

SENCOR®

SFD 6500WH



DEHIDRATOR ZA HRANU

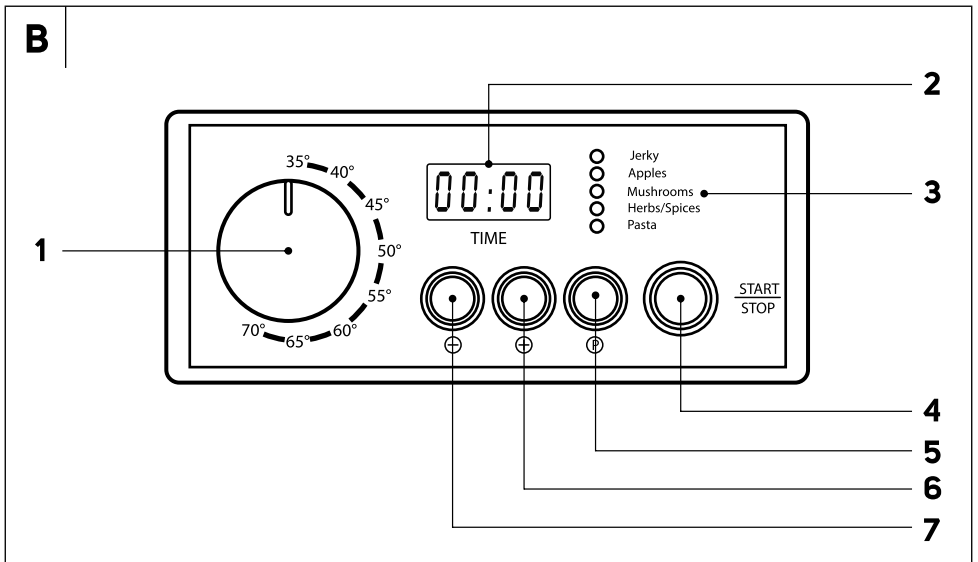
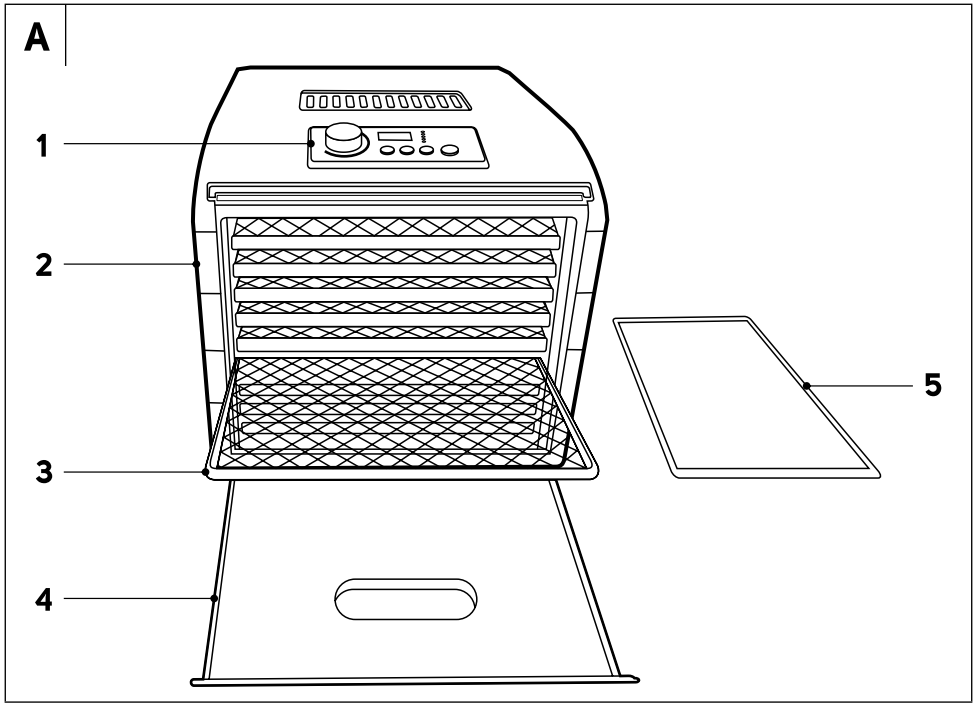
Prijevod originalnog priručnika



SENCOR®

SFD 6500WH





HR Dehidrator za hranu

Važne sigurnosne upute

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.
- Djeci mlađoj od 8 godina nemojte dopuštati pristup uređaju i njegovom kabeu.
- Površine uređaja koje dolaze u dodir s hranom se uvijek moraju očistiti prema uputama u ovom korisničkom priručniku.



