



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 zamijeniti kod ovlaštenog servisnog tehničara da bi se izbjegla opasna situacija. Uređaj se ne smije koristiti ako je kabel napajanja oštećen.
- Nemojte dopuštati pristup uređaju i njegovom kabelu djeci mlađoj od 8 godina.
- Prije ukapčanja ovog uređaja u električnu utičnicu provjerite odgovara li napon na naljepnici s podacima naponu električne utičnice.
- Voda i električna struja su opasna kombinacija. Nikada nemojte koristiti aparat blizu kupaonice, tuša ili bazena.
- 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 kuhala 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 oštrog 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.

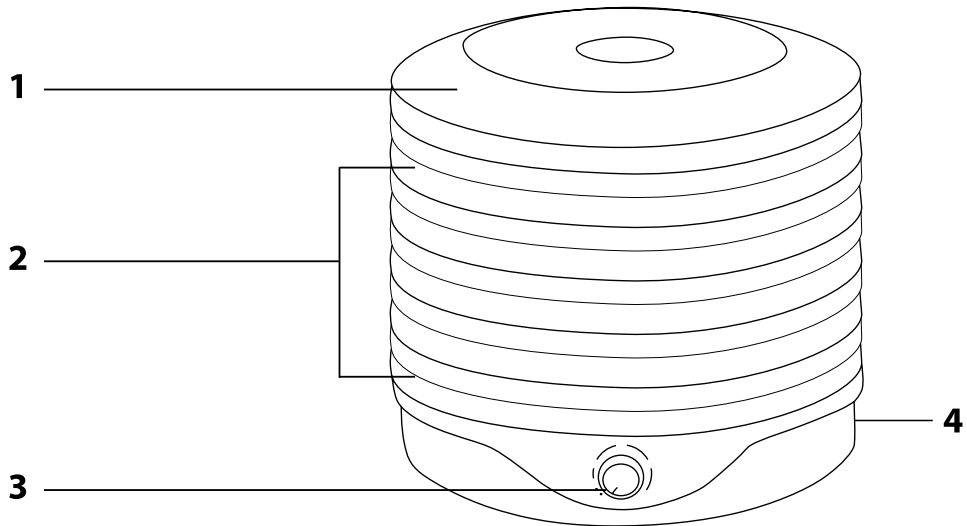


Pažnja:

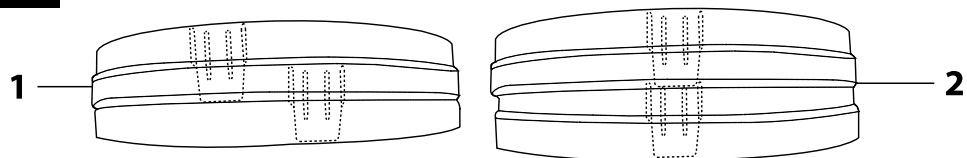
Ovaj uređaj nije dizajniran za upravljanje pomoću programiranog uređaja, vanjskog vremenskog prekidača ili daljinskog upravljača.

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

A



B



- 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 nezadovoljavajuć rad ili kvalitetu. U slučaju transporta, preporučujemo da zapakirate uređaj u originalnu kutiju od proizvođača.

OPIS UREĐAJA

- A1** Poklopac
A2 Pladnjevi
A3 Gumb za regulaciju temperature
A4 Gumb za uključivanje/isključivanje (nije prikazan)

PODEŠAVANJE VISINE IZMEĐU PLADNJEVA

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

UKLJUČIVANJE UREĐAJA

- Uokopčajte aparat u električnu utičnicu i postavite prekidač **A4** na stražnjoj strani aparata u položaj 1. Podesite željenu temperaturu okretanjem gumba **A3**.

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 najbliži dnu su izloženi najvećoj količini topline - tamo je postupak dehidracije najbrži.
- Stoga ih jednostavno izvadite i postavite na višu razinu, a više pladnjeve postavite bliže donjem dijelu dehidratora.

