

SENCOR®

SFD 950SS



SUSZARKA DO ŻYWNOŚCI
Tłumaczenie oryginalnej instrukcji



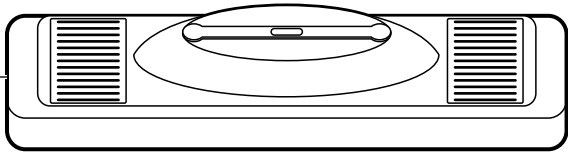
SENCOR®

SFD 950SS

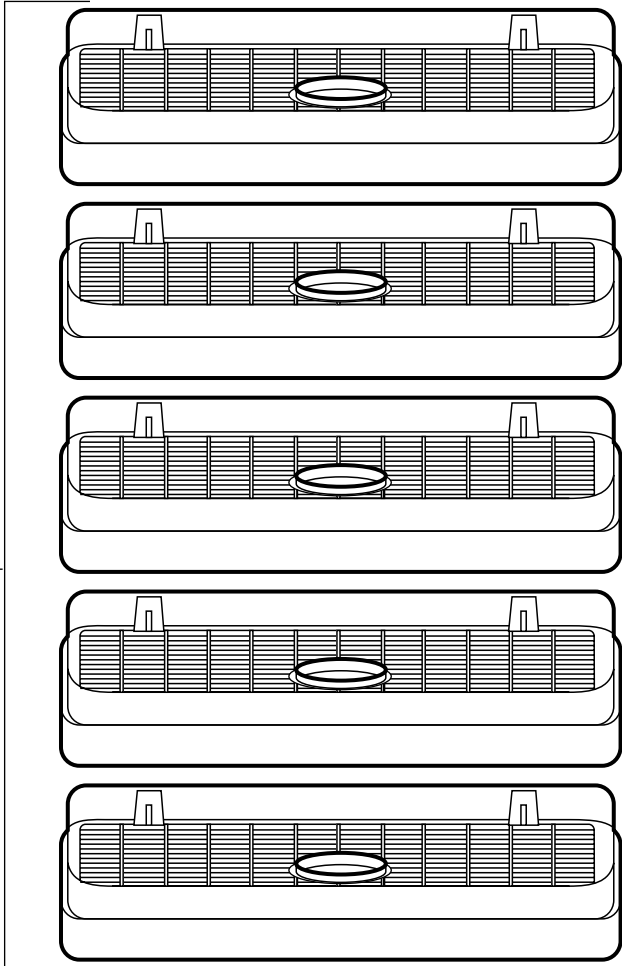


A

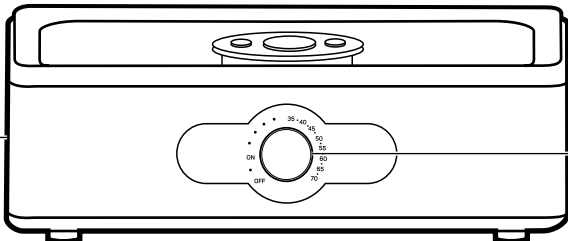
1



2



3



4

PL Suszarka do żywności

Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

PRZECZYTAJ UWAŻNIE I ZACHOWAJ W CELU SKORZYSTANIA W PRZYSZŁOŚCI.

Ostrzeżenia ogólne

- Niniejsze urządzenie mogą obsługiwać dzieci w wieku 8 lat oraz starsze lub osoby z obniżonymi fizycznymi, zmysłowymi lub psychicznymi zdolnościami lub też z niedostatecznymi doświadczeniami lub wiedzą, o ile znajdują się pod nadzorem, lub jeśli zostały pouczone o tym, jak obchodzić się z nim w bezpieczny sposób i rozumiejące potencjalne niebezpieczeństwa.
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- Dzieci bez nadzoru nie mogą wykonywać czyszczenia i konserwacji przeznaczonej do wykonania przez użytkownika.
- Dzieci poniżej 8 roku życia należy trzymać poza zasięgiem urządzenia i jego przewodu zasilającego.
- Jeżeli przewód zasilający uległ uszkodzeniu, jego wymianę należy wykonać w specjalizowanym punkcie serwisowym, w celu uniknięcia pojawienia się niebezpiecznych sytuacji. Zabrania się używania urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym.



