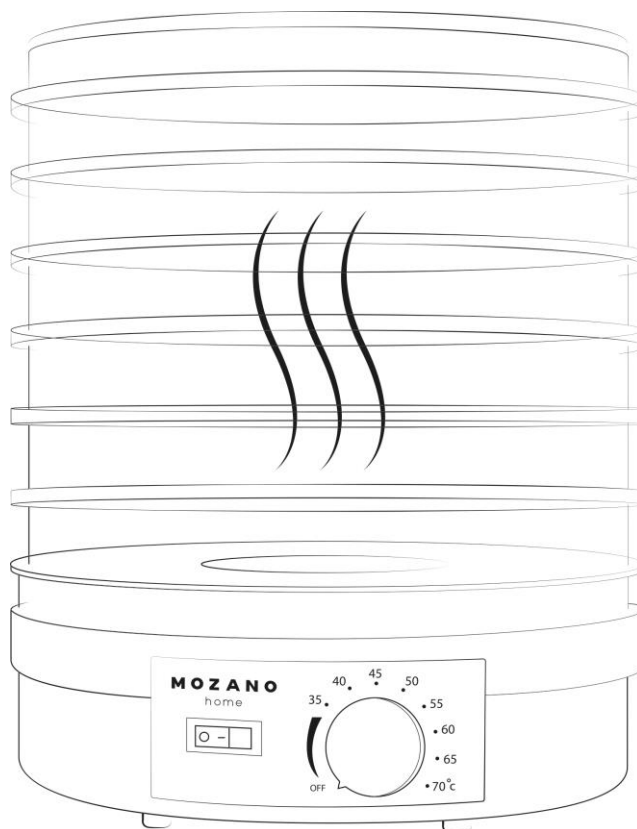


MOZANO
home

Suszarka do żywności 03

Food Dehydrator

INSTRUKCJA OBSŁUGI



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 pokrywy 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

-Zielenina 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)	Chrupiące	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	Chrupiące	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	Chrupiąca	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	Chrupiąca	4-14
Papryczka pikantna	Nie trzeba kroić	Twardy	8-14
Pieruszka	Porwij lub pokrój liście	Chrupiąca	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 blady	Chrupiący	6-16
Pieczarki	Wybieraj pieczarki z kapeluszami, które wyginają się do środka. Pokrój na kawałki lub wysusz w całości	Twarde i chrupiące	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 - 500 W



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



OBSERWUJ NASZE
MEDIA SPOŁECZNOŚCIOWE
FB MozanoPL IG @mozano.pl



Mozano Ściślewscy Spółka Jawna

Tel.: 792 638 888

E-mail: formularz@mozano.pl

KARTA GWARANCYJNA

ważna tylko z dowodem zakupu

Nazwa sprzętu: **Suszarka do żywności 03 Food Dehydrator**

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/index.php/gwarancja