NE ZABORAVITE:

- 1) Postići ćete najbolje rezultate kada se koristi kvalitetna hrana. Uvijek dehidrirajte svježu i kvalitetnu hranu jer loš komad hrane može utjecati na kvalitetu čitavog sadržaja dehidratora.
- 2) Važno je da hrana bude čista - temeljito ju očistite i maknite mekane ili trule dijelove. Pazite da vam ruke budu čiste; to je vezano uz kuhinjski pribor i pojedinačne pladnjeve dehidratora koje koristite za pripremu hrane.
- 3) Vrijeme dehidracije varira i ovisi o količini hrane, debljini pojedinih dijelova, njihovoj veličini, vlažnosti okolnog zraka i vlazi sadržanoj izravno u hrani.
- 4) Prije provjeravanja stupnja dehidracije, pustite da se hrana ohladi.
- 5) Ako je potrebno, pladnjevi se mogu napuniti do kraja i dijelovi hrane se mogu gotovo dodirivati, ali se ne smiju preklapati.
- 6) Oko 6–10% udjela vlage može ostati u dehidriranoj hrani bez opasnosti od kvarenja. Mnoga dehidrirana hrana ima te kožnato konzistenciju sličnu onoj sladi.
- 7) Rotirajte pladnjeve kad god primijetite da je dehidracija nejednolika ili kada je dehidrator potpuno napunjen hranom.
- 8) Da biste uklonili koščiće, jezgre i peteljke iz šljiv, grožđa ili trešanja, osušite ih do 50% i zatim uklonite peteljke, koščiće i sl. Tako ćete spriječiti gubitak soka iz hrane.

TABLICA PREPORUČENIH VREMENA DEHIDRACIJE VOĆA

- Navedena vremena su samo približna i ovise o temperaturi prostorije, vlažnosti zraka, vlazi hrane koja se dehidrira i o debljini krišaka hrane. Prirodna sočnost hrane varira. Fruktuza u nekim vrstama voća zahtijeva dulja vremena dehidracije.

Voće	Priprema	Test dehidracije	Vrijeme dehidracije
Jabuke	Uklonite koru i koščiće te narežite na kriške ili prstenove. Namočite ih na 2 minute prije stavljanja u dehidrator. Zatim ih osušite i stavite na pladanj za sušenje.	Mekane su	4-15 sati
Marelice	Dehidrirajte ih prerezane na pola ili na četvrtine. Prije dehidracije ih pripremite tako da zadržite boju i da ne oštete kožicu.	Mekane su	8-36 sati
Banane	Ogulite te narežite na kriške debljine 0,3 cm.	Mekane su	5-24 sati
Bobičasto voće	Jagode treba narezati na kriške debljine 0,9 cm. Ostavite drugo bobičasto voće cijelo. Operite bobičasto voće vodom i posložite u kipuće vode.	Nema vidljive vlage	5-24 sata
Trešnje	Nemojte vaditi koščiće ako ih ne namjeravate odmah obraditi. Možete ih prepoloviti. Ako ih želite prepoloviti, učinite to tek kada se dehidriraju na 50%.	Kožnate, ali mekane	6-36 sati
Brusnice	Temeljito operite, narežite ili ostavite cijele.	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 debljine 0,9 cm.	Mekane su	6-24 sata

