiskyrimą. Panaudotas prietaisas turi būti pristatytas į elektros ir elektroninės įrangos atliekų surinkimo punktą. Norėdami gauti išsamią informaciją apie elektros ir elektronikos atliekų grąžinimo vietą, naudotojas turėtų kreiptis į komunalinį panaudotos įrangos surinkimo punktą arba panaudotos įrangos perdirbimo įmonę.

MSG-15_instrukcja_v05.indd 27 12.01.2026 10:43:06

LIETOŠANAS DROŠĪBAS INSTRUKCIJAS

- Pirms lietošanas rūpīgi izlasiet lietošanas instrukciju.
- Esiet īpaši uzmanīgs, ja ierīces tuvumā atrodas bērni.
- Neuzkariniet kabeli uz asām malām un neļaujiet tam saskarties ar karstām virsmām.
- Vienmēr atvienojiet kontaktdakšu no tīkla kontaktligzdas, kad ierīce netiek lietota, vai pirms tīrīšanas.
- Neizmantojiet bojātu ierīci, pat ja ir bojāts strāvas kabelis vai kontaktdakša - šādā gadījumā ierīci remontējiet pilnvarotā servisa centrā.
- Neizmantojiet ierīci citiem mērķiem, izņemot paredzēto lietojumu.
- Neiegremdējiet ierīci, kabeli vai kontaktdakšu ūdenī vai citos šķidrumos.
- Neatstājiet ierīci bez uzraudzības tās darbības laikā.
- Darba laikā ierīci nenovietojiet pie sienām, aizkariem, drapērijām utt.
- Uz ierīces vāka neko nenovietojiet.
- Atcerieties, ka pirms kontaktdakšas izņemšanas no tīkla kontaktligzdas vienmēr vispirms izslēdziet ierīci.
- Nenovietojiet ierīci blakus citām elektroierīcēm, degļiem, plītīm, plītīm, cepeškrāsnīm utt.
- Izvairieties novietot ierīci uz metāla virsmām.

MSG-15_instrukcja_v05.indd 28 12.01.2026 10:43:06

- Ierīce ir paredzēta tikai lietošanai mājas apstākļos.
- Lai atvienotu ierīci no strāvas padeves, izņemiet kabeļa kontaktdakšu no strāvas kontaktligzdas.
- Šo ierīci drīkst lietot bērni, kas ir vismaz 8 gadus veci, kā arī personas ar ierobežotām fiziskajām, garīgajām spējām un personas bez pieredzes vai zināšanām par iekārtu, ja tiks nodrošināta uzraudzība vai viņi tiks instruēti par ierīces drošu lietošanu, lai ar to saistīts risks būtu saprotams. Tīrīšanu un apkopi drīkst veikt tikai bērni, kas ir vismaz 8 gadus veci un tiek uzraudzīti. Bērni bez uzraudzības nedrīkst veikt tīrīšanas/uzturēšanas darbus.
- Bērni nedrīkst spēlēties ar ierīci.
- Ierīci nedrīkst lietot ārpus telpām.
- Iekārta nav paredzēta darbībai, izmantojot ārējos slēdžu taimerus vai atsevišķu tālvadības sistēmu.
- Glabājiet ierīci un tās vadu bērniem līdz 8 gadu vecumam nepieejamā vietā.
- Neizņemiet kontaktdakšu no tīkla kontaktligzdas, velkot aiz vada.
- Nepievienojiet kontaktdakšu tīkla kontaktligzdai ar mitrām rokām.
- Ekspluatācijas laikā neaizsedziet ventilācijas atveres ierīces vākā.
- Bērnu drošības nolūkos, lūdzu, neatstājiet iepakojuma daļas (plastmasas maisiņi, kartona kastes, polistirols utt.) brīvi pieejamas.

