

**SENCOR®**

SFD 750WH



## SI ■ Dehidrator hrane

*Prevod originalnega priročnika*

**NATANČNO PREBERITE IN SHRANITE ZA KASNEJŠO UPORABO.**

- Osebe s telesnimi ali duševnimi težavami, otroci stari 8 let in več, ter neizkušene osebe lahko uporabljajo to napravo le, če imajo ustrezен nadzor in so seznanjene z njenim varnim načinom uporabe ter poznajo potencialne nevarnosti.
- Otroci se ne smejo igrati z napravo. Čiščenja in vzdrževanja naprave, ki ju praviloma opravlja uporabnik, ne smejo izvajati nenadzorovani otroci, mlajši od 8 let.
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati pooblaščeni serviser, kajti tako boste preprečili nevarne situacije. Če je napajalni kabel poškodovan, naprave ne smete uporabljati.
- Naprava in napajalni kabel morata biti izven dosega otrok, mlajših od 8 let.
- Preden napravo priključite, preverite, da je napetost, navedena na nalepki naprave skladna z napetostjo v vtičnici.
- Voda in električni tok sta nevarna kombinacija. Naprave nikoli ne uporabljajte v neposredni bližini kadi, tuša ali bazena.
- Nikoli ne uporabljajte dodatkov, ki niso bili priloženi tej napravi ali niso bili zasnovani za to napravo.
- Naprave ne postavljajte na okenske police.
- Poskrbite, da napajalni kabel in vtikač ne prideta v stik z vodo ali vLAGO.
- Napravo vedno postavite le na ravno in stabilno površino.
- Naprave ne škopite z vodo ali katerokoli drugo tekočino. Podnožja ali napajalnega kabla nikoli ne potapljaljajte v vodo ali v drugo tekočino. V napravo ne vlivajte vode ali katerokoli druge tekočine.
- Ta naprava je namenjena za uporabo v gospodinjstvu. Naprave ne uporabljajte v industrijskem okolju ali na prostem!
- V bližini naprave ne uporabljajte razpršil.
- Če napravo uporabljate v bližini otrok, bodite še posebej previdni, da jo postavite na mesto, izven dosega otrok.
- Če naprave ne uporabljate, odklopite napajanje. Enako storite tudi pred čiščenjem ali prestavljanjem naprave. Pred razstavljanjem naprave ji pustite, da se ohladi.
- Napajalnega kabla ne priključite v vtičnico, če so pladnji obrnjeni na glavo (v položaju za shranjevanje) in pladnjev ne postavite v položaj za shranjevanje, če niso popolnoma ohlajeni.
- Naprave ne postavite na ali blizu električnega ali plinskega štedilnika, blizu odprtrega ognja, ali kakšnih drugih naprav, ki so vir toplote.
- Naprave ne uporabljajte, če sta napajalni kabel ali vtikač poškodovana.

- V nobenem primeru naprave ne poskušajte popraviti sami niti je na noben način ne spreminjaite – nevarnost električnega udara! Vsa popravila in prilagoditve naj opravi pooblaščeno podjetje/servis. Če se tega ne držite tvegate, da razveljavite garancijsko politiko.
- Napajalnega kabla naprave ne postavljajte v bližino vročih površin ali ostrih predmetov. Na napajalni kabel ne postavljajte težkih predmetov in postavite ga tako, da se čezenj ne boste spotikali. Poskrbite, da napajalni kabel ne bo visel čez rob mize ali se dotikal vročih površin.
- Naprave iz vtičnice ne izklopite tako, da povlečete za napajalni kabel – to lahko poškoduje napajalni kabel/vtičnico. Vtikač iz vtičnice povlecite tako, da ga trdno primete in počasi izvlečete ven.
- Naprave ne uporabljajte za kakršnekoli druge namene, kot tiste, za katere je bila zasnovana.
- Naprave ne uporabljajte, če sta poškodovana napajalni kabel ali vtikač, če ne deluje pravilno, je poškodovana ali je padla na tla.

