

Suszarka do żywności

Elektryczna suszarka do żywności

10 sit

B-4723/BY1156

Instrukcja obsługi – Instrukcja obsługi



VII/19 CZ, SK
r.o.

Isolit-Bravo spol. s

561 64 Jablonné nad Orlicí
www.isolit-bravo.cz

Przeznaczenie:

Suszarka do owoców (w dalszej części zwana urządzeniem) przeznaczona jest wyłącznie do użytku domowego w celu suszenia owoców i warzyw. Urządzenie służy do intensywnego suszenia żywności za pomocą strumienia ogrzanego powietrza skierowanego pomiędzy sita z umieszczoną na nich żywnością. W początkowym etapie suszenia może dochodzić do powstawania większych ilości pary i jej skraplania się na pokrywie suszarki. Skropliny po pewnym czasie wyparują.

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa:

Przed użytkowaniem z urządzenia należy zapoznać się z wszystkimi wskazówkami.

Urządzenia nie wolno obsługiwać osobom (w tym dzieciom) nieposiadającym odpowiednich zdolności fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, lub też odpowiedniego doświadczenia i wiedzy będących warunkiem bezpiecznego korzystania z urządzenia, chyba że osoby takie znajdują się pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub zostały przez nią pouczone o sposobie korzystania z urządzenia.

Dzieci powyżej lat 8 oraz osoby o obniżonej sprawności fizycznej lub umysłowej lub nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy mogą obsługiwać urządzenie, o ile znajdują się pod nadzorem innej osoby lub zostały pouczone o bezpiecznym sposobie korzystania z urządzenia i zrozumiały ewentualne wynikające stąd zagrożenia. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Należących do użytkownika czynności czyszczenia i konserwacji nie wolno wykonywać dzieciom, chyba że przekroczyły one wiek 8 lat i znajdują się pod nadzorem innej osoby.

- Dzieciom poniżej lat 8 nie wolno zbliżać się do urządzenia ani jego przewodu.

Przewód zasilający poprowadzić tak, aby ominąć ciągi piesze i jezdne!

Niebędące w użytku urządzenie odłączyć od sieci zasilania elektrycznego przez wyciągnięcie z gniazdka! Przed przystąpieniem do czyszczenia wyłączyć urządzenie oraz wyciągnąć wtyczkę z gniazdka w celu odłączenia od sieci zasilania. Chronić przewód zasilający przed ostrymi kantami. Sprawdzić, czy napięcie na tabliczce znamionowej jest zgodne z napięciem sieci, w której użytkowane będzie urządzenie.

Urządzenia należy używać wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem.

Nie korzystać z urządzenia wykazującego jakiegokolwiek uszkodzenia. Nie podejmować się napraw urządzenia, aby nie narażać się na niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym.

Uważać, aby dzieci nie dotykały gorącego urządzenia i nie mogły ciągnąć za przewód.

Uważać, aby przewód zasilający nie dotykał gorących powierzchni. Przed ponownym przechowywaniem urządzenia należy pozwolić mu ostygnąć.

Napraw wolno dokonywać wyłącznie pracownikom specjalistycznych serwisów!

W razie uszkodzenia przewodu zasilającego urządzenia należy zlecić wymianę przewodu w serwisie

specjalistycznym. W czasie, gdy urządzenie nie znajduje się w użytku, a także przed jego czyszczeniem należy je wyłączyć z gniazda zasilania. Pozostawić do ostygnięcia, a następnie rozłożyć na części.

Suszarka oraz jej wyposażenie mogą być gorące, dlatego podczas pracy z nimi należy zachować ostrożność!

Nie zasłaniać wywietrzników. Nie ustawiać suszarki na miękkich powierzchniach, które mogłyby spowodować zastąpienie wywietrzników.

Nie wkładać ani nie wrzucać przedmiotów do wywietrzników.

Do obsługi urządzenia używać wyłącznie wyposażenia i części dodatkowych będących częścią dostawy.

Urządzenia, talerzy dodatkowych ani części dodatkowych nie umieszczać w pobliżu gorącego palnika elektrycznego, płomienia palnika gazowego ani innych źródeł ciepła i nie wkładać ich do gorącego piekarnika.

