

G3FERRARI®

BY TREVIDEA

MOD.:

G10197

UPORABNIŠKI PRIROČNIK

Tehnični model: BY1167-1



Sušilnik hrane
CONSERVO

RAZREDI ZAŠČITE



OPOZORILO NEVARNOST ELEKTRIČNEGA UDARA NE IZPOSTAVLJAJTE DEŽJU ALI VLAGI



Ta simbol opozarja uporabnika, da lahko neizolirana nevarna napetost v notranjosti izdelka povzroči električni udar. Ne odpirajte ohišja.



Naprava z zaščitnim razredom II. Dvojno izolirana električna naprava je naprava, ki je zasnovana tako, da ne potrebuje ozemljitve.



Opozorilo. Ta simbol opozarja uporabnika, da mora natančno prebrati pomembna navodila za uporabo in vzdrževanje v tem uporabniškem priročniku.

VARNOSTNA NAVODILA

V nadaljevanju so opisana pomembna navodila za namestitev, uporabo in vzdrževanje. Navodila za uporabo shranite za poznejšo uporabo. Opremo uporabljajte samo tako, kot je predvideno v tem priročniku. Vsaka drugačna uporaba velja za nepravilno in nevarno, zato proizvajalec ne odgovarja za škodo, nastalo zaradi neprimerne, nepravilne in nerazumne uporabe.

Pred uporabo se prepričajte, da oprema ni poškodovana. Če niste prepričani, je ne poskušajte uporabljati in se obrnite na pooblaščen servisni center. Embalažni material (npr. plastičnih vrečk, stiropora, žebličkov, sponk itd.) ne puščajte v doseg otrok, saj so lahko nevarni. Ne pozabite, da jih je treba ločeno zbrati in odstraniti. Prepričajte se, da so podatki o nazivni moči, navedeni na tipski ploščici, skladni s podatki iz električnega omrežja. Namestitev je treba opraviti v skladu z navodili proizvajalca in pri tem upoštevati največjo moč naprave, kot je navedena na tipski ploščici. Vsaka nepravilna namestitev lahko povzroči škodo na ljudeh, živalih ali stvareh, za katero proizvajalec ne odgovarja. Če je treba uporabiti adapterje, več vtičnic ali električne podaljške, uporabljajte samo tiste, ki ustrezajo veljavnim varnostnim standardom. V nobenem primeru ne prekoračite omejitev porabe energije, navedenih na električnem adapterju in/ali podaljških, ter največje moči, navedene na adapterju.

Naprave ne puščajte priključene na električno omrežje. Ko naprave ne uporabljate, izvalcite vtič iz električnega omrežja. Napravo vedno odklopite iz električnega omrežja, če jo pustite brez nadzora. Pred čiščenjem napravo odklopite iz električnega omrežja. Če naprava ne deluje in je ne boste popravili, jo je treba onesposobiti tako, da prerežete napajalni kabel. Poskrbite, da se napajalni kabel ne bo dotikal ostrih predmetov ali vročih površin. Napravo izključite iz vtičnice tako, da povlečete za vtičak, nikoli za napajalni kabel.

-Ob okvari napajalnega kabla, vtiča ali v primeru kratkega stika, naprave ne uporabljajte. Vsa popravila naj opravi izključno pooblaščen servisni center.

-Naprave se ne dotikajte z mokrimi rokami ali bosimi nogami. Naprave ne izpostavljajte škodljivim vremenskim vplivom, kot so dež, vlaga, zmrzal itd. Napravo vedno shranjujte v suhem prostoru.

-Te naprave ne smejo uporabljati otroci, tudi če so starejši od 8 let.

-To napravo lahko uporabljajo osebe z zmanjšanimi fizičnimi, čutilnimi ali psihičnimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj in znanja, če so pod nadzorom ali so poučene o varni uporabi naprave in razumejo z njo povezana tveganja.

-Otroci se z napravo ne smejo igrati.

-Napravo in kabel hranite zunaj dosega otrok, mlajših od 8 let.

Če je napajalni kabel poškodovan, naprave ne smete uporabljati. Popravilo naj opravi proizvajalec ali servisni center, ki ga je pooblastil proizvajalec, da ne pride do nevarnosti. V nasprotnem primeru bi to lahko ogrozilo varno delovanje naprave in privedlo do razveljavitve garancije.

OPOZORILO: Ker gre za napravo s funkcijo ogrevanja, se lahko poleg funkcionalnih površin močno segrejejo tudi druge, zato bodite pri uporabi zelo previdni. Dotikajte se zgolj tistih delov naprave, ki so temu namenjeni.

