

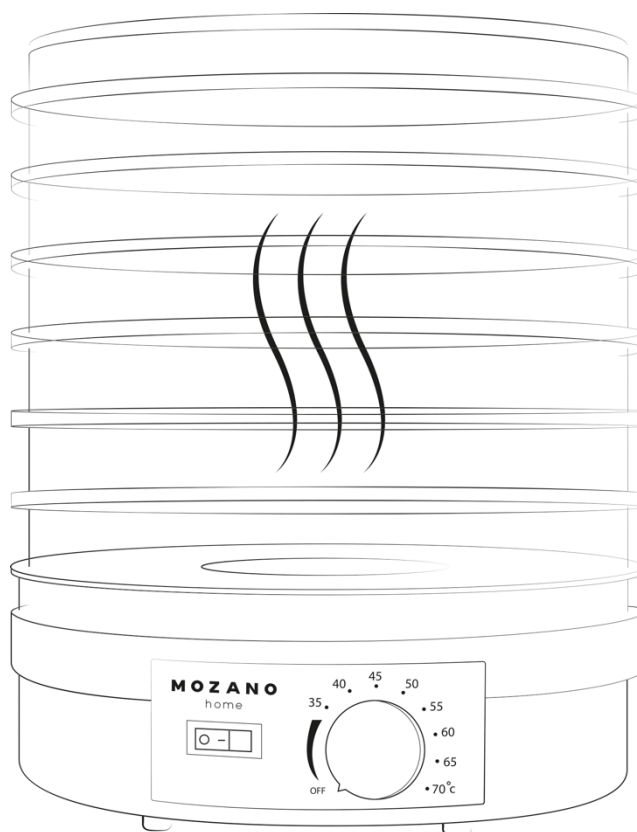
MOZANO

home

Suszarka do żywności 03

Food Dehydrator
Lebensmitteltrockner

INSTRUKCJA OBSŁUGI
OPERATING MANUAL | BEDIENUNGSANLEITUNG



AGD/SUS/03

UWAGA! Proszę uważnie przeczytać instrukcję obsługi przed uruchomieniem urządzenia. Zaleca się zachowanie instrukcji obsługi oraz opakowania.

ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

PODCZAS UŻYTKOWANIA SUSZARKĘ NALEŻY UMIEŚCIĆ NA POWIERZCHNI ODPORNEJ NA NAGRZEWANIE

- Nie pracuj z urządzeniem dłużej niż 40 godzin bez przerwy. Po zakończeniu nieprzerwanej pracy urządzenia przez 40 godzin, wyłącz urządzenie (przełącznik powinien być w pozycji "OFF", odłącz urządzenie od zasilania i pozwól mu ostygnąć).
- Niewłaściwe użytkowanie urządzenia może spowodować jego uszkodzenie i zranienie użytkownika.
- Używaj urządzenia tylko zgodnie z jego przeznaczeniem i zawsze postępuj zgodnie z instrukcją obsługi.
- Odłącz urządzenie od zasilania, gdy nie jest używane.
- Trzymaj podstawę zasilającą z dala od wody. Nie włączaj urządzenia, jeżeli jego powierzchnie są mokre.
- Nie używaj urządzenia z uszkodzonym przewodem elektrycznym lub wtyczką, po upuszczeniu urządzenia lub z innymi uszkodzeniami. Jeśli urządzenie nosi ślady uszkodzeń, skontaktuj się z serwisem.
- Nie pozwól, aby przewód elektryczny dotykał ostrych krawędzi lub dotykał gorących powierzchni.
- Nie pozwalaj dzieciom na korzystanie z urządzenia bez ścisłego nadzoru.
- Przed czyszczeniem urządzenia odłącz je od zasilania.
- Nigdy nie ciągnij za przewód, aby wyjąć przewód z gniazdka, zamiast tego chwyć za wtyczkę i pociągnij, aby odłączyć.
- Używaj urządzenia tylko do celów domowych. Nie jest ono przeznaczone do użytku komercyjnego.
- Nie przykrywaj urządzenia.
- Nie zostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas użytkowania.
- Stawiaj urządzenie tylko na płaskiej i suchej powierzchni.

UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA

UWAGA! Przed pierwszym użyciem:

- Rozpakuj urządzenie.
- Przed użyciem upewnij się, że parametry elektryczne suszarki, podane w tabeli parametrów technicznych, są zgodne z parametrami lokalnej sieci elektrycznej.

- Umyj pokrywę i sekcje urządzenia. Umyj sekcje w ciepłej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości detergentów do mycia naczyń. Wyczyść podstawę zasilania za pomocą mokrej szmatki (nie wkładaj jej do wody i nie myj).

