

# RAVEN

suszarka  
spożywcza

model: ESS003



instrukcja obsługi

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

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

Opis suszarki spożywczej ESS003:

1. Pokrywa
2. Sita (5 sztuk)
3. Podstawa Urządzenia
4. Wyświetlacz
5. Przyciski panelu dotykowego









**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 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 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.
- Dzieci nie mogą się bawić 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 smają więcej niż 8 lat i są pod opieką dorosłych.

- Zawsze odłączaj 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.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do suszenia produktów spożywczych pochodzenia roślinnego (owoce, warzywa, grzyby, zioła).
- Do pracy z Urządzeniem nie można wykorzystywać 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 jej parametry 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 ani gorącymi powierzchniami, może to spowodować jego uszkodzenie.
- Nie używaj Urządzenia, jeżeli wykazuje ono jakiegokolwiek oznaki uszkodzenia lub jeżeli zostało upuszczone na podłogę.
- Aby zapewnić prawidłową eksploatację Urządzenia oraz zachować wszelkie zasady 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 razie 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 narażaj Urządzenia na działanie deszczu lub wilgoci.
  - Nie pozostawiaj pracującego Urządzenia bez nadzoru.
  - Nie próbuj zdejmować części obudowy Urządzenia ani wkładać żadnych przedmiotów do jego wnętrza.
  - 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 pracuje.
  - 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 (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. Rozłóż produkty przeznaczone do suszenia na sitach – najpierw na najniższym, potem na kolejnych. Nie umieszczaj zbyt dużej ilości produktów na poszczególnych sitach, ponieważ ciepłe powietrze nie będzie mogło swobodnie przepływać pomiędzy produktami. Liczba 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 – wyświetlacz podświetli się.
6. Naciśnij przycisk **TIME/TEMP** – wskaźnik temperatury zacznie migać.
7. Przyciskami **+ / -** ustaw temperaturę w zakresie od 35 do 70°C.
8. Naciśnij przycisk **TIME/TEMP** – wskaźnik czasu pracy zacznie migać.

- 
- 
9. Przyciskami **+** / **-** ustaw czas pracy w zakresie od 30 minut do 19 godzin 30 minut. Zalecany czas suszenia poszczególnych produktów znajduje się w tabeli poniżej.
  10. Przyciskiem **START/STOP** uruchom Urządzenie. Na wyświetlaczu będzie się wyświetlał czas pozostały do zakończenia suszenia.
  11. Aby zatrzymać proces suszenia wciśnij przycisk **START/STOP** – Urządzenie wyłączy się, ale wentylator będzie jeszcze przez chwilę pracował.
  12. Po zakończeniu procesu suszenia, wyjmij przewód zasilający z gniazdka elektrycznego i pozostaw wysuszone produkty do całkowitego wystygnięcia.
  13. 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 elektrycznego i pozostawić przez co najmniej 2 godziny do ostygnięcia.



### **WSKAZÓWKI I PORADY DOTYCZĄCE OBSŁUGI**

- Do suszenia małych lub kruchych produktów można wykorzystać tackę z drobnymi oczkami. Należy ją położyć bezpośrednio na sicie suszącym.
- Czas suszenia poszczególnych produktów może się różnić ze względu na ich wilgotność, grubość, ilość oraz wybraną temperaturę suszenia.
- Grubsze produkty zwykle suszą się dłużej 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.
- Usuń nadgniłe części produktów.



- **Owoce**


- Usuń pestki, szypułki i gniazda nasienne.
- Możesz włożyć owoce do soku z owoców, które zamierzasz suszyć, aby nie straciły koloru. Jeśli chcesz na przykład suszyć jabłka, użyj w tym celu soku jabłkowego. Zmieszaj sok z dwiema szklankami wody. Następnie zanurz wcześniej przygotowane owoce w powstałej mieszance na dwie godziny.