- Ta naprava je namenjena uporabi v gospodinjstvu in podobnih okoljih, kot so: kuhinjski prostori za osebe v trgovinah, pisarnah in drugih delovnih okoljih; stanke v hotelih, motelih in drugih stanovanjskih okoljih; kmečkih hišah ter okolju tipa nočitev z zajtrkom.
- Ta naprava ni zasnovana za upravljanje z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom daljinskega upravljanja.
- Pred vsako uporabo odvijte napajalni kabel.
- Uporabljajte samo originalne nadomestne dele in dodatno opremo.
- Izdelka ne izpostavljajte močnim udarcem, saj lahko pride do resnih poškodb.

Naprave ne uporabljajte v bližini vnetljivih materialov (kot so zavese), virov toplote, mrzlih površin in pare.

SPLOŠNE INFORMACIJE

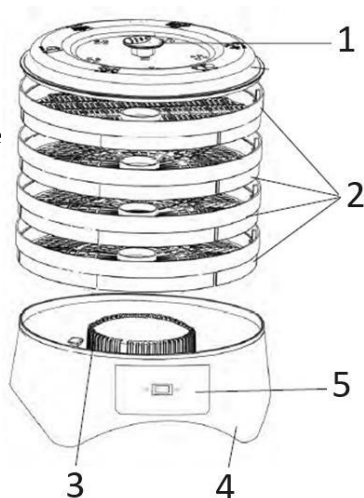
Napravo uporabljajte samo za namene, za katere je bila zasnovana. Napravo postavite na stabilno površino. Naprave ne uporabljajte več kot 40 ur zaporedoma. Po 40 urah napravo izklopite in jo izključite iz električnega omrežja.

Med delovanjem naprave naj bo pokrov vedno zaprt. **OPOZORILO: Temperatura dostopnih površin je lahko med delovanjem naprave visoka. Z napravo ravnajte previdno.**

Naprave med delovanjem ne puščajte brez nadzora. Po končani uporabi napravo izključite iz električnega omrežja in pred shranjevanjem ali čiščenjem počakajte, da se vsi deli popolnoma ohladijo. Naprave ne potapljajte v vodo ali druge tekočine. V vsakem primeru se izogibajte stiku z vodo in tekočinami. Med delovanjem naj bo na obeh straneh naprave dovolj prostora. Sušilnika ne uporabljajte kot odlagalno polico ali kot prostor za shranjevanje hrane, loncev, posod itd.

OPIS NAPRAVE G10197

- 1 Pokrov
- 2 Pladnji
- 3 Ventilator
- 4 Ohišje
- 5 Gumb za nastavev temperature



DELOVANJE

Sušenje hrane je najboljši in najučinkovitejši način konzerviranja hrane, pri čemer se ohranijo njene hranilne lastnosti. Tako lahko vse leto uživajte v vseh vrstah sadja in zelenjave. Poleg tega lahko sušilnik uporabite tudi za sušenje cvetja, trave, žita itd. ...

1) Živila enakomerno razporedite po pladnjih (2), da lahko toplota prosto kroži med posameznimi pladnji.

POZOR! Med delovanjem naprave naj bo pokrov (1) vedno zaprt.

2) Sušilnik hrane vklopite tako, da zavrtite gumb (5).

3) Prižge se lučka in naprava začne delovati: aktivirata se pretok vročega zraka in vrtenje pladnjev.

4) Po končani uporabi obrnite gumb (5) v položaj "OFF", da izklopite napravo. Ko se hrana popolnoma ohladi, jo shranite v zaprto posodo. Odklopite napajanje.

Opomba: da bi se izognili pregrevanju, morajo biti v napravi vedno zloženi vsi pladnji, tudi če so prazni.

Nasveti za uporabo

- Živila pred sušenjem temeljito operite in posušite, nato pa jih položite na pladnje.

- Z živil odstranite vse poškodovane dele in jih olupite.

- Narežite jih tako, da jih boste lahko brez težav položili na pladnje.

- Med sušenjem lahko zamenjate zaporedje pladnjev, če se hrana ne suši enakomerno. **Preden nadaljujete, se prepričajte, da ste izklopili napajanje in izključili napravo iz električne vtičnice.**

- Nekatera živila z lupino ali olupkom potrebujejo več časa za sušenje. Težavo najbolje rešite tako, da jih 1-2 minuti kuhate in pustite, da se ohladijo v hladni vodi. Na pladnje jih položite šele, ko so popolnoma suha.

- Na čas sušenja vplivajo temperatura, vlažnost zraka, vrsta živila, velikost in količina.

Opomba: Čas sušenja, prikazan v tem priročniku, je okviren.

Shranjevanje

- Pred shranjevanjem živil posodo temeljito operite in posušite.

- Posušeno hrano je priporočljivo shranjevati v steklenih kozarcih s kovinskim pokrovom.