MSG-15_instrukcja_v05.indd 29 12.01.2026 10:43:06

- Pārbaudiet, vai barošanas parametri uz ierīces datu plāksnītes atbilst jūsu barošanas tīkla parametriem.
- **BRĪDINĀJUMS! Neļaujiet bērniem spēlēties ar foliju. Nosmakšanas briesmas!**

IERĪCES APRAKSTS

1. Ierīces vāks ar motoru un slēdzi
2. 5 28 cm sieti
3. Žāvētāja bāze
4. Pretslīdēšanas spilventiņi
5. Temperatūras regulēšanas/izslēgšanas poga
6. Darbības stāvokļa LED

PIRMS LIETOŠANAS

1. Izņemiet ierīci no kastes un noņemiet visu to aizsargājošo kartonu un foliju.
2. Pirms pārtikas žāvētāja pirmās lietošanas reizes ieslēdziet to uz aptuveni 30 minūtēm, nenovietojot uz ekrāniem nekādas sastāvdaļas.
3. Pēc žāvētāja izslēgšanas iztīriet un izskalojiet to saskaņā ar norādījumiem sadaļā „Tīrīšana un apkope".

IERĪCES DARBĪBA

1. Pārtikas produktu žāvēšana ir efektīvs konservēšanas veids.
2. Siltais gaiss žāvētāja iekšpusē cirkulē starp vāku, kurā atrodas motors, un atsevišķiem sietiņiem un žāvētāja pamatni.
3. Tādējādi visi produkti uz žāvētāja sietiem tiek rūpīgi izžāvēti, nezaudējot to uzturvērtību.
4. Tādējādi augļus, dārzeņus un sēnes var baudīt visu gadu bez mākslīgiem konservantiem.
5. Ar šo ierīci var arī žāvēt ziedus, garšaugus, gatavot produktus musli u. c.

ŽĀVĒTU PRODUKTU UZGLABĀŠANA

1. Tvertnēm, kurās tiks uzglabāti žāvēti pārtikas produkti, jābūt tīrām un sausām.
2. Žāvētus produktus vislabāk uzglabāt stikla burkās ar hermētisku aizvākojumu, tumšā un sausā vietā 5-20 °C temperatūrā.
3. Pirmajā nedēļā pēc produktu žāvēšanas pārbaudiet, vai traukos, kuros tie tiek uzglabāti, nav mitruma. Ja tas tā ir, tas nozīmē, ka produkti nav pilnībā izžāvēti un tie ir jāžāvē vēlreiz.

UZMANĪBU! Nenovietojiet uzglabāšanai paredzētajos traukos karstus vai pat siltus produktus!

MSG-15_instrukcja_v05.indd 30 12.01.2026 10:43:06

ŽĀVĒTĀJA LIETOŠANA

1. Žāvējamo sastāvdaļu sietiem jābūt novietotiem tā, lai starp tiem varētu brīvi plūst gaiss.
2. Ja visi sieti nav piepildīti ar sastāvdaļām, ieteicams žāvētājā ievietot tikai tos, kuros ir sastāvdaļas.
3. Nomainiet iekārtas vāku ar motoru uz pēdējā uzliktā sieta.
4. Pagrieziet slēdzi pēc iespējas vairāk pa kreisi, līdz atskan klikšķis. Iespraudiet kontaktdakšu elektrotīkla kontaktligzdā, darbības stāvokļa indikators mirgo.
5. Ieslēdziet ierīci, iestatot vēlamo temperatūru, pagriežot pogu, kas atrodas uz vāka, pa labi. Darbības stāvokļa indikators iedegas nepārtraukti.
6. Lai žāvētāju izslēgtu, pagrieziet pogu iespējami tālu pa kreisi, līdz atskan klikšķis.

UZMANĪBU! Žāvētājā var žāvēt arī lielākus ēdiena gabalus. Šādā gadījumā žāvētāja sieti jāizvieto tā, lai atslēgas ir izvietotas pārmaiņus viena attiecībā pret otru. Tas ievērojami palielinās žāvētāja izmantojamo telpu.

AIZSARDZĪBA PRET PĀRKARŠANU

Žāvētājam ir termiskā aizsardzība pret pārkaršanu:
Automātiskais sildītājs tiek izslēgts, kad temperatūra paaugstinās pārāk augstu, un, kad temperatūra atdziest, sildītājs tiek atkal ieslēgts.

