

Vesta

Suszarka spożywcza

EFD01



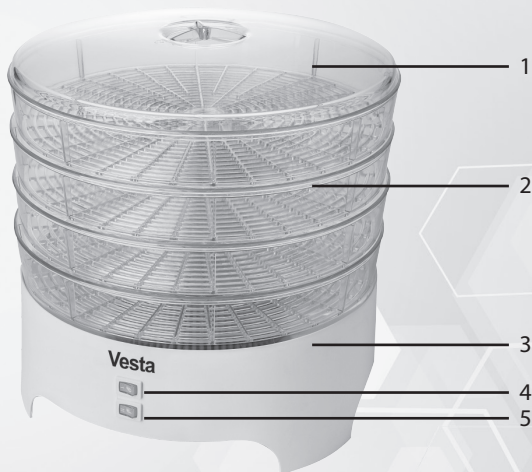
Instrukcja obsługi

Gratulujemy zakupu naszego Urządzenia i witamy wśród Użytkowników produktów marki VESTA!

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

Opis suszarki spożywczej EFD01:

1. Pokrywa
2. Sita (4 sztuki)
3. Podstawa Urządzenia
4. Włącznik / wyłącznik
5. Przycisk wyboru mocy suszenia



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 Urządzenia należy dokładnie przeczytać instrukcję.
- Prosimy zachować instrukcję obsługi Urządzenia na przyszłość. W razie przekazania Urządzenia innej osobie należy dołączyć do niego instrukcję.
- Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat i osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej czy umysłowej, a także osoby o braku doświadczenia lub znajomości sprzętu, pod warunkiem, że odbywa się to pod nadzorem osoby odpowiadającej za ich bezpieczeństwo lub zgodnie z instrukcją bezpiecznego użytkowania, ze zrozumieniem zagrożeń.
- 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 jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego i nie nadaje się do zastosowania w warunkach przemysłowych.
- Suszarka przeznaczona jest wyłącznie do użytku domowego w celu suszenia produktów spożywczych takich jak : owoce, warzywa, grzyby, zioła, ryby, mięso.
- 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.
- Zachowaj ostrożność przy wyjmowaniu produktów spożywczych z Urządzenia. Produkty mogą być gorące.
- Nie przykrywaj Urządzenia, gdy jest ono uruchomione.
- 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 (sita) 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 4.
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. Naciśnij włącznik w pozycję I. Zapali się lampka kontrolna.
7. Przyciskiem wyboru mocy suszenia ustaw odpowiednią temperaturę suszenia. Wysokość zalecanej temperatury suszenia jest zależna od produktów. Temperatura suszenia może być zmieniana w trakcie procesu suszenia. Zaleca się aby pierwsza faza suszenia odbywała się na pełnej mocy II.
8. Orientacyjny czas suszenia poszczególnych produktów opisany jest w tabeli poniżej.
9. Po zakończeniu procesu suszenia należy ustawić włącznik/wyłącznik urządzenia w pozycji 0, wyłączyć przewód zasilający z gniazdka i pozostawić wysuszone produkty do całkowitego wystygnięcia.

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 30 minut do ostygnięcia.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE OBSŁUGI

- Czas suszenia produktów może być różny ze względu na wilgotność produktów, grubość, ilość oraz 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.
- Zaleca się, aby podczas suszenia zmieniać kolejność sit.
- Umyj i osusz produkty przed włożeniem ich do suszarki.
- 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) Kłęczka 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 kłącza schną dłużej niż liście i kwiaty.
- e) Zioła powinno się suszyć 3-7 godzin na nastawie mocy I, żeby uniknąć ich „przypalenia”.

TABELA SUSZENIA WARZYW I GRZYBÓW

Nazwa	Przygotowywanie	Stan po wysuszeniu	Orientacyjny czas suszenia (godziny)
Grzyby	Pokrój lub susz w całości (małe grzyby).	Twarde	6-14
Karczoch	Pokrój na cienkie paski.	Krucze	5-13
Bakłażan	Obierz i pokrój na kawałki.	Krucze	6-18
Brokuł	Obierz i pokrój na kawałki. Przetnij przez 3-5 minut.	Krucze	6-20
Fasola szparagowa	Pokrój i gotuj aż stanie się przezroczysta.	Krucha	8-26
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	8-30
Kalafior	Gotuj aż stanie się miękki.	Twarde	6-16