- Hrano shranjujte v suhem prostoru pri temperaturi 5-20°C in stran od neposredne sončne svetlobe.

- V prvem tednu se prepričajte, da je hrana povsem posušena: če temu ni tako, ponovite postopek sušenja.

POZOR! Pred shranjevanjem v zaprti posodi počakajte, da se posušena hrana popolnoma ohladi.

OKVIRNE TEMPERATURE IN ČAS SUŠENJA

Naprava je opremljena s termostatom za uravnavanje temperature sušenja od 40 do 70 °C. Da

bi dosegli najboljše rezultate, različna živila zahtevajo različne temperature sušenja:

Zelišča 30-40 °C

Kruh 41-50 °C

Jogurt 45-50 °C

Zelenjava 48-54 °C

Sadje 54-65 °C

Ribe 53-68 °C

Meso 55-70 °C

1. Sadje

Ime	Priprava	Učinek sušenja	Čas (v urah)
Marelica	Odstranite peško, marelice razrežite na 2-4 dele in jih položite na pladenj z olupkom navzdol	Mehko	10-24
Ananas	O olupite in odstranite osrednji del, narežite na rezine	Čvrsto	6-24
Banana	O olupite in narežite na 3-4 cm debele kose	Hrustljivo	8-18
Grozdje	Priporočljivo ga je prej prevreti in pustiti, da se posuši	Mehko	8-26
Česnje	Odstranite peške, očistite	Čvrsto	8-18
Hruška	O olupite in odstranite osrednji del, razrežite na 2, 4 ali 8 kosov, odvisno od velikosti	Mehko	8-20
Jabolko	O olupite in odstranite osrednji del	Mehko	6-14
Brusnice	Ni treba rezati	Mehko	6-14
Breskev	O olupite, odstranite peško, narežite na koščke	Mehko	6-20
Datelj	Odstranite peške, narežite na rezine	Čvrsto	6-24

Opomba: Čas sušenja in priprave, naveden v tabeli, je zgolj okviren. Priporočljivo je, da čas prilagodite svojim željam.

2. Zelenjava

Nekatere vrste zelenjave, kot je fižol, brokoli, šparglji, krompir itd., je priporočljivo pred sušenjem kuhati 3-5 minut. Nato jo pustite, da se ohladi in temeljito posuši. Da bi bili fižol ali šparglji okusnejši, lahko 2 minuti pred kuhanjem v vodo dodate nekaj limoninega soka.

Opomba: Čas sušenja in postopek priprave hrane, ki sta prikazana v tabeli, sta zgolj okvirna.

Ime	Priprava	Učinek sušenja	Čas (v urah)
Artičoke	Narežite na 3-4 mm debele rezine	Hrustljivo	5-13
Jajčevci	Očistite in narežite na 6-12 mm debele rezine	Hrustljivo	6-18
Gobe	Očistite in narežite	Čvrsto	6-14
Bučke	Narežite na 6 mm debele rezine	Krhko (Fragile)	6-18
Zelje	Očistite, narežite na trakce ali 4 kose	Čvrsto	6-14
Krompir	Poljubno narežite, pred sušenjem kuhajte 10 min	Hrustljivo	8-30
Čebula	Narežite na trakce, na polovici postopka sušenja jih obrnite	Hrustljivo	8-14
Korenje	Narežite na trakce ali kocke in jih pred sušenjem skuhamo	Hrustljivo	8-14
Kumare	Narežite na 12 mm široke trakce	Čvrsto	6-18
Paprika	Narežite na 6 mm široke trakce, očistite in odstranite semena.	Hrustljivo	4-14
Paradižnik	Očistite, prerežite na pol in pred sušenjem skuhamo	Čvrsto	8-24
Zelena	Odstranite nitke, operite, osušite in na tanko narežite	Hrustljivo	6-14
Šparglji	Narežite na 2,5 mm široke trakce	Hrustljivo	6-14
Česen	Olupite in narežite	Hrustljivo	6-16

3. Meso in ribe

Sušenje mesa in rib traja od 2 do 8 ur. Meso in ribe je treba pred sušenjem skuhati ali marinirati. Za sušenje priporočamo pusto meso, saj ostane mehkejšo.

Perutnino in svinjino je treba pred sušenjem očistiti, narezati in termično obdelati (na pari, v vodi, pečici ali cvrtniku). RIBE pred sušenjem prav tako skuhamo ali specite v pečici na 200 °C za 20 minut.

ČIŠČENJE - Pred čiščenjem odklopite napravo iz električnega omrežja in počakajte, da se vsi deli popolnoma ohladijo.

