

BASS

POLSKA

BP-BH10601



Αποξηραντής Τροφίμων 250 W



Σας ευχαριστούμε που επιλέξατε το προϊόν μας. Διαβάστε προσεκτικά πριν από τη χρήση οδηγίες σχετικά με τη χρήση του εργαλείου και τις συνθήκες ασφαλείας. Αποθηκεύστε το εγχειρίδιο για μεταγενέστερη αναθεώρηση.

Το εγχειρίδιο έχει μεταφραστεί από την εργοστασιακή έκδοση του εγχειριδίου που παρέχεται από τον κατασκευαστή στα αγγλικά.

Περιλαμβάνεται:

Δήλωση συμμόρφωσης που εκδόθηκε από τον κατασκευαστή BASS S.C

Η συσκευή φέρει το εμπορικό σήμα BASS POLSKA

Η συσκευή φέρει το εμπορικό σήμα BH10601

I. ΕΓΓΥΗΣΗ ΚΑΙ ΣΕΡΒΙΣ

Σημείο σέρβις του κατασκευαστή BASS S.C.

Ο Αλ. Krakowska 60

Mroków 05-552

www.bass.pl

e-mail: serwis@bass.pl

Σας παρακαλούμε να συμπληρώσετε τη φόρμα καταγγελίας στον ιστότοπο

www.serwis.bass.pl

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΙ ΕΓΓΥΗΣΗΣ

Ο Εγγυητής εγγυάται στον Αγοραστή την ορθή λειτουργία του προϊόντος, υπό την προϋπόθεση ότι χρησιμοποιείται σύμφωνα με την προβλεπόμενη χρήση και τους κανόνες που ορίζονται στο εγχειρίδιο οδηγιών που επισυνάπτεται σε αυτό συσκευές.

Η περίοδος εγγύησης είναι 12 μήνες από την ημερομηνία πώλησης. Η περίοδος εγγύησης είναι 24 μήνες. Τα ελαττώματα που αποκαλύπτονται εντός αυτής της περιόδου θα αφαιρούνται δωρεάν.

Ο Εγγυητής ευθύνεται έναντι του Αγοραστή μόνο για φυσικά ελαττώματα που προκύπτουν από αιτίες εγγενές στο πωλούμενο προϊόν. Η εγγύηση δεν καλύπτει ελαττώματα που προκαλούνται από άλλους

λόγους, ιδίως ως αποτέλεσμα:

☒ Ακατάλληλη χρήση ή εφαρμογή,

☒ Λανθασμένη επιλογή του προϊόντος στις συνθήκες που υπάρχουν στο χώρο εγκατάστασης,

☒ Λανθασμένη συναρμολόγηση, συντήρηση, αποθήκευση και μεταφορά του προϊόντος,

☒ Μηχανική, χημική, θερμική ή σκόπιμη βλάβη

προϊόν και πρόκληση ελαττώματος,

☒ Ζημιά στο προϊόν που προκύπτει από τη χρήση μη γνήσιων ή μη συμμορφούμενων προϊόντων με τις συστάσεις του κατασκευαστή του υλικού,

☒ Ζημιές που προκύπτουν από τυχαία γεγονότα, παράγοντες που φέρουν σημεία ανωτέρας βίας (πυρκαγιά, πλημμύρα, κεραυνός κ.λπ.),

☒ Δυσλειτουργία συσκευών που επηρεάζουν τη λειτουργία του προϊόντος.

Η εγγύηση δεν καλύπτει μέρη που υπόκεινται σε κανονική φθορά, εξαρτήματα και υλικά αναλώσιμα, όπως: φίλτρα, λαμπτήρες, ασφάλειες, μπαταρίες, ρουλεμάν, λιπαντικά, λάδια, συντελεστές ψύξης κ.λπ.). Η εγγύηση δεν καλύπτει το προϊόν, το οποίο βασίζεται στα υποβληθέντα τα έγγραφα και τα χαρακτηριστικά του προϊόντος δεν μπορούν να αναγνωριστούν ως προϊόν αγοράστηκε από τον Εγγυητή.

