

BUDOWA SUSZARKI

Suszarka składa się z:

1. Zbudowanej spirali grzejnej.
2. Kompletu 5 sit
3. Pokrywy z regulowanymi otworami wentylacyjnymi
4. Przewodu zasilającego z wtyczką i włącznikiem

DZIAŁANIE I OBSŁUGA SUSZARKI

UWAGA!!! Produkty przeznaczone do suszenia umyć, osuszyć i ułożyć luźno na sitach, tak aby zapewnić swobodny przepływ powietrza między warstwami. Nie należy układać zbyt wielu produktów na poszczególnych sitach.

- Rozpocząć układanie produktów od najniższego sita
- Napelnione produktami sita ustawić nad spiralą grzejną i przykryć pokrywą.
- Ustawić otwory wentylacyjne w pokrywie w zależności od pożądanego stopnia przewietrzania
- Włączyć suszarkę, urządzenie pracuje z mocą 125W
- Po wysuszeniu produktów wyłączyć suszarkę i odczekać aż produkty ostygną, następnie przełożyć do pojemnika, w którym będą przechowywane.

Podgrzane powietrze przechodząc przez sita powoduje odparowanie wody z suszonych produktów. Czas suszenia zależy od zawartości wody w produktach i ich rozdrobnienia, np. jabłka proponujemy suszyć w plastrach nie grubszych niż 5mm.

W trakcie suszenia zalecamy, co pewien czas zamieniać sita miejscami dla uzyskania równomiernego suszenia produktów. Suszenie produktów wodnistych, takich jak: śliwki, winogrona, czy mokre grzyby wymaga znacznie dłuższego czasu.

PRZYGOTOWANIE PRODUKTÓW DO SUSZENIA

Umyć produkty przed włożeniem do suszarki, następnie wytrzeć do sucha.

UWAGA: Nie kłaść sit z produktami nad spiralą grzejną, jeśli znajduje się w nich woda.

Podzielić produkty na mniejsze części lub plasterki w taki sposób, aby móc ułożyć je swobodnie na sitach. Czas suszenia produktów zależy od grubości kawałków. Jeśli produkty na niektórych warstwach są mniej wysuszone można zamienić sita kolejnością, w ten sposób, aby sita z mniej wysuszonymi produktami znalazły się na dole bliżej spirali grzejnej. Niektóre owoce posiadają naturalną warstwę ochronną, które spowalniają proces suszenia. W takim przypadku, aby skrócić czas suszenia zaleca się wrzucić produkty do gorącej wody i zagotować przez 1-2 minuty, następnie zanurzyć w zimnej wodzie, odcedzić i dokładnie osuszyć.

Suszenie owoców:

- Umyć i osuszyć dokładnie owoce
- Usunąć pestki i odciąć zepsute części
- Pokroić na plasterki, które da się łatwo poukładać na sitach
- Skropić owoce sokiem z cytryny lub ananasa, aby owoce po wysuszeniu zachowały swój kolor

Suszenie warzyw:

- Umyć i osuszyć dokładnie warzywa
- Usunąć pestki i odciąć zepsute części
- Pokroić na plasterki, które da się łatwo poukładać na sitach
- Przed suszeniem zaleca się wrzucić warzywa do gorącej wody, zagotować przez 1-5 minut, następnie zanurzyć w zimnej wodzie, odcedzić i dokładnie osuszyć

Suszenie roślin leczniczych:

- Zaleca się suszyć młode liście roślin
- Po wysuszeniu schować rośliny do papierowych torebek i przechowywać w suchym i ciemnym miejscu

Przechowywanie suszonej żywności:

- Pojemniki do przechowywania suszonej żywności powinny być czyste i suche
- Zaleca się przechowywanie suszonej żywności w szklanych pojemnikach z metalową pokrywą, w ciemnym, suchym miejscu, w temperaturze od 5°C do 20°C
- Po pierwszym tygodniu przechowywania należy sprawdzić, czy w pojemniku nie zebrała się wilgoć, jeśli tak, oznacza to, że produkty zostały niedokładnie wysuszone i należy powtórzyć proces suszenia

UWAGA: Nie wkładać gorących produktów z suszarki do pojemników, w których będą przechowywane.