FUNKCJONOWANIE

Suszenie produktów jest skutecznym sposobem na ich konserwację. Ciepłe powietrze o stałej, regulowanej temperaturze swobodnie krąży wewnątrz urządzenia pomiędzy górną i dolną pokrywą, oddzielnymi, regulowanymi, wyjmowanymi sekcjami i podstawą. Dlatego produkty, które znajdują się na sekcjach urządzenia, suszą się równomiernie i z minimalną utratą cennych dla zdrowia witamin. Dzięki temu można cieszyć się owocami, warzywami i grzybami, które zostały przygotowane bez użycia niezdrowych substancji, przez cały rok.

UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA

1. Przygotowane wcześniej produkty wkładaj do wyjmowanych pojemników (sekcji). Sekcje na produkty powinny być umieszczone w taki sposób, aby umożliwić swobodną cyrkulację powietrza pomiędzy nimi. Dlatego nie należy wkładać do nich zbyt wielu produktów, a produkty układać jeden na drugim.

UWAGA: zawsze należy zacząć nakładać produkty do niższych sekcji.

2. Umieść sekcje na podstawce elektrycznej.
3. Nałóż górną pokrywę na urządzenie. Podczas suszenia górna pokrywa powinna zawsze znajdować się na urządzeniu.
4. Podłącz urządzenie do prądu i włącz je, ustawiając przełącznik w pozycji "ON" - lampka kontrolna zaświeci się na czerwono.
Ustaw temperaturę dehydratora.

Wskazówki dotyczące trybu temperatury:

-Zioła 35-40 °C

-Zielonina 40 °C

-Chleb 40-45 °C

-Warzywa 50-55 °C

-Owoce 55-60 °C

-Mięso, ryby 65-70 °C

5. Po zakończeniu korzystania z urządzenia wyłącz je, ustawiając przełącznik w pozycji "OFF". Pozwól produktom ostygnąć. Włóż wysuszone produkty do pojemnika/opakowania przeznaczonego do przechowywania żywności.
6. Odłącz urządzenie od zasilania.

UWAGA: zaleca się, aby podczas używania urządzenia założyć wszystkie 6 tacek, niezależnie od tego, ile sekcji jest pustych.

DODATKOWE INFORMACJE

Umyj produkty przed włożeniem do urządzenia. Nie wkładaj do urządzenia mokrych produktów, wytrzyj je do sucha.

Odcinaj zepsute części produktów. Pokrój produkty w taki sposób, aby swobodnie umieścić je pomiędzy tackami - czas suszenia produktów zależy od grubości kawałków.

Można zmienić położenie tacek podczas suszenia, jeżeli produkty znajdujące się na nich nie ususzyły się równomiernie. Górne sekcje można położyć u dołu, bliżej podstawy mocy, a dolne sekcje można położyć w miejsce górnych sekcji. Niektóre z owoców mogą być pokryte naturalną warstwą ochronną i dlatego czas suszenia może się wydłużyć. Aby tego uniknąć lepiej jest ugotować produkty przez około 1-2 minuty, a następnie włożyć je do zimnej wody i po tym czasie wysuszyć.

SUSZENIE OWOCÓW

- Umyj owoce.
- Wyjmij pestkę i odetnij zepsute części.
- Pokrój na kawałki, które można swobodnie umieścić między tackami.
- Jeżeli chcesz nadać owocom aromatyczny zapach, możesz dodać cynamon.

SUSZENIE WARZYW

- Umyj warzywa.
- Wyjmij z nich pestki i odetnij zepsute części.
- Pokrój na kawałki, które możesz swobodnie umieścić między tackami.
- Przed suszeniem zaleca się gotowanie warzyw przez około 1-5 minut

PRZECHOWYWANIE SUSZONYCH PRODUKTÓW

- Pojemniki do przechowywania suszu powinny być czyste i suche.
- Dla lepszego przechowywania suszonych owoców należy używać szklanych pojemników z metalowymi pokrywkami i umieścić je w ciemnym, suchym miejscu, gdzie temperatura powinna wynosić 5-20 stopni.
- W pierwszym tygodniu po suszeniu należy sprawdzić czy w pojemniku nie ma wilgoci. Jeśli jest, oznacza to, że produkt nie został dobrze wysuszony i należy wysuszyć go ponownie.

Nie należy wkładać gorących, a nawet ciepłych produktów do pojemników w celu ich dalszego przechowywania.