Επιπλέον, ο Αγοραστής χάνει τα δικαιώματά του βάσει της εγγύησης του προϊόντος σε περίπτωση:

- ☒ Οποιαδήποτε τροποποίηση του προϊόντος,
- ☒ Παρέμβαση μη εξουσιοδοτημένων προσώπων,
- ☒ Οποιοσδήποτε προσπάθειες επισκευής από μη εξουσιοδοτημένα άτομα,
- ☒ Μη συμμόρφωση με τις υποχρεώσεις περιοδικής επανεξέτασης, εάν υπάρχουν απαιτείται.

Βάση αποδοχής καταγγελίας προς εξέταση είναι η από κοινού εκπλήρωση των παρακάτω συνθήκες:

- ☒ Υποβολή καταγγελίας από τον Αγοραστή μέσω e-mail, τηλεφωνικής επικοινωνίας, επίσκεψη στα κεντρικά γραφεία του κατασκευαστή ή συμπλήρωση φόρμας παραπόνων στον ιστότοπο www.serwis.bass.pl. Αν και η μορφή υποβολής καταγγελίας εξαρτάται μόνο από τις προτιμήσεις

Καταναλωτής, σας παρακαλούμε να συμπληρώσετε τη φόρμα καταγγελίας για να το κάνετε να διευκολύνουμε και να επιταχύνουμε το έργο μας.

- ☒ Εμφάνιση απόδειξης αγοράς, π.χ. αντίγραφο τιμολογίου, απόδειξη αγοράς του διαφημιζόμενου προϊόντος ή δήλωση κάρτας.

- ☒ Προσωπική παράδοση ή μέσω μεταφορέα (μεταφορέας) το διαφημιζόμενο προϊόν στο γραφείο του Εγγυητή.

Το προϊόν που αποστέλλεται στην υπηρεσία θα πρέπει να παραδοθεί στην αρχική του συσκευασία. Σε ελλείψει της αρχικής συσκευασίας ή οποιασδήποτε άλλης συσκευασίας προστασία και έλλειψη κατάλληλης προστασίας του προϊόντος για μεταφορά από τον Αγοραστή, Ο Εγγυητής δεν ευθύνεται για ζημιές κατά τη μεταφορά. Ευγενώς παραδώστε το διαφημιζόμενο προϊόν σε καθαρή κατάσταση.

Εάν το παράπονο δεν γίνει αποδεκτό, το διαφημιζόμενο προϊόν θα επιστραφεί στον διαφημιστή κατόπιν γραπτού αιτήματός του, εφόσον έχουν καλυφθεί τα έξοδα αποστολής από αγοραστή. Τα μη συλλεγμένα αγαθά μετά από 60 ημέρες θα απορριφθούν.

ΥΠΗΡΕΣΙΑ

1. Η επισκευή του εργαλείου πρέπει να εκτελείται μόνο από εξειδικευμένο προσωπικό χρησιμοποιώντας συμβατά ανταλλακτικά. Αυτό θα εξασφαλίσει ασφαλή και αποτελεσματική εργασία εργαλεία.

ΥΠΗΡΕΣΙΑ

1. Το στεγνωτήριο πρέπει να πλυθεί και να στεγνώσει καλά πριν από τη χρήση.
2. Μοιράζουμε ομοιόμορφα το φαγητό στους δίσκους.
3. Τοποθετήστε τους δίσκους ο ένας πάνω στον άλλο στη βάση. Τοποθετήστε τα έτσι ώστε ο αέρας να ρέει ανάμεσά τους ήταν ελεύθερος.

4. Βάλτε το καπάκι στον τελευταίο δίσκο.

5. Εισαγάγετε το βύσμα στην πρίζα και πατήστε το κουμπί ON.

6. Στην οθόνη θα εμφανιστεί ο χρόνος στεγνώματος. Προσαρμόστε το χρόνο στεγνώματος ανάλογα με το δικό σας προτιμήστε πατώντας + για να αυξήσετε τον χρόνο στεγνώματος και - για να τον συντομεύσετε.

7. Μετά από 10 δευτερόλεπτα, το στεγνωτήριο θα αρχίσει να λειτουργεί.

