



HR ■ Dehidrator za hranu

Prijevod originalnog priručnika

PAŽLJIVO PROČITAJTE I SPREMITE ZA BUDUĆU UPOTREBU.

- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca od 8 godina ili starija te osobe s fizičkim ili mentalnim nedostacima ili osobe bez iskustva, ako su pod odgovarajućim nadzorom ili ako su obaviještene o tome kako koristiti proizvod na siguran način te ako razumiju potencijalne opasnosti.
- Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Djeca ne smiju obavljati čišćenje i korisničko održavanje osim ako su starija od 8 godina i pod nadzorom.
- Ako se električni kabel ošteti, dajte ga zamjeniti kod ovlaštenog servisnog tehničara da bi se izbjegla opasna situacija. Uređaj se ne smije koristiti ako je kabel napajanja oštećen.
- Djeci mlađoj od 8 godina nemojte dopuštati pristup uređaju i njegovom kabelu.
- Nikada nemojte koristiti dodatni pribor koji nije isporučen s ovim uređajem ili koji nije dizajniran za ovaj uređaj.
- Nemojte stavljati uređaj na rubove prozora.
- Pazite da kabel napajanja i utikač ne mogu doći u dodir s vodom ili vlagom.
- Uvijek stavite uređaj na vodoravnu i stabilnu površinu.
- Nemojte prskati uređaj vodom ili drugom tekućinom. Nemojte uranjati postolje uređaja u koje je ukopčan kabel napajanja u vodu i druge tekućine. Nemojte ulijevati vodu ili druge tekućine u uređaj.
- Ovaj uređaj je namijenjen za upotrebu u kućanstvu. Nemojte ga koristiti u industrijskom okruženju ili na otvorenom!
- Nemojte koristiti sprejeve u blizini uređaja.
- Ako se uređaj koristi u blizini djece, budite posebno pažljivi i odaberite mjesto postavljanja koje je izvan njihovog dosega.
- Ako ne namjeravate koristiti uređaj, iskopčajte ga iz električne mreže. Isto to učinite prije čišćenja ili premještanja uređaja. Prije rastavljanja na dijelove, pustite da se uređaj ohladi.
- Nemojte priključivati kabel napajanja u električnu utičnicu kada su pojedinačni pladnjevi okrenuti naopako (u položaju za pohranu) i nemojte ih okretati u položaj za pohranu ako se nisu potpuno ohladili.
- Nemojte stavljati uređaj na električna ili plinska kuhalja ili blizu njih, nemojte ga ostavljati u blizini otvorenog plamena ili druge opreme i uređaja koji su izvori topline.
- Nemojte koristiti uređaj ako je oštećen električni kabel ili utikač.
- Ni u kojem slučaju nemojte pokušati sami popraviti uređaj ili raditi preinake na njemu - opasnost od električnog udara! Povjerite sve popravke i podešavanja specijaliziranoj tvrtki/servisu. U suprotnom ćete doći u opasnost od poništenja jamstva.

- Nemojte stavljati kabel uređaja blizu vruće površine ili oštrih predmeta. Nemojte stavljati teške predmete na kabel i postavite kabel tako da se na njega ne može stati ili spotaknuti. Pazite da električni kabel ne vidi preko ruba stola ili da ne dodiruje vruću površinu.
- Nemojte iskapčati uređaj iz električne utičnice povlačenjem za kabel napajanja - to može oštetiti kabel napajanja / utičnicu. Iskopčajte kabel iz utičnice laganim povlačenjem utikača električnog kabela.
- Nemojte koristiti uređaj za svrhe za koje nije dizajniran.
- Nemojte koristiti uređaj ako je oštećen električni kabel ili utikač, ako ne radi ispravno, ako je oštećen ili ako je pao na pod.

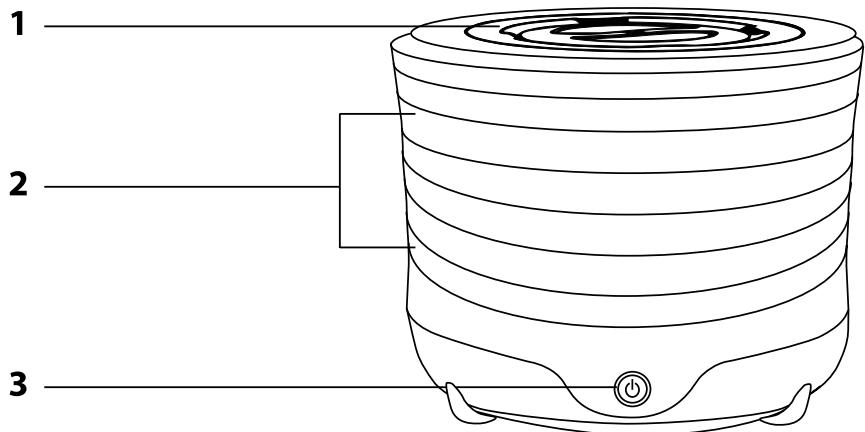


Pažnja:

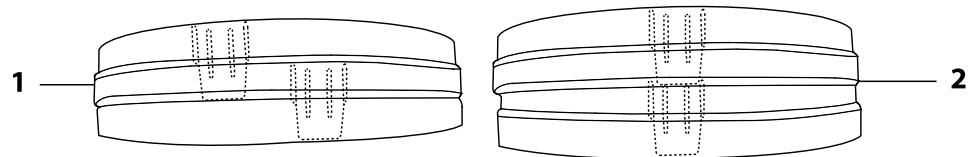
Ovaj uređaj nije dizajniran za upravljanje pomoću programiranog uređaja, vanjskog vremenskog prekidača ili daljinskog upravljača.

- Ovaj uređaj je namijenjen samo za upotrebu u kućanstvu!
- Nemojte ga prati u automatskoj perilici suđa!

A



B



Dehidrator za hranu

Korisnički priručnik

- Prije korištenja ovog uređaja temeljito pročitajte korisnički priručnik, čak i u slučajevima kada ste se prethodno upoznali s radom sličnih vrsta uređaja. Koristite ovaj uređaj samo onako kako je opisano u ovom korisničkom priručniku. Držite ovaj korisnički priručnik na sigurnom mjestu gdje ga ubuduće možete lako naći.
- Preporučujemo da zadržite originalnu kartonsku kutiju, materijal ambalaže, račun, izjavu proizvođača ili jamstvo barem u trajanju pravne odgovornosti za nezadovoljavajuću rad ili kvalitet. U slučaju transporta, preporučujemo da zapakirate uređaj u originalnu kutiju od proizvođača.

OPIS UREĐAJA

- A1** Poklopac
A2 Pladnjevi
A3 Prekidač za uključivanje/isključivanje

PODEŠAVANJE VISINE IZMEĐU PLADNJEVA

- Dehidrator hrane nudi dvije mogućnosti za podešavanje visine pladnjeva. Za podešavanje niže (zadane) visine 1,5 cm, stavite pladnjeve jedan na drugi tako što je prikazano na **B1**. Okrenite pladnjeve tako da jezičići na dnu pladnjeva budu uz utore koji se nalaze na rubu svakog pladnja.
- Da biste podesili razmak 2,8 cm, okrenite i postavite pladnjeve tako da jezičići točno sjednu u utore kako je prikazano na **B2**.

UKLJUČIVANJE UREĐAJA

- Uključite uređaj u električnu utičnicu i zatim ga uključite okretanjem gumba **A3** u smjeru kazaljki sata te podešite željenu temperaturu dehidracije.

ROTACIJA PLADNJEVA

- Ovaj dehidrator hrane inventivno je dizajniran na temelju konvekcije toplog zraka za izvlačenje vlage iz hrane. Tijekom postupka dehidracije, pladnjeve treba rotirati da bi se osigurala jednolika dehidracija sadržaja. Pladnjevi najprije dnu izloženi najvećoj količini topline - tamo je postupak dehidracije najbrži.
- Stoga ih jednostavno izvadite i postavite na višu razinu, a više pladnjeve pomaknite bliže donjem dijelu dehidratora.

NE ZABORAVITE:

- Poštici ćete najbolje rezultate kada se koristi kvalitetna hrana. Uvijek dehidrirajte svježu i kvalitetnu hrana jer loš komad hrane može utjecati na kvalitetu čitavog sadržaja dehidratora.
- Važno je da hrana bude čista - temeljito ju očistite i maknite mekané ili trule dijelove. Pazite da vam ruke budu čiste; to je vezano uz kuhinjski pribor i pojedinačne pladnjeve dehidratora koje koristite za pripremu hrane.
- Vrijeme dehidracije varira i ovisi o količini hrane, debljini pojedinih dijelova, njihovoj veličini, vlažnosti okolnog zraka i vlasti sadržaoj izravno u hrani.
- Prije provjeravanja stupnja dehidracije, pustite da se hrana ohladi.
- Ako je potrebno, pladnjevi se mogu napuniti do kraja i dijelovi hrane se mogu gotovo dodirivati, ali se ne smiju preklapati.
- Oko 6–10% udjela vlage može ostati u dehidriranoj hrani bez opasnosti od kvarenja. Mnoga dehidrirana hrana imat će kožnatu konzistenciju sličnu onoj sladića.
- Rotirajte pladnjeve kad god primjetite da je dehidracija nejednolika ili kada je dehidrator potpuno napunjen hransom.
- Da biste uklonili koštice, jegre i peteljke iz šljiva, grožđa ili trešnja, osušite ih do 50% i zatim uklonite peteljke, koštice i sl. Tako ćete sprječiti gubitak soka iz hrane.