Nazwa	Przygotowanie	Stan po suszeniu	Czas suszenia (h)
Morela	Pokroić w plastry i wyjąć pestkę	Miękki	13-28
Skórka pomarańczowa	Pokroić w długie paski	Kruchy	8-16
Ananas świeży	Obrać i pokroić na kawałki lub kwadratowe części	Twardy	6-36
Ananas z puszki	Wylać sok i osuszyć	Miękki	6-36
Banan	Obrać i pokroić na okrągłe kawałki (3-4 mm grubości)	Chrupiący	8-38
Winogrona	Nie trzeba kroić	Miękki	8-38
Wiśnie	Nie jest konieczne wyjmowanie pestki (można ją wyjąć, gdy wiśnia jest na wpół wysuszona)	Twardy	8-26
Gruszka	Obrać i pokroić w plastry	Miękki	8-30
Figa	Pokroić w plasterki	Twardy	6-26
Żurawina	Nie trzeba kroić	Miękki	6-26
Brzoskwinia	Przekroić na 2 części i wyjąć pestkę, gdy owoc jest w połowie wysuszony	Miękki	10-34
Owoce daktylowca	Wyjąć pestkę i pokroić w plasterki	Twardy	6-26
Jabłko	Obrać, wyjąć serce, pokroić w okrągłe kawałki lub cząstki	Miękki	8-30

Nazwa	Przygotowanie	Stan po suszeniu	Czas suszenia (h)
Karczoch	Pokrój go w paski (grubość 3-4 mm)	Kruchy	5-13
Bakłażan	Obrać i pokroić na kawałki (grubość 6-12 mm)	Kruchy	6-18
Brokuły	Obrać i pokroić. Gotować na parze przez ok. 3-5 min.	Kruchy	6-20
Grzyby	Pokrój w plastry lub wysusz w całości (małe grzyby)	Twardy	6-14
Fasola zielona	Pokroić i gotować aż stanie się przezroczysta	Kruchy	8-26
Cukinia	Pokroić na kawałki (grubość 6 mm)	Kruchy	6-18
Kapusta	Obrać i pokroić w paski (grubość 3 mm). Wyjąć serce	Twardy	6-14
Brukselka	Pokroić łodygi na 2 części	Chrupiący	8-30
Kalafior	Gotować do miękkości	Twardy	6-16
Ziemniak	Pokroić w plastry. Gotować przez ok. 8-10 min.	Chrupiący	8-30
Cebula	Pokroić w cienkie okrągłe kawałki	Chrupiący	8-14
Marchewka	Ugotować do miękkości. Poszatkować lub pokroić na okrągłe kawałki	Chrupiący	8-14
Ogórek	Obrać i pokroić na okrągłe kawałki (grubość 12 mm)	Twardy	6-18
Papryka słodka	Pokrój ją w paski lub na okrągłe kawałki (6 mm grubości). Wyjąć serce	Chrupiący	4-14

Papryczka pikantna	Nie trzeba kroić	Twardy	8-14
Pietruszka	Porwij lub pokrój liście	Chrupiący	2-10
Pomidor	Obrać i pokroić na kawałki lub okrągłe kawałki	Twardy	8-24
Rabarbar	Obrać i pokroić na kawałki (grubość 3 mm)	Utrata wilgotności w warzywie	8-38
Burak ćwikłowy	Ugotować, ostudzić, odciąć korzenie i wierzchołki. Pokroić na okrągłe kawałki	Chrupiący	8-26
Seler	Pokroić na kawałki (grubość 6 mm)	Chrupiący	6-14
Cebula dymka	Poszatkować	Chrupiący	6-10
Szparagi	Pokrój je na kawałki (grubość 2,5 mm)	Chrupiący	6-14
Czosnek	Obrać i pokroić na okrągłe kawałki	Chrupiący	6-16
Szpinak	Gotować aż stanie się błady	Chrupiący	6-16
Pieczarki	Wybieraj pieczarki z kapeluszami, które wyginają się do środka. Pokrój na kawałki lub wysusz w całości	Twardy i chrupiący	3-10

CZAS TRWANIA SUSZENIA PODANY W INSTRUKCJI JEST PRZYBLIŻONY.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Przed czyszczeniem sprawdź, czy urządzenie jest odłączone od zasilania i czy ostygło.
- Wyczyść korpus urządzenia za pomocą wilgotnej gąbki, a następnie wytrzyj je do sucha.
- Do czyszczenia urządzenia nie należy używać metalowych szczotek, środków ściernych i sztywnych środków czyszczących, które mogą uszkodzić powierzchnię suszarki.

CHARAKTERYSTYKA TECHNICZNA

- ◆ Model: AGD/SUS/03
- ◆ Zasilanie: 220V-240V~ 50/60Hz
- ◆ Moc: 350-500W



Niniejszym Mozano Ściślewscy Spółka Jawna oświadcza, że ten produkt jest zgodny z podstawowymi wymaganiami i pozostałymi postanowieniami Dyrektyw tzw. „Nowego podejścia” Unii Europejskiej.

Utylizacja urządzeń elektrycznych i elektronicznych (dotyczy gospodarstw domowych)



Przedstawiony symbol umieszczony na produktach lub dołączonej do nich dokumentacji informuje, że niesprawnych urządzeń elektrycznych lub elektronicznych, nie można wyrzucać razem z odpadami gospodarczymi. Prawidłowe postępowanie w razie konieczności utylizacji, powtórnego użycia lub odzysku podzespołów polega na przekazaniu urządzenia do wyspecjalizowanego punktu zbiórki, gdzie będzie przyjęte bezpłatnie.