Ostrzeżenie:

Gorąca powierzchnia.

- Powierzchnie urządzenia będące w kontakcie z artykułami spożywczymi, należy czyścić zgodnie ze wskazówkami podanymi w niniejszej instrukcji.
- Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do sterowania za pośrednictwem programatora, zewnętrznego wyłącznika czasowego lub zdalnego sterowania.

BEZPIECZEŃSTWO ELEKTRYCZNE

- Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka elektrycznego upewnij się, czy napięcie podane na tabliczce znamionowej odpowiada napięciu w Twoim gniazdku.
- Urządzenie podłączaj wyłącznie do prawidłowo uziemionego gniazdka elektrycznego. Nie używaj przedłużaczy.
- Nie odłączaj urządzenia z gniazdka zasilania poprzez pociąganie za przewód zasilający. Mogłoby to spowodować uszkodzenie przewodu zasilającego lub gniazdka. Przewód wyciągaj z gniazdka trzymając za wtyczkę.
- Przewodu zasilającego urządzenia nie podłączaj ani nie odłączaj od gniazdka sieciowego mokrymi rękami.
- Zabrania się pokładania przewodu zasilającego urządzenia na ostre przedmioty. Przestrzegaj, aby przewód zasilający nie wisiał przez krawędź stołu albo nie dotykał zagrzanej lub gorącej powierzchni.
- Przewód zasilający przechowuj w suchym miejscu. Nigdy nie używaj urządzenia w pobliżu wanny, prysznicy lub basenu.
- Aby nie dopuścić do ewentualnego porażenia prądem elektrycznym, nie opryskuj urządzenia albo jego przewodu zasilającego wodą ani nie zanurzaj go w wodzie lub innej cieczy.
- Jeśli dojdzie do uszkodzenia przewodu zasilającego, konieczna jest jego wymiana przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub podobnie odpowiednio wykwalifikowaną osobę, ponieważ pozwoli to na uniknięcie pożarów.
- Nie odkrywaj części elektrycznej urządzenia. Nie zawierają żadnych części, które można naprawić przez użytkownika. Serwis zlecaj wykwalifikowanym osobom.
- Nie używaj urządzenia, jeśli nie działa ono prawidłowo, zostało uszkodzone lub zanurzone w wodzie.
- Urządzenie zawsze wyłącz i odłącz od gniazdka elektrycznego po zakończeniu używania.
- Aby uniknąć niebezpieczeństwa porażenia prądem elektrycznym, zabrania się wykonywania we własnym zakresie napraw, dostosowań oraz modyfikacji urządzenia. Wszystkie naprawy należy zlecić do autoryzowanego punktu serwisowego. Ingerencja w urządzenie w trakcie obowiązywania okresu gwarancyjnego, może skutkować utratą gwarancji.