Ziemniak	Pokrój i gotuj przez 8-10 minut.	Chrupkie	8-30
Cebula	Pokrój na okrągłe równe kawałki.	Chrupkie	8-14
Marchewka	Zblanszuj, następnie pokrój na okrągłe kawałki lub poszatkuj.	Chrupkie	7-14
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	Nie potrzeba krojenia.	Twarde	8-14
Pietruszka	Położ liście na sita.	Chrupkie	2-10
Pomidor	Obierz i pokrój na kawałki.	Twarde	8-24
Rabarbar	Obierz i pokrój na kawałki.	Utrata wilgotności w warzywach	8-38
Burak	Zagotuj, odetnij korzenie i czubki. Pokrój na okrągłe kawałki.	Chrupkie	8-26
Seler naciowy	Pokrój na kawałki.	Chrupkie	3-7
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

Nazwa	Przygotowywanie	Stan po wysuszeniu	Orientacyjny czas suszenia (godziny)
Jabłko	Obierz, wyjmij gniazdko nasienne i pokrój na kawałki.	Miękkie	6-12
Morela	Wyjmij pestki i pokrój na kawałki.	Miękkie	12-38
Skórka pomarańczy	Pokrój na długie paski.	Krucze	6-16
Świeży ananas	Obierz i pokrój na dowolne kawałki lub w kostkę.	Twarde	6-36
Ananas z puszki	Odcedź syrop i wysusz kawałki.	Miękkie	6-36
Banan	Obierz ze skóry i pokrój na cienkie kawałki.	Chrupkie	10-14
Winogrono	Nie potrzebne jest krojenie.	Miękkie	8-38
Wiśnia	Nie trzeba od razu wyjmować pestek, można to zrobić, kiedy wiśnie będą lekko wysuszone.	Pomarszczone	8-34
Gruszka	Obierz i pokrój na kawałki.	Miękkie	8-15
Figa	Pokrój na kawałki.	Twarde	6-26
Żurawina	Niepotrzebne jest krojenie.	Miękkie	6-26
Brzoskwinia	Przekrój na dwie części i wyjmij pestki.	Miękkie	10-34

Daktyl	Wymij szypułki i pokrój na kawałki.	Twarde	6-26
Truskawka	Pokroić w plastry.	Krucze	8-26

Podane w tabelach czasy suszenia są orientacyjne i nie mogą stanowić podstawy do reklamacji Urządzenia.

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 stopni Celsjusza.
- 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

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

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.

DANE TECHNICZNE

Model: EFD01

Nazwa: VESTA

Produkt: suszarka spożywcza

Zasilanie: 220–240 V~

Częstotliwość: 50 Hz

Moc znamionowa: 330 W

Zużycie energii (cała moc): 0,33 kWh

Zużycie energii (pół mocy): 0,18 kWh

Poziom hałasu: 57 dB

Masa suszarki: 2,0 kg

Klasa ochronności: druga (wzmocniona izolacja)

Zestaw: suszarka spożywcza, sito x 4, 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 Urządzenia 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 Urządzeniu 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 Urządzenia prosimy o usunięcie elementów jego opakowania w sposób niezagrażający środowisku.

KARTA GWARANCYJNA

NAZWA SPRZĘTU

Suszarka spożywcza

TYP / MODEL

EFD01

NR PARTII

DATA SPRZEDAŻY

NR RACHUNKU

PODPIS i PIECZĄTKA
SPRZEDAWCY

WARUNKI GWARANCJI

1. Zakłady Sprzętu Precyzyjnego „NIEWIADÓW” S.A z siedzibą w Ujeździe, Osiedle Niewiadów 49 97-225 UJAZD, Polska, udzielają nabywcy SUSZARKI SPOŻYWCZEJ EFD01 (Produkt) 24-miesięcznej gwarancji na wolne od wad funkcjonowanie Produktu, licząc od daty nabycia Produktu 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 wymianę wadliwego Produktu na wolny od wad, w terminie nie dłuższym niż 21 dni roboczych od zgłoszenia przez nabywcę wadliwości Produktu.
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 (w tym elementów z tworzyw sztucznych) spowodowanych przez nabywcę lub wynikających z:
 - używania lub instalacji Produktu w sposób niezgodny z instrukcją obsługi,
 - niewłaściwego przechowywania lub konserwacji Produktu,
 - 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,
 - wyładowań atmosferycznych i spięć w sieci zasilającej.
7. Gwarancja nie obejmuje także czynności przewidzianych w instrukcji obsługi, do których wykonania zobowiązany jest nabywca we własnym zakresie i na własny koszt, np. zainstalowanie Produktu, konserwacja 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 i 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 44 719 20 00 wew. 436 lub 44 724 47 99 albo adresem mailowym: bok@niewiadow.pl lub m.szymanska@niewiadow.pl.

Akceptuję warunki niniejszej gwarancji

.....
(czytelny podpis kupującego)

PRODUCENT:

Zakłady Sprzętu Precyzyjnego
„NIEWIADÓW” S.A.

NIEWIADÓW

Osiedle Niewiadów 49

97-225 UJAZD

Tel. 044-719-36-40

Fax. 044-719-20-16

www.niewiadow.pl