Pažnja:

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

Električna sigurnost

- Prije ukapćanja uređaja u električnu utičnicu provjerite odgovara li napon na naljepnici s podacima naponu električne utičnice.
- Ukopćajte uređaj samo u pravilno uzemljenu utičnicu. Nemojte koristiti produžni kabel.
- Nemojte iskapćati uređaj iz električne utičnice povlačenjem za električni kabel. To može oštetiti električni kabel ili električnu utičnicu. Iskopćajte kabel iz utičnice povlačenjem utikača.
- Nemojte ukapćati niti iskapćati kabel napajanja iz električne utičnice ako imate mokre ruke.
- Nemojte stavljati kabel uređaja preko oštih predmeta. Pazite da električni kabel ne vidi preko ruba stola i da ne dodiruje zagrijanu ili vruću površinu.
- Održavajte kabel napajanja suhim. Nikada nemojte koristiti aparat blizu kupaonice, tuša ili bazena.
- Nemojte ukapćati niti iskapćati kabel napajanja iz električne utičnice ako imate mokre ruke.
- Nemojte otkrivati električne dijelove uređaja. Unutar njih nema dijelova koje bi korisnik mogao popraviti. Servis uređaja prepustite stručnim osobama.
- Da biste izbjegli moguće ozljede strujnim udarom, nemojte prskati uređaj ili njegov kabel napajanja vodom i nemojte ga uranjati u vodu ili druge tekućine.
- Nemojte koristiti uređaj ako ne radi pravilno, ako je oštećen ili ako je bio uronjen u vodu.
- Uvijek isključite uređaj i iskopćajte ga iz utičnice nakon završetka upotrebe.
- Da biste izbjegli opasnost od ozljede električnim udarom, nemojte samo popravljati uređaj niti obavljati bilo kakva podešavanja na njemu. Prepustite sve popravke ili podešavanja ovlaštenom servisnom centru. Neovlašteno otvaranje uređaja tijekom jamstvenog roka može poništiti jamstvo.

Sigurnost tijekom upotrebe

- Uređaj je dizajniran za upotrebu u domaćinstvu, uredu ili sličnoj vrsti prostora. Nemojte ga koristiti u industrijskom okruženju ili na otvorenom ili u prostorijama s visokom vlagom, npr. u praonicama ili kupaonicama.
- Nemojte koristiti uređaj ni za koje svrhe osim za dehidriranje hrane.
- Koristite uređaj samo s originalnim dodacima s kojima je isporučen. Nikada nemojte koristiti dodatni pribor koji nije isporučen s ovim uređajem ili koji proizvođač nije izričito preporučio.
- Nemojte izlagati uređaj izravnom sunčevom svjetlu niti ga stavljati blizu otvorenog plamena ili uređaja koji su izvori topline, npr. električne ili plinske pećnice.
- Nemojte uređaj samo na čistoj, suhoj, vodoravnoj i stabilnoj površini. Nemojte stavljati uređaj na rub kuhinjske radne površine ili stola i nemojte ga koristiti na površini za cijedenje pokraj sudopera. Također, nemojte ga stavljati na rub prozora. Uvijek ostavite razmak od najmanje 15 cm oko uređaja.
- Nemojte stavljati nikakve predmete na uređaj i nemojte stajati ili sjediti na njemu.
- Zaštitite uređaj i njegov pribor od padanja na pod ili na stol, čak ni s male visine, i od padanja drugih predmeta na uređaj.
- Nemojte umetati nikakve predmete u ventilacijske otvore uređaja. Nemojte prekrivati ventilacijske otvore na uređaju jer to stvara opasnost od pregrijavanja.
- Kada uređaj radi, pazite na djecu i kućne ljubimce.
- Nikada nemojte ostavljati uključeni uređaj bez nadzora. Držite ga pod nadzorom tijekom cijelog postupka dehidracije hrane.
- Otvori za zrak ne smiju biti prekriveni. Nemojte umetati niti bacati bilo kakve predmete u otvore za zrak.
- Ako se uređaj koristi u blizini djece, budite posebno pažljivi i odaberite mjesto postavljanja koje je izvan njihovog doseg.
- Nemojte koristiti sprejeve u blizini uređaja.
- Nemojte stavljati nikakve papirnate ili plastične predmete u uređaj. Nemojte ništa čuvati unutar uređaja.
- Kada rukujete uređajem i pladnjevima, budite pažljivi jer mogu biti vrući!
- Temperatura dostupnih površina može biti visoka ako uređaj radi.
- Nemojte nositi uređaj dok je vruć.
- Uvijek isključite uređaj i iskopćajte ga iz utičnice ako ga ne namjeravate koristiti i ako ga ostavljate bez nadzora, prije sastavljanja, rastavljanja, čišćenja ili premještanja.
- Održavajte pladnjeve čistima jer dolaze u dodir s hranom.
- Nikada nemojte prati uređaj pod tekućom vodom niti ga uranjati u vodu ili drugu tekućinu. Osim pladnjeva, nijedan drugi dio uređaja nije namijenjen za pranje u perilici suđa.

HR 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 u buduću možete lako naći. U slučaju da predajete ovaj uređaj drugoj osobi, pazite da priložite i ovaj korisnički priručnik.
- Preporučujemo da zadržite originalnu kartonsku kutiju, materijal ambalaže, račun, izjavu proizvođača ili jamstvo barem u trajanju pravne odgovornosti za nezadovoljavajući rad ili kvalitetu. U slučaju transporta, preporučujemo da zapakirate uređaj u originalnu kutiju proizvođača.
- Pažljivo otpakirajte uređaj i pazite da ne odbacite nijedan dio pakiranja prije nego što nadete sve dijelove uređaja.