WSKAZÓWKI NA TEMAT SUSZENIA WARZYW

| Nazwa | Przygotowanie | Stan po wysuszeniu | Czas suszenia |
|-----------------------|---|------------------------|---------------|
| Bakłażan | obrać i pokroić w plasterki o grubości 6-12mm | kruchy | 6-18 h |
| Brokuły | podzielić na części, zaparzyć przez 3-5min | kruchy | 6-20 h |
| Bruksełka | przekroić na pół | chrupki | 8-30 h |
| Burak | odciąć korzeń i liście, obgotować, wystudzić, pokroić w plasterki | chrupki | 8-26 h |
| Cebula | pokroić w krążki | chrupki | 8-14 h |
| Czosnek | obrać, pokroić w okrągłe plasterki | chrupki | 6-16 h |
| Fasola szparagowa | pokroić i zagotować, aż stanie się szklista | kruchy | 8-26 h |
| Grzyby | pokroić w kawałki, małe suszyć w całości | twarde / chrupkie | 3-10 h |
| Kabaczek | pokroić na plasterki o grubości 6mm | kruchy | 6-18 h |
| Kalafior | podzielić na części i zagotować aż zmięknie | twardy | 6-16 h |
| Kapusta | pokroić w paski o grubości 3mm, usunąć trzon | twardy | 6-14 h |
| Karczoch | pokroić w paski o grubości 3-4mm | kruchy | 5-13 h |
| Marchew | zagotować aż zmięknie, poszatkować lub pokroić w plasterki | chrupki | 8-14 h |
| Ogórek | obrać i pokroić w plasterki o grubości 12mm | twardy | 6-18 h |
| Ostra papryka (chili) | nie wymaga krojenia | twardy | 8-14 h |
| Pieczarki | pokroić w plasterki, małe suszyć w całości | twarde | 6-14 h |
| Pietruszka | korzeń obrać i pokroić w plasterki, natkę ułożyć na sicie | chrupki / kruchy | 2-10 h |
| Pomidor | obrać, pokroić na kawałki lub okrągłe plasterki | twardy | 8-24 h |
| Rabarbar | obrać, pokroić w plasterki o grubości 3mm | pozbawiony wilgotności | 8-38 h |
| Seler | pokroić w plasterki o grubości 6mm | chrupki | 6-14 h |
| Słodka papryka | usunąć nasiona, pokroić w paski o grubości 6mm | chrupki | 4-14 h |
| Szczypiorek | poszarpać na kawałki | chrupki | 6-10 h |
| Szpinak | zagotować aż straci kolor | chrupki | 6-16 h |
| Ziemniak | pokroić na plasterki, zagotować przez 8-10min | chrupki | 8-30 h |

WSKAZÓWKI NA TEMAT SUSZENIA OWOCÓW

| | | | |
|---------------------|--|---------|---------|
| Ananas świeży | obrać i pokroić w plasterki lub w kostkę | twardy | 6-36 h |
| Ananas z puszki | odlać sok i osuszyć | miękki | 6-36 h |
| Banany | obrać, pokroić w krążki o grubości 3-4mm | chrupki | 8-38 h |
| Brzoskwinia | kiedy owoc jest częściowo wysuszony przekroić i wyjąć pestkę | miękki | 10-34 h |
| Daktyl | wyjąć pestkę | twardy | 6-26 h |
| Figa | pokroić w plasterki lub przekroić na pół | twardy | 6-26 h |
| Gruszki | obrać pokroić w plasterki | miękki | 8-30 h |
| Jabłka | obrać, wydrążyć gniazdo nasienne i pokroić w krążki lub plasterki | miękki | 8-30 h |
| Morele | wyjąć pestkę i pokroić w plasterki | miękki | 13-28 h |
| Skórka pomarańczowa | pokroić w długie paski | kruchy | 8-16 h |
| Winogrona | nie wymagają krojenia | miękki | 8-38 h |
| Wiśnie | nie wymagają krojenia, kiedy owoc jest częściowo suchy usunąć pestkę | twardy | 8-36 h |
| Żurawina | nie wymaga krojenia | miękki | 6-26 h |