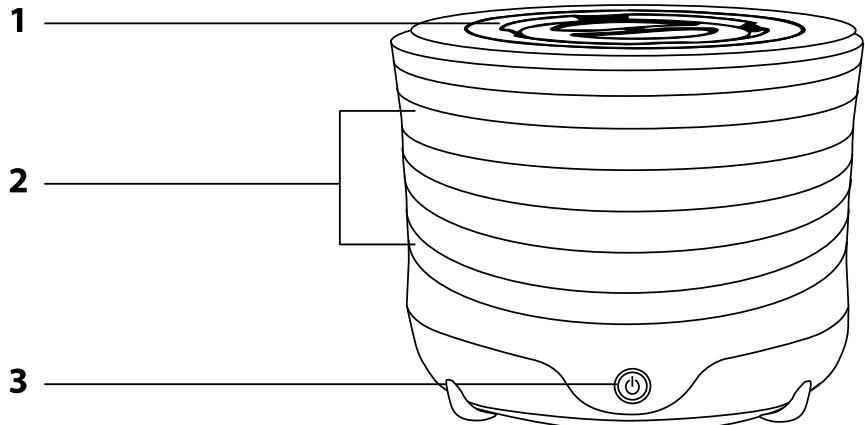


### **Pozor:**

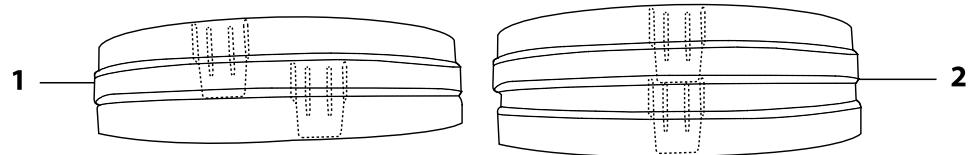
Ta naprava ni zasnovana za krmiljenje preko programirane naprave, zunanjega stikala s časovnim preklopom ali preko daljinskega upravljalnika.

- Ta naprava je namenjena le za uporabo v gospodinjstvu!
- Ne operite je v pomivalnem stroju!

A



B



- Pred uporabo naprave pozorno preberite uporabniški priročnik, tudi, če ste že seznanjeni z delovanjem podobnih naprav. Napravo uporabljajte le način, ki je opisan v tem uporabniškem priročniku. Uporabniški priročnik hranište na varnem mestu, kjer ga boste lahko kadarkoli enostavno uporabili.
- Priporočamo, da kartonasto škatlo, v kateri je bil izdelek, ostalo embalažo in originalni račun - skupaj z jamstvom prodajalca in garancijskim listom, hranište vsaj tako dolgo, dokler pravno lahko uveljavljate pravice glede brezhibnosti in učinkovitosti delovanja naprave. Priporočamo, da napravo med prevažanjem shranite v originalno embalažo.

### OPIS NAPRAVE

- A1 Pokrov  
A2 Pladnji  
A3 Stikalo za vklop/zkllop

### NASTAVITEV RAZMAKA MED PLADNJI

- Dehidrator hrane ima dve nastavitev razmaka med pladnjami. Da nastavite manjši (privzet) razmak 1,5 cm, postavite pladnje drug na drugega, kot je prikazano na sliki B1. Obrnite pladnje, tako, da so jezički na dnu pladnjem usedajo v utore, ki so na vrhu vsehga pladnja.
- Da nastavite razmaka 2,8 cm, obrnite in postavite pladnje tako, da se jezički usedajo v utore, kot je prikazano na sliki B2.

### VKLOP NAPRAVE

- Napravo priključite v električno vtičnico in jo vklopite tako, da gumb A3 zavrtite v smeri urnega kazalca in nastavite želeno temperaturo za dehidracijo.

### OBRAČANJE PLADNJEV

- Ta dehidrator hrane je zasnovan na osnovi košenja vročega zraka, za odstranjevanje vlage iz živil. Med procesom dehidracije, je potrebno pladnje obrati, da zagotovite enakomerno dehidracijo živil. Najnižji pladnji so izpostavljeni najvišji temperaturi – takoj je proces dehidracije hitrejši.
- Torej, spodnje pladnje odstranite in jih zamenjajte z zgornjimi.