OPIS UREĐAJA I PRIBORA

- | | |
|---|--|
| A1 Upravljačka ploča | A4 Prozirna vrata |
| A2 Ormarčić s odjeljkom za dehidraciju | Omogućuju trenutnu vizualnu provjeru stanja dehidracije. |
| A3 Odvojni pladnjevi s rešetkom | A5 Odvojni pladanj s punim dnom |
| Plastični, toplinski otporni i lagani pladnjevi za sve vrste hrane. | Prikladan za pripremu SIROVE hrane, kaše, itd. |

- | | |
|--|---|
| B1 Gumb za regulaciju temperature | B6 Gumb za povećanje vremena (plus) |
| B2 Zaslon | Vrijeme se povećava u koracima od 30 minuta do maksimalnog vremena od 23:30 |
| B3 Indikator dehidracije | B7 Gumb za smanjivanje vremena (minus) |
| B4 Gumb za POKRETANJE/PAUZU s osvjetljenjem | Vrijeme se smanjuje u koracima od 30 minuta do minimalnog vremena od 0:30 |
| B5 Gumb za odabir dehidracije | |
| Tijekom postupka dehidracije također služi za prikazivanje temperature dehidracije | |

SVRHA UPOTREBE I ZNAČAJKE DEHIDRATORA ZA HRANU

- Dehidrator za hranu namijenjen je za dehidriranje hrane kao što je voće, povrće, šumsko voće, meso, sjemenke, legumi, orašasti plodovi, gljive, itd. Također je prikladan za sušenje bilja, ljekovitih pripravaka, začina ili čak cvijeća za dekoracije ili za Izradu aromatičnih mješavina.
- Dehidrator za hranu se sastoji od ormarčića s odjeljkom za sušenje sa šest razina za odvojive pladnjeve. Na stražnjoj strani ormarčića nalaze se grijaći element, motor s ventilatorom i termostat.
- Dehidrator za hranu radi na tehnologiji vodoravnog protoka zraka koja omogućuje jednoliko raspoređivanje topline. Ona omogućuje da se toplina jednoliko raspoređi na sve razine odjeljka za sušenje i uklanjanje potrebu da se pladnjevi rotiraju tijekom postupka dehidriranja.

ZAŠTO KORISTITI DEHIDRATOR ZA HRANU

- Sušenje (dehidracija) je jedna od najstarijih metoda za konzerviranje hrane tijekom koje se hrana zagrijava da bi vlaga iz nje isparila. Za razliku od dugoročnog čuvanja hrane (npr. konzerviranje, zamrzavanje), lagana dehidracija zadržava do 80% vitamina, minerala i elemenata u tragovima, dok istovremeno koncentriira aromatične spojeve koji čine dehidriranu hranu ukusnijom. Uz pravilno čuvanje, moguće se koristiti dehidriranu hranu tijekom cijele godine.
- Namirnice koje se tijekom standardnog kuhanja ili konzerviranja kroz duže vrijeme zagrijavaju na temperaturi višoj od 48 °C počinju gubiti svoju prehrambenu vrijednost i udio enzima. Enzimi u hrani su važni jer pomažu probavnim enzimima u tijelu pri razgradnji hrane na probavljive bjelancevine. Prikladan dehidrator za hranu kao što je ovaj

može održavati dovoljno nisku temperaturu pri kojoj enzimi ne gube svoj učinak, dok istovremeno stvara dovoljno vruć zrak da se hrana brzo dehidrira i da se spriječi razvoj pljesni i bakterija.

PRIJE PRVE UPOTREBE

- Prije prve upotrebe dehidratora za hranu, temeljito operite odvojive pladnjeve vrućom vodom i neutralnim kuhinjskim deterdžentom. Zatim isperite sve te dijelove čistom vodom i temeljito osušite finom krpom za brisanje.
- Također očistite unutrašnjost ormarčića lagano vlažnom krpom za brisanje i zatim osušite sve brisanjem. Pri čišćenju pazite da ne navlažite grijaće elemente ili ventilator dehidratora za hranu. Nikada nemojte uranjati ormarčić dehidratora za hranu u vodu i druge tekućine.
- Prije prve upotrebe također preporučujemo pokretanje praznog dehidratora za hranu na najmanje 4 sata. Nakon isključivanja dehidratora za hranu, pustite da se uređaj i dodaci ohlade i prozračite ih da uklonite eventualne mirise.

PRIPREMA ZA RAD

POLOŽAJ DEHIDRATORA ZA HRANU

- Stavite dehidrator za hranu u dobro ventiliranu, toplu i suhu prostoriju sa što manje prašine. Da biste osigurali pravilnu cirkulaciju zraka, neophodan je razmak od najmanje 15 cm sa svih strana dehidratora za hranu.
- Površina na kojoj stoji dehidrator za hranu mora biti stabilna, otporna na toplinu i dovoljno udaljena od drugih izvora topline. Kapacitet opterećenja odabrane površine mora odgovarati zbrojenoj težini dehidratora za hranu i njegovog sadržaja.
- Osim toga, odaberite mjesto uzimajući u obzir da nije prikladno pomicati dehidrator za hranu dok radi. Također uzmite u obzir da će se aroma dehidrirane hrane širiti prostorijom tijekom dehidriranja, što možda neće svakome biti ugodno.