W niektórych krajach produkt można oddać lokalnemu dystrybutorowi podczas zakupu innego urządzenia.

Prawidłowa utylizacja urządzenia umożliwi zachowanie cennych zasobów i uniknięcie negatywnego wpływu na zdrowie i środowisko, które może być zagrożone przez nieodpowiednie postępowanie z odpadami. Szczegółowe informacje o najbliższym punkcie zbiórki można uzyskać u władz lokalnych. Nieprawidłowa utylizacja odpadów zagrożona jest karami przewidzianymi w odpowiednich przepisach lokalnych. W razie konieczności pozbycia się urządzeń elektrycznych lub elektronicznych, prosimy skontaktować się z najbliższym punktem sprzedaży lub dostawcą, którzy udzielą dodatkowych informacji.

www.mozano.pl
www.molde.pl



SOCIAL MEDIA



Mozano Ściślewscy Spółka Jawna

Tel.: 792 638 888

E-mail: formularz@mozano.pl

MOZANO

home

KARTA GWARANCYJNA

ważna tylko z dowodem zakupu

Nazwa sprzętu: **Suszarka do żywności 03**

Model: **AGD/SUS/03**

Data zakupu*.....

Nr faktury sprzedaży*.....

NALEŻY ZACHOWAĆ OPAKOWANIE DO EWENTUALNEJ REKLAMACJI

Data zgłoszenia	Data wykonania	Opis naprawy	Podpis osoby zatwierdzającej naprawę

*wypełnia klient

Warunki i postępowanie gwarancyjne
mozano.pl/pages/guarantee



ATTENTION! Please read the operating instructions carefully before starting the appliance. It is recommended that you keep the operating instructions and packaging.

SAFETY RULES

WHEN IN USE, PLACE THE DEHYDRATOR ON A HEAT-RESISTANT SURFACE

- Do not operate the device for more than 40 hours without interruption. After 40 hours of continuous operation, switch off the device (the switch should be in the "OFF" position), disconnect it from the power supply and allow it to cool down.
- Improper use of the device may result in damage to the device and injury to the user.
- Use the device only for its intended purpose and always follow the operating instructions.
- Disconnect the device from the power supply when not in use.
- Keep the power base away from water. Do not switch on the device if its surfaces are wet.
- Do not use the device if the power cord or plug is damaged, if the device has been dropped or if it shows other signs of damage. If the device shows signs of damage, contact customer service.
- Do not allow the power cord to come into contact with sharp edges or hot surfaces.
- Do not allow children to use the device without close supervision.
- Before cleaning the device, disconnect it from the power supply.
- Never pull on the cord to remove the plug from the socket; instead, grasp the plug and pull to disconnect.
- Use the appliance for domestic purposes only. It is not intended for commercial use.
- Do not cover the appliance.
- Do not leave the appliance unattended during use.
- Place the appliance only on a flat and dry surface.

USING THE APPLIANCE

CAUTION! Before first use:

- Unpack the device.
- Before use, ensure that the electrical parameters of the dryer, specified in the technical parameters table, comply with the parameters of the local electrical network.

- Wash the covers and sections of the appliance. Wash the sections in warm water with a small amount of washing-up liquid. Clean the power base with a damp cloth (do not immerse it in water or wash it).

FUNCTIONING

Drying products is an effective way to preserve them.

Warm air at a constant, adjustable temperature circulates freely inside the appliance between the top and bottom covers, separate adjustable removable sections and the base. Therefore, the products placed on the sections of the device dry evenly and with minimal loss of vitamins that are valuable for health. This allows you to enjoy fruit, vegetables and mushrooms that have been prepared without the use of unhealthy substances all year round.

USE OF THE DEVICE

1. Place the prepared products in the removable containers (sections). The product sections should be positioned in such a way as to allow air to circulate freely between them. Therefore, do not put too many products in them and do not stack the products on top of each other.
NOTE: always start placing products in the lower sections.
2. Place the sections on the electrical base.
3. Place the top cover on the appliance. The top cover should always be on the appliance during drying.
4. Connect the appliance to the mains and switch it on by setting the switch to the "ON" position – the indicator light will turn red.
Set the temperature of the dehydrator.

Tips for temperature mode:

-Herbs 35-40 °C

-Greens 40 °C

-Bread 40-45 °C

-Vegetables 50-55 °C

-Fruit 55-60 °C

-Meat, fish 65-70 °C

5. Po After using the appliance, switch it off by setting the switch to the "OFF" position. Allow the products to cool down. Place the dried products in a container/packaging intended for food storage.
6. Disconnect the device from the power supply.

NOTE: It is recommended that all 6 trays be installed when using the device, regardless of how many sections are empty.

ADDITIONAL INFORMATION

Wash the products before placing them in the appliance. Do not place wet products in the appliance; wipe them dry.