### ZAPOMNITE SI:

- Najboljše dosegli pri uporabljanih kakovostnih živil. Vedno dehidrirajte sveža, kakovostna živila; slab kos lahko vpliva na vsebinsko celotnega dehidratorja.
- Pomembno je, da so živila čista – ocistite jih in odstranite mehke ali pokvarjene kose.
- Prepričajte se, da imate čiste roke; to velja za kuhinjske pripomočke in posamezne pladnje, katere uporabljate za pripravljanje živil.
- Casi dehidracija se razlikujejo in so odvisni od količine živil, debeline posameznih kosov, velikosti, vlažnosti zraka in količine vlage v živilih.
- Preden preverite temperaturo dehidracije, pustite, da se živila ohladijo.
- Če je to potrebno, lahko pladnje popolnoma napolnите, vendar posamezni kosi ne smejo prekrivati.
- V živilih bo ostalo pribiljno 6–10% vlažnosti, za preprečevanje kvarjenja. Veliko dehidriranih živil bo imelo usnjeno površino, podobno sladiščemu korenju.
- Ko opazite neenakomerno dehidracijo ali ko so pladnji popolnoma napolnjeni, jih obrnite.
- Ez zelite iz silv, grozdja ali česnje odstraniti koščice, jeda ali stekla, jih osušite na 50% vlažnosti in jih nato odstranite. To preprečilo uhajanje soka iz živil.

### TABELA PRIPOROČENIH ČASOV DEHIDRIRANJA SADJA

- Navedeni časi so samo približni in so odvisni od sobne temperature, vlažnosti zraka, vlažnosti živil in debeline rezin. Naravna sočnost živil se razlikuje. Frukta v nekaterih vrstah sadja potrebuje za dehidracijo dalj časa.

Sadje	Priprava	Test dehidracija	Dehidracije
Jabolka	Odstranite olupek in jedro ter jih narezite na rezine ali obroče. Preden jih postavitev v dehidrator jih namočite z 2 minutami. Nato jih osušite in jih postavite na pladjenje za susenje.	So mehki	4-15 ur
Marelice	Narezite jih na polovico ali četrtino. Pred dehidracijem, jih pripravite tako, da bodo ohranile barvo in da ne poškodujete olupek.	So mehke	8-36 ur
Banane	Odstranite olupek in jih narezite na 0,3 cm debele rezine.	So mehke	5-24 ur
Jagodičje	Jagode narezite na 0,9 cm debele rezine. Drugo jagodičje puštite celo.	Ni vidne vlage	5-24 ur
	Povokano jagodičje najprej operite v vreli vodi.		
Češnje	Če jih ne boste obdelali takoj, ne odstranite stebel. Lahko jih preplovite, vendar to storite le, ko se že 50 % dehidrirajo.	Usnjate vendar mehke	6-36 ur
Brusnice	Temeljito operite, narezite ali puštite cele.	Ni vidne vlage	4-20 ur
Grozdi (temno vijolčasto)	Operite, odstranite stebla in puštite cele.	Mehko, usnjato	6-36 ur
Nektarine	Lupljenje ni potrebno, lahko narezete v 0,9 cm debele rezine ali obroče.	So mehke	6-24 ur
Olupki pomaranč	Razrezite v dolge rezine in jih dehidrirajte. Po dehidraciji jih zdrobite.	So mehki	6-15 ur
Breskve	Med postopkom dehidracije lahko odstranite olupke. Koščice odstranite ko se že 50 % dehidrirajo. Pred dehidracijem, jih narezite na polovice ali četrtine.	So mehke, usnjate	5-24 ur
Hruške	olupite jih, odstranite jedrca in lesena vlakna. Narezite v rezine, obroče, polovice, četrtine ali osmine.	So mehke in usnjate	5-24 ur
Kaki	Uporabite le zelen sadje. Operite ga, odstranite glavo, narezite na 0,9 cm debele rezine ali obroče.	Je mehek	5-20 ur

Ananas (svež)	Odstranite jedro in lupino, narezite na rezine, obroče ali kose.	Je mehek	6-36 ur
Ananas (konzerviran)	Odlijite in osušite. Razporedite po pladnjih.	Je usnjat	6-36 ur
Slike	Operite jih, pustite cele ali jih razpolovite, odstranite steblo ali jedro, če dehidrirate polovice.	So mehke	5-24 ur
Suhe slive	Obdelajte enako kot navadne slive, vendar jih pred dehidracijo za pribiljno 2 minuti namočite v vrelo vodo.	So usnjate	8-36 ur
Rabarbara	Uporabite le tanka stebla. Operite jih in narezite na kose velikosti enega palca.	Ni vidne vlage	4-16 ur

