



מייבש מזון

דגם: NOV 506

הוראות הפעלה

נא לשמור לשימוש עתידי



לקוחות יקרים

אנו מודים לכם על רכישת מוצר זה מבית NOVO.
 אנו ממליצים לכם לקרוא בעיון את הוראות ההפעלה שבחוברת זו כדי שתוכלו להפיק את מרב התועלת מהמכשיר. אנא הקפידו במיוחד לקרוא את הוראות הבטיחות לשמירת בטחונכם וכדי שתוכלו ליהנות מהמכשיר לאורך זמן.
 אנא שימרו על חוברת זו לשימוש עתידי.
 לשרותכם



חברת או.אי.ג'י. שיווק והפצה בע"מ הגנן 8, מרכז עינב מודיעין
 טלפון: 089327050, פקס: 089327049, מייל: info@oig.co.il
 מידע שימושי נוסף תוכלו למצוא באתר החברה: www.oig.co.il

תוכן עניינים

10	טבלאות זמנים מומלצים	3	הוראות בטיחות
14	שמירת מזון מיובש	6	חלקי המכשיר
15	פתרון תקלות נפוצות	7	תפעול
15	מפרט טכני	8	הנחיות כלליות
16	רשימת תחנות שרות	9	נקיין

כללי

- ▲ יש לקרוא את כל הוראות הבטיחות לפני הפעלת המכשיר ולשמור עליהן לשימוש עתידי. הפעלה בניגוד להוראות היצרן עלולה לחשוף את המשתמש לסיכונים. היצרן ו/או היבואן לא יהיו אחראים לכל נזק שייגרם כתוצאה משימוש במכשיר שלא בהתאם להוראות.
- ▲ המכשיר מיועד לשימוש ביתי בלבד. השתמשו בו אך ורק למטרתו המקורית כמפורט בחוברת זו. אין לבצע בו התאמות לשימוש אחר.
- ▲ מכשיר זה אינו מיועד לשימוש על ידי אנשים (כולל ילדים) בעלי יכולות פיזיות, חושיות או מנטליות מופחתות, או העדר הניסיון והידע, אלא אם קיבלו הנחיות לשימוש במכשיר ופיקוח ע"י האדם האחראי לבטיחותם, המונע מהם שימוש במכשיר בצורה לא בטוחה ללא פיקוח או הדרכה; וכן ילדים צריכים להיות תחת השגחה כדי להבטיח שהם לא משחקים עם המכשיר.
- ▲ זהירות - סכנת חנק! יש להרחיק חלקי אריזה ושקיות ניילון העוטפות חלקי מכשיר, מהישג יד של ילדים קטנים.
- ▲ אין להפעיל לפני שוידאתם שכל החלקים מורכבים נכון במקומם - סכנת פציעה, שריפה או התחשמלות!
- ▲ אין להשתמש באביזרים נלווים שלא הומלצו לשימוש ע"י היצרן - סכנת פציעה, שריפה או התחשמלות!
- ▲ אין לפתוח או לפרק את המכשיר מעבר למפורט בהוראות ההפעלה לצורך תפעול או ניקוי.
- ▲ השתמשו במכשיר רק כאשר הוא עומד בצורה יציבה ובטוחה כך שלא יופל בטעות.
- ▲ אין להשתמש במכשיר במקום רטוב או חם מדי (בקרבת כיריים או תנור).
- ▲ אין להשתמש במכשיר בקרבת חומרים דליקים, נפיצים או רעילים.
- ▲ הקפידו להפעיל את המכשיר רק במקום מואר ומאוורר היטב. השאירו מרווח אוורור מכל צד שלו.
- ▲ אין להפעיל את המכשיר אם הוא פועל בצורה לא תקינה (כמו פליטת ריח לא נעים, או עשן או התחממות יתר), או אם נפגע גוף המכשיר (כולל חדרית נוזלים), הכבל או התקע שלו. יש להפסיק מיד את השימוש בו ולהביאו לתחנת שרות מוסמכת, לבדיקה, תיקון או התאמה.

הוראות בטיחות

חשמל

▲ וודאו שמתח החשמל המגיע לשקע שבקיר הוא 220V~240V 50Hz ומחובר להארקה תקנית ולנתיך הגנה. השקע צריך לתמוך בהספק החשמל המקסימלי של מכשיר זה. אם התקע אינו מתאים לשקע החשמל, יש לבצע את ההתאמות הנדרשות ע"י חשמלאי מוסמך. אין להשתמש במפצל חשמל ובכבל הארכה.

