



MANTA

FOOD DEHYDRATOR

Model:
DEH201

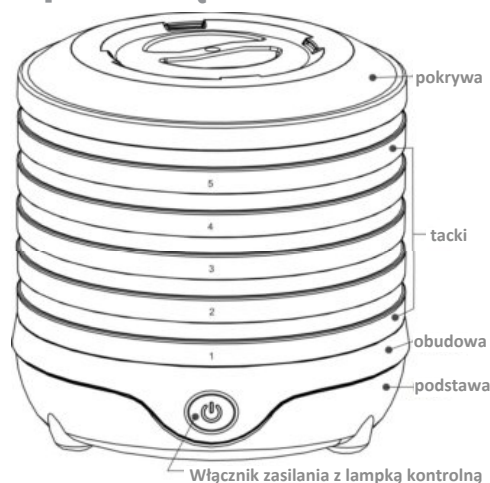


Instrukcja Obsługi
User's Manual

Informacje dotyczące bezpieczeństwa

- 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 przypadku oddaj urządzenie do naprawy w autoryzowanym punkcie serwisowym.
- Nie wykorzystuj urządzenia do innych celów niż zostało przeznaczone.
- Nie wolno zanurzać podstawy z silnikiem, przewodu i wtyczki w wodzie lub innych płynach.
- Nie wolno niczego stawiać na pokrywie urządzenia.
- Nie wolno zostawiać urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- Nie wolno stawiać urządzenia podczas pracy w pobliżu ścian, zasłon, firanek, itp.
- 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.

Opis urządzenia



Działanie urządzenia

- Suszenie produktów stanowi skuteczny sposób ich konserwacji.
- Ciepłe powietrze, którego temperatura jest ciągle kontrolowana, krąży we wnętrzu suszarki między pokrywą, poszczególnymi sitami, a podstawą suszarki z silnikiem.
- W ten sposób wszystkie produkty, znajdujące się na sitach suszarki, zostają dokładnie osuszone bez utraty wartości odżywczych suszonych produktów.
- Dzięki temu przez cały rok można delektować się owocami, warzywami, czy grzybami bez dodawania jakichkolwiek konserwantów.
- Za pomocą tego urządzenia możliwe jest także suszenie kwiatów, ziół, przygotowanie musli, itp.

UWAGA!

Nie stawiać na podstawie z silnikiem sit z ociekającymi wodą produktami.

Użycie suszarki

- Sita na składniki przeznaczone do suszenia należy ustawić tak, aby możliwy był między nimi swobodny przepływ powietrza.
- Jeżeli wszystkie sita nie są zapelnione składnikami wskazane jest, aby w suszarce ułożyć tylko te sita, na których znajdują się składniki.
- Na podstawę z silnikiem nałożyć sita.
- Włożyć wtyczkę do gniazdka sieciowego.
- Włączyć urządzenie za pomocą włącznika. Regulacja wysokości sit: aby zwiększyć przestrzeń między sitami należy wypustki z górnego sita ustawić na podpórkach dolnego sita.

Suszenie owoców

- Umyj dokładnie owoce.
- Usuń wszystkie pestki, zgnile części, itp.
- Podziel owoce na kawałki tak, aby swobodnie zmieściły się między kolejnymi sitami.
- Aby zapobiec zbrązowieniu owoców można je skropić lub zanurzyć w naturalnym soku cytrynowym lub ananasowym.
- Aby owoce wydawały przyjemny zapach, można je posypać cynamonem lub wiórkami orzecha kokosowego.
- Niektóre owoce pokryte są naturalną warstwą ochronną, która wydłuża czas ich suszenia. Aby tego uniknąć należy je najpierw zanurzyć w gotującej wodzie na 1-2 minuty, a następnie w zimnej wodzie i osuszyć.

Suszenie warzyw

- Umyj dokładnie warzywa.
- Usuń wszystkie pestki, zgnile części, itp.
- Warzywa o długim czasie gotowania wymagają sparzenia parą.
- Aby to uczynić, należy włożyć je do sita lub cedzaka i umieścić w rondlu z gotującą się wodą na 1-5 minut, a następnie wrzucić do zimnej wody i osuszyć.
- W przypadku parzenia we wrzątku, warzywa należy wrzucić do gotującej wody na 1-2 minuty, a następnie do zimnej wody i osuszyć.