### TABELA PRIPOROČENIH ČASOV DEHIDRIRANJA ZELENJAVE

Zelenjava	Priprava	Test dehidracija	Dehidracije
Okrogle artičoke	Artičoke narezite na pribiljno 0,3 debele rezine. Kuhajte z 5 – 8 minut v 3/4 skodelice vode, kateri dodajte 1 žlico limoninega soka.	So krhki	4-12 ur
Beluši	Operite jih in narezite na kose velikosti enega palca. Končni deli so boljši. Zadržite dele, zmeckane pred dehidracijo, lahko uporabite kot odlične začimbe.	So krhki	4-10 ur
Fizol (zeleni ali rumen)	Narezite jih na kose velikosti enega palca, z uporabo francoske metode. Poparite, da so prosojni. Med dehidracijem jih premesajte, tako, da premaknete fizol iz sredine pladnja na rob in obratno.	So krhki	4-14 ur
Rdeča pesa	Odstranite korenine in vse ostalo, kar je en palec od spodnjega ali zgornjega dela, operite, skuhatje, ohladite in odstranite olupek. Narezite na kocke ali rezine.	Je krhka, temno rdeča	4-12 ur
Brstični ohrvot	Odstranite stebla in jih razpolovite.	So krhki	5-15 ur
Brocoli	Obrežite, narezite kot ponavadi, temeljito operite, parite za 3 – 5 minut.	Je krhek	5-15 ur
Zelje	Odrezite glavo in narezite na 0,3 cm debele rezine. Sredino narezite na 0,6 cm debele rezine. Uporabite najnižji pladjeni dehidratorja hrane.	Je usnjato	4-12 ur
Korenje	Izberite mladega s tankimi koreninami. Poparite, da se omehča, narezite na rezine, kocke ali tanke rezine.	Je usnjato	4-12 ur
Cvetača	V 2,2 litra vodo dodajte 3 žlice soli in vanjo namečite cvetačo za 2 minute. Poparite, da se omehča.	Je usnjata	5-15 ur
Zelena	Stebla ločite od listov. Oba dela previdno operite. Stebla narezite na pribiljno 0,6 cm debele rezine. Najprej dehidrirajte liste.	Je krhka	4-12 ur
Koruza	Pred parjenjem, odstranite lužino in morebitne napake. Skuhajte cel koruzni storž. Koruzna jedrca odstranite s storža in razporedite po pladnju. Med procesom dehidracije večkrat premesajte.	Je krhka	4-15 ur
Kumara	Olupite, narezite na 0,3 cm debele rezine in dehidrirajte.	Je usnjata	4-14 ur
Jajčivec	Obrežite, operite, narezite na 0,6 do 1,2 cm debele rezine in razporedite po pladnju.	Je krhek	4-14 ur
Češnja in por	Odstranite lupino, narezite na 1,2 cm debele kose, med procesom dehidracije večkrat premesajte.	Je usnjata	4-10 ur
Okra	Uporabite mlade stroke. Operite, obrežite in narezite na 0,6 cm debele obroče.	Je usnjata	3-10 ur
Drobnjak	Odrezite in razporedite po pladnju.	Je krhek	4-10 ur
Peterilj	Raztrajgajte na majhne kose in dehidrirajte, po potrebi skrajšajte.		2-10 ur
Pastinak	Enak postopek kot za korenjenje.		
Grah	Uporabite majhne in sladke kose. Odstranite vsebinu strokov in rahlo pokuhajte (3 – 5 minut).	Je krhek	4-10 ur
Paprika (zelena ali piment)	Narezite na pribiljno 0,6 cm debele rezine ali obroče, odstranite semena, operite in dehidrirajte.	Je med svežino usnjeno	4-10 ur
Krompir	Po olupitvi. Narezite na od 0,4 do 0,6 cm debele rezine, kocke ali na francoski način. Poparite enako kot rdečo peso.	So krhki	5-12 ur
Buča	Narezite na majhne koščice. Pecite ali parite, dokler ni mehka. Narezite na 2,54–7,6 cm debele rezine, olupite in odstranite pulpo. Narezite na 1,2 cm debele rezine in postavite v mešalnik. Dehidrirajte na pergamentnem papirju.	Je usnjata	5-15 ur
Paradižnik	Operite in odstranite stebla. Namakajte v vreli vodi dokler se olupek ne znehča. Narezite na polovice ali v rezine.	So usnjate	6-24 ur
Rumeni koleraba	postopek je enak kot pri korenjenju, vendar jo narezite na tanjše kose.		
Bučke	Glejte jajčivec		

