

SENCOR®

SFD 7750SS



DEHIDRATOR ZA HRANU
Prijevod originalnog priručnika



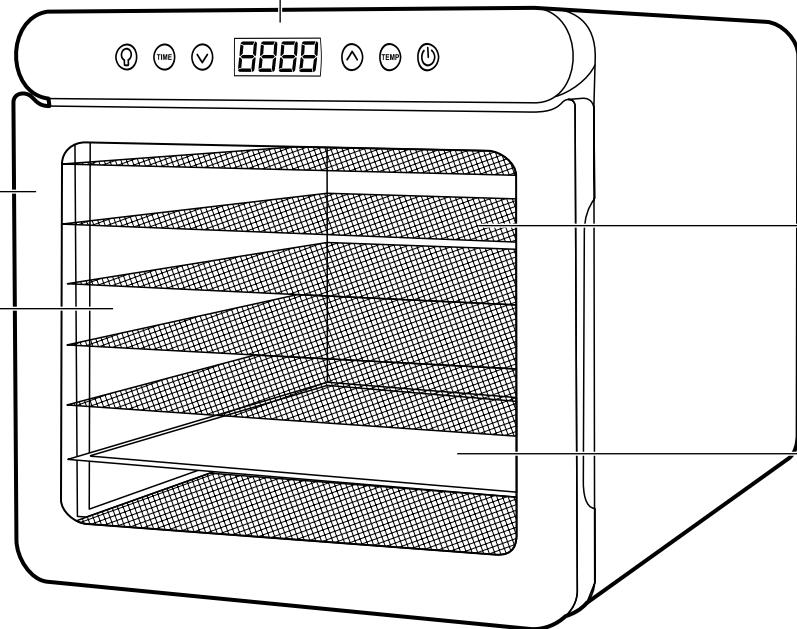
SENCOR[®]

SFD 7750SS



A

1

**B**

1

2

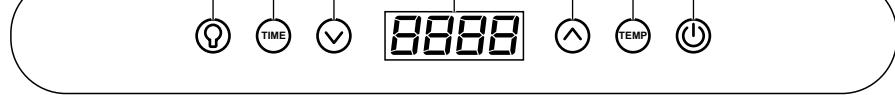
3

4

5

6

7



Važne sigurnosne upute

PAŽLJIVO PROČITAJTE I SPREMITE ZA BUDUĆU UPOTREBU.

- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca od 8 godina ili starija te osobe s fizičkim, osjetilnim 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.
- U slučaju da je električni kabel oštećen, dajte ga zamijeniti kod ovlaštenog servisnog tehničara da bi se izbjegla opasna situacija. Uredaj se ne smije koristiti ako je električni kabel oštećen.
- Djeci mlađoj od 8 godina nemojte dopuštati pristup uređaju i njegovom kabelu.
- Površine uređaja koje dolaze u dodir s hranom se uvijek moraju očistiti prema uputama u ovom korisničkom priručniku.



Upozorenje:

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

Električna sigurnost

- Prije ukapčanja uređaja u električnu utičnicu, provjerite odgovara li napon na napajnicu s podacima naponu električne utičnice.
- Ukopčajte uređaj samo u pravilno uzemljenu utičnicu. Nemojte koristiti produžni kabel.
- Potpuno odmotajte kabel napajanja prije upotrebe.
- Nemojte ukapčati niši iskapčati kabel napajanja uređaja iz električne utičnice ako imate mokre ruke.
- Pazite da kontakti električnog utikača ne dođu u dodir s vodom ili bilo kojom drugom tekućinom. Ako se to dogodi, pažljivo osušite električni utikač prije ponovne upotrebe.
- Nemojte iskapčati uređaj iz električne utičnice povlačenjem za električni kabel. To može oštetići kabel ili električnu utičnicu. Iskopčajte kabel iz utičnice povlačenjem utikača.
- Nemojte stavljati teške predmete na kabel napajanja. Pazite da električni kabel ne visi preko ruba stola i da ne dodiruje vruću površinu ili oštре predmete.
- Održavajte kabel napajanja suhim.
- Nemojte sami popravljati uređaj niši obavljati preinake na njemu. Prepustite sve popravke ili podešavanja na uređaju ovlaštenom servisnom centru. Neovlašteno otvaranje uređaja tijekom jamstvenog roka može poništiti jamstvo.
- Da biste sprječili opasnost od ozljede strujnim udarom, nikada nemojte uranjati kabel napajanja u vodu ili bilo koju drugu tekućinu niši ga prati pod tekućom vodom.
- Nemojte koristiti uređaj ako ne radi pravilno, ako je oštećen ili ako je bio uronjen u vodu.
- Ovaj uređaj je namijenjen za upotrebu u kućanstvu. Nemojte ga koristiti u komercijalne svrhe, ili za druge svrhe za koje nije namijenjen.