ODABIR ODGOVARAJUĆE HRANE

- Pravilan odabir i priprema hrane za dehidraciju omogućit će bolji izgled i okus hrane, brže sušenje i dovršetak zrenja te će također produžiti rok upotrebe hrane.
- Najbolji rezultati se postižu samo kada se koriste kvalitetni sastojci. Može se dehidrirati praktički bilo koja vrsta voća ili povrća. Odaberite samo zrelo voće i povrće, ali ne prezrelo, i to komade koji nemaju oštećenja, truleži ili pljesni. Moguće je dehidrirati kiselo i blago slatko voće i povrće.
- Ako kanite dehidrirati meso, ono mora biti svježe i bez masnih dijelova.

PRIPREMA SASTOJAKA



Napomena:

vrlo je vjerojatno da je voće i povrće kupljeno u trgovini premazano ili tretirano prskanjem. Većina sprejeva ili premaza se može oprati biorazgradivim sredstvima za čišćenje ili u vodi s octom, nakon čega treba isprati hranu čistom vodom. Ako ne uspijete ukloniti premaz ili sprej, preporučujemo da ogulite hranu prije dehidriranja.

VOĆE

- Temeljito operite voće i dobro ga osušite. Pripremite samo onu količinu voća koju ćete moći osušiti u jednom ciklusu. Uklonite sve mekane ili oštećene dijelove. Uklonite sve koštice, jezgre, peteljke ili korijenje te druge neiskorisitve dijelove.
- Narežite voće na dijelove jednake debljine, idealno 2 do 4 mm. Komadi različite debljine nepotrebno produžuju vrijeme dehidracije. Narezivanje na manje komade će ubrzati proces dehidracije i poboljšati kvalitetu proizvoda.

- Nije potrebno narezivati malo voće kao što su razne vrste bobica (jagode, borovnice, brusnice, itd.). Međutim, prerežite veće voće na pola ili narežite na kriške ili kockice.
- Osušite narezano voće čistom krpom za brisanje ili papirnatim ručnikom.
- Da biste spriječili smeđenje nekih vrsta voća (jabuke, kruške ili marelice), prije dehidriranja namočite kriške voća u otopinu od 250 ml vode i 1 jušne žlice limunovog ili ananasovog soka. Ako želite postići zanimljive okuse, možete staviti med, šećer, cimet ili kokos na voće. Zatim pusite da eventualni višak soka iskapu iz komada voća i zatim se može odmah dehidrirati. Voće koje se tretira tom otopinom će ostati svijetle boje i neće posmediti tijekom dehidriranja niti tijekom pohrane.
- Voće s prirodno otpornijom kožicom (grožde, šljive ili čak smokve) se može blanširati u kipućoj vodi na 1-2 minute da bi se ubrzalo dehidriranje. Zatim ga odmah uronite u hladnu vodu, ohladite ga, osušite i narežite na kriške.
- Stavite neoguljeno voće tako da koža gleda prema dolje, a prerezana površina prema gore. Uvijek položite zaobljene komade na stranu s kožom ili korom, a ne na ravnu stranu.

POVRĆE

- Temeljito očistite povrće i operite ga.
- Izrežite sve nepravilnosti na površini.
- Prije dehidracije je preporučljivo oprati povrće koje zahtijeva dugo vrijeme kuhanja, npr. korjenasto povrće, mahunarke, ciklu, brokulu, mrkvu, celer, kukuruz, rajčicu i cvjetaču. Da povrće ne bi izgubilo boju i vitamine, dovoljno je da ga prokuhate na pari na oko pet minuta.
- Dobro je oguliti rajčice.
- Narezano povrće se može umočiti u slanu vodu.

MESO

- Za dehidraciju je prikladna govedina, divljač, perad ili riba. Odaberite čisto meso sa što je moguće manje masnoće. Što je meso manje masno, brže će se dehidrirati. Što je udio masti u mesu veći, to će kraći biti rok upotrebe nakon dehidriranja.
- Temeljito osušite meso i odrežite sve masne dijelove. Da biste osigurali jednoliku dehidraciju, narežite ga na vrlo tanke trakice debljine oko 2 do 5 mm i širine 2,5 cm. Odaberite duljinu po želji.
- Začinite trakice po vlastitom ukusu pomoću soli, mariniranja, začina za roštilj, itd. Ostavite začinjeno meso da odleži, po mogućnosti preko noci, u hladnjaku.
- Nakon stavljanja mesa u dehidrator za hranu, upotrijebite način rada „Jerky“ (Suho meso) koji je posebno namijenjen za dehidriranje mesa. Preporučujemo da provjerite stanje dehidriranja 1x svakih sat vremena. Meso je dobro dehidrirano kada gurnete krajeve trakice prema sredini i trakica pukne na sredini.