Θυμάμαι! Ρυθμίστε το χρόνο στεγνώματος ξεχωριστά και ταιριάζετε πάντα με το φαγητό, που αυτή τη στιγμή στεγνώνετε. Δεν υπάρχει καθολικός χρόνος στεγνώματος για όλους λαχανικά, φρούτα και μανιτάρια. Κάθε ένα από αυτά τα τρόφιμα είναι διαφορετικό και απαιτεί

διαφορετικός χρόνος στεγνώματος.

VII. ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΓΙΑ ΞΗΡΑΝΣΗ

ΓΕΝΙΚΕΣ ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ

1. Να πλένετε πάντα καλά τα τρόφιμα πριν τα τοποθετήσετε στο στεγνωτήριο.
2. Κόψτε τα προϊόντα έτσι ώστε να εφαρμόζουν ελεύθερα στους δίσκους.
3. Ο χρόνος στεγνώματος εξαρτάται από τις ιδιότητες και το μέγεθος των μεμονωμένων προϊόντων.
4. Εάν τα προϊόντα στεγνώσουν ανομοιόμορφα, αλλάξτε θέση μεμονωμένων κόσκινων.
5. Για να μην μαυρίσουν τα φρούτα που προορίζονται για ξήρανση, μπορούν να ψεκάσουν χυμό λεμονιού ή ανανά.
6. Ορισμένα λαχανικά και φρούτα καλύπτονται με ένα φυσικό προστατευτικό στρώμα που εκτείνεται
χρόνος στεγνώματος. Για να επιταχυνθεί ο χρόνος στεγνώματος, συνιστάται να τα ξεφλουδίζετε.

ΞΗΡΑΝΤΙΚΑ ΦΡΟΥΤΑ ΚΑΙ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ

1. Πλένουμε καλά τα φρούτα ή ταμανιτάρια.
2. Αφαιρέστε όλα τα κοιλώματα, τα σάπια μέρη κ.λπ.
3. Χωρίζουμε τα φρούτα ή ταμανιτάρια σε κομμάτια ώστε να χωράνε ελεύθερα μεταξύ τους διαδοχικά κόσκινα.
4. Στεγνώστε μέχρι να έχετε το επιθυμητό αποτέλεσμα.

ΞΗΡΑΝΣΗ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ

1. Πλένουμε καλά τα λαχανικά.
2. Αφαιρέστε όλα τα κοιλώματα, τα σάπια μέρη κ.λπ.
3. Τα λαχανικά που μαγειρεύονται πολύ απαιτούν ψήσιμο στον ατμό. Βάλτε τα σε ένα σουρωτήρι ή
σουρωτήρι και το βάζετε σε κατσαρόλα με βραστό νερό για 1-5 λεπτά. Μετά ρίξτε μέσα κρύο νερό και στεγνώστε τα.

ΞΗΡΑΝΣΗ ΒΟΤΑΝΑ

1. Συνιστάται να στεγνώνετε μόνο νεαρά φύλλα.
2. Αφού στεγνώσετε τα βότανα, μην τα αποθηκεύετε σε χάρτινες σακούλες. Το χαρτί απορροφά μυρωδιά και λίπος.
3. Φυλάσσετε σε δροσερό, σκοτεινό μέρος.

ΞΗΡΑΝΣΗ ΛΟΥΛΟΥΔΙΩΝ

1. Επιλέξτε λουλούδια που δεν έχουν ακόμη αναπτυχθεί πλήρως.
2. Τα κόβουμε σε κομμάτια.
3. Στεγνώστε μέχρι να έχετε το επιθυμητό αποτέλεσμα.

VIII. ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ

1. Καθαρίστε το περίβλημα με ένα υγρό πανί.
2. Τα κόσκινα μπορούν να πλυθούν σε ζεστό νερό με την προσθήκη υγρού απορρυπαντικού.
3. Τρίψτε την επίμονη βρωμιά με μια μαλακή βούρτσα.
4. Μη βυθίζετε τη βάση του κινητήρα σε νερό!
5. Μη χρησιμοποιείτε ισχυρά απορρυπαντικά!
6. Μην πλένετε τα στοιχεία του στεγνωτηρίου στο πλυντήριο πιάτων!