NOBEIGUMA PIEZĪMES

1. Pirms ievietošanas žāvētājā vienmēr rūpīgi nomazgājiet sastāvdaļas.
2. Visu veidu pārtikas produkti jāsagriež tā, lai tie ērti ietilptu starp vienmērīgi izvietotiem sietiem.
3. Žāvēšanas laiks ir atkarīgs no atsevišķu produktu īpašībām, sagriezto gabalu biezuma utt.
4. Ja produkti žāvēti nevienmērīgi, samainiet atsevišķu sietu atrašanās vietas - augšējo sietu novietojiet apakšā, bet apakšējo - augšā.
5. Lai žāvējamie augļi nekļūtu brūni, tos var apsmidzināt ar citrona vai ananāsu sulu.
6. Daži dārzeņi vai augļi var būt pārklāti ar dabisku aizsargkārtu, tāpēc žāvēšanas laiks var būt ilgāks. Lai to novērstu, piemēram, tie ir jānomizo.

AUGĻU UN SĒŅU ŽĀVĒŠANA

1. Rūpīgi nomazgājiet augļus vai sēnes.
2. Izņemiet visas sēklas, sapuvušās daļas utt.
3. Sadaliet augļus vai sēnes gabaliņos tā, lai tie ērti ietilptu starp secīgiem sietiem.
4. Žāvējiet augļus vai sēnes, līdz tiek panākts vēlamais efekts.

DĀRZEŅU ŽĀVĒŠANA

1. Rūpīgi nomazgājiet dārzeņus.
2. Izņemiet visas sēklas, sapuvušās daļas utt.
3. Dārzeņi, kuru gatavošanas laiks ir ilgs, pirms žāvēšanas ir jāpagatavo tvaicēti.
4. Lai to izdarītu, dārzeņus ievietojiet sietā vai sietiņā un uz 1-5 minūtēm novietojiet virs katla ar verdošu ūdeni. Pēc tam ievietojiet aukstā ūdenī un noteciniet.

MSG-15_instrukcja_v05.indd 31 12.01.2026 10:43:06

5. Dārzeņus var arī uz īsu brīdi 1-2 minūtes apvārīt verdošā ūdenī, pēc tam iemest aukstā ūdenī, izņemt un notecināt.

ZĀĻU ŽĀVĒŠANA

1. Ieteicams žāvēt tikai jaunās lapas.
2. Kad garšaugi ir izžāvēti, neglabājiet tos papīra maisiņos, jo papīrs uzsūks smaržu un taukus.
3. Uzglabāt vēsā un tumšā vietā.

GAĻAS UN ZIVJU ŽĀVĒŠANA

1. Pirms žāvēšanas no gaļas jānoņem tauki un tā jāsagriež (vēlams iegrieztā veidā, garās lentēs), pēc tam marinējot 6-8 stundas.
2. Nepārtraukti žāvējiet, līdz tiek panākts vēlamais efekts.
3. Žāvējamām zivīm jābūt svaigām.
4. Tas ir jāiztīra un jāizņem visi kauli.
5. Pēc tam apsmidziniet to ar citrona sulu un iemērciet sāls ūdens šķīdumā.

ZIEDU ŽŪŠINĀŠANA

1. Žāvēšanai vislabāk izvēlēties vēl ne pilnībā attīstījušos ziedus.
2. Sagrieziet tos gabaliņos.
3. Žāvējiet, līdz tiek panākts vēlamais efekts.

TĪRĪŠANA UN APKOPE

1. Pēc katras lietošanas reizes rūpīgi nomazgājiet un nosusiniet daļas, kas nonāk tiešā saskarē ar pārtiku.
2. Pirms tīrīšanas ierīci izslēdziet.
3. Izvelciet kontaktdakšu no kontaktligzdas.
4. Lai notīrītu korpusu, to var noslaucīt ar mitru drānu un nelielu daudzumu mazgāšanas līdzekļa.
5. Sietu un žāvētāja pamatni var mazgāt siltā ūdenī ar nelielu daudzumu mazgāšanas līdzekļa.
6. Grūti noņemamus netīrumus var notīrīt, maigi berzējot ar mīkstu birstīti.
7. Neiegremdējiet vāku ar motoru ūdenī vai citos šķidrumos!
8. Nelietojiet šķīdinātājus, spēcīgus mazgāšanas līdzekļus vai asus priekšmetus, jo tie var sabojāt ierīces korpusu.
9. Nemazgājiet žāvētāja daļas trauku mazgājamajās mašīnās.