Cut off any spoiled parts of the products. Cut the products so that they can be placed freely between the trays - the drying time of the products depends on the thickness of the pieces.

You can change the position of the trays during drying if the products on them have not dried evenly. The upper sections can be placed at the bottom, closer to the power base, and the lower sections can be placed in the place of the upper sections. Some fruits may be covered with a natural protective layer, which may increase the drying time. To avoid this, it is better to boil the products for about 1-2 minutes, then place them in cold water and dry them afterwards.

DRYING FRUIT

- Wash the fruit.
- Remove the stone and cut off any damaged parts.
- Cut into pieces that can be easily placed between the trays.
- If you want to give the fruit an aromatic scent, you can add cinnamon.

DRYING VEGETABLES

- Wash the vegetables.
- Remove any seeds and cut off any damaged parts.
- Cut into pieces that can be easily placed between the trays.
- Before drying, it is recommended to boil the vegetables for about 1-5 minutes.

STORAGE OF DRIED PRODUCTS

- Containers for storing dried products should be clean and dry.
- For better storage of dried fruit, use glass containers with metal lids and place them in a dark, dry place where the temperature should be between 5 and 20 degrees.
- During the first week after drying, check the container for moisture. If there is moisture, it means that the product has not been dried properly and should be dried again.

Do not place hot or even warm products in containers for further storage.

Name	Preparation	Condition after drying	Drying time (h)
Apricot	Cut into slices and remove the stone	Soft	13
Orange peel	Cut into long strips	Crispy	8-16
Fresh pineapple	Peel and cut into pieces or squares	Hard	6-36
Tinned pineapple	Drain the juice and dry	Soft	6-36
Banana	Peel and cut into round slices (3-4 mm thick)	Crispy	8-38
Grapes	No need to cut	Soft	8-38
Cherries	No need to remove the stone (can be removed when the cherry is half-dried)	Hard	8-26
Pear	Peel and cut into slices	Soft	8-30
Fig	Cut into slices	Hard	6-26
Cranberry	No need to slice	Soft	6-26
Peach	Cut into 2 pieces and remove the stone when the fruit is half dried	Soft	10-34
Date	Remove the stone and slice into slices	Hard	6-26
Apple	Peel, remove the core, cut into round pieces or segments	Soft	8-30

Name	Preparation	Condition after drying	Drying time (h)
Artichoke	Cut into strips (3-4 mm thick)	Crispy	5-13
Aubergine	Peel and cut into pieces (6-12 mm thick)	Crispy	6-18
Broccoli	Peel and chop. Steam for approx. 3-5 minutes.	Crispy	6-20
Mushrooms	Slice or dry whole (small mushrooms)	Hard	6-14
Green beans	Cut and cook until transparent	Crispy	8-26
Courgette	Cut into pieces (6 mm thick)	Crispy	6-18
Cabbage	Peel and cut into strips (3 mm thick). Remove the core	Hard	6-14
Brussels sprouts	Cut the stalks into 2 pieces	Crispy	8-30
Cauliflower	Cook until tender	Hard	6-16
Potato	Cut into slices. Cook for approx. 8-10 minutes.	Crispy	8-30
Onion	Cut into thin round pieces	Crispy	8-14
Carrot	Cook until soft. Shred or cut into round pieces	Crispy	8-14
Cucumber	Peel and cut into round pieces (12 mm thick)	Hard	6-18
Sweet pepper	Cut it into strips or round pieces (6 mm thick). Remove the core	Crispy	4-14

Hot pepper	No need to cut	Hard	8-14
Leaf	Tear or cut the leaves	Crispy	2-10
Tomato	Peel and cut into pieces or round slices	Hard	8-24
Rhubarb	Peel and cut into pieces (3 mm thick)	Loss of moisture in vegetable	8-38
Beetroot	Boil, cool, cut off the roots and tops. Cut into round pieces	Crispy	8-26
Celery	Cut into pieces (6 mm thick)	Crunchy	6-14
Spring onion	Shred	Crispy	6-10
Asparagus	Cut into pieces (2.5 mm thick)	Crispy	6-14
Garlic	Peel and cut into round pieces	Crispy	6-16
Spinach	Cook until pale	Crispy	6-16
Mushrooms	Choose mushrooms with caps that curve inwards. Cut into pieces or dry whole.	Hard and crunchy	3-10

THE DRYING TIME GIVEN IN THE INSTRUCTIONS IS APPROXIMATE.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Before cleaning, ensure that the appliance is disconnected from the power supply and has cooled down.
- Clean the body of the appliance with a damp sponge and then wipe it dry.
- Do not use metal brushes, abrasive cleaners or stiff cleaning agents to clean the appliance, as these may damage the surface of the dryer.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- ◆ Model: AGD/SUS/03
- ◆ Power supply: 220V-240V~ 50/60Hz
- ◆ Power: 350-500W



Mozano Ściślewscy Spółka Jawna hereby represents that the product conforms to the basic requirements and other stipulations of the New Approach Directives of the European Union.