▲ יש לאפשר גישה נוחה לחיבור וניתוק פתיל הזינה (כבל החשמל) של המכשיר מרשת החשמל. אין לחבר או לנתק את המכשיר משקע חשמל בידיים רטובות או עם רגליים יחפות. הקפידו על ניתוקו במשיכת תקע החשמל עצמו ולא במשיכת הכבל. בהעדר גישה נוחה, חובה להשתמש בהתקן ניתוק (מפסק) ייעודי שישמר במצב תפעולי מוכן לשימוש.

▲ מנעו הפעלה בשוגג - אם על גוף המכשיר יש מפסק הפעלה, יש לחברו ולנתקו משקע החשמל כאשר מפסק זה נמצא במצב כבוי.

▲ אם כבל הזינה (כבל החשמל) בא בנפרד מהמכשיר, יש לחברו תחילה לגוף המכשיר ורק אחר כך לשקע החשמל.

▲ אם כבל החשמל מגולגל בתא אחסון בתוך גוף המכשיר, יש לשחרר אותו עד הסוף לפני החיבור לחשמל.

▲ יש להתקין את פתיל הזינה (כבל החשמל) באופן שלא יהווה מכשול בדרך. אסור לכופף אותו בזווית חדה, או למתוח אותו! יש למקם אותו כך שלא ייחשף לטמפרטורה גבוהה מדי או לרטיבות.

▲ זהירות! סכנת התחשמלות בעת מגע כבל או כל חלק חשמלי אחר במקור חום, במים או בנוזל אחר. אם המכשיר נפל לתוך מים או אם ניתזו עליו נוזלים, נתקו אותו מיידית משקע החשמל מבלי לגעת במים.

▲ אם פתיל הזינה (כבל החשמל) ניזוק, יש להחליפו על ידי היצרן, סוכן השירות שלו או אדם מוסמך אחר, כדי למנוע סכנת שריפה או התחשמלות.

▲ אין לטלטל את המכשיר ממקום למקום כאשר הוא מחובר לחשמל.

▲ אין להשאיר את המכשיר ללא השגחה בזמן שהוא נמצא בשימוש. המכשיר אינו מיועד להיות מופעל באמצעות קוצב זמן ("טיימר") חיצוני או מערכת שליטה מרחוק נפרדת.

▲ יש לכבות את המכשיר ולנתק את אספקת החשמל אליו אם הוא נשאר ללא השגחה וכן לפני הרכבת או פרוק אביזר כלשהו ולפני ניקוי.


▲ יש לכבות את המכשיר ולנתק מהחשמל מיד לאחר השימוש.