Suszenie ziół

- Wskazane jest suszenie tylko młodych liści.
- Po wysuszeniu zioła należy przechowywać w papierowych torebkach lub szklanych pojemnikach.
- Przechowywać w chłodnym i zaciemnionym miejscu.
- Przechowywanie wysuszonych produktów
- Pojemniki, w których będą przechowywane suszone produkty spożywcze muszą być czyste i suche.
- Najlepszym sposobem przechowywania suszonych produktów są szklane słoiki z metalowymi pokrywkami, postawione w ciemnym i suchym miejscu w temperaturze 5-20 °C.
- W ciągu pierwszego tygodnia po wysuszeniu produktów należy sprawdzić, czy w pojemnikach nie ma wilgoci. Jeżeli jest, oznacza to, że produkty nie zostały całkowicie poddane suszeniu i trzeba je wysuszyć jeszcze raz.

UWAGA!

Nie wolno wkładać gorących lub nawet ciepłych produktów do pojemników w celu ich przechowywania.

Konserwacja

Sita myć w letniej wodzie z dodatkiem detergentu. Podstawę z silnikiem przetrzeć wilgotną szmatką i wytrzeć do sucha.

UWAGA!

Podstawy z silnikiem nie myć pod bieżącą wodą, nie zanurzać!

Wskazówki końcowe

Zawsze umyj dokładnie składniki przed umieszczeniem w suszarce. Usuń zepsute części składników. Wszelkiego rodzaju produkty żywnościowe należy tak pokroić, aby swobodnie mieściły się między równo rozłożonymi sitami. Czas suszenia zależy od właściwości poszczególnych produktów, grubości pokrojonych kawałków, itp. W przypadku nierównomiernego wysuszenia produktów należy zamienić miejsca poszczególnych sit, sita górne przełożyć na dół, a dolne na górę. Aby zapobiec zbrązowieniu owoców przeznaczonych do suszenia można je skropić sokiem cytrynowym lub ananasowym. Niektóre warzywa lub owoce mogą być pokryte naturalną warstwą ochronną dlatego też czas suszenia może być stosunkowo dłuższy.

Tabela suszenia

OWOCE	PRZYGOTOWANIE	STOPIEŃ WYSUSZENIA	ORIENTACYJNY CZAS SUSZENIA
Jabłka	Obrać, wydrążyć i pokroić w plasterki. Na 2 minuty zanurzyć w marynacie. Odsączyć i ułożyć na sitach	Giętkie	4-15 godzin
Morele	Pokroić na połówki lub ćwiartki i suszyć. Aby zachować ładny kolor zanurzyć na krótko w marynacie	Giętkie	8-36 godzin
Ananas (świeży)	Obrać, pokroić w plasterki lub kostkę	Twarde	6-36 godzin
Ananas (z puszkii)	Odcedzić i osuszyć a następnie ułożyć na sitach	Giętkie	6-36 godzin
Śliwki	Umyć, pozostawić w całości lub przepołowić i usunąć pestki	Zawilgocenie niewidoczne	5-25 godzin
Rabarbar	Suszyć tylko miękkie lodygi	Chrupiące	4-16 godzin
Banany	Obrać i pokroić na kawałki – grubość 3mm	Zawilgocenie niewidoczne	5-25 godzin
Truskawki	Umyć i pokroić na kawałki – grubość 9mm	Giętkie	4-15 godzin
Wiśnie	Wiśnie należy wypestkować przed suszeniem	Twarde	6-36 godzin
Żurawiny	Dokładnie umyć i pozostawić w całości	Zawilgocenie niewidoczne	4-20 godzin
Winogrono (rodzynki)	Umyć, usunąć ogonki i pozostawić w całości	Giętkie i twarde	6-36 godzin
Nektarynki	Usunąć pestki i skórkę. Pokroić na połówki lub w ćwiartki	Giętkie	6-24 godzin
Skórka pomarańczowa	Obraną skórkę z pomarańczy pociąć na paski i rozłożyć na sitach. Zetrzeć na tarce dopiero po wysuszeniu	Krucze	6-15 godzin
Brzoskwinie	Postępować jak z nektarynkami	Giętkie i twarde	5-24 godzin
Gruszki	Obrać i wydrążyć gniazdo nasienne. Pokroić w plasterki, połówki lub ćwiartki	Giętkie i twarde	5-24 godzin

Warto wiedzieć

Czas suszenia podany jest w przybliżeniu. Jego długość będzie zależała od temperatury i wilgotności pomieszczenia, stopnia wilgotności produktów i grubości plasterków.

Uwaga!

