

NAVODILA ZA UPORABO



SUŠILNIK HRANE

XJ 13703

Biva

NAVODILA ZA UPORABO

SPLOŠNA VARNOSTNA NAVODILA


- Zahvaljujemo se vam za nakup tega sušilnika hrane.
- Da bi dosegli najboljše rezultate, pozorno preberite ta navodila.
- Preden vključite sušilnik v električno omrežje, preverite, da se napetost, navedena na dnu sušilnika, ujema z napetostnim omrežjem v vašem domu.
- Sušilnika hrane ne uporabljajte v bližini virov toplote.
- Ne prekrijte odprtín na pokrovu sušilnika.
- Sušilnika ne smete potopiti v vodo.
- Ta sušilnik lahko uporabljajo otroci, ki so stari vsaj 8 let, in osebe z zmanjšanimi telesnimi, zaznavnimi ali umskimi sposobnostmi ali brez izkušenj in znanja, če so pod ustreznim nadzorom ali če jih je oseba, ki je odgovorna za njihovo varnost, seznanila z varnim načinom uporabe in povezanimi nevarnostmi. Otroci se ne smejo igrati s sušilnikom. Čiščenja in vzdrževanja sušilnika ne smejo izvajati otroci, če niso starejši od 8 let.
- Sušilnik in njegov napajalni kabel ne smeta biti v bližini otrok, ki so mlajši od 8 let.
- Sušilnik vedno izključite iz električnega omrežja, če ga ne boste uporabljali ali pa pred sestavljanjem, razstavljanjem ali čiščenjem.
- Če je poškodovan napajalni kabel, ga lahko zamenja izključno proizvajalec ali njegov serviser ali podobno usposobljena oseba, da se prepreči vsakršna nevarnost.
- Sušilnika hrane ne uporabljajte z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom za daljinsko upravljanje.
- Sušilnik hrane je namenjen izključno domači uporabi v zaprtem prostoru.
- Pred uporabo preberite vsa navodila.

UVOD




S tem sušilnikom lahko hrano posušite popolnoma enostavno. Pripravite lahko suho sadje, zelenjavo, meso itd. Tako pripravljeno hrano lahko hranite dolgo časa.

Lastnosti:

1. Prosojni sloji za sušenje in pokrov omogočajo, da vidite in nadzorujete učinek sušenja hrane.
2. Nastavite lahko čas sušenja in na zaslonu se bo prikazoval preostali čas delovanja.
3. Sušilnik je lahko prižgan najdlje 36 ur. Ima vgrajeno varno in zanesljivo zaščito pred pregretjem.
4. Za različne vrste hrane nastavite različno temperaturo (40–70 °C).
5. Sušilnik ima 5 pladnjev.


- Gumbi:**
1. »  /Time« za nastavev časa
 2. »SET/°C« za nastavev temperature

DELOVANJE

1. Napravo priključite na električno omrežje. Na zaslonu se bo prikazalo .
- Nato pritisnite gumb  /Time, da vklopíte funkcijo nastavitve časa. Na zaslonu se bo prikazalo in utripalo. Zdaj pritisnite gumb  /Time, da nastavíte zeleni čas delovanja. Z vsakim pritiskom zvišate nastavev za eno uro. Če gumb pritisnete in držite, se bo čas premikal hitreje. Čas delovanja lahko nastavíte med 0 do 36 ur. Ko ste nastavili čas, bo naprava začela delovati po 3 sekundah.

2. Ko ste nastavili čas, bo naprava začela delovati po 3 sekundah. Temperatura je nastavljena na 55° C. Na zaslonu se bo izmenično prikazovalo 13[°] in 55[°]. 13[°] predstavlja preostali čas delovanja, 55[°] pa nastavljeno temperaturo delovanja. Temperaturo lahko nastavite med samim delovanjem naprave, tako da pritisnete gumb SET/° C, ki odpre funkcijo nastavitve temperature. Zatem se bo prikazala trenutno nastavljena temperatura. Znova pritisnite gumb SET/° C, da nastavite zeleno temperaturo. Z vsakim pritiskom se bo nastavljena temperatura zvišala za 5° C. Če gumb pritisnete in držite, se bo temperatura hitreje višala. Delovno temperaturo lahko nastavite med 40 in 70° C. Po 3 sekundah bo nastavljena delovna temperatura potrjena. Na zaslonu se bo prikazalo 65[°] in 13[°] in zdaj bo naprava delovala na novonastavljeni temperaturi.

IZKLOP NAPRAVE

- Ko poteče nastavljeni čas delovanja, se bo vključil način mirovanja. Naprava bo nehala delovati in na zaslonu se bo prikazalo 00.
- Med delovanjem naprave pritisnite gumb /Time in po 2 sekundah se bo vključil način mirovanja. Naprava bo nehala delovati in na zaslonu se bo prikazalo 00.

