

Suszarka spożywcza Snack to go



WMF KITCHENminis



Instrukcja obsługi



Elementy urządzenia

1. Pokrywa z otworami wentylacyjnymi
2. Tacki do suszenia - 5 sztuk
3. Podstawa urządzenia
4. Panel sterowania z ekranem LCD
5. Silikonowa foremka na batony zbożowe
6. Pojemniki do przechowywania
7. Pojemnik na batony zbożowe

Ważne informacje dot. bezpieczeństwa

- Z urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku powyżej 8 lat, a także osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych oraz osoby nieposiadające doświadczenia i/lub wiedzy, jeżeli są nadzorowane lub otrzymały instrukcje dotyczące bezpiecznego użytkowania urządzenia i zrozumiały wynikające z tego ryzyko.
- Zabrania się wykorzystywania urządzenia do zabawy przez dzieci.
- Konserwacja, czyszczenie i użytkowanie nie powinno być wykonywane przez dzieci, chyba że są one starsze niż 8 lat i pozostają pod nadzorem osób dorosłych.
- Urządzenie i jego kabel należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8 roku życia.
- Niewłaściwe użytkowanie może spowodować obrażenia ciała.
- **Uwaga:** Nie używać urządzenia w pobliżu lub pod łatwopalnymi przedmiotami (np. zasłony, szafy ścienne) i nie pozostawiać go bez nadzoru.
- **Ważne** - Niebezpieczeństwo poparzenia: Temperatura powierzchni urządzenia może być bardzo wysoka.
- Jeżeli przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu, powinien być wymieniony za pośrednictwem serwisu producenta lub przez osobę o podobnych kwalifikacjach. Niewłaściwe naprawy mogą stanowić poważne zagrożenie dla użytkowników.
- Nie wolno zanurzać podstawy urządzenia w wodzie. Przed czyszczeniem podstawy urządzenia należy wyjąć wtyczkę sieciową.
- Po użyciu oczyścić wszystkie części, które mają kontakt z żywnością, jak opisano w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja”.
- Urządzenie przeznaczone jest do użytku w gospodarstwie domowym i w podobnych środowiskach, np.:
 - kuchni personelu w sklepach, biurach i w innych środowiskach pracy;
 - gospodarstwa rolne;
 - przez gości w hotelach, motelach i innego typu środowiskach mieszkalnych;
 - w środowiskach typu „bed-and-breakfast”.

Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego.

Przed pierwszym użyciem

Urządzenie może być używane wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem, zgodnie z niniejszą instrukcją obsługi. Dlatego przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia należy dokładnie przeczytać instrukcję obsługi, która zawiera informacje dotyczące użytkowania, czyszczenia i konserwacji urządzenia. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody wynikające z nieprzestrzegania zapisów niniejszej instrukcji obsługi.

Instrukcję obsługi należy przechowywać w bezpiecznym miejscu i przekazywać ją każdemu kolejnemu użytkownikowi wraz z urządzeniem. Należy również zwrócić uwagę na informacje dotyczące gwarancji, które znajdują się w końcowej części instrukcji. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego, tylko do przygotowywania domowych ilości żywności.

Podczas użytkowania urządzenia należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa.

Przeznaczenie

Suszarka spożywcza WMF KITCHENminis Snack to Go służy do suszenia owoców, warzyw, mięsa, ziół, grzybów i innych produktów spożywczych. Jest to naturalny sposób konserwacji poprzez suszenie żywności w strumieniu ciepłego powietrza, który można regulować w zakresie od 30 do 70°C. Witaminy, minerały i składniki odżywcze są zachowane, a smak intensywniejszy. Suszarka może być używana wyłącznie zgodnie z jej przeznaczeniem, zgodnie z niniejszą instrukcją.

Transport

Zachować oryginalne opakowanie. Pakować urządzenie w oryginalne opakowanie w celu odpowiedniego zabezpieczenia go podczas transportu.