BIJLE, ZAČINI I CVIJEĆE

- Dehidrirajte bilje vrlo nježno. Samo uklonite peteljke i nemojte ga dalje narezivati. Lisnate biljke se moraju okretati tijekom dehidracije da se ne bi zalijepile.
- Za dehidraciju su prikladni mladi i krhki listovi, a mahune graška treba ubrati prije nego što se otvore. Berite mlado i poluotvoreno cvijeće.

KEKSI ZA KUĆNE LJUBIMCE

- Ako želite praviti kekse za kućne ljubimce, upotrijebite zdrave i svježe sastojke bez ikakvih aditiva ili konzervansa. Važno je uzeti u obzir veličinu životinje. Na primjer, male pasmine pasa imaju mala usta i sitne zube pa trebaju male kekse koji nisu previše hrskavi. S druge strane, velike pasmine mogu jesti velike i hrskave kekse. Možete isprobati koliko su keksi tvrdi tako da zdrobite pak komada rukom.
- Zamiješajte sve sastojke u velikoj zdjeli i oblikujte štrucu. Na pobrašnjenoj dasci za rezanje izvaljajte tijesto na visinu od oko 6 mm. Zatim izrežite oblike koje pas najviše voli.

STAVLJANJE HRANE NA PLAGNJEVE

- Posložite narezane komade jednoliko na pladnjeve i nemojte da se komadi preklapaju nego ostavite razmake između njih. Da biste osigurali dovoljnu cirkulaciju zraka, upotrijebite oko 85% površine na svakom pladnju.
- Ispod vlažnijih sastojaka treba staviti umetak za sušenje da sokovi ne bi kapali na pladnjeve i da bi kasnije održavanje bilo lakše.

UPOTREBA

UKLJUČIVANJE DEHIDRATORA ZA HRANU

- Stavite dehidrator za hranu na mjesto odabrano prema uputama u poglavlju LOKACIJA DEHIDRATORA ZA HRANU.
- Umetnite pladnjeve s pripremljenom hranom u dehidrator za hranu i dobro zatvorite vrata.
- Ukopčajte kabel napajanja dehidratora za hranu u električnu utičnicu i pritisnite gumb **B4** (START/STOP). Gumb će zasvijetliti plavom bojom i na zaslону će se prikazati vrijeme 00:00.

DEHIDRIRANJE POMOĆU GOTOVIH NAČINA RADA

- Ako želite upotrijebiti jedan od gotovih načina rada, pritisnite gumb **B5** (P). Upaliti će se indikator na prvom načinu rada, a zaslón će prikazati zadano vrijeme dehidracije. Opetovano pritisćite gumb **B5** (P) za prebacivanje između načina rada.

NAČIN RADA	ZADANO VRIJEME	ZADANA TEMPERATURA	PRIKLADNO ZA
Sušeno meso	5:00	70 °C	Dehidraciju govedine, divljači, peradi ili ribe
Jabuke	8:00	65 °C	Sve vrste voća i povrća
Gljive	7:00	52 °C	Gljive
Bilje/začini	2:00	46 °C	Bilje, začini i cvijeće
Tjestenina	3:00	57 °C	Tjestenina, jogurt i kaše

- Pokrenite dehidriranje pritiskanjem gumba **B4** (START/STOP). Gumb će zasvijetliti crvenom bojom i zaslón će početi postupno odbrojavati vrijeme.
- Tijekom postupka dehidracije, vrijeme se može podesiti pomoću gumba **B6** (-) i **B7** (+) u koracima od 30 minuta.



Napomena:

U zadanim načinima rada nije moguće mijenjati temperaturu dehidriranja. Pritiskanjem i držanjem gumba **B5** (P) na nekoliko sekundi tijekom dehidracije će samo prikazati zadanu temperaturu.

DEHIDRIRANJE S RUČNIM POSTAVKAMA VREMENA I TEMPERATURE

- Ako želite upotrijebiti vlastito vrijeme dehidracije, podesite ga pomoću gumba **B6** (-) i **B7** (+) u koracima od 30 minuta.
- Pomoću gumba za regulaciju temperature **B1** podesite željenu temperaturu dehidriranja.
- Pokrenite dehidriranje pritiskanjem gumba **B4** (START/STOP). Gumb će zasvijetliti crvenom bojom i zaslón će početi postupno odbrojavati vrijeme.
- Možete podešavati vrijednosti vremena i temperature u bilo kojem trenutku tijekom dehidriranja. Možete provjeriti vrijednost temperature pritiskanjem gumba **B5** (P). Postavljena temperatura će se prikazati na zaslónu na nekoliko sekundi.

PROVJERAVANJE HRANE TIJEKOM DEHIDRIRANJA

- Ako želite izvaditi neki od pladnjeva tijekom postupka dehidracije da biste provjerili stanje hrane na njemu, samo otvorite vrata **A4** i izvucite pladanj.
- Zbog temperature u aparatu, upotrijebite kuhinjske rukavice za vađenje pladnja s hranom. Izvadite uzorak hrane, pustite ga da se ohladi neko vrijeme i provjerite ga. U međuvremenu zatvorite vrata.