ČIŠČENJE NAPRAVE

- Napravo vedno izključite iz električnega omrežja, preden jo začnete čistiti. Očistite jo pred vsako uporabo in po njej.
- Počakajte, da se naprava ohladi.
- Zgornji pokrov ali posodo za paro očistite z vročo milnico in mehko krpo. Ne uporabljajte abrazivnih izdelkov. Naprave ne smete prati v pomivalnem stroju.
- Notranjost osnovnega dela naprave očistite z vlažno krpo in pustite, da se posuši. To lahko ponovite tudi na zunanem delu osnove. Osnove nikoli ne potopite v vodo. Da preprečite nevarnost električnega udara, napajalnega kabla, vtikača in osnove nikoli ne potopite v vodo ali katero koli drugo tekočino.
- Napravo očistite z vlažno krpo. Nikoli je ne potopite v vodo in je ne perite pod tekočo vodo.

IZBIRA HRANE

- Sadje
- Pr pripravite in shranite lahko večino sadja, vendar se čas priprave med različnimi vrstami sadja razlikuje. Glejte referenčno tabelo. Izberite vedno zrelo sadje, saj vsebuje veliko naravnega sladkorja, nezrelo sadje pa bi bilo po pripravi lahko grenko.
- Zelenjava
- Izberite svežo, mehko zelenjavo, na kateri ni znakov kvarjenja.
- Meso/perutnina/morski sadeži
- Hrana mora biti sveža, vendar ne uporabite hrane, ki ste jo ravnokar vzeli iz hladilnika, saj bi lahko med pripravo steklo veliko tekočine v napravo. Ko je meso posušeno, ga neprodušno zaprite v embalažo in ga postavite v hladilnik.

PRIPRAVA HRANE

Sadje

- Sadje dobro operite in popolnoma osušite, preden ga postavite na pladenj.
- Odstranite vse gnile oz. gnijoče dele sadja.
- Drobnost sadje, kot je grozdje, lahko položite na pladenj v celem kosu.
- Večje sadeže pa razrežite na 6–13 mm velike koščke.
- Svetlo sadje, kot so jabolka, hruške, breskve itd., bo med pripravo postalo temnejše. Če želite omiliti spremembo barve, lahko naredite naslednje:
 - uporabite ananasov ali limonin sok;
 - narezano jabolko, ananas, breskev ali drugo sadje za dve minuti namočite neposredno v limonin sok. Nato sadje obrišite s papirjem ali krpo in ga položite na pladenj;
 - uporabite sirup za toplotno obdelavo;
 - narezano sadje položite v sirup. Zavrite in pustite namakati 35 minut (ne mešajte). Odlijte vročo tekočino in sadje operite pod svežo vodo. Sadje obrišite s papirjem ali krpo in ga položite na pladenj.

Zelenjava

- Zelenjavo dobro operite in popolnoma osušite, preden jo postavite na pladenj.
 - Na splošno velja, da se zelenjava nareže na 6 mm debele rezine. Za druge vrste zelenjave pa naredite naslednje:
 - Zelenjavo za 1–2 min namočite v vreli vodi, nato jo vzemite ven in operite pod ledeno mrzlo vodo. Vodo popivnjajte in zelenjavo položite na pladenj.
Zavrite nekaj vode in zelenjavo za nekaj časa položite na nastavek za parno kuhanje oz. jo nekaj časa kuhajte na pari. Nato jo vzemite ven in operite z ledeno mrzlo vodo.
- Vodo popivnjajte in zelenjavo položite na pladenj (v nasprotnem primeru bo odvečna voda odtekla v glavni del naprave in povzročila škodo na izdelku).

Meso/perutnina/morski sadeži

- Odrežite maščobo in preostali del mesa narežite na približno 3–6 mm debele rezine. Naredite zareze v meso, da bo okusnejše, ko ga posušite.
- Če boste meso narezali na dokaj debele rezine, jih nasolite in pustite nasoljene dlje časa, da se navzamejo okusa. Tanjše rezine pustite nasoljene krajši čas.
- Hrano pustite nasoljeno v hladilniku približno 6–8 ur.

SHRANJEVANJE HRANE

1. Hrano lahko shranite šele, ko se pladenj ohladi. Hrano shranite v čisto in suho posodo, ki dobro tesni, kot je npr. steklena posoda, vrečke za shranjevanje hrane, ki jih postavite v hladilnik itd. Če za shranjevanje uporabljate plastične vrečke, morate iz njih iztisniti zrak. Kadar za shranjevanje uporabljate druge vrste posode oz. embalaže, jih čim bolj napolnite, da bo v njih čim manj zraka, kar bo preprečilo, da bi hrana postala vlažna.
2. Na posodo oz. embalažo zapišite vrsto hrane in datum, ko ste jo shranili.
3. Vso hrano, razen mesa/perutnine, lahko hranite v suhem in hladnem prostoru. Hrano, ki je ne boste takoj porabili, hranite v hladilniku. Če jo boste postavili na sončno ali vroče mesto, se bo hitro pokvarila.
4. Meso/perutnino morate hraniti v hladilniku.
5. Hrano, ki ste jo shranili, preverite enkrat mesečno, da slučajno ni postala vlažna.