Konstrukcja produktu i parametry techniczne mogą ulec zmianie bez wcześniejszego powiadomienia. Dotyczy to przede wszystkim parametrów technicznych, opakowania oraz podręcznika użytkownika. Niniejszy podręcznik użytkownika służy ogólnej orientacji dotyczącej obsługi produktu.

Produkt oraz akcesoria do urządzenia mogą się różnić od tych opisanych w instrukcji.

Producent i dystrybutor nie ponoszą żadnej odpowiedzialności tytułem odszkodowania za jakiegokolwiek nieścisłości wynikające z błędów w opisach występujących w niniejszej instrukcji użytkownika.

Specyfikacja

Moc: 200-240 W

Napięcie: 220~240V

Częstotliwość: 50/60 Hz

Termostat: 70°

Product Size: 268×268×212 mm



Prawidłowa utylizacja urządzenia.

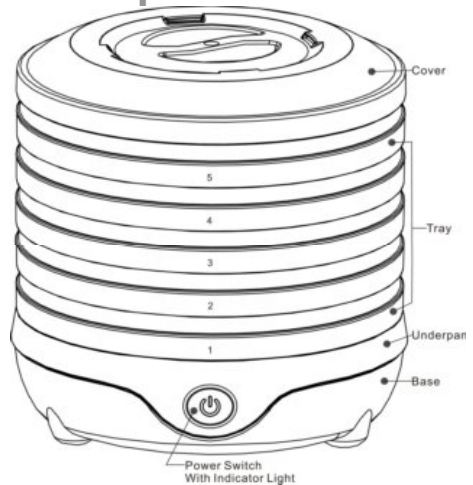
To oznaczenie informuje, że produktu nie należy utylizować wraz z odpadami z gospodarstw domowych w całej Unii Europejskiej. Aby uniknąć ewentualnych szkód dla środowiska i człowieka spowodowanych niekontrolowaną utylizacją odpadów, należy poddawać je odpowiedzialnemu odzyskowi w celu zadbania o zrównoważone ponowne wykorzystanie surowców materiałowych. Aby zwrócić wykorzystane urządzenie, należy skorzystać z odpowiednich systemów zwrotu i zbiórki odpadów lub skontaktować się ze sprzedawcą urządzenia. W takim punkcie istnieje możliwość poddania wyrobu odzyskowi w sposób bezpieczny dla środowiska.

USING THE FOOD DEHYDRATOR.

- Do not touch hot surfaces or allow them to come into contact with flammable materials.
- To protect against electrical hazards, do not immerse the cord, the plug or the base of the dehydrator in water or other liquid. Do not wash in sink or dishwasher.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug. If the appliance malfunctions, or if it has been damaged in any manner, return the appliance to an authorized service facility for repair or replacement.
- The use of accessory attachments other than those supplied or recommended by the manufacturer may cause hazards and can void your warranty.
- Arrange cord so that it cannot be caught or tripped over. Do not allow cord to hang over edge of table or counter. Keep cord away from hot surfaces.
- This appliance is for indoor, household use only. Do not use appliance outdoors or for other than household use as described in this manual.
- This appliance is not for commercial purposes.
- Do not place dehydrator, cord, shelves or any other parts on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- To disconnect, turn the control to "OFF" before removing the plug from the outlet.
- Operate the dehydrator only in a clean, dust-free area. Dust and dirt can be drawn into the dehydrator and can contaminate the food being dried.
- Do not place the dehydrator on a towel or carpet. This will reduce or cut off the dehydrator's airflow, and could result in damage to the appliance.
- Always leave at least one inch of space around the dehydrator on all sides for proper ventilation.
- A short power cord has been provided to reduce the hazards resulting from becoming entangled in, or tripping over a longer cord. An extension cord may be used if care is exercised during its use. Use an extension cord rated at 5 amps or more. The cord should be arranged so it will not drape over the counter or table top. Do not use an extension cord longer than is necessary.
- Do not use more than 20 drying trays at one time.
- Do not expose any parts of the dehydrator to temperatures above 180° F.
- Do not operate near combustible or pressurized spray cans.
- This appliance has a polarized plug. One blade is wider than the other. As a safety feature, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature.