הוראות בטיחות

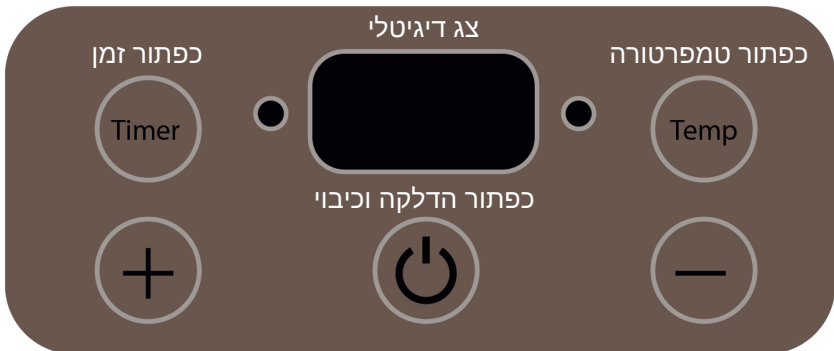
מייבש מזון

- ▲ אין להפעיל לפני שוידאתם שכל החלקים מורכבים נכון במקומם - סכנת פציעה, שריפה או התחשמלות!
- ▲ אין לטבול את גוף המכשיר במים.
- ▲ חלקים חמים! אין לגעת בהם בידיים חשופות - סכנת כווייה! יש להשתמש בידיות או בכפפות.
- ▲ אין לאפשר חדירת חומרים נוזליים או זרים כמו זכוכית - אם יפלו פנימה הם עלולים לגרום נזק בלתי הפיך ואף התחשמלות או שריפה.
- ▲ המכשיר אינו מיועד להדחה במדיח כלים.
- ▲ אין לחשוף את המכשיר לטמפרטורה גבוהה מ-80°C.
- ▲ אין לדחוף ידיים או עצמים אחרים לתוך המכשיר. סכנת נזק בלתי הפיך ואף התחשמלות או שריפה.
- ▲ יש להגן על המכשיר מפני מכות וחבטות.
- ▲ אין לחשוף את המכשיר לשמש ישירה

פינוי

מכשיר זה בנוי מחומרים הניתנים לשימוש חוזר. הסימן  המוטבע על המוצר או על המסמכים הנלווים מצוין, בהתאם לתקנות האיחוד האירופי 96/2002/EC לסילוק ופינוי ציוד חשמלי ואלקטרוני משומש (WEEE), שאין להתייחס למוצר כאל אשפה ביתית רגילה, אלא יש לפנותו למרכז איסוף המתאים למחזור ציוד חשמלי ואלקטרוני. לפני השלכת המכשיר, חתכו את כבל החשמל כך שלא ניתן יהיה לחבר אותו לרשת החשמל.

חלקי המכשיר



1. וודאו שהמגשים נקיים - לפני שימוש ראשון הקפידו לנקותם כמפורט בהמשך.
2. הניחו את בסיס המכשיר על משטח ישר, יבש ויציב - שמרו על מרווח בן 10 ס"מ לפחות, מהקיר וממכשירים אחרים.
3. הניחו את המזון על המגשים. שמרו על מרווחים אחידים ככל שניתן ואל תניחו במרכז על פתח האיוורור.
4. הניחו את המגשים בחפיפה על הבסיס - וודאו שהם "יושבים טוב" במקומם.
5. חברו את תקע החשמל של המכשיר ישירות לשקע החשמל כמפורט בהוראות הבטיחות.
6. לחצו על כפתור ההדלקה והכיבוי.
7. המכשיר יכבה אוטומטית לאחר 8 שעות. אם ברצונכם לקצוב משך זמן אחר עד לכיבוי האוטומטי, לחצו על כפתור Time ושנו את משך הזמן באמצעות כפתור פלוס או מינוס.
8. הטמפרטורה שקבע היצרן היא 35°C . אם ברצונכם לשנות את הטמפרטורה, לחצו על כפתור Temp ושנו אותה באמצעות כפתור פלוס או מינוס.
9. לאחר סיום השימוש, נתקו מהחשמל.

הנחיות כלליות

בחירת מזון לייבוש

- בחרו את המזון האיכותי ביותר שבנמצא.
- שטפו את המזון להסרת אבק, חרקים וכל לכלוך אחר.
- חתכו וזרקו חלקי מזון פגומים.

הנחת המגשים

- סדרו את חתיכות המזון על המגשים במרווחים אחידים ולא במרכז.
- הניחו את המגשים זה על גבי זה בחפיפה.

משך זמן הייבוש

- לחות וטמפרטורת הסביבה, לצד המאפיינים של המזון, כמו לחות, עובי וטרייות, משפיעים על משך זמן הייבוש.

טמפרטורת הייבוש

- פירות וירקות יש לייבש בטווח טמפרטורה $55-65^{\circ}\text{C}$ כדי לשמור על הערכים התזונתיים שלהם.
- המזון "מזיע" בתחילת הייבוש וקריר יותר מטמפרטורת הסביבה ולכן כדאי להתחיל את הייבוש בטמפרטורה גבוהה מ- 60°C .
- בשר ודגים יש לייבש בטמפרטורה הגבוהה ביותר האפשרית במכשיר זה כדי לשמור עליהם שלא יתקלקלו במהלך הייבוש.
- אגוזים וזרעים עשירים בשמן ולכן יש לייבש אותם בטווח טמפרטורה $35-41^{\circ}\text{C}$ כדי שלא יתקלקלו.
- צמחי תבלין יש לקטוף לפני הבשלה מלאה ומשום שגם הם עשירים בשמן, יש לייבש גם אותם בטווח טמפרטורה $35-41^{\circ}\text{C}$ כדי שלא יתקלקלו.

