

BLOW

44-171#

Uživatelský manuál CZ



Chuť a hodnota



Vysoká kvalita



Funkčnost



Bezpečné používání



Sušička na houby, zeleninu, ovoce, byliny, květiny,
maso a ryby

Před použitím produktu si pečlivě přečtěte níže uvedené informace a pokyny a uschovejte je pro budoucí použití.

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE A ŘÁDNÉ POUŽÍVÁNÍ ZAŘÍZENÍ:

1. Během záruční doby se doporučuje uschovat originální obal a doklad o nákupu, který je také záručním listem pro případ reklamace. Během přepravy musí být zařízení umístěno v původním obalu.
2. Před prvním použitím odstraňte obal a vyjměte vše zevnitř.
3. Nesahejte na přístroj, pokud spadl do vody, okamžitě jej odpojte od napájení.
4. Nikdy nepoužívejte spotřebič v blízkosti vany, sprchy nebo bazénu.
5. Neskladujte přístroj na místě, kde by mohl přijít do styku s vodou.
6. Zařízení musí být bezprostředně po použití odpojeno od napájení.
7. Při čištění musí být jednotka odpojena od napájení.
8. Zařízení nemůže být během provozu ponecháno bez dozoru.
9. Děti a osoby se sníženou fyzickou nebo duševní účinností mohou zařízení používat pod kontrolou osob, které zaručí jejich bezpečnost.
10. Zařízení a jeho vodiče musí být uchovávány mimo dosah dětí mladších 8 let. Zařízení není hračka.
11. Nepoužívejte zařízení k jiným účelům, než ke kterým je určeno.
12. Před připojením zástrčky do elektrické zásuvky se ujistěte, že napětí uvedené na typovém štítku odpovídá síťovému napětí v zásuvce. Pokud se napětí neshoduje, nepřipojujte zařízení.
13. Nikdy nepoužívejte příslušenství, které nebylo dodáno se zařízením a není doporučeno výrobcem.
14. Odpojte zařízení uchopením zástrčky, netahejte za elektrický vodič.
15. Nepoužívejte zařízení, pokud je poškozený napájecí kabel nebo zástrčka, výměnu nebo opravu by měl svěřit specializovaný servis. Jednotlivé zásahy do zařízení během záruční doby způsobí ztrátu této záruky.
16. Neukládejte ani neumísťujte zařízení, jeho příslušenství a kabel do blízkosti horkých povrchů.
17. Nestříkejte aerosoly v blízkosti zařízení.
18. Tento spotřebič je určen pouze pro použití v domácnosti, nepoužívejte jej v průmyslovém prostředí ani venku.
19. Uchovávejte na suchém a chladném místě (0-40 ° C), chraňte před slunečním zářením.
20. Jednotku používejte na čistém, nemastném a suchém povrchu.
21. Během provozu by zařízení nemělo být umístěno v blízkosti zdí, záclon atd.
22. Na zařízení nic nepokládejte.
23. Neumisťujte pracovní zařízení na kovové povrchy a parapety.
24. Na zařízení nelijte vodu ani jinou tekutinu. Dolní část zařízení připojeného k napájecímu kabelu nikdy neponořujte do vody ani jiné kapaliny. Do zařízení nelijte vodu ani jinou tekutinu.

