

Suszarka

Model:
MM452



TECHNOLOGY
ocean

Aby zapewnić prawidłową obsługę sprzętu
zapoznaj się dokładnie z instrukcją
i zachowaj ją na przyszłość.

To ensure proper use of this product
please read this User's Manual carefully
and keep for future reference.

Instrukcja obsługi ♦ User's Manual

LCD Monitor 1901



Monitor LCD 19" wyróżnia się bardzo krótkim czasem reakcji (8 ms) oraz bogatym zestawem funkcji, które poprawiają jakość uzyskanego obrazu

DVD-029 Emperor Recorder 2



Nagrywarka DVD nagrywająca zarówno na DVD+R jak i na DVD+RW, z twardym dyskiem o pojemności 80GB, czytająca filmy w formacie MPEG4 i XviD z polskimi napisami w .txt. Sześć prędkości zapisu: HQ – 1h, SP – 2h, SP+ – 2,5h, LP – 3h, EP – 4h i SLP – 6h. Odtwarza filmy ze wszystkich stref. Wyjścia Audio w standardzie 5.1. Wbudowane złącza USB i DV (kamera cyfrowa) umożliwiające archiwizację domowej filmoteki i zbiorów fotografii. Wejścia dla dodatkowych urządzeń na panelach: tylnym i przednim. Możliwy zapis z dysku twardego na płytę DVD.

DVD-020 Emperor IV



Odtwarzacz czyta kodeki takie jak QPEL i GMC. Odtwarzacz umożliwia również odtwarzanie plików muzycznych tj.: CD, MP3, WMA, oraz pozwala na przeglądanie zdjęć w formacie JPEG w RGB, oraz Kodak Picture CD. Emperor IV USB&Card Reader wyświetla polskie teksty napisów w najpopularniejszym formacie txt. Ponadto umożliwia ustawienie napisów do formatu DivX i XviD w różnych pozycjach oraz dziewięć rodzajów czcionki do wyboru. Odtwarzacz posiada polskie MENU oraz OSD. Jego dodatkowa zaleta jest czytnik kart pamięci oraz wejście USB

MM1200 Shock Wave



System głośników z możliwością bezpośredniego podłączenia odtwarzacza MP3. Subwoofer wyposażony w tunel powietrzny pozwalający na otrzymanie poszerzonego zakresu basów. Pasmo przenoszenia: 45Hz – 18kHz. Wszystkie głośniki z drewna.

Instrukcja obsługi

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.

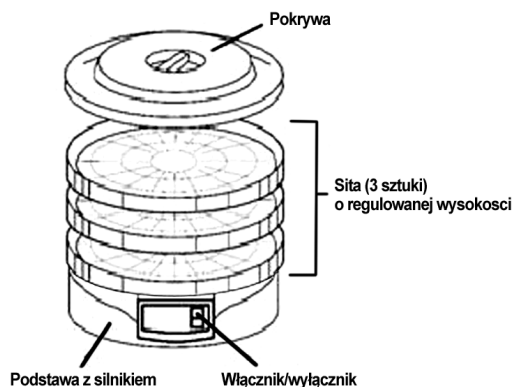
Działanie urządzenia

1. Suszenie produktów stanowi skuteczny sposób ich konserwacji.
2. Ciepłe powietrze, którego temperatura jest ciągle kontrolowana, krąży we wnętrzu suszarki między pokrywą, poszczególnymi sitami, a podstawą suszarki z silnikiem.
3. W ten sposób wszystkie produkty, znajdujące się na sitach suszarki, zostają dokładnie osuszone bez utraty wartości odżywczych suszonych produktów.

4. Dzięki temu przez cały rok można delektować się owocami, warzywami, czy grzybami bez dodawania jakichkolwiek konserwantów.
5. 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.

Opis urządzenia



Użycie suszarki

- Sita na składniki przeznaczone do suszenia należy ustawić tak, aby możliwy był między nimi swobodny przepływ powietrza.
- Jeżeli wszystkie sita nie są wypełnione składnikami wskazane jest, aby w suszarce ułożyć tylko te sita, na których znajdują się składniki.
- Na podstawę z silnikiem nałóż sita.
- Włóż wtyczkę do gniazdka sieciowego.
- Włącz 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, zgniłe 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, zgniłe części, itp.
- Warzywa o długim czasie gotowania wymagają sparczenia 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. Wszelkie-

go 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.

