

# DESHYDRATEUR POUR LÉGUMES, FRUITS ET CHAMPIGNONS

## Mode d'emploi

AVANT D'UTILISER L'OUTIL LIRE ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS !

### Sommaire

- I. GARANTIE ET SERVICE
- II. RÈGLES DE SÉCURITÉ
- III. DONNÉES TECHNIQUES
- IV. INSTRUCTIONS AVANT L'UTILISATION
- V. PANNEAU DE COMMANDE
- VI. MISE EN SERVICE
- VII. PRÉPARATION DES ALIMENTS POUR LE SÉCHAGE
- VIII. ENTRETIEN
- IX. PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT
- X. DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Merci d'avoir choisi notre produit.

Avant utilisation, lisez attentivement les instructions relatives à l'utilisation de l'outil et à ses conditions de sécurité. Conservez ce manuel pour référence future.

Ci-joint: Déclaration de conformité émise par le fabricant BASS S.C  
Appareil portant la marque BASS POLSKA Appareil portant la marque BH10603 1.

GARANTIE ET SERVICE Centre de service du fabricant BASS S.C. Al. Krakowska 60 Mroków 05-552 [www.bass.pl](http://www.bass.pl) e - mail: [serwis@bass.pl](mailto:serwis@bass.pl)  
Nous vous prions de bien vouloir remplir le formulaire de réclamation sur le site [www.serwis.bass.pl](http://www.serwis.bass.pl)

### I. GARANTIE ET SERVICE

Conformément à l'usage prévu et aux règles énoncées dans le manuel joint à la GARANTIE ET SERVICE REGLEMENT DE GARANTIE, Le Garant garantit à l'Acheteur le bon fonctionnement du produit, à condition que l'appareil soit utilisé.

La période de garantie est de 24 mois à compter de la date de vente. Les défauts révélés dans ce délai ne seront pas pris en compte. Le Garant n'est responsable envers l'Acheteur que des défauts physiques résultant des raisons inhérentes au produit vendu.

La garantie ne couvre pas les défauts résultant d'autres raisons, notamment du fait de:

- ✓ une mauvaise utilisation ou application,
- ✓ une mauvaise sélection du produit aux conditions existant sur le lieu d'installation, un montage, une maintenance, un stockage et un transport incorrects du produit,
- ✓ mécanique, chimique, thermique ou dommages intentionnels au produit et provoquant des défauts avec celui-ci,
- ✓ les dommages au produit résultant de l'utilisation de matériaux non originaux ou incompatibles avec les recommandations du fabricant,
- ✓ les dommages résultant d'événements aléatoires, de facteurs de force majeure (incendie, inondation, foudre, etc.). Dysfonctionnements des appareils affectant les performances du produit. ✓ La garantie ne couvre pas les pièces soumises à une usure normale, ainsi que les pièces et

consommables, tels que filtres, ampoules, fusibles, batteries, roulements, graisses, huiles, réfrigérants, etc. ).

La garantie ne couvre pas le produit qui, sur la base des documents soumis et des caractéristiques notées du produit, ne peut être identifié comme un produit acheté auprès du Garant.

En outre, l'Acheteur perd les droits au titre de la garantie du produit en cas de:

✓ Toute modification du produit par une personne non autorisée, Toute tentative de réparation par une personne non autorisée.

Toute réclamation de l'Acheteur se fera par e-mail, par contact téléphonique ou en remplissant le formulaire de réclamation sur [www.serwis.bass.pl](http://www.serwis.bass.pl).

Consommateur, nous vous demandons de bien vouloir remplir le formulaire et de montrer la preuve d'achat, par ex. une copie de la facture, le reçu d'achat du produit annoncé, la livraison personnelle ou via un transporteur (transitaire) du produit annoncé. En l'absence de l'emballage d'origine ou de tout autre emballage de protection et en l'absence de protection adéquate du produit pour le transport par l'Acheteur. Si la réclamation n'est pas acceptée, le produit faisant l'objet de la réclamation sera retourné au réclamant, à condition que les frais d'expédition soient pris en charge par l'acheteur. Le garant n'est pas responsable des dommages pendant le transport. Après un délai de 60 jours, les marchandises non collectées seront éliminées.

L'outil ne doit être réparé que par du personnel qualifié utilisant des pièces de rechange compatibles. Ceci garantira le fonctionnement sûr et efficace de l'outil

## II. RÈGLES DE SÉCURITÉ

**ATTENTION!** Lire le manuel en entier avant utilisation. Le non-respect de ces instructions peut entraîner un choc électrique, un incendie et des blessures graves.

Lisez le manuel de l'utilisateur. Veuillez lire attentivement le manuel d'instructions avant utilisation. Soyez prudent lorsque des enfants se trouvent à proximité de la machine. Ne le suspendez pas et ne le laissez pas entrer en contact avec des surfaces chaudes. Tirez toujours le cordon hors de la prise lorsque vous n'utilisez pas l'appareil ou avant de le nettoyer.