Disposal of electric and electronic devices (for household appliances)



The symbol printed on the products or their documentation informs that defective electric or electronic devices must not be disposed of with municipal waste. For disposal, reuse or recycling elements, the device must be delivered to a specialised waste collection facility for free of charge collection. In selected countries the product may be delivered to a local distributor when purchasing a new appliance.

The correct disposal of the product allows to reclaim valuable resources and avoid a negative impact on health and environment which may be otherwise put at risk due to improper handling of waste. Detailed information about the closest waste collection facility are available from the local authorities. Incorrect disposal of waste is subject to penalties stipulated in local regulations. If you need to dispose of electric or devices appliances, please contact the closest vendor or supplier for additional information.

www.mozano.pl
www.molde.pl





ACHTUNG! Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme des Geräts sorgfältig durch. Es wird empfohlen, die Bedienungsanleitung und die Verpackung aufzubewahren.

SICHERHEITSHINWEISE

STELLEN SIE DEN TROCKNER WÄHREND DES BETRIEBS AUF EINE HITZEBESTÄNDIGE OBERFLÄCHE

- Betreiben Sie das Gerät nicht länger als 40 Stunden ohne Unterbrechung. Schalten Sie das Gerät nach 40 Stunden ununterbrochenem Betrieb aus (der Schalter sollte auf „OFF“ stehen), trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und lassen Sie es abkühlen.
- Eine unsachgemäße Verwendung des Geräts kann zu Schäden am Gerät und Verletzungen des Benutzers führen.
- Verwenden Sie das Gerät nur bestimmungsgemäß und befolgen Sie stets die Bedienungsanleitung.
- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, wenn es nicht verwendet wird.
- Halten Sie die Stromversorgungsbasis von Wasser fern. Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn seine Oberflächen nass sind.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt ist, wenn das Gerät heruntergefallen ist oder andere Schäden aufweist. Wenn das Gerät Anzeichen von Beschädigungen aufweist, wenden Sie sich an den Kundendienst.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht mit scharfen Kanten in Berührung kommt oder mit heißen Oberflächen in Kontakt gerät.
- Lassen Sie Kinder das Gerät nicht ohne Aufsicht benutzen.
- Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung von der Stromversorgung.
- Ziehen Sie niemals am Kabel, um es aus der Steckdose zu ziehen, sondern fassen Sie den Stecker an und ziehen Sie daran, um ihn zu lösen.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den Hausgebrauch. Es ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
- Decken Sie das Gerät nicht ab.
- Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs nicht unbeaufsichtigt.
- Stellen Sie das Gerät nur auf eine ebene und trockene Fläche.

VERWENDUNG DES GERÄTS

ACHTUNG! Vor dem ersten Gebrauch:

- Packen Sie das Gerät aus.
-

- Vergewissern Sie sich vor der Verwendung, dass die in der Tabelle mit den technischen Parametern angegebenen elektrischen Parameter des Trockners mit den Parametern des örtlichen Stromnetzes übereinstimmen.
- Waschen Sie die Abdeckungen und Teile des Geräts. Waschen Sie die Teile in warmem Wasser mit etwas Spülmittel. Reinigen Sie den Sockel mit einem feuchten Tuch (nicht in Wasser eintauchen und nicht waschen).

FUNKTION

Das Trocknen von Produkten ist eine wirksame Methode zu ihrer Konservierung. Warme Luft mit konstanter, regulierbarer Temperatur zirkuliert frei im Inneren des Geräts zwischen der oberen und unteren Abdeckung, den separaten, regulierbaren, herausnehmbaren Abschnitten und dem Sockel. Dadurch trocknen die Produkte, die sich in den Fächern des Geräts befinden, gleichmäßig und mit minimalem Verlust an wertvollen Vitaminen. So können Sie das ganze Jahr über Obst, Gemüse und Pilze genießen, die ohne den Einsatz ungesunder Substanzen zubereitet wurden.

VERWENDUNG DES GERÄTS

1. Legen Sie die zuvor vorbereiteten Produkte in die herausnehmbare Behälter (Einsätze). Die Einsätze für die Produkte sollten so angeordnet werden, dass die Luft zwischen ihnen ungehindert zirkulieren kann. Legen Sie daher nicht zu viele Produkte hinein und stapeln Sie die Produkte nicht übereinander.
ACHTUNG: Beginnen Sie immer damit, die Produkte in die unteren Fächer zu legen.
2. Setzen Sie die Teile auf den elektrischen Sockel.
3. Setzen Sie die obere Abdeckung auf das Gerät. Während des Trocknens sollte die obere Abdeckung immer auf dem Gerät bleiben.
4. Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an und schalten Sie es ein, indem Sie den Schalter auf „ON“ stellen – die Kontrollleuchte leuchtet rot. Stellen Sie die Temperatur des Dörrgeräts ein.