Napomena:

Ako pritisnete gumb **B4** (START/STOP) tijekom dehidriranja, to će prekinuti postupak dehidriranja i dehidrator za hranu će se isključiti. Kada se uređaj ponovo uključi, nije moguće nastaviti s postupkom dehidriranja nego se on mora ponovo pokrenuti ili se mora postaviti željeno vrijeme i temperatura.

ISKLUČIVANJE DEHIDRATORA ZA HRANU

- Da biste isključili dehidrator, pritisnite gumb **B4 (START/STOP)**. Na zaslону će početi odbrojavanje od 9 sekundi, a kada istekne, dehidrator će se potpuno ugasi.
- Iskopčajte kabel napajanja dehidratora za hranu iz električne utičnice. Ako želite premjestiti dehidrator za hranu na drugo mjesto, prvo pustite da se potpuno ohladi.

SAVJETI ZA DEHIDRACIJU HRANE

- Eksperimentirajte s vremenom dehidracije po vlastitom ukusu. Neki vole suše i hrskavije rezultate, dok netko preferira manje suh proizvod jače konzistencije. Preporučujemo da zabilježite vrijeme dehidracije za pojedinačne vrste hrane.
- Kada želite provjeriti stupanj dehidracije, izvadite malu količinu hrane i pustite da se ohladi na nekoliko minuta. Dok je hrana vruća, čini se mekša, vlažnija i savitljivija nego kada se ohladi.
- Prije uklanjanja hrane s pladnjeva, provjerite je li svaki pojedini komad potpuno dehidriran. Ako niste sigurni, prerežite komad na pola i provjerite stupanj dehidracije.
- Ostavite dehidrirano voće, povrće ili gljive da se hlade na oko 1 sat, a po želji ih možete ostaviti u isključenom dehidratoru za hranu. Međutim nemojte produžavati to vrijeme hlađenja jer dehidrirana hrana može upiti vlagu iz okolnog zraka i time zahtijevati daljnju dehidraciju.
- Hrana mora biti dovoljno dehidrirana da se spriječi razmnožavanje mikroorganizama i kvarenje hrane. Dehidrirano povrće mora biti tvrdo i krhko, a osušeno voće mora biti mekano i savitljivo. Za dugoročnu pohranu, domaće voće mora biti suše nego dehidrirano voće kupljeno u trgovini.
- Preporučujemo da pregledate hranu svakih sat vremena te da u slučaju nejednolike dehidracije presložite hranu na pladnjevima.

ČUVANJE DEHIDRIRANE HRANE

- Prije omatanja ili pohrane dehidrirane hrane, prvo pustite da se hrana ohladi. Upotrijebite samo prikladnu ambalažu za čuvanje hrane, na primjer staklenke za zimnicu, hermetički zatvorene posude, plastične vrećice za zamrzavanje ili pakiranje, koje su otporne na prodor vlage. Nemojte koristiti plastične ili aluminijske posude. Mogu se koristiti metalne kutije s otvorenim poklopcima, ali samo ako se dehidrirana hrana stavlja u plastične vrećice.
- Čuvajte dehidrirano meso na sobnoj temperaturi u zatvorenoj posudi na suhom i tamnom mjestu. Meso koje se čuva na ovaj način će ostati ukusno i jestivo više tjedana ili čak mjeseci.
- Pakirajte dehidriranu hranu u manjim količinama što zblijenje moguće, ali nemojte međusobno pritiskati odvojene hrpe.
- Nemojte čuvati bilje i začine u papirnatim vrećicama jer će papir upiti ulja koja sadrže, što će ih uništiti. Najbolja vrsta posude za čuvanje je ponovo staklenka s čvrstim mehanizmom za zatvaranje, a u slučaju cvijetča, staklenke sa širokim grlom radi lakšeg rukovanja.
- Stavite sušeno cvijeće, listove i peteljke u staklenke sa širokim grlom. Po potrebi dodajte 3-4 kapljice aromatičnog ulja da biste osvijetlili miris i zatvorite posudu. Protresite sadržaj i držite ga na hladnom mjestu. Na taj način će aromatični sadržaj uvijek biti dostupan.
- Po mogućnosti čuvajte posude na suhom i tamnom mjestu na sobnoj temperaturi ili niže. Na temperaturama ispod 10 °C, vijek trajanja se produžuje za 2-3 puta. Sušeno voće ima vijek trajanja od najmanje 1-2 godine.
- Konzumirajte čitav sadržaj nakon otvaranja, po mogućnosti sve odjednom. Pregledajte spremjenu dehidriranu hranu najmanje jednom mjesečno.
- Pregledajte dehidriranu hranu redovito jednom mjesečno. Ako nadete plijesan na površini hrane, odvojite ju od ostatka i bacite u smeće. Pasterizirajte ostale komade koje nije napala plijesan. Da biste pasterizirali sadržaj, posložite hranu na pladanj za pečenje i pecite u pećnici na približno 15 minuta na temperaturi od 80 °C. Zatim pustite da se hrana ohladi i prepakirajte ju u čisto hermetičko pakiranje.

