

# raven

# MY SMART KITCHEN



Suszarka do żywności  
food dehydrator  
ESS004X

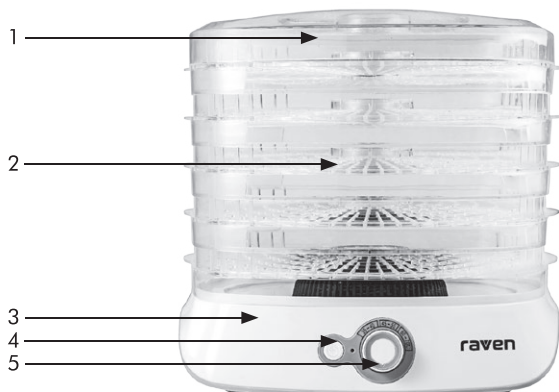


## Gratulujemy zakupu naszego Urządzenia i witamy wśród Użytkowników produktów marki RAVEN

**Przed włączeniem Urządzenia i rozpoczęciem jego użytkowania uważnie przeczytaj instrukcję i zachowaj ją do wglądu.**

Opis suszarki spożywczej ESS004X:

1. Pokrywa
2. Sita (5 sztuk)
3. Podstawa Urządzenia
4. Włącznik / wyłącznik
5. Pokrętko regulacji temperatury



**Przed uruchomieniem suszarki spożywczej (Urządzenia) i rozpoczęciem jej eksploatacji dokładnie przeczytaj instrukcję obsługi. Stosuj się do instrukcji obsługi przy każdym użyciu Urządzenia. Producent nie bierze odpowiedzialności za szkody wynikające z niewłaściwego lub niezgodnego z instrukcją użycia Urządzenia. Niewłaściwe lub niezgodne z instrukcją użycie Urządzenia stwarza niebezpieczeństwo dla życia lub zdrowia.**

### **ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA**

- Przed użyciem należy przeczytać dokładnie instrukcję.
- Prosimy zachować instrukcję obsługi Urządzenia na przyszłość. W razie przekazania Urządzenia innej osobie należy dołączyć do niego instrukcję obsługi.
- Urządzenie może być używane przez dzieci starsze niż 8 lat i osoby o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej lub osoby bez doświadczenia i wiedzy, jeżeli są one pod nadzorem lub korzystają z urządzenia bezpiecznie, zgodnie z instrukcją obsługi i rozumieją zagrożenia.
- Należy zwracać uwagę na dzieci, aby nie bawiły się Urządzeniem.
- Trzymaj Urządzenie i jego przewód zasilający z dala od dzieci w wieku poniżej 8 lat.

- Czyszczenie i konserwacja Urządzenia nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że są w wieku powyżej 8 lat i pod opieką dorosłych.
- Zawsze odłącz urządzenie od źródła zasilania, jeśli znajduje się bez nadzoru oraz przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.
- Urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego i podobnych zastosowań takich jak:
  - wyposażenie jadalni w sklepie, biurze i innych środowiskach pracy,
  - w agroturystyce,
  - w pokojach hotelowych, motelach i innych środowiskach tego typu,
  - w pensjonatach.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do suszenia produktów spożywczych pochodzenia roślinnego (owoce, warzywa, grzyby, zioła).
- Urządzenie nie jest przeznaczone do pracy z użyciem zewnętrznych wyłączników czasowych lub oddzielnego układu zdalnej regulacji.
- Urządzenie jest zasilane elektrycznie, prądem zmiennym o napięciu 220–240 V~ 50/60 Hz. Przed podłączeniem Urządzenia do gniazdka sieci elektrycznej sprawdź, czy parametry sieci odpowiadają powyższym wymaganiom.
- Nie zanurzaj podstawy Urządzenia, przewodu zasilającego ani jego wtyczki w wodzie lub innej cieczy. Zanurzenie w wodzie lub innej cieczy może spowodować porażenie prądem.