Sigurnost tijekom upotrebe

- Uredaj 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 u industrijskom okruženju ili na otvorenom. Nemojte ga koristiti za bilo koje druge svrhe osim onih za koje je namijenjen.
- Koristite uređaj samo s originalnim dodacima s kojima je isporučen. Nikada nemojte koristiti dodatni pribor koji nije isporučen s ovim uređajem ili koji proizvodač nije izričito prepričao.
- Koristite uređaj i pribor u skladu s uputama u ovom korisničkom priručniku.
- Koristite uređaj samo s originalnim dodacima s kojima je isporučen.
- Prije svake upotrebe provjerite ima li oštećenja na odabranom dodatku. Nikada nemojte koristiti uređaj s oštećenim dodatkom.
- Nemojte ostavljati uređaj ili dodatke na električnom ili plinskom štednjaku ili u njihovoj blizini, na rubu stola, kao ni na nestabilnim površinama. Držite uređaj samo na vodoravnoj, suhoj i stabilnoj površini.
- Nemojte izlagati uređaj i dodatni pribor učinku okoliša na otvorenom, ekstremnim temperaturama, izravnom sunčevom svjetlu, pretjeranoj vlaži ili pretjeranoj prašnjavim okruženjima.
- Nemojte stavljavati uređaj i dodatni pribor blizu grijanja, otvorenog plamena ili drugih izvora topline.
- 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.
- Ako se uređaj koristi u blizini djece, budite posebno pažljivi i odaberite mjesto postavljanja koje je izvan njihovog dosega.
- 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.
- Održavajte pladnjeve čistima jer dolaze u dodir s hranom.
- Nikada nemojte prati uređaj pod tekućom vodom niši ga uranjati u vodu ili drugu tekućinu. Osim pladnjeva, nijedan drugi dio uređaja nije namijenjen za pranje u periliči sudu.
- Nemojte uključivati uređaj kada je prazan. Nepravilna upotreba uređaja može negativno utjecati na njegov vijek trajanja.
- Nemojte koristiti uređaj ako ne radi pravilno ili ako su vidljivi znakovi oštećenja.
- Da biste sprječili nastanak opasne situacije, nemojte sami popravljati niši modificirati uređaj na bilo koji način. Prepustite sve popravke ili podešavanja ovlaštenom servisnom centru. Neovlaštenim modifikacijama uređaja riskirate poništavanje prava koja vam daje jamstvo u slučaju nezadovoljavajućeg rada ili kvalitete.
- Pohranite uređaj u suhom okruženju.

HR Dehidrator za hranu

Korisnički priručnik

- Hvala vam što ste kupili proizvod marke SENCOR i nadamo se da ćete s njim biti zadovoljni.
- 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. U slučaju da predajete ovaj uređaj drugoj osobi, pazite da priložite i ovaj korisnički priručnik.
- Pažljivo otpakirajte uređaj i pazite da ne odbacite nijedan dio pakiranja prije nego što nadete sve dijelove. Preporučujemo da zadržite originalnu kartonsku kutiju, materijal ambalaže, račun, izjavu proizvođača ili jamstvo barenim u trajanju pravne odgovornosti za nezadovoljavajući rad ili kvalitetu. U slučaju transporta, preporučujemo da zapakirate uređaj u originalnu kutiju proizvođača.

OPIS UREĐAJA

A1	Upravljačka ploča	A4	Odvjivi pladnjevi od nehrđajućeg čelika (7x)
A2	Podešavanje vremena	A5	Plastična mrežica (1x)
A3	Prostor za sušenje	A6	Plitica za kapanje (1x)
B1	Rasvjeta unutrašnjosti	B6	Podešavanje temperature
B2	Podešavanje vremena	B7	Gumb za uključivanje/isključivanje dehidratora za hranu
B3	Gumb za smanjivanje vrijednosti		
B4	Zaslон		
B5	Gumb za povećavanje vrijednosti		

NAMJENA UREĐAJA

- Dehidrator za hranu namijenjen je za dehidriranje hrane kao što je voće, povrće, šumsko voće, meso, sjemenke, legumi, orasasti plodovi, glijive, 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 ormarića sa odjeljkom za sušenje s razinama za odvojive pladnjeve. Na stražnjoj strani ormarića 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 rasporadi na sve razine odjeljka za sušenje i uklanja potrebu da se pladnjevi rotiraju tijekom postupka dehidriranja.