REHIDRACIJA

- Rehidriranje služi za vraćanje hrane u prvobitno stanje. Međutim, nije moguće vratiti svu dehidriranu hranu u prvobitno stanje. Posebno voće je bolje u dehidriranom stanju. S druge strane, većina povrća je ukusnija kada se rehidrira u prvobitno stanje.
- Pomoću rehidracije, hrana se vraća praktički u prvobitnu veličinu, oblik i izgled. Ako se postupa pravilno, hrana zadržava većinu svoje arome i okusa, kao i minerala te značajnu količinu vitamina.
- Da biste rehidrirali povrće za kuhanje, samo ga operite u čistoj vodi i stavite u hladnu, nesoljenu vodu te poklopite. Ako je moguće, pustite da se namače približno 2-8 sati, zatim ga skuhaite u vodi u kojoj se namakalo. Po potrebi dodajte još vode. Pustite da zavrije, zatim smanjite temperaturu i lagano kuhajte do kraja. Na kraju kuhanja, također možete dodati sol, što će usporiti postupak rehidracije. Što se tiče svježih namirnica, prekuhavanjem će izgubiti svoju aromu. Za rehidriranje povrća, npr. mrkve, upotrijebite hladnu vodu za namakanje. Dehidrirana hrana se može rehidrirati namakanjem, kuhanjem ili kombinacijom oba načina, a nakon rehidracije će izgledati slično svježem stanju.



Pažnja:

Dehidracija ne uklanja bakterije, kvasce i plijesan. Ako produžite namakanje na sobnoj temperaturi, dolazi do opasnosti od kvarenja. Zato kada namačete voće ili povrće dulje od 1-2 sata, stavite posudu u hladnjak.

- Da biste spriječili da hrana izgubi svoju hranjivu vrijednost, upotrijebite vodu iz otopine za namakanje kada pripremate razne recepte. Volumen jedne šalice sušenog povrća otprilike odgovara volumenu 2 šalice nakon rehidriranja. Da biste vratili vlagu uklonjenu tijekom dehidracije, prelijte povrće hladnom vodom i namačite ga od 20 minuta do 2 sata. Zatim prelijte povrće kipućom vodom. Kada kuhate, pustite da povrće zavrije i zatim ostavite na laganoj vatri.
- Volumen jedne šalice sušenog voća otprilike odgovara volumenu 1/2 šalice nakon rehidriranja. Dodajte dovoljno vode da prekrije voće - kasnije po potrebi možete dodati još vode. 1-8 sati je dovoljno za rehidriranje većine voća. Vrijeme ovisi o vrsti voća, veličini komada i temperaturi vode (postupak je brži u vrućoj vodi). Ako se namače predugo, voće će izgubiti aromu. Za kuhanje rehidriranog voća, pokrijte posudu i kuhajte ga u vodi u kojoj se namakalo.
- Dehidrirano ili rehidrirano voće i povrće se može upotrijebiti na razne načine.
- Dehidrirano voće je prikladno za pripremu napitaka u domaćinstvu i na putu. Komadi voća se mogu dodati pekarskim proizvodima ili slasticama.
- Rehidrirano voće se može poslužiti kao kompot ili preljev. Također se može upotrijebiti kao sastojci u receptima za kruh, salate, omelete, pincu, punjenje, frape, sladoled i zobene pahuljice.
- Dehidrirano povrće se može koristiti u juhama, varivima, povrtnim platama ili kao suhe grickalice.
- Rehidrirano povrće možete upotrijebiti u omiljenim receptima kao što su mesne štruce i druga glavna jela, u prelivima ili salatama.
- Drobijeno dehidrirano povrće je izvrstan sastojak za mesne i druge juhe te za umake.
- Za optimalno zadržavanje hranjivih vrijednosti preporučujemo:
 - poštuju pravilno vrijeme prokuhavanja.
 - pravilno pakirajte dehidriranu hranu i čuvajte ju u posudama na hladnom, suhom i tamnom mjestu.
 - redovito provjeravajte spremjenu hranu, pregledajte ima li upijanja vlage.
 - konzumirajte dehidriranu hranu što prije moguće.
 - kada kuhate rehidriranu hranu, upotrijebite otopinu za namakanje.

ZAŠTITA OD PREGRIJAVANJA

- Dehidrator za hranu je opremljen osiguračem za zaštitu od pregrijavanja. Ako temperatura previše poraste, na primjer zbog nepravilno posložene hrane, dehidrator za hranu će se automatski isključiti. U tom slučaju, iskopčajte utikač napajanja i pustite da se dehidrator za hranu ohladi. Zatim ga možete ponovo staviti u pogon.