Dane techniczne

Napięcie znamionowe:	220 – 240 V~, 50-60 Hz
Zużycie energii:	220 W
Gorące powietrze:	30 °C – 70 °C
Funkcja czasomierza i automatyczne wyłączenie:	0-24 godziny
Wymiary podstawy urządzenia:	290x190x216 mm
Klasa ochrony:	II






Dodatkowe informacje dot. bezpieczeństwa

- Urządzenie powinno być podłączane tylko do gniazdek, które zostały zainstalowane zgodnie z przepisami. Kabel zasilający i wtyczka muszą być suche.
- Nigdy nie umieszczać urządzenia w lodówce.
- Nie ciągnąć i nie zaciskać kabla połączeniowego na ostrych krawędziach, nie pozostawiać go zwisającego i trzymać z dala od ciepła i oleju.
- Nigdy nie wyciągać wtyczki kabla zasilającego z gniazda, ciągnąc za kabel zasilający lub mokrymi rękami.
- Nie umieszczać urządzenia na gorących powierzchniach, takich jak płyty grzewcze, itp., lub w pobliżu otwartych płomieni.
- Urządzenie może być używane wyłącznie wewnątrz pomieszczeń.
- Urządzenie należy ustawiać wyłącznie na gładkich, suchych, żaroodpornych i wolnych od kurzu powierzchniach.
- Nie należy umieszczać urządzenia na papierze/gazecie lub na miękkiej powierzchni, ponieważ mogą one zostać zassane i zablokować szczeliny wentylacyjne lub dostać się do wnętrza urządzenia i spowodować jego zanieczyszczenie. Zwiększa to ryzyko przegrzania i pożaru!
- Szczeliny wentylacyjne nie mogą być zakryte.

- Nie wkładać (metalowych) przedmiotów do szczelin wentylacyjnych, ponieważ może to spowodować porażenie prądem i/lub uszkodzenie.
 - Nie wolno łamać ani odrywać stałych pokryw otworów wentylatora w jednostce napędowej.
 - Nie przesuwaj urządzenia podczas pracy i nie ciągnąć za kabel zasilający.
 - Należy natychmiast przerwać użytkowanie urządzenia i/lub wyciągnąć wtyczkę kabla zasilającego z gniazdka, jeśli:
 - urządzenie lub kabel zasilający jest uszkodzony;
 - urządzenie przecieka;
 - istnieje podejrzenie, że urządzenie jest uszkodzone, na przykład po upuszczeniu go na ziemię.
- W takich przypadkach należy przeprowadzić naprawę urządzenia.
- Wyciągnąć wtyczkę sieciową:
 - jeśli urządzenie podczas użytkowania nie działa prawidłowo,
 - przed wykonaniem czyszczenia i konserwacji,
 - po użyciu.
 - Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe w wyniku niewłaściwego użytkowania, nieprawidłowej obsługi lub nieprawidłowych napraw lub nieprzestrzegania instrukcji odkamieniania.
- Również w takich przypadkach roszczenia z tytułu gwarancji są wyłączone.