- **Warzywa**

- Zalecane jest ugotowanie fasoli szparagowej, kalafiorów, brokułów, szparagów i ziemniaków. Pozwala to zachować ich naturalny kolor.
- Proces gotowania: włóż wcześniej przygotowane warzywa do rondla z wrzącą wodą na około 3–5 minut. Następnie odcedź warzywa z wody i włóż je do suszarki.
- Jeśli chcesz, aby fasolka szparagowa czy szparagi miały delikatny posmak cytryny, włóż je na około dwie minuty do soku z cytryny.



- **Zioła**

- Przygotuj zioła do suszenia: usuń zbyt długie części, szypułki kwiatowe, ogonki liściowe, zdrewniałe lub zniszczone łodygi.
  - Kłącza i korzenie starannie oczyść z ziemi pod bieżącą wodą.
  - Potnij zioła na kawałki.
  - Susz zioła o tej samej zawartości wody razem. Należy pamiętać, iż korzenie i kłącza schną dłużej niż liście i kwiaty.
  - Zioła suszy się od 3 do 7 godzin w temperaturze 45°C.
- 

## TABELA SUSZENIA WARZYW I GRZYBÓW

Produkt	Przygotowanie	Stan po suszeniu	Orientacyjny czas suszenia (godziny)
Grzyby	Susz pokrojone albo – jeśli są małe – w całości.	Twarde	6–14
Karczoch	Pokrój na cienkie paski.	Kruchy	6–14
Bakłażan	Obierz i pokrój na kawałki.	Kruchy	6–18
Brokuł	Obierz i pokrój na kawałki. Przetnij przez 3–5 minut.	Kruchy	6–19
Fasolka szparagowa	Pokrój i gotuj, aż stanie się przezroczysta.	Krucha	8–17
Dynia	Pokrój na kawałki.	Krucha	6–18
Kabaczek	Obierz i pokrój na małe kawałki (o grubości 3 mm). Wyjmij gniazda nasienne.	Twardy	6–14
Brukselka	Przekrój na połówki.	Chrupka	8–16
Kalafior	Gotuj, aż zmięknie.	Twardy	6–16
Ziemniak	Pokrój i gotuj przez 8–10 minut.	Chrupki	8–10
Cebula	Pokrój na plasterki równej grubości.	Chrupka	8–14
Marchewka	Gotuj, aż zmięknie. Następnie pokrój na plasterki lub poszatkuj.	Chrupka	6–12
Ogórek	Obierz i pokrój na kawałki.	Twardy	6–18
Słodka papryka	Pokrój w paski lub na drobne kawałki. Wyjmij gniazda nasienne.	Chrupka	4–14
Pikantna papryczka	Nie trzeba jej kroić.	Twarda	8–14

<b>Produkt</b>	<b>Przygotowanie</b>	<b>Stan po suszeniu</b>	<b>Orientacyjny czas suszenia (godziny)</b>
Natka pietruszki	Położ ją na sitach.	Chrupka	2–10
Pomidor	Obierz i pokrój na kawałki.	Twardy	8–19
Rabarbar	Obierz i pokrój na kawałki.	Utrata wilgotności w warzywach	8–18
Burak	Odetnij korzeń i nać. Obgotuj. Pokrój na okrągłe plasterki.	Chrupki	8–19
Seler	Pokrój na kawałki.	Chrupki	6–14
Szparagi	Pokrój na kawałki.	Chrupkie	6–14
Czosnek	Obierz i pokrój na równe plasterki.	Chrupki	6–16
Szpinak	Gotuj, aż do zmiany koloru.	Chrupki	6–16
Pieczarki	Pokrój na kawałki lub susz w całości.	Twarde i chrupkie	6–14

### **TABELA SUSZENIA OWOCÓW**

<b>Produkt</b>	<b>Przygotowanie</b>	<b>Stan po suszeniu</b>	<b>Orientacyjny czas suszenia (godziny)</b>
Jabłko	Obierz i wyjmij gniazdo nasienne. Pokrój na kawałki.	Miękkie	5–6
Morela	Wyjmij pestkę i pokrój ją na kawałki.	Miękka	12–17
Skórka pomarańczy	Pokrój na długie paski.	Krucha	5–12
Świeży ananas	Obierz i pokrój na kawałki lub w kostkę.	Twardy	10–17