Hinweise zum Temperaturmodus:

-Kräuter 35-40 °C

-Grünzeug 40 °C

-Brot 40-45 °C

-Gemüse 50-55 °C

-Obst 55-60 °C

-Fleisch, Fisch 65-70 °C

5. Schalten Sie das Gerät nach Gebrauch aus, indem Sie den Schalter auf „OFF“ stellen. Lassen Sie die Produkte abkühlen. Legen Sie die getrockneten Produkte in einen Behälter/eine Verpackung zur Aufbewahrung von Lebensmitteln.
6. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.

HINWEIS: Es wird empfohlen, bei der Verwendung des Geräts alle 6 Fächer einzusetzen, unabhängig davon, wie viele Fächer leer sind.

ZUSÄTZLICHE INFORMATIONEN

Waschen Sie die Produkte, bevor Sie sie in das Gerät legen. Legen Sie keine nassen Produkte in das Gerät, wischen Sie sie trocken. Schneiden Sie verdorbene Teile der Produkte ab. Schneiden Sie die Produkte so, dass sie frei zwischen den Tablett platziert werden können – die Trocknungszeit der Produkte hängt von der Dicke der Stücke ab. Sie können die Position der Tablett während des Trocknens ändern, wenn die darauf befindlichen Produkte nicht gleichmäßig getrocknet sind. Die oberen Abschnitte können unten, näher an der Leistungsbasis, platziert werden, und die unteren Abschnitte können anstelle der oberen Abschnitte platziert werden. Einige Früchte können mit einer natürlichen Schutzschicht überzogen sein, wodurch sich die Trocknungszeit verlängern kann. Um dies zu vermeiden, ist es besser, die Produkte etwa 1-2 Minuten lang zu kochen, sie dann in kaltes Wasser zu legen und anschließend zu trocknen.

TROCKNEN VON FRÜCHTEN

- Waschen Sie die Früchte.
- Entfernen Sie die Kerne und schneiden Sie verdorbene Stellen weg.
- In Stücke schneiden, die sich leicht zwischen den Tablett platzieren lassen.
- Wenn Sie den Früchten einen aromatischen Duft verleihen möchten, können Sie Zimt hinzufügen.

TROCKNEN VON GEMÜSE

- Waschen Sie das Gemüse.
- Entfernen Sie die Kerne und schneiden Sie verdorbene Stellen weg.
- Schneiden Sie es in Stücke, die Sie problemlos zwischen die Bleche legen können.
- Vor dem Trocknen empfiehlt es sich, das Gemüse etwa 1-5 Minuten lang zu kochen.

LAGERUNG VON GETROCKNETEN PRODUKTEN

- Die Behälter zur Aufbewahrung von Trockenprodukten sollten sauber und trocken sein.

- Für eine bessere Lagerung von getrockneten Früchten sollten Sie Glasbehälter mit Metalldeckeln verwenden und diese an einem dunklen, trockenen Ort mit einer Temperatur von 5-20 Grad aufbewahren.
- In der ersten Woche nach dem Trocknen sollte überprüft werden, ob sich Feuchtigkeit im Behälter befindet. Ist dies der Fall, bedeutet dies, dass das Produkt nicht gut getrocknet wurde und erneut getrocknet werden muss.

Heiße oder auch nur warme Produkte dürfen nicht zur weiteren Lagerung in die Behälter gegeben werden.

Name	Zubereitung	Zustand nach dem Trocknen	Trocknungszeit (h)
Aprikose	In Scheiben schneiden und Kern entfernen	Weich	13
Orangenschale	In lange Streifen schneiden	Knackig	8-16
Frische Ananas	Schälen und in Stücke oder quadratische Teile schneiden	Hart	6-36
Ananas aus der Dose	Saft abgießen und abtropfen lassen	Weich	6-36
Banane	Schälen und in runde Scheiben schneiden (3-4 mm dick)	Knackig	8-38
Trauben	Kein Schneiden erforderlich	Weich	8-38
Kirschen	Es ist nicht notwendig, den Kern zu entfernen (er kann entfernt werden, wenn die Kirsche halb getrocknet ist)	Hart	8-26
Birne	Schälen und in Scheiben	Weich	8-30
Feige	In Scheiben schneiden	Hart	6-26
Cranberry	Nicht schneiden	Weich	6-26
Pfirsich	In zwei Hälften schneiden und den Kern entfernen, wenn die Frucht halb getrocknet ist	Weich	10-34
Datteln	Entkernen und in Scheiben schneiden in Scheiben schneiden	Hart	6-26
Apfel	Schälen, Kerngehäuse entfernen, in runde Stücke oder Spalten schneiden	Weich	8-30