לתשומת הלב

- ▲ הקפידו לשלוף את התקע משקע החשמל לפני הניקוי ולהמתין עד להתקררות מלאה של המכשיר.
- ▲ אין לערוך טבילה הלכתית (ענייני כשרות) לגוף מכשיר חשמלי זה – סכנת התחשמלות.
- ▲ אין להשתמש במברשת גסה או במטליות/ספוגיות ניקוי שוחקות.
- ▲ אין להשתמש בחומרי ניקוי חומציים או שוחקים.
- ▲ אסור לטבול את גוף המכשיר במים לצורך ניקוי.
- ▲ אין לנקות במדיח כלים.

מגשים ואביזרים

-
- יש להשרות למשך דקות אחדות בסבון כלים מדולל במים חמימים.
 - יש לנקות באמצעות מברשת רכה.
 - מגשים וגביעים ניתן לנקות במדיח כלים.
 - יש לייבש לפני שימוש מחדש.

בסיס-גוף המכשיר

-
- יש לנקות במטלית רכה מעט לחה לפני שהלכלוך יתיבש ויתקשה.
 - אין לנסות לפרק את חלקי בסיס-גוף המכשיר.
 - אם נתקלתם בבעיה, פנו מיד לשרות.

טבלאות זמנים מומלצים

פירות

שעות	בדיקה	הכנה	שם
13-28	רך	לחצות ולגלען	משמש
8-16	פריך	לחתוך לרצועות ארוכות	קליפת תפוז
6-36	קשה	לקלף ולחתוך לחתיכות קטנות	אנגס טרי
6-36	רך	לרוקן את המיץ ולייבש	אנגס משומר
8-38	פריך	לקלף ולפרוס לעובי 3-4 מ"מ	בננה
8-38	רך	כמות שהם	ענבים
8-26	קשה	אין צורך לגלען	דובדבן
8-30	רך	לקלף ולפרוס	אגס
6-26	קשה	לפרוס	תאנה
6-26	רך	כמות שהן	חמוציות
10-34	רך	לחצות ולגלען	אפרסק
6-26	קשה	לחצות ולגלען	תמרים
8-38	רך	לחצות, לגלען ולפרוס לעובי 3-4 מ"מ	תפוח עץ

טבלאות זמנים מומלצים

ירקות

שעות	הכנה	שם
5-7	קיטמו קצוות ופרסו עבה באלכסון, חלטו/אדו	אספרגוס
9-10	קיטמו קצוות ופרסו עבה באלכסון, חלטו/אדו	שעועית ירוקה
6-8	אדו עד שיתרכך. קררו וקלפו, פרסו בצורה הרצויה	סלק
7-9	חצו או פרסו בצורה אחרת, חילטו/אדו	ברוקולי
7-9	הסירו עלים חיצוניים. הפרידו עלים, חלטו/אדו	כרוב
7-9	קיטמו, קלפו ופרסו בצורה הרצויה, חלטו/אדו	גזר
9-11	קיטמו והפרידו ל"פרחים" קטנים, חלטו/אדו	כרובית
9-11	קיטמו ופרסו בצורה הרצויה, חלטו/אדו	סלרי
9-11	נקו. חלטו/אדו, הניחו להתקרר והפרידו	תירס
5-7	קלפו ופרסו בצורה הרצויה, המליחו לפי הטעם	מלפפון
5-9	קיטמו, קלפו ופרסו בצורה הרצויה, חלטו/אדו	חציל
5-7	קיטמו וסיפגו רטיבות במגבת נייר	ירקות
5-7	נגבו מבלי לשטוף ופרסו בצורה הרצויה	פטירות
5-7	קיטמו, נקו ופרסו בצורה הרצויה	במיה
7-9	קיטמו, קלפו והפרידו את הקליפות	בצל
8-10	חלטו/אדו	אפונה
7-9	קיטמו, נקו ופרסו בצורה הרצויה, חלטו/אדו	פלפל
6-8	קלפו, נקו ופרסו בצורה הרצויה, חלטו/אדו	תפוח אדמה
8-10	חצו, נקו, קלפו ופרסו בצורה הרצויה, חלטו/אדו	דלעת
5-7	חצו, נקו, קלפו ופרסו בצורה הרצויה, חלטו/אדו	קישוא
5-7	קלפו, נקו ופרסו בצורה הרצויה, אפשר להשרות ברוטב סויה לפני הייבוש	זוקיני
5-7	קיטמו, קלפו לפי הצורך, פירסו וסיפגו רטיבות	עגבניה