Panel sterowania



Symbol/ przycisk	Funkcja
	<p>Przycisk Włącz/Wyłącz Włączanie i wyłączanie urządzenia. Po włączeniu urządzenia wyświetlane są ostatnio ustawione parametry suszenia (czas suszenia, temperatura suszenia, włączenie/ wyłączenie sygnału dźwiękowego). Jeśli na panelu sterowania przez 1 minutę nie zostanie naciśnięty żaden przycisk, urządzenie wyłączy się automatycznie. Za pomocą tego przycisku można w każdej chwili wyłączyć urządzenie, nawet podczas suszenia.</p>
	<p>Przycisk Start/Pauza Przycisk ten uruchamia proces suszenia w wyświetlanym/wybranym czasie i temperaturze. Symbol gorącego powietrza  jest pokazywany na wyświetlaczu. Po zakończeniu ustawionego czasu suszenia (czasomierz pokazuje 00:00), wentylator grzewczy i wentylator gorącego powietrza są automatycznie wyłączane i urządzenie emituje pięciokrotny sygnał dźwiękowy (można go również wyciszyć). Patrz część „Sygnał dźwiękowy”).</p> <p>Jeśli podczas procesu suszenia naciśniemy przycisk Start/Pauza, np. w celu regulacji tacek suszarki, proces suszenia zostanie przerwany, tzn. grzanie i ciepłe powietrze zostaną wyłączone, na wyświetlaczu pojawi się pozostały czas, a symbol gorącego powietrza zacznie migać. Naciśnięcie przycisku Start/Pauza, aby kontynuować suszenie.</p>
Set	<p>Przycisk Set Za pomocą tego przycisku można ustawić żądany czas i temperaturę suszenia. Po jednokrotnym naciśnięciu przycisku Set wskaźnik czasu miga i można go regulować za pomocą pokrętki (od 0 do 24 godzin w odstępach co 30 minut). Naciśnij przycisk Set ponownie, wskaźnik temperatury zacznie migać. Teraz za pomocą pokrętki ustaw żądaną temperaturę (od 30°C do 70°C w odstępach co 5°C). Naciśnij ponownie przycisk Set, aby zapisać. Parametry można zmienić w dowolnym momencie procesu suszenia.</p>
	<p>Wyciszenie sygnału dźwiękowego Naciśnij i przytrzymaj przycisk przez 3 sekundy, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy. Po zakończeniu procesu suszenia urządzenie nie emituje sygnału dźwiękowego. Jest to przydatne, jeśli chcesz suszyć w nocy. Ustawienie jest zapisywane do momentu ponownego naciśnięcia przycisku Set na dłużej niż 3 sekundy a symbol wyciszenia znika.</p>

Przed pierwszym użyciem

Jeżeli urządzenie jest używane po raz pierwszy, należy włączyć je na około pół godziny w maksymalnej temperaturze, aby pozbyć się wszelkich zapachów:

- Wytrzeć podstawę urządzenia wilgotną ściereczką.
- Umyć tacki do suszenia i pokrywę w ciepłej wodzie i płynie do mycia naczyń.
- Umieścić suche tacki i pokrywę na podstawie urządzenia tak, aby były prawidłowo włożone.
- Następnie podłączyć urządzenie do sieci.
- Włączyć urządzenie za pomocą przycisku **Włącz/Wyłącz**. Na wyświetlaczu wyświetlane są wstępnie ustawione parametry suszenia: 08:00 godzin i 70°C.
- U uruchomić urządzenie, naciskając przycisk **Start/Pauza**.
- Po 30 minutach należy wyłączyć urządzenie przyciskiem **On/Off** i pozostawić je do ostygnięcia.

Użytkowanie

Przygotowanie żywności do suszenia

Używać tylko świeżych, umytych produktów. Unikać suszenia przejrzałych owoców i warzyw.

- Usunąć łodygi, gniazda nasienne i pestki.
- Można również skropić produkty sokiem z cytryny, aby zachować kolor.
- Warzywa o twardej strukturze: blanszować przez 2 minuty w gorącej wodzie.
- Pokroić produkty na równe krążki, kawałki lub plastry. Cienkie plasterki suszą się szybciej. Im są grubsze, tym dłuższy jest czas suszenia.
- Ułożyć produkty na tackach do suszenia.
- Pozostawić przestrzeń między plastrami na tacce, aby umożliwić cyrkulację wystarczającej ilości powietrza. Nie nakładać na siebie plastrów.