TABLICA PREPORUČENIH VREMENA DEHIDRACIJE VOĆA

- Navedena vremena su samo približna i ovisile o temperaturi prostorije, vlažnosti zraka, vrsti hrane koja se dehidrira i o debљini kriška hrane. Prirodna sočnost hrane varira. Fruktosa u nekim vrstama voća zahtijeva dulja vremena dehidracije.

Voće	Priprema	Test dehidracije	Vrijeme dehidracije
Jabuke	Uklonite koru i koštice te narežite na kriške ili prstenove. Namotite ih na 2 minute prije stavljanja u dehidrator. Zatim ih osušite i stavite na pladnje za sušenje.	Mekane su	4-15 sati
Marelice	Dehidrirajte ih prezanele na pola ili na četvrtine. Prije dehidracije ih pripremite tako da zadrže boju i da ne oštećite kožicu.	Mekane su	8-36 sati
Banane	Ogulite te narežite na kriške deblijine 0,3 cm.	Mekane su	5-24 sati
Bobičasto voće	Jagode treba narezati na kriške deblijine 0,9 cm. Ostavite drugo bobičasto voće cijelo. Operite bobičasto voće voštane površine u kupućoj vodi.	Nema vidljive vlage	5-24 sati
Trešnje	Nemojte voditi koštice ako ih ne namjjeravate odmah obraditi. Možete ih prepoloviti. Ako ih želite prepoloviti, učinite to tek kada se dehidriraju na 50%.	Kožnate, ali mekané	6-36 sati
Brusnice	Temeljito operite, narežite ili ostavite cijelo.	Nema vidljive vlage	4-20 sati
Grožđe (crno)	Operite, uklonite peteljke i ostavite cijelo.	Mekano, kožnato	6-36 sati
Nektarine	Guljenje nije potrebno, može se narezati na kriške ili prstenove deblijine 0,9 cm.	Mekane su	6-24 sati
Narančine kore	Narežite na dugake trake i dehidrirajte. Zdrobiti ih nakon dehidracije.	Mekane su	6-15 sati

Breskve	Možete ih oguliti tijekom postupka dehidracije. Izvadite koštice kada se dehidriraju do 50%. Prije dehidracije ih narežite na polovicu ili četvrtine.	Mekane su, kožnate	5-24 sati
Kruške	Ogulite ih, izvadite koštice i vlažnate dijelove. Narežite na kriške, prstenove ili polovicu, četvrtine ili osmice.	Mekane su i kožnate	5-24 sati
Kaki jabuke	Upotrijebite samo svježe voćke. Operite, odstranite glavu, narežite na kriške ili prstenove deblijine 0,9 cm.	Mekane su	5-20 sati
Ananas (svježi)	Ogulite koru, narežite na kriške, prstenove ili komadiće.	Mekani su	6-36 sati
Ananas (konzervirani)	Ocjedite i obrište. Posložite na pladnjeve.	Kožnati su	6-36 sati
Šljive	Operite ih, ostavite ih cijele ili prepolovite, izvadite peteljku ili koštici ako se dehidriraju prepolovljene.	Mekane su	5-24 sati
Šušene šljive	Postupite kao i s običnim šljivama, ali ih namoćite u kipuću vodu na 10-20 minute prije dehidracije.	Kožnate su	8-36 sati
Rabarbara	Upotrijebite samo tanke stabljike. Operite i narežite na komade veličine 2 cm.	Nema vidljive vlage	4-16 sati