- Uważaj, żeby przewód zasilający nie stykał się z ostrymi krawędziami oraz gorącymi powierzchniami, może to spowodować uszkodzenie przewodu zasilającego.
- Nie używaj Urządzenia, jeżeli wykazuje ono jakiegokolwiek oznaki uszkodzenia lub jeżeli zostało upuszczone na podłogę.
- W celu zapewnienia prawidłowej eksploatacji Urządzenia oraz zachowania wszelkich zasad bezpieczeństwa naprawy Urządzenia, w tym wymiana przewodu zasilającego, muszą być przeprowadzane przez serwis producenta.
- Wyciągaj wtyczkę Urządzenia z gniazdka elektrycznego:
  - po każdym użyciu Urządzenia,
  - w przypadkach jakichkolwiek podejrzeń dotyczących nieprawidłowego działania Urządzenia,
  - przed czyszczeniem i konserwacją Urządzenia.
- Wyjmując wtyczkę Urządzenia z gniazdka elektrycznego, należy zachować szczególną ostrożność i nie należy ciągnąć za przewód zasilający, lecz bezpośrednio za wtyczkę, przytrzymując drugą ręką gniazdko elektryczne.
- Nie dotykaj Urządzenia podłączonego do sieci elektrycznej oraz gniazdek elektrycznych mokrymi rękami.
- Nie wystawiaj Urządzenia na działanie deszczu lub wilgoci.
- Nie pozostawiaj pracującego Urządzenia bez nadzoru.
- Nie próbuj zdejmować części obudowy, ani wkładać żadnych przedmiotów do wnętrza Urządzenia.
- Temperatura dostępnych powierzchni może być bardzo wysoka podczas pracy Urządzenia.
- Uważaj na parę wydobywającą się z wnętrza Urządzenia podczas pracy – ryzyko oparzenia.
- Podczas otwierania pokrywy uważaj na wydobywający się strumień gorącej pary.

- Zachowaj ostrożność przy wyjmowaniu produktów spożywczych z Urządzenia. Produkty mogą być gorące i mogą Cię poparzyć.
- Nie przykrywaj Urządzenia, gdy jest ono uruchomione.
- Nigdy nie przenoś Urządzenia, gdy sита są wypełnione produktami spożywczymi.
- Zawsze stawiaj Urządzenie na płaskiej i stabilnej powierzchni, odpornej na wysokie temperatury.
- Nie należy używać Urządzenia w pobliżu materiałów łatwopalnych, np. zasłon, ani bezpośrednio pod nimi.
- Używanie Urządzenia w sposób i w celu sprzecznym z instrukcją obsługi może stanowić zagrożenie dla zdrowia oraz życia.

## **ZALECENIA OBSŁUGI**

### **PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM**

1. Ostrożnie wypakuj Urządzenie i zdejmij wszystkie elementy opakowania.
2. Upewnij się, czy Urządzenie, wtyczka i przewód zasilający nie noszą śladów uszkodzeń oraz są sprawne.
3. Przed użyciem Urządzenia po raz pierwszy, umyj wszystkie elementy mające kontakt z żywnością (sита) w ciepłej wodzie z dodatkiem środka myjącego. Podstawy Urządzenia nie zanurzaj w wodzie.

## **INSTRUKCJA OBSŁUGI**

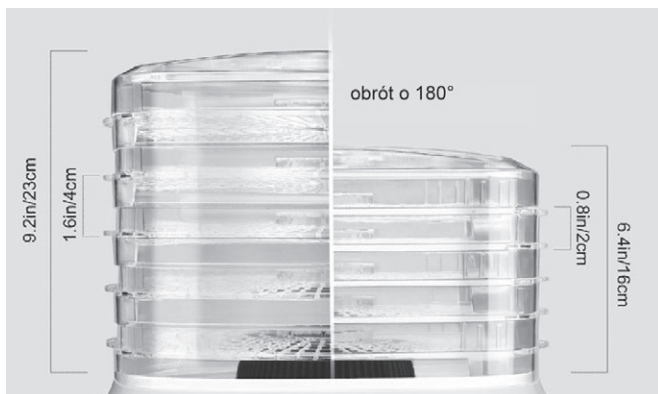
1. Przygotuj wcześniej produkty spożywcze (warzywa, owoce, zioła, grzyby), które chcesz włożyć do Urządzenia.
2. Postaw Urządzenie na płaskiej i stabilnej powierzchni, odpornej na wysokie temperatury.