Rozpoczęcie pracy z urządzeniem

- Ułożyć załadowane tacki do suszenia jedna na drugiej na podstawie urządzenia. W zestawie znajduje się pięć taczek do suszenia. Trzy kolejne tacki do suszenia można zakupić jako akcesoria rozszerzające całkowitą powierzchnię suszenia.
- Następnie nałożyć pokrywę na górną tackę. Upewnić się, że wszystkie warstwy i pokrywa są prawidłowo zamocowane, aby zapewnić, że ciepłe powietrze nie wydostanie się na zewnątrz.
- Następnie podłączyć urządzenie do sieci.
- Włączyć urządzenie za pomocą przycisku **Włącz/Wyłącz**.
- Za pomocą przycisku **Set** i pokrętła ustawić żądany czas i temperaturę suszenia. Rozpocząć proces suszenia, naciskając przycisk **Start/Pauza**.
Po upływie połowy czasu należy zamienić tacki (np. przełożyć dolną tackę na górę).
W tym celu należy nacisnąć przycisk **Start/Pauza**, aby zatrzymać proces suszenia. Aby kontynuować proces suszenia, należy ponownie nacisnąć przycisk **Start/Pauza**.
- Po upływie ustawionego czasu suszenia urządzenie automatycznie wyłącza się i wydaje pięciokrotny sygnał dźwiękowy.
- Po upływie minuty wyświetlacz wyłącza się.

Produkty spożywcze przeznaczone do suszenia	Zalecane czynności przygotowawcze	Zalecany czas suszenia	Rezultat	Zalecana ilość na tackę	Utrata wagi po wysuszeniu	Temperatura zalecana w °C
Owoce						
Jabłka, gruszki	„Usunąć pestki i pokroić na plastry o grubości 4-6 mm (ze skórką lub bez skóry, wedle upodobania)”	7-9 godzin	elastyczne	170 g	10-15%	70°C
Morele, śliwki	połówki, usunąć pestkę, ułożyć przeciętą powierzchnią do góry lub pokroić w plastry	10-12 godzin	elastyczne	330 g	20%	60°C
Kiwi	Obrać i pokroić w plastry o grubości 5 mm	10-12 godzin	elastyczne	95 g	20%	65°
Banan	Obrać i pokroić w plastry o grubości 5 mm	10-12 godzin	chrupiące	150 g	10%	70°C
Mango dojrzałe	Obrać i pokroić w plastry o grubości 8 mm w celu uzyskania „skrawków mango”	6-7 godzin	elastyczne	170 g	20%	70°C
	Chipsy: plastry o grubości 3-4 mm	8-9 godzin	chrupiące	150 g	10%	70°C
Pomarańcze, grejfruty, limonki	Obrać i pokroić w plastry o grubości 2-3 mm	8-9 godzin	chrupiące	120 g	10%	70°C
Ananas	Obrać, usunąć liście i pokroić w plastry o grubości 5-6 mm	7-8 godzin	bardzo elastyczny	175 g	20%	70°C
Truskawki	Usunąć szypułkę i pokroić w plastry o grubości 5 mm	10-12 godzin	elastyczne	200 g	15%	65°
Warzywa						
Marchew	Obrać i pokroić w plastry lub kostkę o grubości 3-5 mm	6-8 godzin	twarde	85 g	15%	70°C
Ogórek	Nieobrane, pocięte na plastry o grubości 3-5 mm	4-5 godzin	chrupiące	100 g	10%	70°C
Por	Połówki, pocięte na 6 cm kawałki, w razie potrzeby zbliższowane	7-8 godzin	chrupiące	140 g	20%	70°C
Chilli, papryka	Pokroić w plastry o grubości 2 mm.	7-8 godzin	elastyczne	100 g	20%	70°C
Seler	Obrać, pokroić w plastry lub kostkę o grubości 8 mm	7-8 godzin	twarde	250 g	15%	70°C
Pomidor	Plastry o grubości 4 mm	8-10 godzin	elastyczne	190 g	15%	70°C
Warzywa na zupę (marchew, seler, por, kalarepa, kapusta)	Pokroić w cienkie plastry lub kostki, w razie potrzeby zbliższować	7-8 godzin	elastyczne	Patrz informacje dla każdej tacki	15%	60°C
Cukinia	Nieobrane, pokrojone w plastry o grubości 2-3 mm	12 godzin	chrupiące	60 g	15%	40°C