טבלאות זמנים מומלצים

עשבי תיבול

שעות	חלק הצמח	שם
1-2	עלים	בזיליקום
7-9	תרמילים	פלפל צילי
1-2	עלים	בצלית
5-7	עלים	כוסברה
5-7	עלים	כמון
7-9	עלים	שמיר
9-11	עלים וזרעים	שומר
34	שיניים (מקולפות)	שום
12	עלים ושורש	זנגוויל
12	עלים	מנטה
12	עלים	אורגנו
12	עלים וגזע	פטרוזיליה
12	עלים	רוזמרין
12	עלים וגזע	סאג'
12	עלים	טראגון
12	עלים	קורנית (תימין)

טבלאות זמנים מומלצים

בשר ודגים

שם	חלקים לבחירה	הכנה
בקר	חלקים רזים: כף, ראש ירך וירך	בשלו כמו לצלי בקר, עד שרך. צננו. הורידו את השומן. חיתכו לקוביות או רצועות, הוסיפו תבלון לפי הטעם.
עוף או הודו	בשר לבן	בשלו באידוי או צליה. צננו. הורידו את השומן והעור הקשה. חיתכו לקוביות בעובי 1 ס"מ, וברוחב 4 ס"מ, תבלנו לפי הטעם.
דגים	דגים רזים: בס, הליבוט, קוד סול ודגים רזים נוספים	נקו את הדג על ידי הסרת הראש, העור והעצמות. בשלו את הדג באידוי ללא הוספת חמאה. צננו. חיתכו לקוביות של 4 ס"מ, ובעובי 1 ס"מ. הימנעו מהשארית עצמות או עור. ניתן לתבלן קלות בפפריקה, מלח, פלפל, בצל או אבקת שום לפני הייבוש.

בכל המקרים, ייבשו עד שהבשר הופך פריך.

שמירת מזון מיובש

לאחר ייבוש נאות של המזון, יש לקררו לפני איחסון (רבע שעה עד חצי שעה). אם המזון לא יאוחסן בכלי סגור, הוא יתחיל לספוח אליו לחות. אם מצטברת לחות בכלי הסגור, סימן שהמזון לא יובש מספיק ויש להמשיך ליבוש.

סוג כלי

- כל כלי שניתן לסגרו הרמטית, מתאים לצורך שמירת המזון המיובש.
- ניתן למלא את הכלי עד למקסימום האפשרי.
- פיתרון טוב הוא מכל פלסטיק ייעודי או צנצנת זכוכית.
- אם משתמשים במכל פלסטיק רגיל או בקופסת מתכת, יש להכניס את המזון המיובש כשהוא כבר בתוך שקית ניילון.
- אין להשתמש בשקיות נייר או בד לצורך איחסון.

מיקום

- יש לשמור במקום קריר, חשוך ויבש ככל האפשר, במיוחד אם מדובר בכלי שקוף.
- לחילופין, ניתן לעטוף כלי שקוף בנייר או בבד.
- אין לאחסן ליד רצפה או קיר בטון פולטי לחות.

משך זמן איחסון

- במרבית המקרים, אין לאחסן פירות וירקות מיובשים מעל שנה.
- את כל שאר סוגי המזון המיובש יש לצרוך תוך חודש-חודשיים.
- מומלץ לסמן את תאריך המילוי על הכלי עצמו.

פתרון תקלות נפוצות

<ul style="list-style-type: none"> • המכשיר אינו מחובר לחשמל. • בעייה באספקת החשמל לשקע שבקיר. • כבל חשמל תקול - נא לפנות לחשמלאי מוסמך. 	המכשיר אינו פועל
<ul style="list-style-type: none"> • תאורה תקולה - נא לפנות לשרות. 	המכשיר פועל ללא תאורה
<ul style="list-style-type: none"> • הטמפרטורה אליה כוון המכשיר נמוכה מטמפרטורת החדר. • נתיך הביטחון נשרף - נא לפנות לשרות. • גוף החימום תקול - נא לפנות לשרות. 	המכשיר פועל ללא אוויר חם