3. Umieść produkty przeznaczone do suszenia na sitach, rozpoczynając układanie od najniższego z nich. Należy zwrócić uwagę, aby nie umieścić zbyt dużej ilości produktów na poszczególnych sitach, gdyż uniemożliwi to ciepłemu powietrzu swobodny przepływ pomiędzy produktami. Ilość używanych w danym momencie sit może być dowolna — od 1 do 5.
4. Połóż pokrywę na górze załadowanych sit, zwracając uwagę, aby sita i pokrywa były dobrze spasowane.
5. Całkowicie rozwiń przewód zasilający i włóż wtyczkę do gniazdka elektrycznego.
6. Wciśnij włącznik/wyłącznik, aby uruchomić Urządzenie.
7. Pokrętkiem regulacji temperatury ustaw temperaturę. Zalecany czas suszenia poszczególnych produktów opisany jest w tabeli poniżej.
8. Aby zatrzymać proces suszenia, wciśnij włącznik / wyłącznik.
9. Po zakończeniu procesu suszenia wyjmij przewód zasilający z gniazdka i pozostaw wysuszone produkty do całkowitego wystygnięcia.
10. Wysuszone produkty należy przechowywać w pojemnikach na żywność. Patrz rozdział „Przechowywanie wysuszonych produktów”.

**Uwaga: Nie wolno używać suszarki bez przerwy w czasie dłuższym niż 20 godzin. Po 20 godzinach pracy należy suszarkę wyłączyć, odłączyć przewód zasilający z gniazdka i pozostawić przez co najmniej 2 h do ostygnięcia.**

## **REGULACJA WYSOKOŚCI SIT**

Obracając sitem w płaszczyźnie o 180 stopni, można regulować wysokość sit. Do wyboru są dwie wysokości - 2 lub 4 cm.



## **WSKAZÓWKI I PORADY DOTYCZĄCE OBSŁUGI**

- Czas suszenia produktów może być różny ze względu na wilgotność produktów, grubość, ilość oraz wybraną temperaturę suszenia.
- Grubsze produkty zwykle mają czas suszenia dłuższy niż cieńsze.
- Proces suszenia można zatrzymać w dowolnym momencie – w zależności od preferencji, czy produkt ma być mniej lub bardziej wysuszony.
- Umyj i osusz produkty przed włożeniem ich do suszarki.
- Odetnij nadgniłe części produktów.

### **Owoce:**

- a) Usuń pestki, szypułki i gniazda nasienne.
- b) Możesz włożyć owoce do soku z owoców, które zamierzasz suszyć, aby nie pozwolić na ich wyblaknięcie. Na przykład dla przygotowania jabłek powinieneś zastosować sok jabłkowy.



Zmieszaj sok z dwiema szklankami wody. Następnie zanurz w powstałej mieszaninie wcześniej przygotowane owoce na dwie godziny.

#### Warzywa:

- a) Zalecane jest ugotowanie fasoli szparagowej, kalafiorów, brokułów, szparagów i ziemniaków. Pozwala to zachować ich naturalny kolor.
- b) Proces gotowania: włóż wcześniej przygotowane warzywa do rondla z wrzącą wodą na około 3-5 minut. Następnie odcedź wodę i włóż warzywa do suszarki.
- c) Jeśli chcesz dodać posmak cytryny do fasoli szparagowej, szparagów, włóż warzywa na około dwie minuty do soku z cytryny.

#### Zioła:

- a) Przesortuj zioła przed suszeniem przez odrzucenie części zbyt długich lub szypulek kwiatowych, ogonków liściowych, zdrewniałych i zniszczonych łodyg.
- b) Kłocza i korzenie starannie oczyść z ziemi pod bieżącą wodą.
- c) Potnij zioła na kawałki.
- d) Susz zioła o tej samej zawartości wody razem. Należy pamiętać, iż korzenie i kłocza schną dłużej niż liście i kwiaty.
- e) Zioła powinno się suszyć 3-7 godzin w 45°C.