Produkty spożywcze przeznaczone do suszenia	Zalecane czynności przygotowawcze	Zalecany czas suszenia	Rezultat	Zalecana ilość na tackę	Utrata wagi po wysuszeniu	Temperatura zalecana w °C
Chipsy z buraka ćwikłowego / batata	Obrać i pokroić w plastry o grubości 2-3 mm	7-9 godzin	chrupiące	60 g	15%	70°C
Jarmuż, kapusta włoska, serca palm	Usunąć łodygę i pokroić liście na małe kawałki	18 godzin	chrupiące	90 g	15%	40°C
Zioła						
Wszystkie zioła (bazylija, koper, pietruszka, rozmaryn, itp.)	Liście całe lub posiekane na małe kawałki w razie potrzeby	4-6 godzin	kruche	ok. 40 g		40°C
Grzyby						
Wszystkie grzyby	Czyste, pocięte na plastry o grubości 5 mm	4-7 godzin	elastyczne	ok. 70 g		50°C

- Tabela zawiera tylko zalecane czasy i temperatury. Zawartość wody w suszonej żywności może się różnić w zależności od odmiany i stopnia dojrzałości, co wpływa również na czas suszenia i temperaturę. Wszystkie liczby stanowią jedynie wskazówki i nie gwarantują danego rezultatu.
- Czas suszenia zależy również od poziomu wilgotności w pomieszczeniu, grubości plastra i wymaganego poziomu wysuszenia.
- Im więcej żywności jest umieszczane na tackach, tym dłuższy jest czas suszenia niezbędny do osiągnięcia pożądanego poziomu wysuszenia

Jeśli chcemy wysuszyć produkty tak, aby były surowe, należy ustawić temperaturę na nie więcej niż 40°C.

Zastosowanie formy silikonowej do batonów zbożowych:

- Przygotowaną mieszaninę rozsypać do formy do batonów zbożowych. Otwory powinny być wypełnione aż do krawędzi. Upewnić się, że górna część formy jest czysta.
- Umieścić silikonową formę na górnej tacce.
- Po połowie czasu suszenia należy wyjąć baton zbożowy z formy silikonowej i umieścić baton na górnej tacce bez formy.
- Forma silikonowa może być również stosowana w piekarniku w temperaturze do 200°C.

Papier do pieczenia:

Możesz również użyć papieru do pieczenia na tackach do suszenia, jeśli suszysz produkty spożywcze, które są wilgotne lub łatwo się przyklejają (np. pomidory, batony zbożowe). Wytnij kawałek papieru o rozmiarach około 25 x 16 cm, tak aby był nieco mniejszy od powierzchni tacki i aby ciepłe powietrze mogło dobrze cyrkulować. Następnie rozprowadzić masę zbożową na papierze do pieczenia. Również w tym przypadku papier do pieczenia można wyjąć po połowie czasu suszenia.

Przechowywanie

Oto kilka przydatnych wskazówek dotyczących właściwego przechowywania suszonych owoców, aby móc cieszyć się ich smakiem jeszcze dłużej:

- Stosować czyste, suche pojemniki do przechowywania, które w miarę możliwości są szczelne i nieprzezroczyste. Dostarczone w zestawie pojemniki do przechowywania nadają się do tego celu doskonale.

- Upewnić się, że w owocu nie pozostała wilgoć, ponieważ może to spowodować, że zgnije.
- Poczekaj, aż wysuszona żywność ostygnie przed włożeniem jej do pojemnika.
- Należy unikać bezpośredniego nasłonecznienia.

Suszoną żywność można przechowywać przez okres do sześciu miesięcy, jeśli jest bardzo sucha. W przypadku produktów suszonych o wilgotności resztkowej 15-20% zalecamy przechowywanie ich maksymalnie przez 3 tygodnie.