MSG-15_instrukcja_v05.indd 32 12.01.2026 10:43:06

TEHNISKIE DATI

Modelis	MSG-15
Barošanas avots	220-240 V~ 50-60 Hz
Power	320-380W
Pieejami izslēgts un gaidīšanas režīms	Pieejams
Gaidīšanas režīma enerģijas patēriņš	0,3W
Enerģijas patēriņš izslēgtā režīmā	-
Automātiski pāriet gaidīšanas režīmā pēc	-
Automātiski pāriet izslēgšanas režīmā pēc	-
Tīkla gaidīšanas režīms, ja ierīcei ir lietojumprogrammu savienojuma funkcija.	-
Tīkla vada garums	0,8 M.

UZMANĪBU! MPM agd S.A. patur tiesības veikt tehniskas izmaiņas!

Šī rokasgrāmata ir mašīntulkota.
Ja jums ir kādas šaubas, lūdzu, izlasiet angļu valodas versiju.

Pareiza produkta izmešana (elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumi)



Uz izstrādājuma izvietotais marķējums norāda, ka izstrādājumu nedrīkst izmest kopā ar citiem sadzīves atkritumiem pēc lietošanas perioda beigām. Iekārtu atkritumi var negatīvi ietekmēt vidi un cilvēku veselību iespējamā bīstamo vielu, maisījumu un sastāvdaļu satura dēļ. Elektronisko atkritumu sajaukšana ar citiem atkritumiem vai to neprofesionāla izjaukšana var izraisīt veselībai un videi kaitīgu vielu izdalīšanos. Izlietota ierīce jānogādā elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumu savākšanas punktā. Lai iegūtu detalizētu informāciju par elektrisko un elektronisko atkritumu atgriešanas vietu, lietotājam jāvēršas pagasta atkritumu savākšanas punktā vai atkritumu pārstrādes uzņēmumā.

MSG-15_instrukcja_v05.indd 33 12.01.2026 10:43:07

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.

MSG-15_instrukcja_v05.indd 34 12.01.2026 10:43:07

- 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.

MSG-15_instrukcja_v05.indd 35 12.01.2026 10:43:07

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

OPIS URZĄDZENIA

1. Pokrywa urządzenia wraz z silnikiem i włącznikiem
2. 5 sit o średnicy 28 cm
3. Podstawa suszarki
4. Podkładki antypoślizgowe
5. Pokrętło regulacji temperatury/wyłączenia
6. Dioda stanu pracy

PRZED UŻYCIEM

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

MSG-15_instrukcja_v05.indd 36 12.01.2026 10:43:07

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 sie 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.



otwory wpustowe

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. Przekręć pokrętło maksymalnie w lewą stronę, aż usłyszysz kliknięcie. Podłącz wtyczkę do gniazdka sieciowego, dioda stanu pracy zacznie migać.
5. Włącz urządzenie ustawiając wybraną temperaturę poprzez przekręcenie pokrętła, znajdującego się na pokrywie, w prawą stronę. Dioda stanu pracy zaświeci się światłem ciągłym.
6. Aby wyłączyć suszarkę, przekręć pokrętło maksymalnie w lewą stronę, aż usłyszysz kliknięcie.

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.

MSG-15_instrukcja_v05.indd 37 12.01.2026 10:43:08

ZABEZPIECZENIE PRZED PRZEGRZANIEM

Suszarka posiada zabezpieczenie termiczne przed przegrzaniem:
Wyłącznik automatyczny – przy nadmiernym wzroście temperatury następuje odłączenie grzałki, a po ochłodzeniu następuje ponowne załączenie grzałki.

WSKAZÓWKI KOŃCOWE

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

SUSZENIE OWOCÓW I GRZYBÓW

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

SUSZENIE WARZYW

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

SUSZENIE 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.

MSG-15_instrukcja_v05.indd 38 12.01.2026 10:43:08

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.
3. Ryba przeznaczona do suszenia musi być świeża.
4. Należy ją oczyścić i usunąć wszystkie ości.
5. Następnie spryskać ją sokiem cytrynowym i zanurzyć w wodnym roztworze soli.