- To clean the heating base, unplug from wall outlet and wipe with damp cloth or sponge and mild soap. Do not immerse base or cord in water. Top lid and trays may be submerged in warm water and washed with mild soap or washed in TOP rack of dishwasher only. Heat from the drying cycle can warp trays which is not covered by warranty.
- Before each time you operate your food dehydrator be sure to wash and dry the trays and any other parts which will contact the food.
- Do not operate this Food Dehydrator on a non-heat resistant glass or wood cooking surface, or any tablecloth. IT IS IMPERATIVE THAT A HEAT RESISTANT COOKING SURFACE SUCH AS TILE, OR ANY SURFACE PROTECTED WITH A HEAT RESISTANT FINISH BE PLACED BENEATH THIS UNIT.
- The first time you turn on your food dehydrator you may notice an aroma. This is normal. To avoid this smell from being transferred to the food, place one tray and the lid on the base, and following the specific instructions for your model, allow the unit to run without food in place until the aroma is gone. This is only necessary the very first time you use the dehydrator, and takes less than one hour.

Description



General Operating Tips

Before operating your food dehydrator for the first time please be sure to completely read and understand these instructions. Wash and dry the trays and any other parts which will contact the food.

- The first time you turn on your Dehydrator you may notice an aroma. This is normal.
- To avoid this smell from being transferred to the food, place one tray and the lid on the base and following the instructions for your specific model, allow the unit to run without food in place until the aroma is gone. This is only necessary the very first time you use the dehydrator, and takes less than one hour.
- Place the dehydrator on a flat, dry and stable (not carpeted) surface. Make sure there is at least one inch of clearance around the dehydrator to ensure proper air flow.
- Prepare foods, according to the instructions given in this manual and fill the drying trays. NEVER cover the center hole in the trays or the vents on the top lid!
- Make sure the drying trays are securely nestled on top of each other and on the unit's base.
- Plug the power cord into any standard 100-120 volt household outlet.
- Consult the various tables at the end of this manual to get an idea as to when food is properly dehydrated and ready to be stored.

Tray Rotation

Inspect drying trays periodically. Rotate trays if the food you are drying requires it. Remove all the trays as a unit, then remove the lid. Place the top tray on the base, followed by the next uppermost tray, until all trays have been rotated.

Care and Maintenance

After each use, clean the drying trays and dehydrator lid with warm, soapy water.

Do not wash trays, lid or base in dishwasher. Stubborn particles may be removed by soaking and/or using a plastic scrubber. Do not use abrasive materials or solvents to clean plastic!

To clean the dehydrator's base (the bottom part with the motor and heating element), unplug and wipe clean with a damp sponge or cloth. NEVER immerse the base in water or allow liquid to flow into the area that contains the electrical parts.

Storage

After the dehydrator is cleaned, dry all parts, stack drying trays on the base, and store in a safe place.

How To Operate Your

Your food dehydrator is simple to use and is designed to make the dehydration process simple and accurate if the instructions are followed. Be sure that you have read the safety tips at the beginning of this manual before proceeding.

The first time you turn on your food dehydrator you may notice an aroma. This is a normal by-product of the manufacturing process. To avoid this smell from being transferred to the food, place one tray and the lid on the base, and following the instructions below for your specific model, allow the unit to run without food in place until the aroma is gone. This is only necessary the very first time you use the dehydrator, and takes less than one hour.

Before you begin preparing your food, wash and dry the trays, the lid, and the tray liners if they are to be used. Locate the base where

the dehydrator will be left during the drying process and insure that the cord will reach an outlet in a safe manner. In this way, as you prepare the food you can place it right on the trays. As a tray is filled it can be placed on the dehydrator and you will be ready to start the dehydrator in no time!

Note!

Product design and Technical parameters may be change without notice. This mainly concerns parameters technical, software and user manual present. User's Manual is a general orientation on service product. Manufacturer and distributor do not assume any responsibility as compensation for any inaccuracies errors in the descriptions appearing in this user manual.

Specification

Normal Voltage: 220-240V, 50/60Hz

Normal Power: 200-240 W

Thermostat: 70°

Product Size: 268×268×212 mm

Correct Disposal of this product.

This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.





MANTA

INFOLINIA SERWISOWA

tel: +48 22 332 34 63 lub e-mail: serwis@manta.com.pl
od poniedziałku do piątku w godz. 9.00-17.00

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian w specyfikację produktu bez uprzedzenia.

Strona główna www.manta.com.pl Strona
wsparcia technicznego www.manta.info.pl

SERVICE INFOLINE

tel: +48 22 332 34 63 or e-mail: serwis@manta.com.pl
from Monday to Friday. 9.00-17.00

The manufacturer reserves the right to make changes to product specifications without notice.

Home: www.manta.com.pl
Home support: www.manta.info.pl



Made in P.R.C.
FOR MANTA EUROPE