Wykorzystanie suchej żywności

- Suszone owoce na przekąski, do dodawania do płatków śniadaniowych rano lub jako dodatek do sosów. Mogą być również stosowane do przygotowywania słodko-kwaśnych potraw i deserów. Suszone owoce doskonale sprawdzają się również w daniach z ryżu i mięsa.
- Suszone warzywa, zioła i grzyby można gotować w sosach i zupach lub najpierw zmiękczyć w wodzie.
- Aby nadać jedzeniu wyjątkowy smak, suszone jedzenie może być zmielone w młynku lub mikserze i dodane do różnych potraw jako przyprawa.

Czyszczenie i konserwacja

Wyciągnąć wtyczkę kabla zasilającego i pozostawić urządzenie do ostygnięcia.

Zdjąć tacki do suszenia z podstawy urządzenia. Jeśli wewnątrz urządzenia znajdują się okruchy, należy przechylić urządzenie i potrząsnąć urządzeniem, aby okruchy wypadły przez szczeliny wentylatora.

Podstawę urządzenia należy czyścić wyłącznie miękką ściereczką, a nie pod bieżącą wodą.

Tacki do suszenia można namoczyć w ciepłej wodzie z płynem do mycia naczyń i wyczyścić je szczoteczką. Spłukać czystą wodą i dokładnie osuszyć.

Wszystkie pozostałe części (pojemniki do przechowywania i forma do batoników zbożowych) nadają się do zmywania w zmywarce



Niniejsze urządzenie spełnia wymagania dyrektyw 2014/35/WE, 2014/30/WE oraz 2009/125/WE.



Po zakończeniu okresu użytkowania nie wolno usuwać niniejszego produktu w normalnych odpadach komunalnych, lecz należy go oddać do punktu zbiórki i recyklingu urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

Materiały nadają się do powtórnego wykorzystania, zgodnie z ich odpowiednim oznaczeniem. Ponowne używanie starych urządzeń, przekazywanie ich do recyklingu lub wykorzystanie w inny sposób stanowi istotny wkład w ochronę środowiska naturalnego.

Informację o lokalizacji najbliższego punktu zbiórki urządzeń można uzyskać w odpowiednim urzędzie gminy.

Zastrzega się możliwość wprowadzenia zmian.

POLSKA

contact-pl@wmf.com



801 300 420

Groupe SEB Polska
Ul. Inflancka 4C
00-189 Warszawa

SLOVENSKO

contact-sk@wmf.com



232 199 932

GROUPE SEB Slovensko, spol. s r.o.
Cesta na Senec 2/A
821 04 Bratislava

ROMANIA

contact-ro@wmf.com



031 130 93 03

GROUPE SEB ROMÂNIA Str.
Ermil Pangratti nr. 13
011881 Bucureşti

HRVATSKACROATIA

contact-hr@wmf.com



(01) 30 15 295

SEB mku Et p d.o.o.
Sarajevska 29,
10000 Zagreb

SLOVENIA

contact-si@wmf.com



02 234 94 95

GROUPE SEB Slovensko,
spol. s r.o. Cesta na Senec 2/A
821 04 Bratislava

ČESKÁ REPUBLIKA

contact-cz@wmf.com



773 070 853

Groupe SEB ČR s.r.o.
Futurama Business Park (budova A)
Sokolovská 651/136a
186 00 Praha 8

HUNGARY

contact-hu@wmf.com



06 1 272 7872

GROUPE SEB CENTRAL-EUROPE
Kft.2040 Budaörs,
Puskás Tivadar út 14

БЪЛГАРИЯBULGARIA

contact-bg@wmf.com



07 002 00 59

Груп Себ България ЕООДбул.
България 58 С, ет 9, офис 30
1680 София

Kundendienst-Adresse:

WMF consumer electric GmbH
Standort Trepesch
Steinstraße 19
D-90419 Nürnberg
Germany
Tel.: +49 (0) 7331 256 256
eMail: service-wmf@wmf-ce.de

Hersteller:

WMF consumer electric GmbH
Messerschmittstraße 4
D-89343 Jettingen-Scheppach
Germany
www.wmf-ce.de