BEZPIECZEŃSTWO PODCZAS EKSPLOATACJI URZĄDZENIA

- Niniejsze urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwach domowych, biurach i podobnego rodzaju pomieszczeniach. Zabrania się eksploatacji urządzenia w środowisku przemysłowym na zewnątrz lub w pomieszczeniach o dużej wilgotności, na przykład pralni albo łazienki.
- Nie używaj urządzenia do innego celu niż suszenia żywności.
- Urządzenie stosuj wyłącznie z oryginalnymi akcesoriami producenta. Nigdy nie używaj akcesoriów, które nie zostały dostarczone razem z niniejszym urządzeniem lub które nie są dosłownie zalecone przez producenta.
- Urządzenia nie narażaj na bezpośrednie promieniowanie słoneczne i nie umieszczaj je w pobliżu otwartego płomienia lub urządzeń, które są źródłem ciepła np. kuchenka gazowa lub elektryczna.
- Urządzenie należy zawsze umieszczać na czystej, suchej, poziomej i stabilnej powierzchni. Urządzenia nie umieszczaj na krawędzi płyty roboczej albo stołu ani nie używaj je na płycie ociekacza zlewu. Nie umieszczaj je również na parapetach okien. Wokół urządzenia zawsze zostaw wolną przestrzeń co najmniej 15 cm.
- Na urządzeniu nie kładź żadnych przedmiotów ani nie stawaj na nim albo nie siadaj na niego.
- Chroń urządzenie i akcesoria przed upadkiem na podłogę albo na stół nawet z małej wysokości i przed upadkiem przedmiotów na niego.
- W otwory wentylacyjne urządzenia nie wsuwaj żadnych przedmiotów. Nie przekrywaj otworów wentylacyjnych urządzenia, grozi niebezpieczeństwo przegrzania.
- Jeżeli urządzenie pracuje, uważaj na dzieci i zwierzęta domowe.
- Nigdy nie zostawiaj urządzenia pracować bez nadzoru. Kontroluj je przez cały czas suszenia żywności.
- Otworów do przepływu powietrza nie przekrywaj. Do otworów nie wsuwaj ani nie wrzucaj żadnych przedmiotów.
- Jeżeli z urządzenia korzystał będziesz w pobliżu dzieci, bądź nadzwyczaj ostrożnym i miejsce do jego instalacji wybierz tak, by umieszczone było poza ich zasięgiem.
- W pobliżu urządzenia nie stosuj sprayów.
- Do przestrzeni wewnętrznej urządzenia nie wkładaj materiałów z papieru lub tworzywa. W przestrzeni wewnętrznej niczego nie magazynuj.
- Podczas manipulacji z urządzeniem i tacami należy postępować ostrożnie, mogą być gorące!
- Temperatura dostępnych powierzchni może być wyższa, kiedy urządzenie pracuje.
- Nie przenoś urządzenia, jeżeli jest gorące.
- Urządzenie zawsze wyłącz i odłącz od gniazdka sieciowego, jeżeli nie będzie używane oraz przed montażem, demontażem, czyszczeniem lub jego przemieszczaniem.
- Tace utrzymuj w czystości, ponieważ są w kontakcie z żywnością.
- Nie myj urządzenia pod bieżącą wodą, ani nie zanurzaj w wodzie lub innej cieczy.

PL Suszarka do żywności

Instrukcja obsługi

- Przed użyciem tego urządzenia prosimy o dokładne zapoznanie się z niniejszą instrukcją, nawet jeżeli używasz produktu podobnego rodzaju. Urządzenia należy używać zgodnie z treścią niniejszej instrukcji obsługi. Niniejszą instrukcję obsługi zachowaj do zastosowania w przyszłości. Jeśli będziesz przekazywać urządzenie innej osobie, zapewnij, aby była załączona z urządzeniem niniejsza instrukcja obsługi.
- Rozpakuj uważnie urządzenie, zwracając przy tym uwagę, abyś nie wyrzucił żadnej części materiału opakowaniowego, zanim nie znajdziesz wszystkich części urządzenia. Minimum przez okres ustawowej rękojmi za wady produktu lub gwarancji na jakość zalecamy przechować oryginalne opakowanie transportowe, materiał opakowaniowy, paragon oraz potwierdzenie o zakresie odpowiedzialności, lub kartę gwarancyjną. Przed wysyłką, zaleca się urządzenie zapakować w oryginalne opakowanie producenta.