TABLICA PREPORUČENIH VREMENA DEHIDRACIJE POVRĆA

Povrće	Priprema	Test dehidracije	Vrijeme dehidracije
Artičoke	Narežite ih na kriške deblijine oko 0,3 cm. Kuhajte ih 5 – 8 minute u 3/4 Šalice vode s 1 jušnom žlicom limunovog soka.	Krhko	4-12 sati
Šparoge	Isperite i narežite na komade veličine 2 cm. Vrhovi daju bolju kvalitetu. Kada se stražnjim džordži prije dehidracije, postiže se izvanredan okus za raznog jela.	Krhko	4-10 sati
Grah (zeleni ili žuti)	Narežite na komade veličine 2 cm ili na francuski način. Kuhajte dok ne postane prozrač. Nakon djelomične dehidracije, pomiješajte grah tako da se zrna u sredini pladnja pomaknu prema rubu i obrnuto.	Krhko	4-14 sati
Cikla	Odrezite korijen i sve što je 2 cm od vrha i na, lagano prokuhajte, oholidite i ogulite. Narežite na kockice ili kriške.	Krhka, tamnocrvena	4-12 sati
Prokulice	Odstranite stabljike s prokulica i narežite ih na pola.	Krhko	5-15 sati
Brokula	Obrežite i narežite na isti način kao i prije konzumacije, temeljito operite i kuhajte na pari na 3-5 minute.	Krhko	5-15 sati
Kupus	Odrezite glavu i narežite na trakice deblijine 0,3 mm. Narežite sredinu na kriške deblijine 0,6 cm. Upotrijebite najniži pladnji dehidratora.	Kožnato	4-12 sati
Mrkva	Odaberite mladu mrkvu s finim korijenom. Kuhajte na pari dok ne omekša, narežite na kriške, komade, kockice ili trake.	Kožnato	4-12 sati
Cvjetetača	Stavite 3 jušne žlice soli u 2,2 litre vrucé vode i namoćite cvjetetu u toj otprilici na 2 minute. Kuhajte na pari dok ne omekša.	Kožnato	5-15 sati
Celer	Odvojite stabljiku od lišća. Pažljivo operite oba dijela. Narežite stabljiku na kriške deblijine oko 0,6 cm. Prvo dehidrirajte lišće.	Krhko	4-12 sati
Kukuruz	Prije kuhanja na pari, maknite brkove i eventualnu nečistoću. Prokuhajte čitav klič. Skinite zrnje s klipe kukuruza i rašireti ga na pladnji. Promijesajte nekoliko puta tijekom dehidracije.	Krhko	4-15 sati
Krastavac	Ogulite ga, narežite na kriške od 0,3 cm i dehidrirajte.	Kožnato	4-14 sati
Patlidžan	Odrezite peteljku, operite, narežite na kriške deblijine od 0,6 do 1,2 cm i posložite na pladnjeve.	Krhko	4-14 sati
Luk i poriluk	Ogulite, narežite na deblijinu od 1,2 cm, promiješajte nekoliko puta tijekom dehidracije.	Kožnato	4-10 sati
Okra	Upotrijebite mlade mahune. Operite, odrezite peteljku i narežite na prstenove deblijine 0,6 cm.	Kožnato	3-10 sati
Vlasac	Odrezite i posložite na površinu pladnja.	Krhko	4-10 sati
Persin	Nakidajte na male komadiće, dehidrirajte i kasnije skratite po potrebi.		2-10 sati
Pastrnjak	Postupak je isti kao i za mrkve.		
Grašak	Upotrijebite male i slatke komade. Izvadite grašak iz mahune i lagano prokuhajte (3-5 minuta).	Krhko	4-10 sati
Paprika (zelena i zacičinska)	Narežite na kriške ili prstenove deblijine oko 0,6 cm, izvadite sjemenke, operite i dehidrirajte.	Hrustavo do kožnato	4-10 sati
Krumpir	Po želji ogulite. Narežite na kriške deblijine 0,4 do 0,6 cm, na kockice ili u francuskom stilu. Prokuhajte na pari na isti način kao i ciklu.	Krhko	5-12 sati
Bundeva	Narežite na male komade. Pečite ili kuhati dok ne omekša. Narežite na kriške veličine 2,54–7,6 cm, ogulite i odstranite pulpu. Narežite na kriške deblijine 1,2 cm i stavite u mikser. Dehidrirajte pomoću papira za pečenje.	Kožnato	5-15 sati