<b>Produkt</b>	<b>Przygotowanie</b>	<b>Stan po suszeniu</b>	<b>Orientacyjny czas suszenia (godziny)</b>
Ananas z puszkzi	Odcedź z syropu i wysusz.	Miękki	12–19
Banan	Obierz ze skóry i pokrój na cienkie plasterki.	Chrupki	8–15
Winogrona	Nie trzeba ich kroić.	Miękkie	8–19
Wiśnie	Nie trzeba od razu wyjmować pestek, można to zrobić, kiedy wiśnie będą lekko wysuszone.	Pomarszczone	8–17
Gruszka	Obierz i pokrój na kawałki.	Miękka	8–16
Figa	Pokrój na kawałki.	Twarda	6–12
Żurawina	Nie trzeba jej kroić.	Miękka	6–12
Brzoskwinia	Przekrój na pół i wyjmij pestkę.	Miękka	8–17
Daktyl	Wyjmij szypułki i pokrój na kawałki.	Twardy	6–17
Truskawka	Pokrój na plasterki.	Krucha	8–15

## **PRZECHOWYWANIE WYSUSZONYCH PRODUKTÓW**

- Przechowuj wysuszone produkty w czystych i suchych pojemnikach.
- Najlepsze do przechowywania suszonych produktów są szklane słoiki z metalowymi zakrętkami. Przechowuj je w ciemnym i zimnym miejscu w temperaturze 5–20°C.
- Przez pierwszy tydzień po suszeniu sprawdzaj, czy na ściankach pojemników nie osadza się para wodna. Jeśli to zjawisko zachodzi, oznacza to, że produkty nie zostały dokładnie wysuszone i należy powtórzyć suszenie.

## **PRZYGOTOWANIE ŻELKÓW OWOCOWYCH**

- Przygotuj dowolne świeże i dojrzałe owoce (np. jeżyny, maliny, truskawki, wiśnie). Zmiksuj je z dodatkiem miodu lub cukru na jednolitą masę.
- Wylej masę na tackę do żelków owocowych. Grubość masy powinna wynosić ok. 3 mm. Połóż tackę na dowolnym sicie do suszenia. Nastaw temperaturę na 70°C. Średni czas suszenia żelków to 6–8 godzin. Owocowa masa po wyschnięciu powinna być błyszcząca i nie może się kleić. Zostaw masę do ostudzenia, a następnie zdejmij ją z tacy. Zwiń masę w ciasną rurkę i pokrój na kawałki. Przechowuj żelki owinięte ciasno folią tak, aby nie wchłonęły wilgoci i zachowały swoją konsystencję oraz smak.

## **CZYSZCZENIE I KONSERWACJA**

1. Przed przystąpieniem do czyszczenia Urządzenia wyłącz je z sieci elektrycznej i odczekaj na 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 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.**

## **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: ESS003

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, tacka do żelków owocowych, tacka z drobnymi oczkami, 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 ten sprzęt, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go 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 urządzenia prosimy o usunięcie elementów jego opakowania w sposób niezagrażający środowisku.



# RAVEN

NAZWA SPRZĘTU

suszarka spożywcza

TYP / MODEL

ESS003

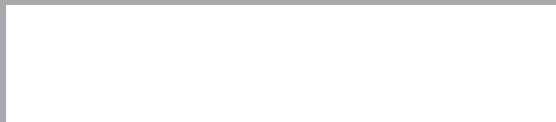

NR PARTII

DATA SPRZEDAŻY

NR RACHUNKU



PODPIS I PIECZĄTKA  
SPRZEDAWCY



karta gwarancyjna

## WARUNKI GWARANCJI

- 1. Thing4you z siedzibą w Radzyminie, adres: ul. Janusza Korczaka 89, 05-250 Radzymin, Polska, udziela nabywcy suszarki spożywczej RAVEN ESS003 (Produkt) 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 nieczytelności 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