Name	Zubereitung	Zustand nach dem Trocknen	Trocknungszeit (h)
Artischocke	In Streifen schneiden (3-4 mm dick)	Knackig	5-13
Aubergine	Schälen und in Stücke schneiden (6-12 mm dick)	Knackig	6-18
Brokkoli	Schälen und schneiden. Ca. 3-5 Minuten dämpfen.	Knackig	6-20
Pilze	In Scheiben schneiden oder ganz trocknen (kleine Pilze)	Hart	6-14
Grüne Bohnen	Schneiden und kochen, bis sie glasig sind	Knackig	8-26
Zucchini	In Stücke schneiden (6 mm dick)	Knackig	6-18
Kohl	Schälen und in Streifen schneiden (3 mm dick). Das Herz entfernen	Hart	6-14
Rosenkohl	Die Stiele in 2 Teile schneiden.	Knackig	8-30
Blumenkohl	Weich kochen	Hart	6-16
Kartoffel	In Scheiben schneiden. Ca. 8-10 Minuten kochen.	Knusprig	8-30
Zwiebel	In dünne runde Stücke schneiden	Knusprig	8-14
Karotten	Weich kochen. Zerkleinern oder in runde Stücke	Knusprig	8-14
Gurke	Schälen und in runde Stücke schneiden (12 mm dick)	Hart	6-18
Paprika	In Streifen oder runde Stücke (6 mm dick) schneiden. Das Herz herausnehmen	Knusprig	4-14
Scharfe Paprika	Nicht schneiden	Hart	8-14
Blätter	Blätter abreißen oder schneiden	Knackig	2-10
Tomate	Schälen und in Stücke oder runde Scheiben schneiden	Hart	8-24
Rhabarber	Schälen und in Stücke schneiden (3 mm dick)	Feuchtigkeitsverlust im Gemüse	8-38

Rote Bete	Kochen, abkühlen lassen, Wurzeln und Spitzen abschneiden. In runde Stücke schneiden	Knackig	8-26
Sellerie	In Stücke schneiden (6 mm dick)	Knackig	6-14
Frühlingszwiebeln	In Streifen schneiden	Knackig	6-10
Spargel	In Stücke schneiden (2,5 mm dick)	Knusprig	6-14
Knoblauch	Schälen und in runde Stücke schneiden	Knusprig	6-16
Spinat	Kochen, bis er blass	Knackig	6-16
Champignons	Wählen Sie Champignons mit nach innen gewölbten Hüten. In Stücke schneiden oder ganz trocknen lassen.	Hart und knusprig	3-10

DIE IN DER ANLEITUNG ANGEGEBENE TROCKNUNGSDAUER IST EIN RICHTWERT.

REINIGUNG UND WARTUNG

- Vergewissern Sie sich vor der Reinigung, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt und abgekühlt ist.
- Reinigen Sie das Gehäuse des Geräts mit einem feuchten Schwamm und wischen Sie es anschließend trocken.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts keine Metallbürsten, Scheuermittel und harte Reinigungsmittel, die die Oberfläche des Trockners beschädigen könnten.

TECHNISCHE DATEN

- ◆ Modell: AGD/SUS/03
- ◆ Stromversorgung: 220V-240V~ 50/60Hz
- ◆ Leistung: 350-500W



Die Firma Mozano Ścisławscy Spółka Jawna erklärt hiermit, dass das Produkt den grundlegenden Anforderungen und den sonstigen Bestimmungen der Richtlinien des sog. „neuen Konzepts“ der Europäischen Union entspricht.

Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten (betrifft Privathaushalte)



Dieses Symbol auf dem Produkt oder auf der mitgelieferten Dokumentation bedeutet, dass das ausgediente Elektro- oder Elektronikgerät nicht zusammen mit dem Hausmüll entsorgt werden darf. Für Entsorgung, Wiederverwendung und Wiederverwertung der Komponenten gilt es, das gebrauchte Gerät der entsprechenden Sammelstelle zuzuführen, wo dieses unentgeltlich abgegeben werden kann. Das gebrauchte Gerät kann in manchen Ländern beim örtlichen Händler im Rahmen des Kaufs eines neuen Geräts abgegeben werden.

Durch die ordnungsgemäße Entsorgung können wertvolle Ressourcen erhalten und negative Auswirkungen auf die Gesundheit und die Umwelt vermieden werden. Die falsche Entsorgung von Abfällen gefährdet die Umwelt. Informationen zur nächsten Sammelstelle in Ihrer Umgebung erhalten Sie bei den örtlichen Behörden. Die nicht ordnungsgemäße Entsorgung wird entsprechend den lokalen gesetzlichen Bestimmungen geahndet. Für weitere Informationen zur Abgabe Ihres Elektro- und Elektronikgerätes kontaktieren Sie bitte die nächste Verkaufsstelle oder Ihren Lieferanten.

www.mozano.pl
www.molde.pl