SUSZENIE KWIATÓW

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

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

1. Po każdym użyciu umyj dokładnie i osusz elementy, które bezpośrednio stykają się z żywnością.
2. Wyłącz urządzenie przed przystąpieniem do czyszczenia.
3. Wyciągnij wtyczkę z gniazdka.
4. W celu wyczyszczenia obudowy można przetrzeć ją wilgotną szmatką z dodatkiem niewielkiej ilości detergentu.
5. Sita i podstawę suszarki można myć w ciepłej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości detergentu.
6. Trudne do usunięcia zabrudzenia można likwidować, pocierając je delikatnie miękką szczoteczką.
7. Nie wolno zanurzać pokrywy z silnikiem w wodzie lub w innych płynach!
8. Nie należy używać rozpuszczalników, silnych detergentów oraz ostrych przedmiotów, gdyż mogą one uszkodzić obudowę urządzenia.
9. Nie należy także myć jakichkolwiek elementów suszarki w zmywarkach do naczyń.

MSG-15_instrukcja_v05.indd 39 12.01.2026 10:43:08

DANE TECHNICZNE

Model	MSG-15
Zasilanie	220-240V~ 50-60Hz
Moc	320-380W
Dostępność trybu wyłączenia i czuwania	Dostępne
Zużycie energii w trybie czuwania	0,3W
Zużycie energii w trybie wyłączenia	-
Automatycznie przechodzi w tryb czuwania po	-
Automatycznie przechodzi w tryb wyłączania po	-
Tryb czuwania sieciowego, jeśli urządzenie posiada funkcję połączenia z aplikacją	-
Długość przewodu sieciowego	0,8 m

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

AKCESORIA
I CZĘŚCI ZAMIENNE KUPISZ NA
mpmstrefa.pl

KULINARNYCH
INSPIRACJI
SZUKAJ NA
PYSZNIEGOTUJ.PL
Pysznie gotuj

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.

MSG-15_instrukcja_v05.indd 40 12.01.2026 10:43:09

ВКАЗІВКИ ЩОДО БЕЗПЕКИ ЕКСПЛУАТАЦІЇ

- Перед початком використання уважно прочитайтети 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.

MSG-15_instrukcja_v05.indd 41 12.01.2026 10:43:09

- 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.
- Пристрій можуть використовувати діти віком від 8 років, а також особи з фізичною та розумовою обмеженістю, 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 користувачі усвідомлювали пов'язані з використанням 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.
- Діти не повинні грати з пристроєм.
- Не використовуйте пристрій на відкритому повітрі.
- Пристрій не призначений для роботи з використанням зовнішніх тимчасових вими-

MSG-15_instrukcja_v05.indd 42 12.01.2026 10:43:09

качів 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 табличці пристрою відповідають параметрам Вашої мережі живлення.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Не дозволяйте дітям гратися фольгою. Небезпека удушення!**

MSG-15_instrukcja_v05.indd 43 12.01.2026 10:43:09

ОПИС ПРИСТРОЮ

1. Кришка приладу з двигуном і вимикачем
2. 5 сит 28 см
3. Основа сушарки
4. Протиковзкі накладки
5. Ручка регулювання/вимикання температури
6. Індикатор робочого стану

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

1. Вийміть пристрій з коробки і зніміть весь картон і фольгу, що його захищають.
2. Перед першим використанням сушарки для харчових продуктів увімкніть її приблизно на 30 хвилин, не кладучи на сита жодних інгредієнтів.
3. Після вимкнення сушарки очистіть і промийте її відповідно до інструкцій, наведених у розділі „Очищення та технічне обслуговування".

РОБОТА ПРИСТРОЮ

1. Сушіння харчових продуктів - ефективний спосіб їх консервації.
2. Тепле повітря циркулює всередині сушарки між кришкою, в якій знаходиться двигун, та окремими решітками і основою сушарки.
3. Таким чином, усі продукти на ситах сушарки ретельно висушуються, не втрачаючи своєї поживної цінності.
4. В результаті фруктами, овочами чи грибами можна насолоджуватися 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 5-20°C.
3. Протягом першого тижня після сушіння продуктів перевіряйте, щоб у контейнерах, в яких вони зберігаються, не було вологи. Якщо так, то 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. Сита для інгредієнтів, які потрібно висушити, повинні бути розташовані таким чином, щоб між ними міг вільно проходити потік повітря.
2. Якщо не всі сита заповнені інгредієнтами, бажано помістити в сушарку тільки ті, в яких є інгредієнти.
3. Встановіть кришку машини з двигуном на останнє використане сито.
4. Поверніть циферблат якомога далі вліво, доки не почуєте клацання. Вставте вилку в розетку, світлодіодний індикатор робочого стану почне блимати