TIPY NA SUŠENÍ OVOCE, ZELENINY, BYLIN, KVĚTIN, MASA A RYB

1. Výrobky důkladně umyjte, než je umístíte do zařízení.
2. Výrobky nakrájejte na kousky, aby se vešly volně mezi zásobníky.
3. Odstraňte kameny nebo pecky, semena, shnilé části atd.
4. Doba schnutí závisí na vlastnostech jednotlivých produktů, tloušťce řezu nebo naplnění zásobníku.
5. Aby se zabránilo zhnědnutí ovoce, může být ponořeno nebo nastříkáno citronovou šťávou nebo ananášem.
6. V případě nerovnoměrného sušení produktu vyměňte podnosy: horní vložte na dno a spodní část
7. Některé výrobky mohou být pokryty přirozenou ochrannou vrstvou, která může prodloužit dobu schnutí, před sušením by měly být z pokožky odstraněny.
8. Pro příjemnou vůni mohou být ovoce posypané skořicí nebo strouhaným kokosem.
9. Zelenina s dlouhou dobou vaření vyžaduje před sušením oparovací páru. Za tímto účelem položte síťku oloupanou zeleninu na sítko do hrnce s vroucí vodou na dobu 1–5 minut, poté zalijte studenou vodou a osušte. V případě vaření ve vroucí vodě vložte zeleninu na 1 - 2 minuty do hrnce a poté zalijte studenou vodou.
10. V případě sušení bylin je nejlepší sušit pouze mladé listy. Po zaschnutí je uložte do skleněných nádob na chladném a zastíněném místě. Nedoporučuje se skladovat sušené bylinky v papírových pytlích, protože papír absorbuje vůni a tuk.
11. V případě sušení masa odstraňte tuk a nakrájejte na podlouhlé kousky / proužky, marinujte 6-8 hodin. Poté se suší bez přerušení až do dosažení požadovaného efektu.
12. Sušené ryby musí být velmi čerstvé. Před sušením je umyjte a odstraňte kosti, posypte citronovou šťávou a namočenou ve fyziologickém roztoku.
Poznámka: Maso a ryby by se měly vařit předem, toto zařízení se neohřívá na teplotu, která ničí bakterie a jiné patogeny.
13. Pro sušení květín je lepší zvolit ty, které nejsou plně rozkvetlé, které pak nakrájíme na kousky a sušíme až do požadovaného efektu.
14. Výrobky by měly být dobře vysušeny, aby se zabránilo mikrobiální aktivitě, která by mohla způsobit hnilobu. Sušená zelenina by měla být tvrdá, ale křehká. Sušené ovoce by mělo být kožnaté a měkké. Výrobky určené k dlouhodobému skladování by měly být sušenější.

SKLADOVÁNÍ SUŠENÝCH VÝROBKŮ

1. Skladovací nádoby na suché potraviny musí být čisté a suché.
2. Nejlepším způsobem, jak uskladnit sušené výrobky, jsou skleněné nádoby s kovovými víčky, které se nechají na tmavém a suchém místě při teplotě 5–20 °C.
3. První týden po sušení se ujistěte, že v nádobách se sušenými potravinami není vlhkost. Pokud ano, znamená to, že produkty nebyly zcela vysušeny a je třeba je znovu vysušit.
4. Sušené jídlo musí být před vložením do nádoby zcela vychlazeno.

SPECIFIKACE

5 zásobníků

Ventilátor

Teplotní rozsah: 40-70 °C

Tlačítko zapnutí / vypnutí

Napětí: 220-240 V, 50/60 Hz

Napájení: 240 W

Hmotnost: 3 kg

Velikost: 270 x 265 x 220 mm



NÁVOD K POUŽITÍ

1. Před prvním použitím by měl být přístroj přibližně na 30 minut zapnutý prázdný.
2. Po vypnutí zařízení je nutné jej vyčistit podle kapitoly "ČISTĚNÍ A ÚDRŽBA"
3. Položte produkty na zásobníky, počínaje zdola, v závislosti na množství produktu lze použít všechny zásobníky nebo jen tolik, kolik je potřeba.
4. Nedávejte mokré tácky s produkty mokřými, dříve suchými.
5. Výrobky se mohou navzájem slepit, ale nelze je na sebe pokládat a uspořádat příliš hustě.
6. Umístěte víko, aby zakrylo zařízení, musí tam být po celou dobu procesu sušení.
7. Zasuňte zástrčku do zásuvky.
8. Přepněte spínač do polohy ON (rozsvítí se kontrolka) a začněte sušit.
9. Přibližná doba sušení u vybraných produktů.

Produkt	Stav po usušení	Doba sušení
Jablka	Měkký	5-6 hod.
Meruňky	Měkký	10-34 hod.
Banány	Křupavý	8-38 hod.
Pomerančová slupka	Křupavý	8-16 hod.
Broskve	Měkký a pěnivý	10-34 hod.
Melouny vodní	Měkký a lepkavý	10-34 hod.
Artyčoky	Křehký	5-13 hod.
Červená řepa	Křehký	6-12 hod.
Mrkve	Kožnaté	6-12 hod.
Dýně	Kožnaté	6-18 hod.
Rajčata	Kožnaté	8-24 hod.
Maso a ryba	Kožnaté	8-16 hod.
Houby	Tvrdý a křehký	8-24 hod.