### **TABELA SUSZENIA WARZYW I GRZYBÓW**

<b>Nazwa</b>	<b>Przygotowywanie</b>	<b>Stan po wysuszeniu</b>	<b>Orientacyjny czas suszenia (godziny)</b>
Grzyby	Pokrój lub susz w całości (małe grzyby).	Twarde	6-14
Karczoch	Pokrój na cienkie paski.	Krucze	6-14

Bakłażan	Obierz i pokrój na kawałki.	Krucze	6-18
Brokuł	Obierz i pokrój na kawałki. Przegotuj przez 3-5 minut.	Krucze	6-19
Fasola szparagowa	Pokrój i gotuj, aż stanie się przezroczysta.	Krucha	8-17
Dynia	Pokrój na kawałki.	Krucze	6-18
Kabaczek	Obierz i pokrój na małe kawałki (3mm grubości). Wyjmij gniazdo nasienne.	Twarde	6-14
Brukselka	Przekrój na dwie połówki.	Chrupkie	8-16
Kalafior	Gotuj, aż stanie się miękki.	Twarde	6-16
Ziemniak	Pokrój i gotuj przez 8-10 minut.	Chrupkie	8-10
Cebula	Pokrój na okrągłe równe kawałki.	Chrupkie	8-14
Marchewka	Gotuj, aż stanie się miękka, następnie pokrój na okrągłe kawałki lub poszatkuj.	Chrupkie	6-12
Ogórek	Obierz i pokrój na kawałki.	Twarde	6-18
Słodka papryka	Pokrój w paski lub na drobne kawałki. Wyjmij gniazdo nasienne.	Chrupkie	4-14
Pikantna papryczka	Krojenie nie jest konieczne	Twarde	8-14
Pietruszka	Położ liście na sito.	Chrupkie	2-10
Pomidor	Obierz i pokrój na kawałki.	Twarde	8-19
Rabarbar	Obierz i pokrój na kawałki.	Utrata wilgotności w warzywach	8-18

Burak	Zagotuj, odetnij korzenie i czubki. Pokrój na okrągłe kawałki.	Chrupkie	8-19
Seler	Pokrój na kawałki.	Chrupkie	6-14
Szparagi	Pokrój na kawałki.	Chrupkie	6-14
Czosnek	Obierz i pokrój na równe kawałki.	Chrupkie	6-16
Szpinak	Gotuj aż do zmiany koloru.	Chrupkie	6-16
Pieczarka	Pokrój na kawałki lub susz w całości.	Twarde i chrupkie	6-14

## **TABELA SUSZENIA OWOCÓW**

<b>Nazwa</b>	<b>Przygotowywanie</b>	<b>Stan po wysuszeniu</b>	<b>Orientacyjny czas suszenia (godziny)</b>
Jabłko	Obierz, wyjmij gniazdko nasienne i pokrój na kawałki.	Miękkie	5-6
Morela	Wyjmij pestki i pokrój na kawałki.	Miękkie	12-17
Skórka pomarańczy	Pokrój na długie paski.	Kruche	5-12
Świeży ananas	Obierz i pokrój na dowolne kawałki lub w kostkę.	Twarde	10-17
Ananas z puszki	Odcedź syrop i wysusz kawałki.	Miękkie	12-19
Banan	Obierz ze skóry i pokrój na cienkie kawałki.	Chrupkie	8-15
Winogrono	Krojenie nie jest konieczne	Miękkie	8-19

Wiśnia	Nie trzeba od razu wyjmować pestek, można to zrobić, kiedy wiśnie będą lekko wysuszone.	Pomarszczone	8-17
Gruszka	Obierz i pokrój na kawałki.	Miękkie	8-16
Figa	Pokrój na kawałki.	Twarde	6-12
Żurawina	Krojenie nie jest konieczne	Miękkie	6-12
Brzoskwinia	Przekrój na dwie części i wyjmij pestki.	Miękkie	8-17
Daktyl	Wyjmij szypułki i pokrój na kawałki.	Twarde	6-17
Truskawka	Pokrój w plastry.	Kruche	8-15