Warto wiedzieć

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

UWAGA! Jest możliwość dokupienia dodatkowych taek. Sprzedaż prowadzi serwis Manty.

Serwis Centralny

Manta Multimedia sp. z o.o.

03-876 Warszawa

ul. Matuszewska 14 bud. 1

Tel (022) 332 34 53, Fax (022) 332 34 52

Przepisy

Pachnące saszetki

Zerwij płatki kwiatów i umieść je na sitach. Kiedy płatki całkowicie wyschną (co trwa około 5 godzin), rozsyp je do dekoracyjnych pojemników lub woreczków. Suche płatki można także posypać przyprawami, np. cynamonem, goździkami, odrobiną zasuszonego rozmarynu czy mięty. Najlepiej jest wówczas pozostawić pojemnik zamknięty przez jakiś czas, aby zapachy mogły się dokładnie zmieszać.

Owocowa mieszanek

2 banany (obrane), około 230 g truskawek filiżanka ananasa z puszkii. Owoce pokroić w plastry o grubości około 6mm. Po wysuszeniu i schłodzeniu dodać 1/4 filiżanki mieszanych orzechów.

Kółka z jabłek z cynamonem

2,5 kg jabłek, 5 łyżek cynamonu jabłka obrać i wydrążyć, pokroić w plastry o grubości 6mm. Przed suszeniem posypać cynamonem.

Truskawkowa uczta

2 filiżanki świeżych, umytych truskawek włożyć do miksera, dodać odrobinę soku jabłkowego. Sita wyłożyć folia spożywczą, zmiksować truskawki i wyłożyć na folię, równomiernie rozprowadzając masę łyżką. Odwadniać 6 godzin (w zależności od konsystencji jaką chcemy uzyskać – kruchą czy ciągnącą).

Cytrusowe trio

1,5 kg pomarańczy, 5 cytryn, 4 twarde grejpfruty owoce umyć, nie obierając ze skórki, pokroić w plastry o grubości 6mm. Ułożyć na sitach i wysuszyć.

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 puszki)	Odcedzić i osuszyć a następnie ułożyć na sitach	Giętkie	6-36 godzin
Śliwki	Umyć, pozostawić w całości lub przepołować i usunąć pestki	Zawilgocenie niewidoczne	5-25 godzin
Rabarbar	Suszyć tylko miękkie łodygi	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	Kruche	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

MM452 ♦ SUSZARKA

WARZYWA	PRZYGOTOWANIE	STOPIEŃ WYSUSZENIA	ORIENTACYJNY CZAS SUSZENIA
Serca karczochów	Pokroić serca na kawałki o grubości 3mm. Gotować 5-8 minut w wodzie z dodatkiem soku z cytryny, odsączyć	Kruche	4-12 godzin
Szparagi	Umyć i pokroić na 2,5cm kawałki. Najlepiej do suszenia nadają się końcówki szparagów. Pozostałe części wysuszone i pokruszone są znakomitą przyprawą	Kruche	4-10 godzin
Pieczarki	Wybrać pieczarki o zawiniętych pod spód kapeluszach, oczyścić z piachu lub obrać. Suszyć pokrojone lub w całości	Twarde i kruche	3-10 godzin
Grzyby	Oczyścić z piachu, posiekać lub suszyć w całości	Twarde i kruche	3-15 godzin
Pietruszka	Ułożyć listki na sitach	Kruche	2-10 godzin
Fasolka (zielona lub żółta)	Pokroić na kawałki 2,5cm. Blanszować, aż stanie się szklista. Mieszać podczas suszenia przekładając warzywa ze środka tacy na jej skraj i odwrotnie	Kruche	4-14 godzin
Burak	Przyciąć, umyć, usunąć wierzchołki, przyciąć korzonki, obrać, pokroić, a następnie zblanszować	Kruche	4-12 godzin
Brukselka	Odciać brukselki z łodyg i przeciąć na pół	Kruche	5-15 godzin
Marchew	Do suszenia wybrać tylko młode kruche korzenie. Gotować na parze, aż będą miękkie, pokroić w plasterki lub kostkę, a następnie odsączyć	Twarde	4-12 godzin
Seler naciowy	Odciać łodygi liści i dokładnie umyć. Łodygi pokroić na 6mm kawałki. Ponieważ liście schną szybciej należy je usunąć, kiedy będą już wysuszone. Pokruszone można stosować do zup	Kruche	4-12 godzin
Cebula i por	Obrać i pokroić na plasterki, kawałki lub posiekać. Kilkakrotnie mieszać w trakcie suszenia	Kruche	2-10 godzin
Pasternak	Do suszenia przygotowujemy tak samo jak marchew	Twarde	4-12 godzin
Groszek	Używać tylko słodkich, kruchych odmian. Wyluskać i delikatnie blanszować przez 3-5 minut, a następnie odsączyć	Twarde	4-12 godzin