**RÈGLES DE SÉCURITÉ :** N'utilisez pas un appareil endommagé, même si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés, dans ce cas, faites réparer l'appareil dans un centre de service agréé. N'utilisez pas l'appareil à des fins autres que celles prévues. > N'immergez pas l'appareil, le cordon et la fiche dans l'eau ou tout autre liquide. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement. Ne placez pas l'appareil à proximité de murs, de rideaux, etc. Ne posez rien sur l'appareil. > N'oubliez pas de toujours arrêter le produit avant de débrancher la fiche de la prise de courant> Ne placez pas l'appareil à proximité d'autres appareils électriques, brûleurs, cuisinières, fours, etc. > Évitez de placer l'appareil sur des surfaces métalliques. L'appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Cet équipement n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou des personnes sans expérience ou connaissance de l'équipement, à moins que cela ne soit fait sous la supervision ou conformément aux instructions d'utilisation de l'équipement fournies par des personnes correspondant à

pour leur sécurité. > Les enfants doivent faire attention à ne pas jouer avec l'équipement.

#### REMARQUES FINALES

1. Les réparations et l'entretien des appareils électriques ne peuvent être effectués que par des spécialistes formés.
2. Premiers secours en cas de choc électrique:

Effectuer le processus de déclenchement avec précaution, pour ne pas être électrocuté Mettre immédiatement le système électrique hors tension en dévissant les fusibles ou en coupant le fil sous tension avec une pince à poignée isolée (effectuer ces opérations avec une main isolée, debout sur une plaque isolante) - caoutchouc, verre, planche sèche) Après avoir relâché le travailleur, vérifier s'il donne des signes de vie. Pour les personnes gravement paralysées et ne respirant pas, les aider en utilisant la respiration artificielle et le massage cardiaque, jusqu'à ce que la personne touchée reprenne conscience ou jusqu'à ce que l'ambulance entre. Dans tous les cas, le patient doit être hospitalisé avec un pansement stérile (selon les règles d'hygiène et de sécurité)

#### III. DONNÉES TECHNIQUES

Modèle	BH10603
Puissance	300 W
Lieu de séchage	Plateau
Température de séchage	35 à 70°C
Nombre de plateaux	5
Réglage des plateaux	Oui

Plage de réglage des plateaux	1.5 à 3 cm
Protection contre la surchauffe	Oui

#### IV. MODE D'EMPLOI

Toujours mettre les aliments sur les plateaux propres et secs. Assurez-vous qu'aucune eau ne pénètre à l'intérieur du séchoir. Ne mettez pas trop de produits sur les plateaux car cela pourrait nuire à la qualité de séchage. Les aliments doivent être placés au bas du séchoir pour assurer une bonne circulation de l'air chaud. N'utilisez pas de produits chimiques pour nettoyer le produit! Nettoyez le avec de l'eau tiède et du liquide vaisselle. Ne déplacez pas le sèche-linge lorsqu'il est branché et qu'il contient de la nourriture. L'appareil ne doit pas fonctionner plus de 72 heures en continu. N'oubliez pas de toujours tourner le bouton de température sur la position la plus basse avant de débrancher l'appareil. Après séchage, stocker les aliments dans des contenants ou des sacs appropriés. Assurez-vous de bien préparer les aliments avant de commencer le séchage.

#### V. PANNEAU DE COMMANDE

Affichage  
Sélection de l'heure  
Paramètre du temps et de la température  
Réduction  
Sélection de la température  
ON/ OFF  
Augmentation

## **VI. MISE EN SERVICE**

1. Le séchoir doit être lavé et soigneusement séché avant utilisation.
2. Répartissez les aliments uniformément dans les plateaux.
3. Placez les plateaux les uns sur les autres. Positionnez-les de manière à ce que le flux d'air entre eux soit libre.
4. Mettez le couvercle sur le dernier plateau.
5. Connectez le produit à l'alimentation électrique. Vous verrez le symbole OFF sur l'écran.
6. Appuyez sur la touche 0
7. L'écran affiche le temps de séchage. Ajustez le temps de séchage selon vos préférences en appuyant sur + pour prolonger le temps de séchage et - pour le raccourcir.
8. Après 10 secondes, le séchoir commencera à fonctionner. Réglez le temps de séchage individuellement et ajustez-le toujours en fonction des aliments que vous séchez en ce moment. Il n'y a pas de temps de séchage universel pour tous les légumes, fruits et champignons. Chacun de ces aliments est différent et nécessite un temps de séchage différent. Le ventilateur continue de fonctionner pendant 2 minutes après la mise hors tension de l'appareil.

## **VII. PRÉPARATION DES ALIMENTS POUR LE SÉCHAGE**

1. Lavez toujours soigneusement les aliments avant de les placer dans la Séchoir.
2. Coupez les produits de manière à ce qu'ils tiennent dans les plateaux.
3. Le temps de séchage dépend des propriétés et de la taille des produits individuels.

4. En cas de séchage irrégulier des produits, les emplacements des différents tamis doivent être remplacés
5. Pour éviter que les fruits ne brunissent, saupoudrez-les de jus de citron ou d'ananas.
6. Certains légumes et fruits ont une couche protectrice naturelle qui prolonge le temps de séchage. Pour accélérer le temps de séchage, il est recommandé de les éplucher.