OPIS URZĄDZENIA

- | | |
|--|---|
| A1 Pokrywa | A3 Podstawa |
| A2 Tace o regulowanej wysokości | A4 Pokrętko ustawiania temperatury |

ZASTOSOWANIE I WŁAŚCIWOŚCI URZĄDZENIA

- Suszarka przeznaczona jest do suszenia żywności jakimi są owoce, jarzyny, płody runa leśnego, mięso, nasiona, fasole, orzeszki, grzyby itp. Następnie nadaje się do suszenia ziół, roślin leczniczych, przypraw albo nawet kwiatów do celów dekoracyjnych albo w celu wytworzenia mieszanek aromatycznych.
- Suszarka składa się podstawy, następnie z pięciu wyjmowanych, przezroczystych tacki i pokrywy. Przejroczyste tace pozwalają na natychmiastową kontrolę wzrokową stanu suszenia.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Przed pierwszym użyciem suszarki dokładnie umyj wyjmowane tace i pokrywę ciepłą wodą z użyciem neutralnego środka do mycia naczyń. Następnie optukaj w czystej wodzie i dokładnie wytrzyj delikatną ściereczką.
- Podstawę należy wytrzeć suchą ściereczką. UWAGA: Nigdy nie zanurzaj podstawy suszarki i przewodu zasilania w wodzie lub innej cieczy!
- Przed pierwszym użyciem zalecamy również uruchomić suszarkę bez surowców i pozostawić pracować przez czas min. 30 minut. Po wyłączeniu pozostaw tace do ostygnięcia i wywietrzenia, aby pozbawione zostały ewentualnego zapachu.

OBŚLUGA

UMIESCZENIE SUSZARKI

- Suszarkę umieść w dobrze wietrzonym, ciepłym i suchym pomieszczeniu z minimalnym zakurzeniem. Wokół suszarki musi znajdować się wolna przestrzeń co najmniej 15 cm w celu zapewnienia poprawnego przepływu powietrza.
- Powierzchnia do umieszczenia suszarki musi być stabilna, odporna na ciepło i jednocześnie musi być oddalona od innych źródeł ciepła. Nośność wybranej powierzchni musi być odpowiednia do masy suszarki wraz z przygotowywaną zawartością.
- Miejsce wybierz także z uwzględnieniem tego, że podczas suszenia nie jest zalecane przemieszczanie suszarki. Bierz także pod uwagę, że podczas suszenia można w pomieszczeniu czuć aromat suszonej żywności, który nie musi odpowiadać każdemu.

WYBÓR I PRZYGOTOWANIE SUROWCÓW

- Poprawnym wyborem żywności i jej przygotowaniem osiągniesz lepszego wyglądu i smaku, szybszego ususzenia, zatrzymania procesu dojrzewania i wydłużenia trwałości.
- Najlepszych wyników osiągniesz tylko przy użyciu jakościowych surowców. Nawet jedna zepsuta sztuka może mieć wpływ na jakość zawartości suszarki.
- Suszyć można prawie jakiegokolwiek owoce i warzywa. Do suszenia wykorzystuj tylko dojrzałe, nie przejrzałe surowce, bez znaków uszkodzenia lub objawami zgnilizny lub pleśni. Suszyć można kwaśne i lekko słodkie owoce.
- Surowce pozbaw pestek albo usuń jądra, korzenie i inne niejadalne części.
- Jeżeli chcesz suszyć mięso, musi być świeże i chude.
- Dotrzyjmy czystości swoich rąk i zastosowanych naczyń. Rozkrój surowce na cienkie plasterki, idealna grubość o grubości około 2 mm (maks. 4 mm). Pokrojone surowce wysusz ściereczką lub serwetką.

UMIESCZENIE ŻYWNOCI NA TACACH

- Tace umożliwiają dwa warianty ustawienia wzajemnej wysokości. Aby wykorzystać całkowitą wysokość, tace można położyć na sobie, w jednakowej orientacji. Odwrócenie tacki do góry nogami i umieszczenie jej na poprzędniej tacce, zwiększa odstęp między nimi, co jest idealne do suszenia większych kawałków żywności. Dlatego przed umieszczeniem potraw na tackach, zawsze najpierw zastanów się, jaką wysokość zastosujesz między poszczególnymi tacami.
- Pokrojone kawałki rozłóż na tackach równomiernie, nie przekładaj ich przez siebie i zostaw pomiędzy poszczególnymi kawałkami wolną przestrzeń.
- Pod soczyste składniki można włożyć podkładkę do suszenia, aby sok nie kapał z nich na tacki. Dzięki czemu będzie łatwiejsza następna konserwacja.