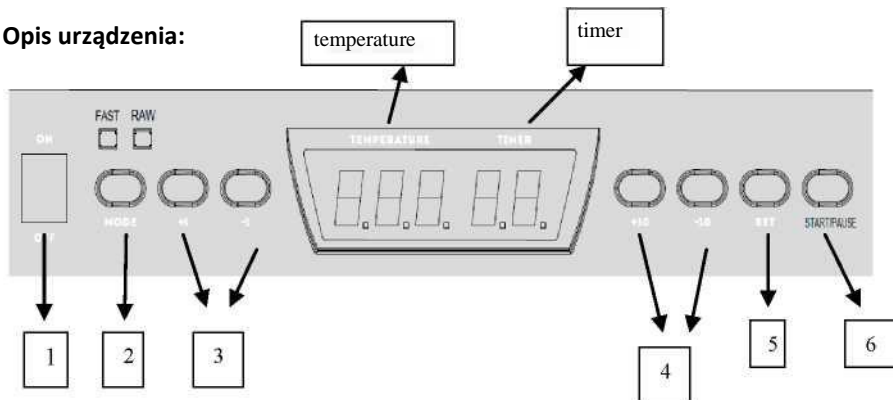
Podstawy urządzenia nigdy nie zanurzać w wodzie!

Urządzenie zawsze stawiać w suchym miejscu.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe wskutek nieprawidłowego sposobu użytkowania urządzenia oraz jego wyposażenia (np. **zniszczenie żywności, pożar**).

NIGDY NIE KORZYSTAĆ Z URZĄDZENIA BEZ NADZORU INNEJ OSOBY!!

Opis urządzenia:



1. Przycisk ON/OFF
2. MODE – wybór domyślnie ustawionych trybów suszenia
3. +1/-1 – ustawianie temperatury lub czasu przez dodawanie lub odejmowanie jednośc
4. +10/-10 – ustawianie temperatury lub czasu przez dodawanie lub odejmowanie dziesiątek
5. SET – ustawianie temperatury i czasu przez użytkownika
6. START/PAUSE – potwierdzenie lub przerwanie programu

TIMER – czas

TEMPERATURE – temperatura

FAST – tryb z ustawieniami domyślnymi 70°C, 12 godzin

RAW – tryb z ustawieniami domyślnymi 50°C, 48 godzin

Suszarka do owoców oferuje dwa sposoby użytkowania:

1/ tryby z ustawieniami domyślnymi FAST i RAW

lub

2/ standardowy sposób użytkowania z samodzielnym ustawianiem temperatury i czasu.

1/ Tryby z ustawieniami domyślnymi FAST i RAW:

- Włączyć suszarkę przyciskiem ON/OFF (1).
- W zależności od potrzeb naciśnąć przycisk FAST lub RAW:
FAST – tryb z ustawieniami domyślnymi 70°C, 12 godzin
RAW – tryb z ustawieniami domyślnymi 50°C, 48 godzin
- Ustawienia domyślne powyższych trybów można zmieniać w zależności od potrzeb, patrz punkt 2. Ustawione wartości temperatury i czasu potwierdzić przyciskiem SET,
- a następnie wcisnąć przycisk START.

2/ Ustawianie temperatury i czasu

- Włączyć suszarkę przyciskiem ON/OFF (1).
- Ustawić wartość czasu lub temperatury przez wciśnięcie przycisku SET (na wyświetlaczu migać będzie napis „Temperature“ lub „Timer“).
- Ustawić żądaną temperaturę za pomocą przycisków (3+4), a następnie potwierdzić przyciskiem SET (5).
- W taki sam sposób, tj. za pomocą przycisków (3+4), ustawić czas, potwierdzając przyciskiem SET (5).

Timer – licznik czasu: za pomocą przycisków do ustawiania liczby godzin 1–10 wprowadzić żądany czas. Po ustawieniu licznika czasu zakończyć czynność przez wciśnięcie przycisku SET.

4) Włączyć proces suszenia przez wciśnięcie przycisku START/PAUSE.

UWAGA: Wciśnięcie przycisku SET podczas pracy suszarki powoduje włączenie oświetlenia LED w jej wnętrzu, dzięki czemu użytkownik może w prosty sposób śledzić proces suszenia. Dioda LED zapala się **3 minuty przed automatycznym wyłączeniem urządzenia.**

Włączenie diody LED podczas pracy urządzenia nie jest możliwe.