TABLICA ZA RJEŠAVANJE PROBLEMA

PROBLEM	MOGUĆI UZROK	RJEŠENJE
Dehidrator za hranu se ne može uključiti.	<ul style="list-style-type: none"> Kabel napajanja nije ukopčan u električnu mrežu. Nije pritisnut gumb "START/STOP". 	<ul style="list-style-type: none"> Ukopčajte dehidrator za hranu u električnu mrežu. Pritisnite gumb "START/STOP".
Ventilator se okreće, ali dehidrator ne stvara toplinu	<ul style="list-style-type: none"> Kvar na dehidratoru. 	<ul style="list-style-type: none"> Isključite dehidrator, iskopčajte ga iz struje i obratite se ovlaštenom servisnom centru.
Ventilator stvara neobičnu buku.	<ul style="list-style-type: none"> Poklopac rešetke ventilatora udara o lopatice ventilatora. 	<ul style="list-style-type: none"> Isključite dehidrator, iskopčajte ga iz struje i pažljivo povucite poklopac rešetke dalje od lopatica ventilatora. Ako to ne riješi problem s bukom, obratite se ovlaštenom servisnom centru.
Dehidrator stvara toplinu, ali se ventilator ne okreće.	<ul style="list-style-type: none"> Provjerite da li neki strani predmet, nečistoća ili komad hrane sprječava lopaticu ventilatora da se okreće. 	<ul style="list-style-type: none"> Očistite ventilator. Ako se ne okreće čak ni nakon čišćenja, obratite se ovlaštenom servisnom centru.
Hrana nije dobro dehidrirana	<ul style="list-style-type: none"> Previše hrane je stavljeno na pladnjeve. Sastojci su međusobno preblizu 	<ul style="list-style-type: none"> Smanjite količinu hrane. Prestožite hranu na pladnju.
Na vratima se stvaraju kapljice vode ili vlaga.	<ul style="list-style-type: none"> Previše hrane je stavljeno na pladnjeve. Hrana sadrži previše vlage. 	<ul style="list-style-type: none"> Smanjite količinu hrane. Povečajte vrijeme dehidracije.
Dehidrator se pregrijava ili ima prekida u stvaranju topline.	<ul style="list-style-type: none"> Sustav za kontrolu temperature ne radi pravilno. 	<ul style="list-style-type: none"> Isključite dehidrator, iskopčajte ga iz struje i obratite se ovlaštenom servisnom centru.
Dehidrator za hranu se isključio tijekom postupka dehidriranja.	<ul style="list-style-type: none"> Sustav za praćenje temperature je otkrio previsoku temperaturu pa se dehidrator za hranu automatski isključio. 	<ul style="list-style-type: none"> Iskopčajte dehidrator za hranu iz električne utičnice i pustite da se ohladi. Zatim ga možete ponovo staviti u pogon.
Sastojci nisu jednoliko dehidrirani.	<ul style="list-style-type: none"> Debljina kriški hrane nije jednolika. Previše hrane je stavljeno na pladnjeve. 	<ul style="list-style-type: none"> Prestožite komade hrane s većim razmacima među njima ili promijenite debljinu komada. Smanjite količinu hrane.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE



Pažnja:

Prije bilo kakvog održavanja i čišćenja, uvijek isključite dehidrator za hranu pomoću gumba **B4** (START/STOP) i iskopčajte ga iz električne utičnice.

Nemojte koristiti razrjeđivače, otapala ili abrazivna sredstva za čišćenje uređaja - to može oštetiti površinu.

Ni dehidrator za hranu niti kabel napajanja se ne smije uranjati u vodu.

- Očistite površinu dehidratora lagano navlaženom krpom i zatim osušite brisanjem.
- Da biste očistili pojedinačne pladnjeve za hranu, upotrijebite krpu namočenu u obični deterdžent za sude. U slučaju veće nečistoće, možete oprati pojedinačne pladnjeve pod tekućom mlakom vodom. Pladnjevi se također mogu prati u perilici.
- Ulaz za zrak (rešetka) na dijelu s motorom mora uvijek biti čista radi slobodnog protoka zraka. Ako se rešetka zaprija ili začepi prašinom, očistite ju četkom ili usišite prljavštinu usisavačem.

POHRANA

Ako ne namjeravate koristiti dehidrator dulje vrijeme, napravite sljedeće:

- Očistite dehidrator kao što je opisano u poglavlju „Čišćenje i održavanje“.
- Stavite dehidrator na sigurno, čisto i suho mjesto bez prašine koje je izvan dohвата djece.
- Ako prvata za pohranu to omogućuje, preporučujemo da čuvate dehidrator s otvorenim vratima da se u njemu ne bi stvorili neugodni mirisi.

TEHNIČKE SPECIFIKACIJE

Raspon nazivnog napona	230 V AC
Nazivna frekvencija	50/60 Hz
Ulazna snaga	500 W
Dužina kabela napajanja	1,10 m
Razina buke	50 dB(A)

Dimenzije (širina × dubina × visina)	340 × 450 × 310 mm
Težina	6 kg
Ukupna površina dehidriranja	1,18 m ²
Dimenzije pladnja za sušenje	330 × 300 mm
Broj pladnjeva za sušenje	12 kom.
Kontrola temperature	35-70 °C

Navedena razina emisije buke je manja od 50 dB(A), što predstavlja razinu A zvučne snage u odnosu na referentnu zvučnu snagu od 1 pW.

Zadržavamo pravo na izmjenu teksta i tehničkih specifikacija.

UPUTE I INFORMACIJE VEZANE UZ ODLAGANJE ISKORIŠTENIH MATERIJALA ZA AMBALAŽU

Odložite 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 prikupljanja. 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. Upitajte lokalna nadležna tijela ili odlagalište za više pojedinosti.

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 maloprodajnika.



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