Specyfikacja

Moc: 250 W

Napięcie: ~230V

Częstotliwość: 50 Hz

TV LCD 701



Cyfrowy, szerokoekranowy mini telewizor LCD 7", z wielojęzyczną obsługą menu i OSD. Nadaje się do zamocowania pod sufitem auta (możliwość lustrzanego odbicia w poziomie i w pionie). Automatyczne programowanie 255 kanałów. Słuchawki, zasilacz i zasilacz samochodowy w komplecie. Możliwość podłączenia anteny zewnętrznej. Tryby obrazu (AUTO, PAL, NTSC). BRAK PROMIENIOWANIA!

MM933 USBit



Klawiatura USB o układzie QWERTY wyposażona w dwa porty USB i dodatkowe klawisze umożliwiające bezpośredni dostęp do Internetu i prostą kontrolę aplikacji multimedialnych. Kompatybilna z Windows 98/NT/2000/Me/XP oraz w 100% z Office XP. Jej wielkość ułatwia jednocześnie korzystanie z myszy i klawiatury nawet na małej przestrzeni. Żywotność klawiszy: ponad 10 000 000 kliknięć.

MM54 USB Backphones



Słuchawki USB z niezwykle czułym mikrofonem wygodnie zamontowanym na prawym nauszniku oraz potencjometrze na kablu. Pasmo przenoszenia 12~25 000Hz. Długość kabla 2,5 metra.

LCD Monitor 1703 with TV



Monitor komputerowy z funkcją telewizora o przekątnej ekranu 17" o jasności 250cd/m² i z kontrastem 600:1, wyposażony w pilota i podłączenia VGA/DVI/AV/S-VIDEO/CVBS/SCART oraz Audio. Rozdzielczość 1280 x 1024.



INFORMACJA O PRAWIDŁOWYM POSTĘPOWANIU W PRZYPADKU UTYLIZACJI URZĄDZEŃ ELEKTRONICZNYCH I ELEKTRYCZNYCH

Umieszczony na naszych produktach symbol przekreślonego kosza na śmieci informuje, że nieprzydatnych urządzeń elektrycznych czy elektronicznych nie można wyrzucać razem z odpadami gospodarczymi.

Właściwe działanie w wypadku konieczności utylizacji urządzeń czy podzespołów lub ich recyklingu polega na oddaniu urządzenia do punktu zbiórki, w którym zostanie ono bezpłatnie przyjęte. W niektórych krajach produkt można oddać podczas zakupu nowego urządzenia.

Prawidłowa utylizacja urządzenia daje możliwość zachowania naturalnych zasobów Ziemi na dłużej i zapobiega degradacji środowiska naturalnego. Informacje o punktach zbiórki urządzeń wydają właściwe władze lokalne.

Nieprawidłowa utylizacja odpadów zagrożona jest karami przewidzianymi prawem obowiązującym na danym terenie.



Najszybszą metodą rozwiązania wielu problemów jest kontakt z naszym Działem Obsługi Klienta.

**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.

Weight of Product (Waga produktu): 2.34kg

37348



Made in P.R.C.
FOR MANTA EUROPE