WARUNKI GWARANCJI

1. Niniejsza gwarancja jest udzielana przez firmę BLOWIN z siedzibą przy ul. Pryncypalnej 129/141; 93-373 Łódź, nazywaną w dalszej części gwarancji Gwarantem.
2. Niniejsza gwarancja dotyczy wyłącznie sprzętu używanego na terytorium Polski.
3. Okres gwarancji wynosi 12 miesięcy od daty zakupu sprzętu.
4. W przypadku wad uniemożliwiających korzystanie ze sprzętu okres gwarancji ulega przedłużeniu o czas od dnia zgłoszenia wady do dnia wykonania naprawy.
5. Gwarancja uprawnia do bezpłatnych napraw nabytego sprzętu, polegających na usunięciu wad fizycznych, które ujawniły się w okresie gwarancyjnym, z zastrzeżeniem punktu 9.
6. Zgłoszenie wady sprzętu powinno zawierać:
 - dowód zakupu towaru;
 - nazwę i model towaru;
 - datę sprzedaży (bez skreśleń i poprawek);
 - podpis i pieczętkę sprzedawcy.
7. Gwarant w terminie 14 dni od daty zgłoszenia wady ustosunkuje się do zgłoszonej reklamacji. Jeżeli do dokonania naprawy wystąpi konieczność sprowadzenia części zamiennych z zagranicy termin naprawy może ulec przedłużeniu do czasu sprowadzenia niezbędnej elementów, lecz maksymalnie do 30 dni roboczych od daty otrzymania towaru do naprawy.
8. Reklamujący powinien dostarczyć towar odpowiednio zabezpieczony przed uszkodzeniem w czasie transportu.
9. Gwarancja nie obejmuje:
 - uszkodzeń mechanicznych, chemicznych, termicznych i korozji;
 - uszkodzeń spowodowanych działaniem czynników zewnętrznych, niezależnych od producenta, a w szczególności wynikłych z użytkowania niezgodnego z Instrukcją Obsługi;
 - usterek powstałych w wyniku niewłaściwego montażu sprzętu samowolnych, dokonywanych przez użytkownika lub inne nieupoważnione osoby napraw, przeróbek lub zmian konstrukcyjnych.
10. Niniejsza gwarancja nie ogranicza, nie zawiesza ani nie wyłącza uprawnień kupującego w stosunku o sprzedawcy, wynikających z niezgodności towaru konsumpcyjnego z umową.
11. W przypadku gdy naprawa, bądź wymiana urządzenia na nowe jest niemożliwa, reklamującemu przysługuje prawo do zwrotu zapłaconej kwoty.

| Nazwa i model | Data sprzedaży | Podpis i pieczętka sprzedawcy |
|---------------|----------------|-------------------------------|
| | | |

BIOWIN - BIOTERM
ul. Pryncypalna 129/141; 93-373 Łódź
tel.: +48 (042) 682 92 53, 682 92 55
fax: +48 (042) 682 92 50
www.biowin.pl biowin@biowin.pl



INSTRUKCJA OBSŁUGI SUSZARKI DO ŻYWNOSCI

Szanowni Klienci,
Suszenie produktów spożywczych jest doskonałą metodą konserwacji przy zachowaniu ich naturalnych walorów. Ciepłe powietrze o ustalonej temperaturze swobodnie cyrkuluje wewnątrz urządzenia pomiędzy spiralą grzejną, a poszczególnymi warstwami ułożonych na sitach produktów. Dzięki tej metodzie warzywa, owoce, czy grzyby tracą minimum witamin i substancji odżywczych. Suszarka pozwala przez cały rok przygotowywać zdrową żywność bez użycia szkodliwych substancji chemicznych. W niniejszym urządzeniu można również suszyć kwiaty, rośliny lecznicze oraz przygotowywać płatki zbożowe.