Przygotowanie owoców i warzyw:

Do suszenia nadają się wyłącznie ładne, dojrzałe owoce. Niedojrzałe owoce nie mają dobrego smaku, a przejrzałe zmieniają się w miążgę.

Owoce i warzywa należy umyć i wysuszyć ścierką lub serwetką.

Usunąć pestki, gniazda nasienne, korzenie i inne niejadalne części.

Pokroić na małe kawałki – idealnie plasterki o grubości ok. 2 mm (maks. 4 mm).

Wysuszyć ścierką lub serwetką.

Żywność ułożyć na sitach do suszenia (2), pozostawiając odstępy, aby możliwe było krążenie powietrza.

Zalecane ustawienia temperatury:

- zioła 35–40°C
- zieleń 40°C
- pieczywo 40–45°C
- jogurt 45°C
- warzywa 50–55°C
- owoce 55–60°C
- mięso, ryby 65–70°C

Wskazówki dotyczące suszenia owoców i warzyw:

Aby zapewnić równomierne suszenie, możliwe jest przemieszczanie sit w trakcie suszenia. W tym celu podczas suszenia przemieścić górne sito na ostatnią półkę u dołu, równocześnie przesuwając pozostałe sita o jedną półkę do góry. Czynność wykonać raz lub dwa razy.

W celu sprawdzenia, czy żywność jest już odpowiednio wysuszona, wyjąć kilka sztuk z każdego sita i pozostawić do wystygnięcia.

Wysuszoną żywność pozostawić do wystygnięcia, a następnie przechowywać w suchym środowisku lub w szczelnych pojemnikach.

Do pakowania suszonej żywności nie używać folii aluminiowej ani metalowych pojemników.

Czas suszenia owoców i warzyw:

Owoce	Sposób przygotowania	Czas (godziny)
jabłka	obrać lub pozostawić skórkę, pociąć w plasterki	4–15
morele	przekroić na pół, usunąć	8–36
banany	obrać, pokroić w plasterki	5–24
truskawki, czarne jagody	w całości, przekrojone na pół lub pocięte na	5–20
czereśnie	usunąć pestki	6–30
żurawina, winogrona	przekrojone na pół, w całości	10–48
owoce	obrać	8–20
nektaryny, brzoskwinie, gruszki	obrać, usunąć pestki, pokroić w plasterki	5–20
ananas	obrać, pokroić w plasterki	6–36
śliwki	przekroić na pół, usunąć	9–20

warzywa	czas (godziny)
szparagi	6–10
fasola – pokrojona	6–10
buraki	5–10
brokuł – podzielony na różyczki, łądyga pokrojona w plasterki	6–7
marchewka – pokrojona w plasterki, kostkę lub	4–12
kalafior – podzielony na różyczki	5–10
seler – plasterki, kostka	4–12
kukurydza – kolba	5–10
czosnek – przecięty na pół	2–4
grzyby – plasterki	3–10
cebula – obrana, pokrojona w plasterki lub	4–8
pietruszka	2–10
groszek	4–8
papryka – pokrojona w plasterki lub drobno	4–8
ziemniaki	6–10
pomidory – plasterki, kostka	6–24

Produkty żywnościowe nienadające się do suszenia:

Owoce – awokado, jagody zawierające nasiona, dzikie jabłka, owoce granatu, oliwki
Warzywa – brukselka, kapusta, ogórek, bakłażan, rzodkiewka, szpinak, dynia

Rady dla użytkowników:

Aby uniknąć brązowego zabarwienia owoców, można je przed suszeniem zanurzyć w substancjach, które temu zapobiegną. Do takich należą na przykład:

- Sok z ananasa lub cytryny – zanurzyć kawałki owoców na dwie minuty.
- Roztwór soli kuchennej – pokrojone warzywa wrzucić do słonej wody.
- Roztwór kwasu cytrynowego lub octu – natychmiast po pokrojeniu wrzucić owoce do słabego roztworu.
- Owoce można wstępnie podgrzać i pozbawić części soku przez ogrzanie nad gorącą parą.
- Owoce o grubej skórce można również sparzyć gorącą wodą.

Uwaga:

Wartości czasu i temperatury suszenia podano w przybliżeniu. Rzeczywiste wartości zależne są od stopnia dojrzałości, zawartości płynów itp.