REFERENČNA TABELA ZA TEMPERATURO SUŠENJA RAZLIČNIH VRST HRANE

Vrsta hrane	Zelenolistna zelenjava	Kruh	Zelenjava	Sadje	Arašidi
Temperatura sušenja °C	45~50	55~70	50~60	55~65	40

REFERENČNA TABELA ZA SUŠENJE SADJA

Sadje	Priprava na sušenje	Čas sušenja (h)	Učinek
Jabolko	Najprej za 1 min v vrelo vodo, nato razpolovite	5–15	Se zmehča, ukrivi
Banana	Olupite in narežite na 3 mm rezine	10–36	Postane krhka
Sliva	Najprej za 1 min v vrelo vodo, nato razpolovite	5–25	Se zmehča, ukrivi
Grozdje	1–2 min v vrelo vodo	10–36	Se zmehča
Limona	Narežite na 6 mm rezine	5–25	Postane krhka
Mango	Olupite in narežite na 6 mm rezine	15–24	Se zmehča, ukrivi
Pomaranča	Narežite na 6 mm rezine	5–15	Se zmehča, ukrivi
Kivi	Olupite in narežite na 6 mm rezine	10–25	Se zmehča, ukrivi
Hruška	Olupite, razkoščičite in narežite na 6 mm rezine	8–24	Se zmehča, ukrivi
Ananas	Olupite in narežite na 6 mm rezine	10–21	Se zmehča, ukrivi



Oddaja stare električne in elektronske opreme (veljavno v Evropski uniji in v drugih evropskih državah s sistemom ločenega zbiranja odpadkov)

Ta simbol na izdelku, njegovi embalaži ali v pripadajočih dokumentih pomeni, da z izdelkom ne smete ravnati kot z gospodinjstskimi odpadki. Morate ga oddati na ustrezno zbirno mesto za recikliranje električne in elektronske opreme. Recikliranje tega izdelka bo pripomoglo k ohranjanju naravnih virov in bo pomagalo preprečiti negativne posledice na okolje in zdravje ljudi. Odstranitev izdelka mora biti v skladu z veljavnimi predpisi za oddajanje odpadkov.

Podrobnejše informacije o ravnanju s tem izdelkom ter o njegovi vrnitvi in recikliranju lahko dobite pri lokalnih mestni upravi, komunalnem podjetju ali v trgovini, kjer ste izdelek kupili. Odpadno električno in elektronsko opremo lahko oddate brezplačno tudi distributerju neposredno ob dobavi nove električne oziroma elektronske opreme.

GARANCIJSKI LIST

Distributer in garant: **MERKUR trgovina, d.d., Cesta na Okroglo 7, 4202 Naklo**

Blagovna znamka: **BIVA**

Izdelek: **SUŠILNIK HRANE**

Model: **XJ 13703**

Datum in kraj izročitve blaga: _____

Podpis in žig prodajalca:

Garancijska doba: 12 mesecev

Prosimo, da pred uporabo v celoti preberete priložena navodila za montažo in uporabo. Shranite račun, kajti račun skupaj z garancijskim listom je pogoj za uveljavljanje garancije.

Izjava garanta:

Garancijski list velja na področju Republike Slovenije. Jamčimo, da bo izdelek v garancijskem roku brezhibno deloval, če ga boste uporabljali v skladu z njegovim namenom in priloženimi navodili. Garancija prične veljati z dnem izročitve blaga.

Obvezujemo se, da vam bomo izdelek popravili pri našem pooblaščenem serviserju. V kolikor to ne bo možno v zakonskem roku 45 dni, pa vam ga bomo zamenjali z novim.

V garancijskem roku se najprej obrnite na trgovski center Merkur, kjer ste kupili izdelek.

Po preteku garancijske dobe se lahko obrnete na spodaj navedeni servis.

Jamčimo servisiranje in dobavo rezervnih delov preko pooblaščenih servisov v Republiki Sloveniji za dobo 3 let po preteku garancije.

Garancija ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz odgovornosti prodajalca za napake na blagu.

Garancija preneha zaradi:

- Garancija ne zajema nesreče zaradi malomarnosti, nepravilne uporabe in vzdrževanja.
- Sledi vsakodnevne rabe izdelka (praske, odrgnine) niso predmet garancije.
- Garancija izključuje mehanske poškodbe izdelka, kot tudi poškodbe med transportom.
- Garancija izključuje poškodbe nastale zaradi priključitve na neprimerno električno napeljavo ali priključek.
- Garancija velja samo za sestavne dele in vse dele, ki jih dobavlja Merkur trgovina.
- Garancija ne zajema nepooblaščenih sprememb ali predelav izdelka.

Opozorilo: Izdelek ni namenjen profesionalni uporabi!

POOBLAŠČENI SERVISER :

Elektroservis Femec, Mojca Femec s.p., Brnčičeva 13, 1000 Ljubljana, T: 01 561 23 18, 01 563 31 53

MERKUR

MERKUR trgovina, d.d.

Cesta na Okroglo 7
4202 Naklo, Slovenija

T: (04) 258 80 00

F: (04) 258 88 05

E: info@merkur.si