Prosimy o uważne przeczytanie niniejszej instrukcji obsługi. Szczególną uwagę należy poświęcić wskazówkom bezpieczeństwa. Instrukcję prosimy zachować, aby można było korzystać z niej również w trakcie późniejszego użytkowania wyrobu.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Urządzenie w trakcie pracy należy stawiać na płaskich, odpornych na nagrzewanie, nie łatwopalnych powierzchniach. Aby wyeliminować możliwość zapalenia się powierzchni pod pracującą suszarką, zaleca się umieszczać ją na płytkach ceramicznych lub grubej desce. Po 40 godzinach ciągłej pracy urządzenia należy je wyłączyć i pozwoić, aby całkowicie wystygło.

- Suszarka przeznaczona jest tylko do użytku domowego
- Suszarkę podłączać jedynie do gniazdka sieci prądu zmiennego 220V-240V
- Nie uruchamiać suszarki, jeśli przewód zasilający jest uszkodzony lub obudowa spirali grzejnej jest w sposób widoczny uszkodzona
- Nie przykrywać urządzenia w trakcie pracy

Jeżeli przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu, powinien być wymieniony przez specjalistyczny zakład naprawczy. Napraw urządzenia może dokonywać jedynie przeszkolony personel. Nieprawidłowo wykonana naprawa może spowodować poważne zagrożenia dla użytkownika. W razie wystąpienia usterek prosimy zwrócić się do biura obsługi klienta firmy BLOWIN.

- Nie pozostawiać włączonej suszarki bez nadzoru
- Nie wyciągać wtyczki z gniazdka sieci pociągając za przewód
- Przed myciem suszarki wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka
- Uważać, aby nie zamoczyć wtyczki przewodu zasilającego
- Nie myć pod bieżącą wodą, ani nie zanurzać spirali grzejnej w wodzie podczas mycia
- Nie stawiać sit z ociekającymi wodą produktami nad spiralą grzejną
- W przypadku zalania wodą spirali grzejnej, przed ponownym włączeniem suszarki do sieci dokładnie ją wysuszyć.
- Do mycia obudowy spirali grzejnej nie używać agresywnych detergentów w postaci emulsji, mleczka, past, itp. Mogą one między innymi usunąć naniesione informacyjne symbole graficzne, takie jak: podziałki, oznaczenia, znaki ostrzegawcze, itp.

Z urządzenia mogą korzystać wyłącznie osoby dorosłe. Nie należy nigdy pozostawiać pracującego urządzenia bez nadzoru. Należy upewnić się, że miejsce przechowywania urządzenia jest odpowiednio zabezpieczone przed dostępem dzieci i osób niepożądanych. Producent nie odpowiada za ewentualne szkody spowodowane zastosowaniem urządzenia niezgodnym z jego przeznaczeniem lub niewłaściwą jego obsługą. Producent zastrzega sobie prawo modyfikacji wyrobu w każdej chwili, bez wcześniejszego powiadomienia, w celu dostosowania do przepisów prawnych, norm, dyrektyw albo z przyczyn konstrukcyjnych, handlowych, estetycznych i innych.

DANE TECHNICZNE I OPIS URZĄDZENIA

Parametry techniczne podane są na tabliczce znamionowej wyrobu. Suszarka do owoców i warzyw BLOWIN spełniają wymagania obowiązujących norm. Urządzenie jest zgodne z wymaganiami dyrektyw:

- Urządzenie elektryczne niskonapięciowe (LVD) - 2006/95/AE
- Kompatybilność elektromagnetyczna (EMC) - 2004/108/AE
- Typ OX01250 - suszarka 5-sitowa; Pojemność: 13,5L.
- Moc urządzenia 125W.
- Napięcie 220-240 V
- Suszarka posiada atest dopuszczający do kontaktu z artykułami spożywczymi. Wyrób oznaczono znakiem CE na tabliczce znamionowej.