ZAŠTO KORISTITI DEHIDRATOR ZA HRANU?

- Sušenje (dehidracija) je jedna od najstarijih metoda za prezerviranje hrane tijekom koje se hrana zagrijava da bi vлага 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 cijele godine.
- Namirnice koje se tijekom standardnog kuhanja ili konzerviranja knoz dulje 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 bjelančevine. Prikladan dehidrator za hranu kao što je ovaj može održavati dovoljno nisku temperaturu pri kojoj enzimi ne gube svoj učinak, dok istovremeno stvara dovoljno vrúć zrak da se hrana brzo dehidrira i da se sprječi razvoj plijesni 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 krpm za brišanje. Pladnjevi se također mogu prati u perili.
- Također očistite unutrašnjost ormarića lagano vlažnom krpm za brišanje i zatim osušite svu brišanjem. Pri čišćenju pazite da ne navlažite grijaće elemente ili ventilator dehidratora za hranu. Nikada nemajte uranjati ormarić 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.
- Cišćite kabel napajanja jedinice postolja s motorom samo suhom krpm za brišanje, nikada nemajte prati vodom.

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 odabranih površina mora odgovarati zbrojenoj težini dehidratora za hranu i njegovog sadržaja.
- Osim toga, odaberite mjesto užimajući 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 produljiti rok upotrebe hrane.
- Najboljim se postavišu samo kada se koriste kvalitetni sastojci. Može se dehidrirati praktički bilo koja vrsta voća ili povrće. Odaberite samo zrelo voće i povrće, ali ne prezrelo, i to komade koji nemaju oštećenja, truleži ili plijesni. Moguce 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 sprejiva 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 premaži 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, petelje ili korijenje te druge neiskoristive dijelove.
- Narežite voće na dijelove jednake deblijine, idealno 2 do 4 mm. Komadi različite deblijine nepotrebno produljuju 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 (jaboke, borovnice, brusnice, itd.). Međutim, prerežite veće voće na pola ili narežite na kriške ili kockice.
- Osnosite narezano voće čistom krpom za brišanje ili papirnatim ručnikom.
- Da biste sprječili smedjenje nekih vrsta voća (jabuke, kruške ili mareljice), prije dehidriranja namotajte 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 pustite da eventualni višak soka iskapa iz komada voća i zatim se može odmah dehidrirati. Voće koje se tretira torn otopinom će ostati svijetle boje i neće posmrditi tijekom dehidriranja niti tijekom pohrane.
- Voće s prirodno otpornjom kožicom (grožde, šljive ili čak smokve) se može blansirati u kipućoj vodi na 12 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 operati povrće koje zahtijeva dugo vrijeme kuhanja, npr. korjenasto povrće, mahunarka, ciklu, brokul, mrkvu, celer, kukuruz, rajčicu i cvjetajuća. Da povrće ne bi izgubilo boju i vitamine, dovoljno je da ga prokuhatate na paru 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 jednoličnu dehidraciju, narežite ga na vrlo tanke trakice debljine oko 2 do 5 mm i širine 2,5 cm. Odaberite duljinu po želji.
- Začinjite trakice po vlastitom ukusu pomoću soli, mariniranja, začina za roštilj, itd. Ostavite začinjeno meso da odleži, po mogućnosti pre noći, u hladnjaku.
- Nakon što umeđete meso u dehidibrator za hranu, preporučujemo da provjeravate proces dehidracije 1x na sat. Meso je dobro dehidrirano kada gurnete krajeve trakice prema sredini i trakica pukne na sredini.

BILJE, ZAČINI I CVIJEĆE

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

KEKSI ZA KUĆNE LJUBIMCE

- Ako želite praviti kekse za kućne ljubimce, upotrijebite zdrave i svježe sastojke po likovnim aditivima 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 zdrobitete par komada rukom.
- Zamiješajte sve sastojke u velikoj zdjeli i oblikujte štrucu. Na pobrašnjenoj dasci za rezanje izvaljajte tjesto na visinu od oko 6 mm. Zatim izrežite oblike koje pas najviše voli.