Czyszczenie:

Najpierw wyciągnąć przewód zasilający z gniazdka elektrycznego i pozostawić urządzenie do ostygnięcia.

Wytrzeć korpus suszarki wilgotną ściereczką. Sita można myć w ciepłej wodzie z dodatkiem środka czyszczącego.

Żadnej części urządzenia nie wkładać do zmywarki!

Wyposażenie podstawowe:

10 sit z tworzywa sztucznego

1 miska ze stali nierdzewnej (na brud lub soki wypływające podczas suszenia)

Dane techniczne:

Pobór mocy: 480 W

Napięcie: 220–240 V~ 50/60 Hz

Hałas: < 60 dB



Utylizacja urządzenia

Szanowny użytkowniku, nienadający się do użytku wyrób należy poddać ekologicznej utylizacji, aby nie obciążać środowiska naturalnego. Problematyka ta podlega ustawie Dz.U. 2001 nr 185 z późn. zm. W ramach utylizacji oddzielone zostają materiały nadające się do recyklingu (metale, szkło, tworzywa sztuczne, papier itp.), które zostaną ponownie wykorzystane w przemyśle. Ponadto proces ten zapobiega przedostaniu się ewentualnych substancji szkodliwych do środowiska naturalnego.

Koszty procesów utylizacji oraz recyklingu pokrywa producent urządzenia i wykonuje je upoważniona do tego organizacja.

Jedynym, choć niezwykle ważnym obowiązkiem użytkownika jest przekazanie wyrobu w jednym z poniższych punktów:

- sklep, w którym użytkownik kupuje nowy wyrób (ta sama ilość sztuk),
- pozostałe punkty zbiórki odpadów prowadzone przez gminy lub producenta.

Wyrobu nie wolno pod żadnym pozorem utylizować wraz z odpadami komunalnymi (pojemniki na śmieci) lub porzucać w środowisku naturalnym!

Utylizacja materiałów opakowaniowych

Materiały opakowaniowe to cenny surowiec, którego nie wolno utylizować wraz z opadami komunalnymi (pojemniki na śmieci). Materiały opakowaniowe należy przekazać w punkcie zbiórki odpadów lub wyrzucić w miejscu wyznaczonym przez gminę do gromadzenia odpadów segregowanych. Zazwyczaj służą do tego pojemniki typu dzwon i kontenery.

Odpady należy segregować w następujący sposób:

kartyony i podkładowki z papieru – pojemnik na segregowany papier

torebka plastikowa – pojemnik na segregowane tworzywa sztuczne (PE)

styropian – przekazać w punkcie zbiórki odpadów

Ważne uwagi:

Ewentualne odstępstwa od przyzwyczajień konsumentów w żadnym wypadku nie stanowią usterki urządzenia.

Modyfikacje techniczne: Producent zastrzega sobie prawo wprowadzania w wyrobie modyfikacji technicznych w celu podniesienia jego jakości.

Błędy w druku zastrzeżone.

Usługi serwisowe

Isolit-Bravo, spol. s r. o., Jablonské nábřeží 305, 561 64 Jablonné nad Orlicí, Czechy,

tel.: 607 035 094

e-mail: servis@isolit-bravo.cz

Ogólne warunki gwarancji

Dokonując wyboru urządzenia, użytkownik powinien zastanowić się, jakich funkcji i jakiego rodzaju działania oczekuje.

Niespełnianie późniejszych wymagań użytkownika nie może być podstawą reklamacji.

Wszystkie wyroby przeznaczone są do użytku domowego. W razie innego sposobu użytkowania lub używania niezgodnego z przeznaczeniem wyrobu reklamacja nie zostanie uznana za zasadną. Profesjonaliści powinni korzystać z wyrobów wyspecjalizowanych producentów. Zalecamy przechowywanie oryginalnych opakowań przez cały okres gwarancji, aby w razie konieczności transportu nie doszło do uszkodzenia wyrobu. Tak powstałe szkody nie zostaną uznane jako podstawa reklamacji. Okres gwarancji udzielanej na niniejszy wyrób wynosi **24 miesiące** od daty zakupu. Roszczenia z tytułu odpowiedzialności za wady należy składać u sprzedawcy, u którego zakupiono wyrób. Roszczenia o naprawę można również kierować do osób upoważnionych do wykonywania napraw wyrobu (serwisów autoryzowanych), po uprzednim dostarczeniu wyrobu będącego przedmiotem składanej reklamacji, wraz z dowodem jego zakupu w postaci karty gwarancji oraz oryginału rachunku z datą sprzedaży. Zwykle kopie karty gwarancji lub dowodów zakupu wyrobu, jak również karty gwarancji lub dowody zakupu wyrobu, w których dokonano modyfikacji, uzupełnień, usunięcia pierwotnych danych lub innych uszkodzeń, nie zostaną uznane za dowody zakupu reklamowanego wyrobu u sprzedawcy.