Česen	Razdrite na posamezne stroke, odstranite zunanjji olupek, narežite na rezinje in dehidrirajte na pladnju. Po dehidriranju, ga lahko (z mlejetjem) naredite v začimbo.	Zelo krhki	4-15 ur
Listnata zelenjava (špinat, ohrvati, gorička, rumena koleraba)	Temeljito operite, odstranite trda steba. Parite dokler ni zelenjava milahava, vendar ne nasičena.	Zelo krhka	4-10 ur
Gobe	Uporabite sveže, mlade gobe, s kraljico ali vlažno krpo odstranite ostanke zenilje. Narežite na kose, obrezite ali posušite celo – odvisno od velikosti in starosti	Usnjate do krhke – odvisno od velikosti in starosti	3-10 ur

## VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE

- Pred čiščenjem poskrbite, da je naprava izklopljena in izključena iz napajanja.
- Za čiščenje posameznih pladnjev, uporabite krpou navlaženo v šibki raztopini detergenta; V primeru, da so pladnji bolj umazani, jih operni pod tekočo mlajeno vodo.
- Za čiščenje naprave ne uporabljajte razredčil, topil ali abrazivnih čistil – ti lahko poškodujejo površino.
- Ko naprave ne uporabljate, jo hranite v suhem prostoru, izven dosegot otrok. Za shranjevanje naprave lahko uporabite tudi kartonasto škatlo naprave (ko ste jo razstavili).
- Pred prvo uporabo temeljito oprite vse dodatke naprave (posamezne pladnje, pokrov) v vroči vodi s pomočjo kuhinjskega detergenta in nato spretete s pitno vodo.
- Pred prvo uporabo, priporočamo, da naprava prazna deluje vsaj 4 ure. Po izklopu naprave, pustite, da se naprava ohladi in prezrači, za odstranjevanje potencialnih vonjav.

## TEHNIČNE SPECIFIKACIJE

Nazivna napetost.....	220–240 V
Nazivna frekvenc.....	50 Hz
Nazivna vhodna moč.....	230–250 W
Razred zaščite pred električnim udarom .....	II
Raven hrupa .....	20 dB(A)

Deklarirana raven hrupa naprave je 20 dB(A), kar predstavlja raven A zvočne moči glede na referenčno akustično moč 1 pW.

### Razlaga strokovne terminologije

Razred zaščite pred električnim udarom:

Razred II - Zaščito pred električnim udarom zagotavlja dvojna ali močnejša izolacija.

Zaradi stalnega izboljševanja naprave, si proizvajalec pridržuje pravico do sprememjanja besedila, zasnove in tehničnih specifikacij brez predhodnega obvestila.

## NAVODILA IN INFORMACIJE O ODLAGANJU EMBALAŽE

Embalajo odlažajte skladno z lokalnimi predpisi.

## ODLAGANJE RABLJENJE ELEKTRIČNE IN ELEKTRONSKIE OPREME



Ta simbol na napravah ali izvirnih dokumentih pomeni, da rabljene električne in elektronske opreme ne smete odlažati skupaj z ostalimi gospodinjskimi odpadki. Za pravilno odlažanje, obnova ali recikliranje teh naprav boste poskrbeli tak, da jih boste dostavili na predpisani mestu za odlaganje. Dodatno, v nekaterih članicah EU ali drugih evropskih državah, lahko rabljene električne in elektronske naprave tudi dostavite trgovcu, pri katerem nameravate kupiti novo napravo.

Pravilno odlažanje te naprave pomaga ohraniti dragocene naravne vire in preprečuje morebitne negativne vplive na okolje in zdravje, ki so lahko posledica nepravilnega odlažanja odpadkov. Za več podrobnosti se posvetujte z lokalnimi oblastmi ali podjetjem za zbiranje odpadov.

Za nepravilno odlažanje odpadkov te vrste, je lahko v skladu z državnimi predpisi, določena denarna kazen.

### Za poslovne subjekte v državah EU

Če se želite znebiti električnih in elektronskih naprav, se o podrobnostih posvetujte s prodajalcem teh naprav.

### Odlaganje v državah zunaj EU.

Ta simbol velja v EU. Če se želite znebiti te naprave, se o podrobnostih posvetujte pri lokalnih oblasteh ali prodajalcu tovrstnih naprav.



Ta naprava izpoljuje vse osnovne zahteve direktiv EU.