STAVLJANJE HRANE NA PLADNJEVE

- Postožite narezane komade jednoliko na pladnjeve i nemojte da se komadi preklapaju nego ostavite razmake između njih. Da biste osigurali dovoljnju 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.

UKLJUČIVANJE

- Stavite dehidibrator za hranu na mjesto odabranu prema uputama u poglavljju LOKACIJA DEHIDRATORA ZA HRANU.
- Umetnite pladnjeve s pripremljenom hranom u dehidibrator za hranu i dobro zatvorite vrata.
- Utaknite kabel napajanja dehidiatora za hranu u električnu utičnicu. Gumbi i zaslon će na trenutak trepotnuti, jedinica će dati zvučni signal i upali će se gumb **B7**. Dehidibrator za hranu je tada u stanju pripravnosti.
- Pritisnjanje gumba **B7** će staviti dehidibrator za hranu u aktivni način rada. Zaslon i gumb će zasvjetiti i dehidibrator za hranu je spreman za upotrebu. Ako ne pritisnete nijedan gumb unutar 5 minuta, dehidibrator za hranu će se vratiti u stanje pripravnosti.

PROMJENA JEDINICA TEMPERATURE

- Dehidibrator za hranu omogućuje prikazivanje temperature u jedinicama °C ili °F. Ako želite promijeniti jedinice temperature, pritisnite i držite gumb **TEMP (B6)** na 3 sekunde. Mjerne jedinice će prijeći sa °C na °F. Na isti način možete vratiti jedinice na °C.

PODEŠAVANJE TEMPERATURE I VREMENA

- Da biste podešili vrijeme, pritisnite gumb **TEMP (B6)**. Pomoću gumba **B3** ili **B5** možete podešavati vrijednost na zaslonu. Svaki pritiskom gumba temperature se povećava ili smanjuje za 5 °C. Držite pritisnute gume kako biste ubrzali podešavanje temperature. Možete podešiti temperaturu u rasponu od 30 do 75 °C.
- Da biste podešili vrijeme, pritisnite gumb **TIME (B2)**. Pomoću gumba **B3** ili **B5** možete podešavati vrijednost na zaslonu. Svaki put kada se gumb pritisne, vrijeme se produžuje ili skraćuje za 30 minuta. Ako pritisnete i držite gumb **B3** ili **B5**, podešavanje vremena će se ubrzati. Možete podešiti vrijeme u rasponu od 01:00 – 24:00 sati.
- Vrijednosti temperature i vremena se mogu mijenjati u bilo kojem trenutku, čak i tijekom dehidracije.

POČETAK DEHIDRACIJE

- Pritisnite gumb **B7** da biste pokrenuli postupak dehidracije. Podešeno vrijeme se počinje postupno odbrojavati na zaslonu.

RASVJETA PROSTORA ZA PRŽENJE

- Ako vam je potreban bolji pregled procesa dehidracije, ali bez potrebe da otvarate vrata dehidibratora za hranu, možete uključiti rasvjetu prostora za dehidraciju tako da pritisnete gumb **B1**. Ponovo pritisnite gumb **B1** kada želite isključiti rasvjetu.

PROVJERAVANJE HRANE TIJEKOM DEHIDRIRANJA

- Ako želite izvaditi neki od pladnjeva tijekom postupka dehidracije da biste provjerili stanje hrane na njemu, samo otvorite vrata, i izvucite pladnje i zatvorite vrata. Odbrojavanje vremena na zaslonu će se nastaviti.
- 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.
- Nakon što ga provjerite, ponovo umeđite pladnje.

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 mekšu, vlažniju i savitljiviju 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 hlađe na oko 1 sat, a po čemu ih možete ostaviti u isključenom dehidratatoru za hrana. 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 kvarjenje hrane. Dehidrirano povrće mora biti tvrd 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 hrana svakih sat vremena te da u slučaju nejednolike dehidracije prestožite hrana na pladnjevima.

TABLICA PREPORUČENIH VREMENA DEHIDRACIJE



Napomena:

Vremena dehidracije u sljedećim tablicama samo su informativne naravi. Stvarna vremena ovise o temperaturi prostorije, okolnoj vlaži, udjelu vlage u hrani koja se dehidrira te o debљini krški narezane hrane. Prirodna sočnost hrane varira. Fruktoza u nekim vrstama voća zahtijeva dulja vremena dehidracije.