Zużycie rzeczy (wyrobu) powstałe wskutek normalnego sposobu użytkowania nie podlega gwarancji. **Gwarancja nie obejmuje również wad wyrobu powstałych wskutek jego użytkowania odbiegającego od normy.** Zgodnie z wytycznymi firmy Isolit-Bravo, normalny sposób użytkowania w powyższym znaczeniu ma miejsce przede wszystkim w następujących przypadkach:

- Wyrób używany jest zgodnie z przeznaczeniem, które opisano w dołączonej instrukcji obsługi. Wersją obowiązującą dla użytkownika jest wyłącznie instrukcja w języku czeskim, opublikowana przez firmę Isolit-Bravo.
- Użytkowanie i konserwacja wyrobu są zgodnie z powyższą instrukcją, wyrób użytkowany jest z zachowaniem umiaru i ostrożności oraz w sposób unikający jego nadmiernego obciążania.
- Wyrób używany jest w czystym, niezapyłonym i niezadymionym środowisku i chroniony pokrowcem lub pokrywą, o ile zostały dołączone. Wyrób przeznaczony jest wyłącznie do celów innych niż prowadzenie działalności gospodarczej z jego użyciem.
- Wyrób używany jest w temperaturze pokojowej, w odpowiednio przewiewnym pomieszczeniu, a wentylatory na wyrobie pozostają nieprzysłonięte.
- Wyrób nie został narażony na niekorzystne czynniki zewnętrzne, takie jak promieniowanie słoneczne lub inne, pole elektromagnetyczne, przedostanie się do wnętrza płynów lub przedmiotów, przepięcia w sieci elektrycznej, przepięcia lub zwarcia na złączach, napięcie powstałe wskutek wyładowania elektrostatycznego (w tym uderzenia błyskawicy), błędna wartość napięcia zasilania lub napięcia wstępnego, nieprawidłowe przedostanie się

przedmiotów do wnętrza, przepięcia w sieci elektrycznej, przepięcia lub zwarcia na złączach, napięcie powstałe wskutek wyładowania elektrostatycznego (w tym uderzenia błyskawicy), błędna wartość napięcia zasilania lub napięcia wstępnego, lub też jego niewłaściwa biegunowość, oddziaływanie procesów chemicznych, np. wskutek używanych akumulatorów itp.

- Konserwacji lub czyszczenia nie dokonywano w nieprawidłowy sposób ani z użyciem nieodpowiednich środków czyszczących (np. oddziaływanie chemiczne i mechaniczne).
- Nie dokonano modyfikacji, zmian w konstrukcji ani dostosowania wyrobu w celu jego modyfikacji lub rozszerzenia jego funkcji w stosunku do zakupionej wersji lub w celu jego eksploatacji w innym kraju niż dla którego został on zaprojektowany, wyprodukowany i w którym otrzymał on aprobatę.
- Wyposażenie użytkowane wraz z wyrobem jest czyste i nieużyte, a części podlegające szybszemu zużyciu (np. baterie) poddawane są regularnej wymianie. Firma Isolit-Bravo, spol. s r. o. nie ponosi odpowiedzialności za nieprawidłowe działanie lub ewentualne wady wyrobu wskutek używania wyposażenia i wkładów innych producentów lub wyposażenia i wkładów uszkodzonych, zużytych lub zabrudzonych.
- Wyrób nie wykazuje uszkodzeń mechanicznych, cieplnych ani chemicznych; nie zdjęto jego obudowy, nie usuwano ani nie zatarto tabliczek, nie uszkodzono plomb ani śrub, wyrób nie doznał uszkodzeń wskutek upuszczenia, oddziaływania ciepła ani płynów (w tym z baterii), złamania ani przerwania przewodu, złącza, wyłącznika, pokrywy czy innej części, włącznie z uszkodzeniami powstałymi w trakcie transportu od chwili zakupu wyrobu i jego przekazania przez sprzedawcę.
- Wyrób użytkowany jest zgodnie z prawem, normami technicznymi i przepisami bezpieczeństwa obowiązującymi na terenie Czech. Napięcie podłączane do wejść wyrobu jest zgodne z powyższymi normami oraz rodzajem wyrobu.
- Intensywność oraz środowisko eksploatacji spełniają warunki użytku domowego.
- Do eksploatacji oraz czyszczenia wyrobu używana jest woda o przeciętnej twardości (poniżej 3 mmol/l).