מפרט טכני

Volt~50/60 Hz 220-240	זינת חשמל
210-260	הספק בוואט
II	דרוג חשמל
רצוף	אופן פעולה
±10	טווח טמפרטורת אוויר
80=<	יעילות ייבוש
3.5=>	משקל אריזה בק"ג

רשימת תחנות שרות

טלפון	כתובת	שם התחנות	עיר
08-9327050	הגנן 8 מרכז עינב	מעבדה ראשית	מודיעין
08-8525104	מרכז מסחרי ב' חנות 24	חשמל קמי	אשדוד
02-5808282	רובין 21, רמות ד'	יריד בית"ר	ירושלים
02-6231891	הגידים 1 כיכר מנורה	שירות כל	ירושלים
02-5807870	אלעזר המודעי 7	יריד בית"ר	ביתר עילית
09-8336145	ויצמן 7	כל אלקטריק	נתניה
03-9225123	פרנקפורט 2	חשמל המאיר	פתח תקווה
03-5477745	אושיסקין 31	מעבדת השרון	רמת השרון
03-6872161	יהודה לייב פינסקר 4	אלקטרו בוגדרי	ראשון לציון
053-2212768	סחרוב 19	א.ב. אביזרים	ראשון לציון
03-6878203	לה גרדיה 22	אלקטרו מור	תל אביב
04-6790469	יוחנן בן זכאי 18	תיקון כל טיבי	טבריה
04-8620162	ביאליק 8	שירות רם	חיפה
08-6332080	החרש 9	שמי-אל אלקטריק	אילת

תעודת אחריות למייבש מזון

תעודה זו ניתנת כבטחון לאחריות טכנית מלאה לפעולתו התקינה של המוצר שפרטיו צוינו בגוף תעודה זו.

1. אחריותנו לפי תעודה זו, היא לתקן או להחליף ללא תשלום כל חלק או חלקים ממנגנון הפעולה של המוצר, אשר יראה לנו כפגום ואשר לפי שיקול דעתנו נגרם על אף שימוש מפעולה רגילים ונכונים ובאספקת חשמל סדירה.
2. האחריות אינה כוללת חלקי פלסטיק, אביזרים וכלי עזר.
3. אחריותנו לפי תעודה זו הינה למשך שנה אחת מיום המכירה כלפי הקונה הישיר בלבד, ששמו וכתובתו צוינו בתעודה זו. אין תעודה זו ניתנת להעברה ללא הסכמתנו תחילה.
4. מבלי למעט בכל האמור לעיל, כוחה של אחריות זו אינו יפה לגבי כל מוצר אשר לפי שיקול דעתנו:
 - א. היה נתון לטיפול או לשימוש בלתי נכונים שלא בהתאם להוראות השימוש, או
 - ב. נעשה בו שינוי כלשהוא או טופל שלא על ידי נציג מוסמך שלנו, או
 - ג. הוזנח או נפגע בתאונה, או
 - ד. לא טופל כאמור בהוראות הטיפול והאחזקה השוטפות, בתדירות האמורה בהם.
5. אין תוקף לתעודה זו ללא חותמת המוכר וחתמתו או אם לא מולאו בה כל הפרטים וצורפה חשבונית הרכישה.
6. יש לצרף את תעודת האחריות למכשיר המובא לתיקון.
7. נא לשלוח את הספח המצ"ב אל היבואן תוך 14 יום מיום הקניה.

פרטי רישום אחריות

לקוחות יקרים

כדי לאפשר לנו לתת לכם את השרות הטוב ביותר, אנא מלאו את פרטיכם ופרטי המוצר ושלחו אלינו בדואר תוך שבועיים מיום הקנייה בצרוף העתק החשבונית.

חברת או.אי.ג'י. שיווק והפצה בע"מ הגן 8, מודיעין

טלפון: 089327050, פקס: 089327049, מייל: info@oig.co.il

מידע שימושי נוסף תוכלו למצוא באתר החברה: www.oig.co.il



מס' טלפון		שם פרטי	שם משפחה
רחוב	שכונה	מיקוד	עיר
דירה	קומה	כניסה	בית
מס' סידורי	צבע	דגם	מכשיר
דואר אלקטרוני		תאריך רכישה	מקום הרכישה