Rajčice	Isperite i odstranite peteljke. Namočite u kipućoj vodi dok koža ne omekša. Prerežte na pola ili narežite na kriške.	Kožnate su	6-24 sata
Švedska repa	Postupak je isti kao i s mrkvama, samo ih narežite sitnije.		
Tikvice	Pogledajte za patidižan		
Česnjak	Razdvijte na česnjeve, oljuštitte, narežite na kriške i dehidrirajte na pladijevima. Nakon dehidracije, možete ga po želji miljevenjem pretvoriti u začin.	Vrlo krhko	4-15 sati
Lisnato povrće (špinat, keji, gorušica, švedska repa)	Temeljito operite i odstranite tvrde peteljke. Kuhajte na pari dok ne omekša, ali još ne uplije vodu.	Vrlo krhko	4-10 sati
Glijive	Odaberite syježe, mlade oljive. Odstranite svu nečistoću četkom ili vlažnom kromom. Narežite na komadiće, kriške ili sušite cijele – ovisno o veličini i starosti	Kožnato do krhko – ovisno o veličini i starosti	3-10 sati

ODRŽAVANJE I NJEGA

- Prije čišćenja uređaja, uvijek ga isključite i iskopčajte iz električne utičnice.
- Za čišćenje pojedinačnih pladijeva dehidrirajte, jednostavno upotrijebite krupu za brišanje navlaženu blagom otopinom deterdženta; u slučaju veće zaprljanosti možete oprati pladijeve pod mlatkom tekućom vodom.
- Nemojte koristiti razbijajuće, otapala ili abrazivna sredstva za čišćenje uređaja - to može ošteti površinu.
- Kada ne koristite uređaj, držite ga na suhom mjestu izvan dohvata djece. Možete upotrijebiti kartonsku kutiju uređaja za pohranu uređaja (nakon što ga rastavite).
- Prije prve upotrebe treba temeljito oprati svu opremu uređaja (pojedinačne pladijeve, poklopac) u vrućoj vodi s kuhinjskim deterdžentom i zatim isprati pitkom vodom.
- Prije prve upotrebe također preporučujemo pokretanje praznog uređaja na najmanje 4 sata. Nakon isključivanja uređaja, pustite da se uređaj i dodaci ohlade i prozračite ih da uklonite eventualne mirise.

TEHNIČKE SPECIFIKACIJE

Nazivni napon.....	220-240 V
Nazivna frekvencija.....	50 Hz
Nazivna ulazna snaga.....	230-250 W
Klasa zaštite od električnog udara	II
Razina buke	20 dB(A)

Navedena razina emisije buke iz uređaja je 20 dB(A), što predstavlja razinu A akustične snage u odnosu na referentnu akustičnu snagu od 1 pW.

Objašnjenje tehničke terminologije

Sigurnosna klasa zaštite od strujnog udara

Klasa II – zaštitu od električnog udara daje dvostruka ili jaka izolacija.

Zbog stalnog poboljšavanja uređaja, proizvođač zadržava pravo na izmjene teksta, dizajna i tehničkih specifikacija bez prethodne najave.

UPUTE I INFORMACIJE VEZANE UZ ODLAGANJE RABLJENE AMBALAŽE

Odlozite iskorištene materijale za ambalažu na ovlaštenom odlagalištu u vašem mjestu.

ODLAGANJE ISKORIŠTENE ELEKTRIČNE I ELEKTRONIČKE OPREME

 Ovaj simbol na proizvodima ili originalnim dokumentima znači da se iskorišteni električni ili elektronički proizvodi ne smiju odlagati u obični kućanski otpad. Radi pravilnog zbrinjavanja, obnavljanja i recikliranja, predajte takve uređaje na za to predviđenim mjestima. Također, u nekim državama Europske unije ili drugim europskim zemljama možete vratiti uređaj lokalnom prodavaču kada kupujete ekvivalent novi uređaji.

Pravilno odlaganje ovog proizvoda pomaže u spašavanju vrijednih prirodnih resursa te sprječava potencijalne negativne učinke za okoliš i ljudsko zdravlje, koji bi nastali nepravilnim odlaganjem otpada. Zatražite više pojedinoći od lokalnih nadležnih tijela.

U skladu s državnim propisima, moguće su kazne za nepropisno odlaganje ove vrste otpada.

Za poslovne subjekte u državama Europske unije

Ako želite odložiti električne ili elektroničke uređaje, upitajte maloprodajnika ili dobavljača o potrebnim informacijama.

Odlaganje u drugim zemljama izvan Europske unije

Ovaj simbol je važeći u Evropskoj uniji. Ako želite odložiti ovaj proizvod, zatražite potrebne informacije o pravilnom načinu odlaganja od lokalnog vijeća ili prodavača.



Ovaj uređaj zadovoljava sve osnovne zahtjeve EU direktiva vezanih uz njega.