## **PRZECHOWYWANIE WYSUSZONYCH PRODUKTÓW**

- Pojemniki przeznaczone do przechowywania wysuszonych produktów powinny być czyste i suche.
- Dla lepszego przechowywania suszonych produktów użyj szklanych słoików z metalowymi zakrętkami, przechowuj je w ciemnym i zimnym miejscu o temperaturze 5–20°C.
- Przez pierwszy tydzień po suszeniu zalecane jest sprawdzenie, czy na ściankach pojemników nie osadza się para wodna. Jeśli to zjawisko zachodzi, oznacza to, że produkty nie zostały dokładnie wysuszone i proces ten należy powtórzyć.

## **CZYSZCZENIE I KONSERWACJA**

1. Przed przystąpieniem do czyszczenia Urządzenia wyłącz je z sieci elektrycznej i odczekaj do jego całkowitego ostygnięcia.
2. Sita myj w letniej wodzie z dodatkiem neutralnego detergentu.
3. W przypadku trudnych do usunięcia resztek, należy użyć drewnianej lub plastikowej łopatki.

### **Uwaga!**

**Do mycia nie używaj silnych detergentów w postaci emulsji, mleczka, pasty itp. ani materiałów ściernych, które mogą uszkodzić powierzchnię Urządzenia.**

### **Uwaga!**

**Nie zanurzaj podstawy Urządzenia, przewodu zasilającego ani jego wtyczki w wodzie lub innych płynach.**

### **Uwaga!**

**Nie wkładaj żadnego elementu Urządzenia do zmywarki.**

Nieprzestrzeganie zasad użytkowania i konserwacji Urządzenia zawartych w instrukcji obsługi może prowadzić do jego uszkodzenia, nieprawidłowego funkcjonowania oraz skrócenia okresu jego eksploatacji.

## **PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT**

Przed schowaniem Urządzenia należy je wystudzić, oczyścić i osuszyć.

Urządzenie należy przechowywać i transportować w opakowaniu zabezpieczającym przed wilgocią, kurzem i uszkodzeniami mechanicznymi.

Urządzenie należy przechowywać w miejscach niedostępnych dla dzieci.

## DANE TECHNICZNE



Model: ESS004X

Nazwa: RAVEN

Produkt: suszarka spożywcza

Zasilanie: 220–240 V~

Częstotliwość: 50/60 Hz

Moc znamionowa: 420 – 500 W

Klasa ochronności: druga (wzmocniona izolacja)

Zestaw: suszarka spożywcza, sito x 5, pokrywa, instrukcja obsługi z kartą gwarancyjną.

## DEKLARACJA CE

Urządzenie zostało zaprojektowane, wyprodukowane i wprowadzone na rynek zgodnie z wymaganiami dyrektyw 2014/35/UE (LVD), 2014/30/UE (EMC) oraz 2009/125/WE (ERP) i dlatego wyrób został oznakowany znakiem CE oraz została wystawiona dla niego deklaracja zgodności udostępniana organom nadzorującym rynek.

## PRAWIDŁOWA UTYLIZACJA PRODUKTU



Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do oddania Urzędzenia prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostki, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu.

Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu. W Urzędzeniu ograniczono niektóre substancje mogące negatywnie oddziaływać na środowisko w okresie użytkowania tego produktu oraz po jego zużyciu.



Symbol ten oznacza, że elementy opakowania nim oznaczone nadają się do recyklingu. Po rozpakowaniu Urzędzenia prosimy o usunięcie elementów jego opakowania w sposób niezagrażający środowisku.