UMIESCZENIE TACEK W SUSZARCE

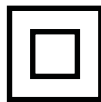
- Zalecamy, aby zawsze układać co najmniej 3 tacki, nawet jeśli jedna z nich pozostaje pusta.
- Tacki z żywnością zawsze umieszczaj jako pierwsze, puste tacki na końcu. Najwyższą tacę przykryj pokrywą.

SUSZENIE

- Wtyczkę przewodu zasilającego wsuń do gniazdka elektrycznego.
- Za pomocą pokrętki regulatora ustaw wymaganą temperaturę suszenia. Jeżeli nie posiadasz jeszcze doświadczenia z suszeniem, skorzystaj z następujących orientacyjnych ustawień temperatury.
 - Ziola: 35–40 °C
 - Warzywa 40 °C
 - Chleb, pieczywo 40–50 °C
 - Owoce 55–60 °C
 - Mięso, ryby: 65–70 °C
- Czas suszenia jest zależny od rodzaju żywności, wymiarów poszczególnych kawałków i ilości surowców. Z czasem suszenia eksperymentuj według swego smaku. Ktoś preferuje bardziej ususzone i chrupiące, inny mniej suche o bardziej tęgiej konsystencji. Zalecamy zanotować czas suszenia poszczególnych rodzaj pokarmów.
- Jeżeli zauważyłeś, że suszenie nie przebiega równomiernie, po prostu zmieni kolejność ułożenia tac, według potrzeby.
- Zalecamy po pokrętkę godzinie skontrolować żywność i w przypadku nierównomiernego ususzenia, lepiej rozmieścić żywność.
- Aby sprawdzić stan suszenia podczas pracy, należy pobrać małą próbkę i pozostawić ją do ostygnięcia przez kilka minut. Gorącą żywność wydaje się wilgotniejsza i większa niż w zimnym stanie.

ZAKOŃCZENIE SUSZENIA

- Przed odebraniem surowca z tac upewnij się, że każdy kawałek je kompletnie wysuszony. Jeżeli nie jesteś pewien, przekrój jeden kawałek na połowę i skontroluj stan wysuszenia.
- Jeżeli chcesz zakończyć suszenie, przekręć pokrętko regulatora do pozycji OFF (wyłączono).



Klasa ochrony przed porażeniem prądem elektrycznym:

Klasa II – Ochrona przed porażeniem prądem elektrycznym zabezpieczona podwójną lub wzmożoną izolacją.

Zmiana tekstu i parametrów technicznych zastrzeżona.

PAKOWANIE I PRZECHOWYWANIE SUSZONEJ ŻYWNOSCI

- Ususzone owoce, warzywa albo grzyby zostaw przez około 1 godzinę do ostygnięcia, można w wyłączony suszarce. Czasu do ostygnięcia jednak nie wydłużaj, suszone surowce mogłyby wchłaniać wilgoć z powietrza w otoczeniu i byłoby konieczne je ponownie dosuszyć.
- Ususzone artykuły najlepiej przechowywać w zamkniętych szklanych naczyniach (np. słoiki na konfitury) lub w płóciennych lub papierowych torebkach na żywność. Nie używaj plastiku ani aluminium. Nie używaj plastikowych albo aluminiowych naczyń.
- Suszone mięso magazynuj w zamkniętym pojemniku w suchym, ciemnym miejscu w temperaturze pokojowej.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA



Ostrzeżenie:

Przed przystąpieniem do wykonania jakiegokolwiek czyszczenia lub konserwacji, należy odłączyć suszarkę od sieci elektrycznej! Nigdy nie zanurzaj podstawy suszarki i przewodu zasilania w wodzie lub innej cieczy! Do czyszczenia urządzenia nie używaj rozpuszczalników ani środków o właściwościach ściernych - ryzyko uszkodzeniem powłoki zewnętrznej.