POZNÁMKA: Výše uvedené hodnoty jsou přibližné a doba schnutí se může lišit v závislosti na vlhkosti, tloušťce a množství produktů. Proces sušení lze kdykoli ukončit v závislosti na tom, zda by měl být produkt suchý méně nebo více.

10. Buďte velmi opatrní, protože víko sušičky může být velmi horké.
11. Když produkty znovu dosáhnou požadovaného účinku sušení, přepněte vypínač do polohy VYPNUTO. Nechejte produkty vychladnout a poté je vložte do nádob.
12. Odpojte zařízení od napájení.
13. Nepoužívejte zařízení déle než 40 hodin bez přestávky. Po uplynutí této doby zařízení vypněte a nechejte vychladnout.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

1. Zásobníky a víko jednotky lze umýt v teplé vodě se saponátem.
2. Kryt čistíte vlhkým hadříkem a saponátem.
3. Nečistoty, které se obtížně odstraňují, lze vyčistit měkkým kartáčem.
4. Podstavec s topným tělesem nelze ponořit do vody nebo jiné kapaliny.
5. Nepoužívejte rozpouštědla, silné čisticí prostředky a ostré předměty, protože by mohly poškodit kryt zařízení.
6. Neumývejte žádnou část zařízení v myčkách nádobí.

Přejeme vám, abyste náš produkt rádi užívali, a doporučujeme vám, abyste naši nabídku znovu využili.

UPOZORNĚNÍ!

Během procesu sušení nemusí být výrobky umístěny takovým způsobem, aby došlo k narušení cirkulace horkého vzduchu uvnitř spotřebiče (příliš těsně jeden na druhém na sítích). Výrobky musí být umístěny volně vedle sebe a neměly by se navzájem překrývat. Otvory v horním krytu a v tunelu uvnitř spotřebiče nemusí být v žádném případě zakryty. Cirkulace vzduchu musí zůstat po celou dobu, kdy je spotřebič v provozu, volný. Jinak by mohlo dojít k poškození zařízení nebo roztavení plastových sít. Maximální teplota okolí během provozu spotřebiče je 30 ° C.

ZÁRUČNÍ KARTA

1. Záruční doba je 24 měsíců od data prodeje (jak je uvedeno v dokladu o koupi a v záručním listu).
2. Podmínkou přijetí výrobku k záruční opravě je kupující, který prodávajícímu předloží:
 - správně vyplněný záruční list;
 - platný doklad o nákupu (účetka, zjednodušená faktura, faktura s DPH) s datem prodeje uvedeným na záručním listu;
 - vadný výrobek.Servis může odmítnout provést záruční opravu v případě nedodržení údajů obsažených ve výše uvedených dokumentech.
3. Záruční list musí být orazítkován prodejním místem a podepsán prodejcem. Chybně nebo nečitelně vyplněný záruční list je neplatný.
4. Záruka se vztahuje pouze na vady způsobené z důvodů obsažených v prodávaném produktu.
5. Záruka se nevztahuje na:
 - jakékoli závady způsobené nesprávným používáním výrobku, zejména v rozporu s návodem k použití nebo bezpečnostními předpisy;
 - mechanické poškození výrobku a vady, které způsobí;
 - jakékoli vady vyplývající z oprav provedených neoprávněnými osobami (včetně Kupujícího); - poškození nebo nesprávná funkce způsobená nesprávnou instalací zařízení spolupracujících s výrobkem;
 - části a příslušenství, které jsou během provozu běžně opotřebované, zejména škrábance, obtížně odstranitelné nečistoty, oděry na nápisích, baterie atd.
 - činnosti uvedené v návodu k použití, které má provádět uživatel;
 - škody způsobené náhodnými událostmi, jako je požár, povodeň, přepětí elektrické sítě, elektrické výboje; záplavy, působení chemikálií a jiných vnějších faktorů způsobujících např. korozi nebo skvrny;
 - výrobky, u kterých byla odstraněna nebo porušena záruční pečť;
6. Záruka se vztahuje na produkty používané výhradně pro účely, které nesouvisí s obchodní činností. Na produkty používané pro komerční účely se záruka nevztahuje.
7. Pokud servis zjistí, že byl produkt použit pro komerční, průmyslové nebo profesionální účely, bude záruka vždy omezena na výměnu náhradních dílů. Žadatel ponese mzdové náklady a doba trvání záruky na výrobek (kromě spotřebních dílů) se nezmění. Záruční doba na opotřebované díly se zkrátí na tři měsíce.
8. Záruka se vztahuje na bezplatnou výměnu náhradních dílů potřebných pro opravy a práci během záruční doby. Vady odhalené během záruční doby mohou být odstraněny pouze autorizovaným servisním střediskem BLOW co nejdříve.
9. Servis, obchodní společnost, která produkt prodala, a společnost BLOW neodpovídají za včasné provedení záruční opravy, pokud opravu nelze provést z důvodu omezení dovozu / vývozu náhradních dílů / nebo jiných právních předpisů a jiných okolností pro na které uvedené entity nemají žádný účinek.
10. Doporučuje se zaslat produkt v původním továrním obalu. V případě poškození při přepravě nebude zahájen proces opravy.
11. V případě vady může zákazník uplatnit reklamaci v místě nákupu.
12. Kupující má právo na výměnu zařízení za nové, pokud BLOW Service písemně uvede, že odstranění vady není možné. Zařízení, které má být vyměněno, by mělo být kompletní. V případě dodání neúplné sady nese náklady na chybějící vybavení kupující.
13. Veškeré činnosti prováděné servisními místy (v případě funkčního výrobku) spočívající v kontrole provozu, měření technických parametrů, čištění, seřizování, ladění jsou placené činnosti.
14. Na mechanické poškození se záruka nevztahuje, a to ani v případě, že obchodní zástupce přijme mechanicky poškozené zařízení k posouzení reklamace. Společnost BLOW jako ručitel, bez ohledu na názory zprostředkovatelů, neposkytuje záruku na mechanicky poškozená zařízení.
15. V případě ztráty záručního listu nebude vydán náhradní dokument nebo duplikát a oprava a nároky vyplývající z této záruky vyprší.
16. Záruka za prodané zboží nevylučuje, neomezuje ani nepozastavuje práva kupujícího vyplývající z nesouladu zboží se smlouvou.
17. Ve věcech, které tyto podmínky neupravují, se použijí ustanovení občanského zákoníku.