*SÉCHAGE DES FRUITS ET DES CHAMPIGNONS* 1. Lavez soigneusement les fruits ou les champignons.

2. Retirez les pépins, les pièces pourries, etc.
3. Divisez les fruits ou les champignons en morceaux de manière à ce qu'ils tiennent entre les tamis successifs.
4. Séchez jusqu'à ce que vous obteniez l'effet désiré.

### *SÉCHAGE DES LÉGUMES*

1. Lavez soigneusement les légumes.
2. Retirez les pépins, les pièces pourries, etc.
3. Les légumes avec un temps de cuisson long doivent être cuits à la vapeur. Placez-les dans un tamis ou une passoire et placez-les sur une casserole d'eau bouillante pendant 1 à 5 minutes. Ensuite, mettez-les dans de l'eau froide et séchez-les.

### *SÉCHAGE DES HERBES*

1. Il est conseillé de ne sécher que les jeunes feuilles.
2. Après avoir séché les herbes, ne les stockez pas dans des sacs en papier. Le papier absorbe les odeurs et la graisse
3. Stocker dans un endroit frais et sombre.

### *SÉCHAGE DES FLEURS*

1. Sélectionnez les fleurs qui ne sont pas encore complètement développées.
2. Coupez-les en morceaux.
3. Séchez jusqu'au moment où vous obtenez l'effet désiré.

### **VIII. ENTRETIEN**

1. Nettoyez le boîtier avec un chiffon humide.
2. Les tamis peuvent être lavés à l'eau tiède avec l'ajout de liquide vaisselle.
3. Frottez la saleté tenace avec une brosse douce.
4. Ne plongez pas la base du moteur dans l'eau!
5. N'utilisez pas de détergents puissants!
6. Ne lavez pas les éléments au lave-vaisselle!

### **IX. PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT**

Il est interdit de jeter l'outil avec les autres déchets ménagers. Ne jetez pas l'outil usagé avec les déchets ménagers. L'outil doit être mis au rebut dans une installation dédiée à l'utilisation et au recyclage des déchets électriques. Les déchets électriques (c'est-à-dire les déchets d'équipements électriques et électroniques) sont des appareils électriques et électroniques cassés, inutilisés depuis longtemps et inutiles qui fonctionnaient à l'électricité ou à des piles - ordinateurs, jouets, gadgets électroniques, vieilles machines à laver, réfrigérateurs et lampes fluorescentes usagées. Ils sont classés comme déchets dangereux car ils contiennent des substances toxiques.

### **X. DÉCLARATION DE CONFORMITÉ**

Selon le Guide ISO / CEI 22 ET EN 45014

Nom du fabricant et Adresse du fabricant: BASS SC Al Krakowska 60, Mroków 05-552 NOUS DÉCLARONS QUE LE PRODUIT EST CONFORME AUX NORMES DE L'UNION EUROPÉENNE Séchoir à champignons marqué BASS POLOGNE) Nom du produit Modèle (marques déposées BH - 10603 Déclaration: Le produit auquel cette déclaration se rapporte répond aux exigences des directives CE:

1. 2014/30 / Compatibilité électromagnétique UE
2. 2014/35 / Directive basse tension UE
3. 10/2011 / UE sur les matériaux et articles en plastique destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires
4. 2016/1416 / UE modifiant et rectifiant le règlement (UE) n ° 10/2011 sur les matériaux et objets en plastique destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires
5. 2017/752 / UE en modifiant et rectifiant le règlement (UE) n ° 10/2011 sur les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec
6. RoHS 2011/65 sur la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques
7. RoHS 2 2015/863 modifiant l'annexe II de la directive 2011/65 / UE du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne la liste des substances réglementées
8. 1935 / 2004 / UE relative aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires et abrogeant la directive 80/590 / CEE 89/109 / CEE

9. 231/2012 / UE établissant des spécifications pour les additifs alimentaires énumérés dans les annexes et II du règlement (CE) No.1333/2008

Selon les normes: EN 13130-1: 2004, EN 11885.2009, EN 62321-3-1: 2013, EN 62321-1-1: 2015, EN 623251-5: 2013, 1.2015, EN 62321-8: 2017 , EN 60335-2-9: 2003 + A1: 2004 + A2: 2006 + A12 2010, 1: 2012 + A11: 2014 + A13: 2017, EN 62233: 2008, AfPS GS 2014: 01 PAK, EK1AG2 Rev.10.2018 FR 62321-7 EN 60335

Organisme de certification: Bureau Veritas Consumer Products Services (Guangzhou) Co. , Ltd, par ex. 183, Shinan Road, Meillin Plaza, Dongchong, Nansha, Guangzhou, Guangdong Province, China  
Responsable de la préparation et du stockage de la documentation technique: Marek Belniak 03/07/2020 Marek Belniak 05-552 Mroków, Al. Krakowska 60