Powierzchnię suszarki wytrzyj delikatnie zwilżoną ściereczką i wytrzyj do sucha.

Do czyszczenia poszczególnych tac dla żywności użyj zwilżonej szmatki w zwykłym środku do mycia naczyń. W przypadku większego zanieczyszczenia możesz poszczególne tace umyć pod bieżącą letnią wodą z użyciem delikatnej szcotełki.

PRZECHOWYWANIE

- Po skończeniu eksploatacji można suszarkę oraz akcesoria umieścić w odpowiednim miejscu poza dostępem dzieci. Nie narażaj suszarki na działanie: ekstremalnej temperatury, bezpośrednie promienie słoneczne, nadmiernej wilgotności i nie umieszczaj jej w nadmiernie zapyłonym środowisku.

DANE TECHNICZNE

Znamionowy zakres napięcia..... 220–240 V AC
Częstotliwość znamionowa..... 50–60 Hz
Znamionowy pobór mocy..... 200-240 W
Wymiary (wysokość × głębokość × szerokość)..... 299 x 216 x 214 mm
Masa..... 2 kg
Zakres temperatury..... 35–70 °C
Poziom hałasu..... < 60 dB

Klasa ochronności (przed porażeniem prądem elektrycznym) II

Deklarowany poziom hałasu emitowanego przez urządzenie wynosi 60 dB (A), co oznacza poziom A mocy akustycznej w stosunku do referencyjnej mocy akustycznej 1 pW.

Wyjaśnienie pojęć technicznych

WSKAZÓWKI I INFORMACJE DOTYCZĄCE POSTĘPOWANIA ZE ŻUŻYTYM OPAKOWANIEM

Zużyty materiał opakowaniowy oddaj w miejscu wyznaczonym przez władze lokalne do zbiórki odpadów.

LIKwidACJA ŻUŻYTYCH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH



Niniejszy symbol na produktach lub towarzyszących dokumentach oznacza, iż zużytych produktów elektrycznych lub elektronicznych nie wolno wyrzucać do zwykłego odpadu komunalnego. Do poprawnej utylizacji, renowacji i recyklingu prześlij produkty do specjalistycznych punktów zbiórki odpadów. W niektórych krajach Unii Europejskiej lub innych krajach w Europie można przekazać zużyte urządzenie sprzedawcy detaliczemu przy zakupie innego nowego podobnego urządzenia. Poprawną likwidacją niniejszego produktu pomożesz zachować cenne źródła naturalne i wesprzeć prewencję potencjalnych negatywnych wypyłów na środowisko naturalne i zdrowie ludzkie, co mogły by być następstwem niepoprawnej likwidacji odpadów. Aby uzyskać więcej informacji, skontaktuj się z lokalnymi władzami lub punktem selektywnej zbiórki odpadów. Przy niewłaściwej utylizacji tego rodzaju odpadów mogą zostać nałożone grzywny zgodnie z przepisami krajowymi.

Dla podmiotów gospodarczych na terenie Unii Europejskiej

Przed przystąpieniem do utylizacji urządzeń elektrycznych lub elektronicznych, uzyskaj potrzebne informacje od swego sprzedawcy lub dostawcy.

Utylizacja w krajach poza Unię Europejską

Symbol ten obowiązuje w Unii Europejskiej. Przed przystąpieniem do utylizacji produktu, zażądaj w lokalnych urzędach lub od sprzedawcy potrzebnych informacji o poprawnym sposobie utylizacji.



Niniejszy produkt spełnia wszelkie właściwe podstawowe wymagania dyrektyw UE.