MSG-15_instrukcja_v05.indd 44 12.01.2026 10:43:09

5. Увімкніть прилад, встановивши бажану температуру, повернувши ручку, розташовану на кришці, вправо. Індикатор робочого стану буде світитися безперервно.
6. Щоб вимкнути сушарку, поверніть ручку максимально вліво, доки не почуєте клацання.

УВАГА! Сушарка також дозволяє сушити великі шматки їжі. У цьому випадку сита сушарки повинні бути розташовані таким чином, щоб шпоночні пази розташовувалися по черзі відносно один одного. Це значно збільшить корисний простір сушарки.

ЗАХИСТ ВІД ПЕРЕГРІВУ

Сушарка має тепловий захист від перегріву:
Автоматичне перемикання - при надмірному підвищенні температури обігрівач вимикається, а при охолодженні - знову вмикається.

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 особливостей окремих продуктів, товщини нарізаних шматочків тощо.
4. Якщо продукти висохли 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 досягнення бажаного ефекту.

СУШІННЯ ОВОЧІВ

1. Ретельно вимити овочі.
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 обшпарити овочі окропом на 1-2 хвилини, потім опустити в холодну воду, вийняти і відцідити.

MSG-15_instrukcja_v05.indd 45 12.01.2026 10:43:10

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.

СУШІННЯ М'ЯСА ТА РИБИ

1. Перед в'ялленням з м'яса слід видалити жир, нарізати його (бажано на подовжені стрічкоподібні шматки), а потім замаринувати на 6-8 годин.
2. Сушіть безперервно до досягнення бажаного ефекту.
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.

ОЧИЩЕННЯ І ДОГЛЯД

1. Після кожного використання ретельно мийте і висушуйте частини, які безпосередньо контактують з їжею.
2. Перед чищенням вимкніть прилад.
3. Витягніть вилку з розетки.
4. Щоб очистити корпус, його можна протерти вологою ганчіркою з невеликою кількістю миючого засобу.
5. Сита і основу сушарки можна мити в теплій воді з невеликою кількістю миючого засобу.
6. Забруднення, що важко видаляються, можна видалити, обережно потерши їх м'якою щіткою.
7. Не занурюйте кришку з двигуном у воду або інші рідини!
8. Не використовуйте розчинники, сильні миючі засоби або гострі предмети, оскільки вони можуть пошкодити корпус пристрою.
9. Також не мийте деталі сушарки в посудомийній машині.

MSG-15_instrukcja_v05.indd 46 12.01.2026 10:43:10

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	MSG-15
Живлення	220-240 ВТ ~ 50-60 Гц
Потужність	320-380W
Доступні режими вимкнення та очікування	Доступно
Енергоспоживання в режимі очікування	0,3ВТ
Енергоспоживання у вимкненому режимі	-
Автоматично переходить в режим очікування після	-
Автоматично переходить у режим вимкнення після	-
Режим очікування мережі, якщо пристрій має функцію підключення до програми	-
Довжина мережевого кабелю	0,8 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 англомовної версії.

Правильна утилізація продукту (відходи електричного та електронного обладнання)

Маркування, розміщене на виробі, вказує на те, що виріб не слід викидати разом з іншими побутовими відходами після закінчення терміну його експлуатації. Зношене 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. Зношений 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 переробки відходів.

MSG-15_instrukcja_v05.indd 47 12.01.2026 10:43:10

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

Pieczątka 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.

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**.

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

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

MSG-15_instrukcja_v05.indd 48 12.01.2026 10:43:18

OŚWIADCZENIE GWARANCYJNE

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

MSG-15_instrukcja_v05.indd 49 12.01.2026 10:43:18

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

Numer seryjny/
Serial number

MSG-15_instrukcja_v05.indd 50 12.01.2026 10:43:28