# raven

NAZWA SPRZĘTU

suszarka do żywności

TYP / MODEL

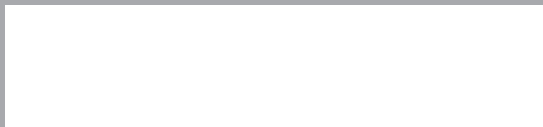
ESS004X

NR PARTII

DATA SPRZEDAŻY

NR RACHUNKU

PODPIS I PIECZĄTKA  
SPRZEDAWCY



karta gwarancyjna



## WARUNKI GWARANCJI

- 1. Thing4you z siedzibą w Radziminie, adres: ul. Janusza Korczaka 89, 05-250 Warszawa, Polska, udziela nabywcy suszarki do żywności ESS004X (Produktu) 24-miesięcznej gwarancji na wolne od wad funkcjonowanie Produktu, licząc od daty jego nabycia przez nabywcę. Paragon lub faktura, wystawione przez sprzedawcę, potwierdzają datę nabycia Produktu.**
2. Gwarancja obowiązuje i jest stosowana na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.
3. Gwarant, w zakresie udzielonej gwarancji, zobowiązuje się usunąć na własny koszt wszelkie wady Produktu, z wyjątkiem wymienionych w pkt 6 i 7 poniżej. Usunięcie wad będzie następować poprzez naprawę lub wymianę wadliwego Produktu na nowy, wolny od wad, w możliwie najkrótszym czasie, jednakże nie dłuższym niż 14 dni.
4. W celu skorzystania z gwarancji nabywca jest zobowiązany zgłosić wadliwość Produktu w punkcie sprzedaży, w którym Produkt został nabyty, oraz dostarczyć tam wadliwy Produkt. Przeznaczony do wymiany Produkt powinien zostać dostarczony kompletny oraz z załączoną kartą gwarancyjną.
5. Produkt wolny od wad zostanie, na koszt Gwaranta, dostarczony do punktu sprzedaży, w którym Produkt został nabyty, w terminie określonym w pkt 3 powyżej.
6. Gwarancja nie obejmuje wad Produktu spowodowanych przez nabywcę (tzw. uszkodzeń mechanicznych) lub wynikających z:
  - użytkowania Produktu i jego instalacji w sposób niezgodny z instrukcją obsługi,
  - niekompletności reklamowanego Produktu,
  - niezgodności Produktu i dowodu zakupu i/lub gdy ze zniszczenia i nieczystości zawartych w nim danych,
  - przechowywania i konserwacji Produktu w sposób niewłaściwy i sprzeczny z wytycznymi zawartymi w instrukcji obsługi,
  - napraw lub przeróbek Produktu wykonywanych przez osoby nieuprawnione,
  - dostania się do wnętrza płynów lub ciał obcych na skutek używania Produktu w sposób niezgodny z instrukcją obsługi,
  - uszkodzenia Produktu z przyczyn zewnętrznych: zjawiska atmosferyczne, wyładowania elektryczne, spięcia w sieci zasilającej itp.
  - użytkowania Produktu do celów prowadzenia działalności gospodarczej lub w zastosowaniach przemysłowych.
7. Gwarancja nie obejmuje także czynności przewidzianych w instrukcji obsługi, do których wykonania zobowiązany jest nabywca we własnym zakresie i na własny koszt, np. zainstalowania Produktu, konserwacji Produktu.
8. Postanowienia gwarancji nie wyłączają, nie ograniczają ani nie zawieszają uprawnień nabywców (konsumentów), wynikających z powszechnie obowiązujących przepisów prawa, w tym przepisów o rękojmi za wady rzeczy sprzedanej.
9. Karta gwarancyjna jest ważna, jeżeli posiada podpis sprzedawcy i datę sprzedaży potwierdzoną pieczętką firmy lub jednostki handlowej oraz podpis klienta. Karta gwarancyjna nie może zawierać skreśleń ani poprawek.
10. Duplikat karty gwarancyjnej może być wydany na pisemną prośbę po przedstawieniu przez użytkownika dowodu zakupu.
11. Uzyskanie szczegółowych informacji na temat Produktu, w tym zasad i trybu postępowania gwarancyjnego, jest możliwe pod numerem telefonu 22 560 67 27 lub adresem e-mail serwis@thing4you.pl, w dni robocze.

### Akceptuję warunki niniejszej gwarancji

.....  
(czytelny podpis kupującego)





PRODUCENT I DYSTRYBUTOR:

Thing4you

ul. Janusza Korczaka 89

05-250 Radzymin, Polska