Narancine kore	Narežite na dugačke trake i dehidrirajte. Zdrobite ih nakon dehidracije.	Mekane su	6-15 sati
Breskve	Možete ih oguliti tijekom postupka dehidracije. Izvadite koščiće kada se dehidriraju do 50%. Prije dehidriranja ih narežite na polovice ili četvrtine.	Mekane su, kožnate	5-24 sata
Kruške	Ogulite ih, izvadite koščiće i vlaknaste dijelove. Narežite na kriške, prstenove ili polovice, četvrtine ili osmine.	Mekane su i kožnate	5-24 sata
Kaki jabuke	Upotrijebite samo svježe voće. Operite, odstranite koščiće, narežite na kriške ili prstenove debljine 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)	Ocijedite i obrišite. Posložite na pladnjeve.	Kožnati su	6-36 sati
Šljive	Operite ih, ostavite ih cijele ili prepolovite, izvadite peteljku ili košticu ako se dehidriraju prepolovljene.	Mekane su	5-24 sata
Sušene šljive	Postupite kao i s običnim šljivama, ali ih namočite u kipuće vode na oko 2 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 debljine oko 0,3 cm. Kuhajte na 5-8 minuta u 3/4 šalice vode s 1 jušnom žlicom limunovog soka.	Krško	4-12 sati
Šparoge	Isperte i narežite na komade veličine 2 cm. Vrhovi daju bolju kvalitetu. Kada se stranji dio zdrobi prije dehidracije, postije se izvanredan ukus za razna jela.	Krško	4-10 sati
Grah (zeleni ili žuti)	Narežite na komade veličine 2 cm ili na francuski način. Kuhajte dok ne postane proziran. Nakon djelomične dehidracije, pomiješajte grah tako da se zrna u sredini pladnja pomaknu prema rubu i obrnutu.	Krško	4-14 sati
Cikla	Odrežite korijen i sve što je 2 cm od vrha i dna, lagano prokuhajte, ohladite i ogulite. Narežite na kockice ili kriške.	Krška, tamnocrvena	4-12 sati
Prokulice	Ostranite stabljike s prokulica i narežite ih na pola.	Krško	5-15 sati
Brokula	Obrežite i narežite na isti način kao i prije konzumacije, temeljito operite i kuhajte na pari na 3-5 minuta.	Krško	5-15 sati
Kupus	Odrežite glavu i narežite na trakice debljine 0,3 mm. Narežite sredinu na kriške debljine 0,6 cm. Upotrijebite najniži pladanj dehidratora.	Kožnato	4-12 sati
Mrkva	Odoberite mladu mrkvu s finim korijenom. Kuhajte na pari dok ne omeška, narežite na kriške, komade, kockice ili trake.	Kožnato	4-12 sati
Cvjetača	Stavite 3 jušne žlice soli u 2,2 litre vruće vode i namočite cvjetaču u toj otopini na 2 minute. Kuhajte na pari dok ne omeška.	Kožnato	5-15 sati
Celer	Odvijite stabljiku od lišća. Pazljivo operite oba dijela. Narežite stabljiku na kriške debljine oko 0,6 cm. Prvo dehidrirajte lišće.	Krško	4-12 sati
Kukuruz	Prije kuhanja na pari, maknite brkove i eventualnu nečistoću. Prokuhajte čitav klip. Skinite zrnje s klipa kukuruza i raširite ga na pladanj. Promiješajte nekoliko puta tijekom dehidracije.	Krško	4-15 sati
Krastavac	Ogulite ga, narežite na kriške od 0,3 cm i dehidrirajte.	Kožnato	4-14 sati
Patlidžan	Odrežite peteljku, operite, narežite na kriške debljine od 0,6 do 1,2 cm i posložite na pladnjeve.	Kožnato	4-14 sati
Luk i poriluk	Ogulite, narežite na debljinu od 1,2 cm, promiješajte nekoliko puta tijekom dehidracije.	Kožnato	4-10 sati
Okra	Upotrijebite mlade mahune. Operite, odrezite peteljku i narežite na prstenove debljine 0,6 cm.	Kožnato	3-10 sati
Vlasac	Odrežite i posložite na površinu pladnja.	Krško	4-10 sati
Persin	Nakidajte na male komadiće, dehidrirajte i kasnije skratite po potrebi.	Krško	2-10 sati
Pastrnjak	Postupak je isti kao i za mrkve.	Krško	4-10 sati
Grašak	Upotrijebite male i slatke komade. Izvadite grašak iz mahune i lagano prokuhajte (3-5 minuta).	Krško	4-10 sati
Paprika (zelena i začinska)	Narežite na kriške ili prstenove debljine oko 0,6 cm, izvadite sjemenke, operite i dehidrirajte.	Hrustavo do kožnato	4-10 sati
Krumpir	Po želji ogulite. Narežite na kriške debljine 0,4 do 0,6 cm, na kockice ili u francuskom stilu. Prokuhajte na pari na isti način kao i ciklu.	Krško	5-12 sati

Bundeва	Narežite na male komade. Pecite ili kuhajte dok ne omekša. Narežite na kriške veličine 2,54–7,6 cm, ogulite i odstranite pulpu. Narežite na kriške debljine 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. Prerežite 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 patlidžan.		
Češnjak	Razdvojite na češnjeve, oljuštite, narežite na kriške i dehidrirajte na pladnjevima. Nakon dehidracije, možete ga po želji mljevenjem pretvoriti u začini.	Vrlo krhko	4-15 sati
Lisnato povrće (spinat, kelj, gorušica, švedska repa)	Temeljito operite i odstranite tvrde peteljke. Kuhajte na pari dok ne omekša, ali još ne upije vodu.	Vrlo krhko	4-10 sati
Gljive	Odaberite svježje, mlade gljive. Odstranite svu nečistoću četkom ili vlažnom krpom. Narežite na komadiće, kriške ili sušite cijele – ovisno o veličini	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 pladnjeva dehidratora, jednostavno upotrijebite krpu za brisanje navlaženu blagom otopinom deterdženta; u slučaju veće zaprljanosti možete oprati pladnjeve pod mlakom tekućom vodom.
- Nemojte koristiti razrjeđivače, otapala ili abrazivna sredstva za čišćenje uređaja - to može oštetiti 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 pladnjeve, 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

Odošite iskoristene 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 iskoristeni 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 ekvivalentan novi uređaj. 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 pojedinosti 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 Europskoj 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.