Naprave ne potaplajte v vodo in je ne izpostavljajte curku vode pod pipo. V vsakem primeru se izogibajte stiku z vodo in tekočinami. Pokrov in pladnje lahko pomivate kot običajno posodo.

Osrednji del naprave očistite z vlažno krpo.

TEHNIČNE LASTNOSTI

- Električno napajanje: AC 220-240V~ 50-60Hz. 250 W moči
- 5 pladnjev in pokrov
- Reguliranje temperature 40-70 °C

ODLAGANJE ODPADNE ELEKTRIČNE IN ELEKTRONSKE OPREME

Izdelek je izdelan iz snovi, ki niso biološko razgradljive in lahko onesnažujejo okolje, če niso pravilno odstranjene; ostale sestavne dele je mogoče reciklirati. Naša dolžnost je, da prispevamo k varstvu okolja in pri tem upoštevamo pravilne načine odlaganja. Simbol prečrtanega smetnjaka pomeni, da izdelek izpolnjuje zahteve novih direktiv za varstvo okolja (2002/96/ES, 2003/108/ES, 2002/95/ES, 2012/19/ES) in ga je treba po koncu življenjske dobe ustrezno odstraniti. Za več podrobnosti se posvetujte z lokalnimi oblastmi ali podjetjem za zbiranje odpadkov. Za nepravilno odlaganje odpadkov je lahko določena kazen.



GARANCIJSKI LIST - GARANCIJSKA IZJAVA

Jamčimo za lastnosti in brezhibno delovanje v garancijskem roku, ki začne teči z dobavo blaga potrošniku, če boste izdelek uporabljali v skladu z njegovim namenom in priloženimi navodili.

Na vašo zahtevo bomo popravili okvaro in pomanjkljivosti na izdelku, če boste le to sporočili v garancijskem roku.

Potrošnik je ob uveljavljanju garancije dolžan predložiti dokazilo o nakupu izdelka, ki ga reklamira (potrjen garancijski list ali kopija originalnega računa). Reklamacija bo obravnavana po postopku, ki ga določa zakon o varstvu potrošnikov (ZVPot-1)

Okvaro bomo brezplačno odpravili v razumnem roku od dneva prijave okvare, ki ni daljši od 30 dni. Zaradi narave in kompleksnosti blaga, narave in resnosti neskladnosti ter napora, ki je potreben za dokončanje popravila ali zamenjave, se lahko rok odprave napake podaljša za največ 15 dni.

Izdelek, ki ga ne bomo popravili v omenjenem roku, bomo zamenjali z novim. Za čas popravila vam bomo podaljšali garancijski rok. Vse pravice potrošnika izhajajo iz določil navedenih v 97. členu Zakona o varstvu potrošnikov (ZVPot-1).

Garancija prične veljati z dnem dobave blaga, kar dokažete s potrjenim garancijskim listom ali kopijo računa. Povrnili bomo stroške morebitnega prevoza in prenosa pokvarjenega izdelka, v kolikor bo izdelek poslan na najbližji pooblaščen servis. Stroške bomo povrnili po tarifi, ki velja v javnem prometu za transport izdelka.

GARANCIJSKI ROK : 24 MESECEV

Čas zagotavljanja servisiranja in zagotavljanja rezervnih delov je 3 leta po izteku garancijske dobe.

Garancija preneha veljati zaradi :

- neupoštevanja priloženih navodil in malomarnega ravnanja z izdelkom posega v izdelek, ki ga je opravila nepooblaščen oseba
- poškodbe, nastale zaradi mehanskih udarcev po krivdi kupca ali tretje oseb
- poškodbe zaradi poplave, požara, udarca strel

Potrošnik ima zakonsko pravico, da zoper prodajalca v primeru neskladnosti blaga brezplačno uveljavlja jamčevalne zahtevke in da garancija ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz obveznega jamstva za skladnost blaga.

Garancija velja samo na področju Republike Slovenije.

Izpolni prodajalec:

Izdelek: **G3Ferrari G1019700 Conservo**

Datum dobave blaga: _____ Podpis: _____

Ime, sedež in žig podjetja, ki je izdelek prodalo: _____

Distributer in dajalec garancije:

LUTMAN CO. d.o.o., Miren 172j, 5291 MIREN, www.lutmanco.com

Servis:

LJUBLJANA: PSC PREŠEREN D.O.O.

Litijska cesta 12A ,1000 LJUBLJANA

Tel.: 01/540 10 00, 031 807 407, www.servispreseren.com, info@servispreseren.com

MARIBOR: RTV SERVIS ŽUPEVC

Ptujska cesta 9, 2000 MARIBOR

Tel: 02/ 331 64 00, 031 620 900, info-mb@servispreseren.com

Slovenski prevod izjave o skladnosti najdete na: www.izjaveoskladnoti.si