Zgodnie z wytycznymi firmy Isolit-Bravo, za podlegającą reklamacji wadę wyrobu nie uznaje się w szczególności:

- Zużycia wyrobu lub jego części wskutek ich normalnego sposobu użytkowania (np. wyładowanie baterii, spadek pojemności akumulatora, stępienie noży, frez i terek).
- Rozbieżności spowodowanej przez odbiegające od normy użytkowanie wyrobu.
- Przebarwień powierzchni grzejnych lub materiałów montażowych i izolacyjnych w ich otoczeniu, przyłgnięcia materiału do powierzchni grzejnych, zarysowań powierzchni.
- Zmian funkcji i wyglądu spowodowanych przez osady i kamień wodny.
- W razie wystąpienia wady wyrobu nadającej się do szybkiego usunięcia bez trwałych następstw firma Isolit-Bravo, spol. s r. o. zaspokoi roszczenia konsumenta z tytułu reklamacji, usuwając (naprawiając) część wyrobu lub dokonując jej wymiany.

Jeżeli **wada nadaje się do usunięcia**, konsumentowi przysługuje **prawo do wymiany rzeczy** wyłącznie, o ile wymiana ta nie jest nieadekwatna względem istotności wady. Szczegóły procedury reklamacji określa obowiązujący „Regulamin reklamacji firmy Isolit-Bravo, spol. s r. o.“. Sprzeczność w stosunku do umowy kupna, która wynika z innych informacji niż dostarczone przez firmę Isolit-Bravo, spol. s r.o., nie zostanie uznana za podstawę do reklamacji wyrobu. Reklamacja wyrobu Bravo wymaga zazwyczaj oceny specjalistycznej. Konsument występujący z roszczeniem o wykonanie naprawy gwarancyjnej nie jest uprawniony do otrzymania wymienionych części. W przypadku odstąpienia od umowy konsument zobowiązany jest do zwrotu kompletnego wyrobu, włącznie z dostarczonym wyposażeniem, instrukcją, kartą gwarancyjną i opakowaniem ochronnym. Okres gwarancji zaczyna bieg w dniu odbioru wyrobu przez konsumenta.

Jeżeli po wykonanej naprawie lub odrzuceniu reklamacji konsument nie odbierze wyrobu w terminie trzydziestu dni od dnia wezwania do odbioru, serwis autoryzowany uprawniony jest do naliczenia opłaty za przechowywanie naprawionego wyrobu, a po upływie 6 miesięcy do jego odsprzedania na warunkach określonych w obowiązującym kodeksie cywilnym i pokrycia poniesionych kosztów naprawy i przechowania z zysków ze sprzedaży.

Warunki gwarancji wchodzą w życie dnia 01.09.2005 r.

Sieć serwisów wykonujących naprawy wyrobów Isolit-Bravo na dzień 01.01.2019 r.

Serwis firmowy:

Isolit-Bravo, spol. s r. o.

Jablonské nábřeží 305

561 64 Jablunné nad Orlicí

Tel.: 607 035 094, 607 035 126

E-mail: servis@isolit-bravo.cz

Karta gwarancji

Nazwa wyrobu: **Suszarka do żywności**

Typ: **B-4723 / BY1156**

Producent: **Isolit-Bravo, spol. s r. o.**
561 64 Jablonné nad Orlicí, Czechy
tel.: 607 035 131

Pieczęć sklepu i podpis sprzedawcy:

Data sprzedaży:

Reklamacja:

Nazwisko klienta – adres z kodem pocztowym:

Przyczyna reklamacji:

Data przyjęcia reklamacji klienta (pieczęć sklepu):

Data przekazania reklamacji klientowi:

Opinia serwisu, opis napraw (pieczęć serwisu):