Sušárna hub, zeleniny a ovoce, sériové číslo:

Datum prodeje:

Razítko a podpis prodejce:

Přijímám podmínky tohoto projeje:

Vyrobeno v ČR pro:
PROLECH R. i S. Leszek Sp. J.
Stary Puznów 58B, 08-400 Garwolin, Polska
www.blow.com.pl

Servis:
Serwis BLOW
Stary Puznów 58B, 08-400 Garwolin, Polska
www.blow.com.pl
Manufactured in P.R.C. for:
PROLECH R. i S. Leszek Sp. J.
Stary Puznów 58B, 08-400 Garwolin, Poland
www.blow.com.pl



PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

Výrobce: PROLECH R. I. S. LESZEK SPÓŁKA JAWNA, STARY PUZNÓW 58 B, 08-400 GARWOLIN, POLSKA

Název produktu: Sušička hub, zeleniny a ovoce

Značka: BLOW

Kód produktu: 44-171 #

Směrnice a normy:

Směrnice: 2014/30 / EU, 2014/35 / EU, 2011/65 / EU

Standardy: EN 55014-1:2017

EN 61000-3-2:2014

EN 61000-3-3:2013

EN 55014-2:2015

EN 60335-2-9:2003+A1:2004+A2:2006+A12:2007+A13:2010

EN 60335-1:2012+A11:2014+A13:2017

EN 6223:2008

IEC 62321-5: 2013

IEC 62321-4: 2013

IEC 62321-7-2: 2017

IEC 62321-7-1: 2015

IEC 62321-6: 2015

Prohlašuji s plnou odpovědností, že produkt uvedený v bodě 2 odpovídá směrnici uvedené v bodě 3.

Datum označení CE: 14. května 2019.



HQ
HIGH
QUALITY



Elektrická a elektronická zařízení
označená symbolem přeškrtnutého
koše nelze vyhodit společně s ostatním
komunálním odpadem. Tato zařízení
podléhají sběru a recyklaci.



RoHS



Vyrobeno v ČR pro:
PROLECH R. i S. Leszek Sp. J.
Stary Puznów 58B, 08-400 Garwolin,
Polska
www.blow.com.pl