Voće	Priprema	Temperatura (°C)	Konačno stanje	Vrijeme (sat)
Marelice	Prerežite na pola i izvadite koštice. Prerežite na pola i okrenite suhu stranu prema dolje.	60–65	Do omekšavanja	18–20
Banane	Ogulite i narezite na krške od 3 mm.	65–70	Do hrskavosti	12–14
Smokve	Operite, uklonite peteljke i narezite na četvrtine. Suga strana prema dolje.	60–65	Do omekšavanja	18–20
Kiwi	Operite i narezite na krške od 6 mm.	60–65	Dok ne omekša	8–11
Breskve	Operite, ogulite i izvadite koštice, narezite napola ili na krške.	60–65	Do omekšavanja	8–17
Kruške	Operite, izvadite sredinu, ogulite i narezite na prstenove.	60–65	Do omekšavanja	4–8
Ananas	Ogulite, izvadite vlačnasti dio i srčiku. Narezite na krške od 6 mm.	60–65	Do omekšavanja	11–18
Rabarbara	Operite i narezite na duljinu od 25 mm.	60–65	Do omekšavanja	6–10
Jagode	Operite i narezite na krške od 6 mm.	60–65	Do omekšavanja	7–15
Lubenica	Ogulite, narezite na klinove i izvadite koštice. Narezite na krške od 10 mm.	60–65	Do mekanog i tjepljivog stanja	8–10
Pitaya	Ogulite i narezite na krške od 3 mm.	65–70	Do hrskavosti	10–14
Jabuke	Operite, izvadite sredinu, ogulite i narezite na prstenove.	60–65	Do omekšavanja	7–15

Povrće	Priprema	Temperatura (°C)	Konačno stanje	Vrijeme (sat)
Artičoke	Narezite na trakice širine 8 mm i kuhačte približno 10 minuta.	50–55	Do raspadanja	6–14
Grah	Narezite i kuhačte na paru dok ne postane proziran i jednolik, prostrite na podlogu s finom mrežicom.	45–55	Tvrdo / krhko	10–18
Kej	Očistite listove bez korijena	50–55	Do raspadanja	8–30
Cvjetića	Kuhajte do omekšavanja, nasjeckati	50–55	Tvrde	6–16
Celer	Narezite na krške od 7 mm.	50–55	Do raspadanja	6–14
Vlatni češnjak	Nasjeckajte	50–55	Do raspadanja	6–10
Češnjak	Ogulite i nasjeckajte	50–55	Do raspadanja	6–16
Papar	Cijeli	65–70	Do raspadanja	8–14
Luk	Nasjeckajte	50–55	Do raspadanja	8–14
Grašak	Kuhajte na paru 3 - 5 minuta.	65–70	Do raspadanja	8–14
Špinat	Parite do omekšavanja.	50–55	Do raspadanja	6–16
Šparoge	Isperite, narezite na komade od 25 cm.	50–55	Do hrskavosti	4–6
Cikla	Kuhajte, pustite da se ohladi, uklonite korijene i glavice. Narezite na komade od 25 cm.	50–55	Do hrskavosti	9–12
Cikla	Uklonite 10 mm s gornjeg dijela, temeljito ogulite i narezite na krške od 5 mm.	50–55	Do omekšavanja	9–12
Brokula	Narezite napola i kuhačte do omekšavanja, nasjeckajte na komade od 10 mm.	50–55	Do hrskavosti	10–14
Kupus	Operite i narezite na trakice od 3 mm.	50–55	Do hrskavosti	8–11
Mrkva	Odrezite gornji i donji dio, temeljito očistite površinu. Kuhajte do omekšavanja i narezite na krške od 3 mm.	50–55	Do savitljivosti	7–11
Kukuruz	Skinite zrnje s klipa kukuruza i raširete ga na mrežastu podlogu.	50–55	Do hrskavosti	7–10
Krastavci	Operite i narezite na krške od 3 mm.	50–55	Do savitljivosti	4–8
Patlidžan	Operite, ogulite i narezite na krške od 6 mm.	50–55	Do savitljivosti	4–8
Gljive	Operite i narezite na krške od 8 mm.	50–55	Do savitljivosti	4–7
Rotkvica	Očistite, kuhačte na paru (po potrebi) i narezite na krške od 8 mm.	50–55	Do omekšavanja/ savitljivosti	7–11

Ljute papričice	Operite i izvadite sjemenke i bijele dijelove. Narežite na trakice od 6 mm ili prstenove.	50–55	Do savitljivosti	4–8
Krumpir	Operite i ogulite. Kuhajte oko 4–6 minuta do omekšavanja. Narežite na kriške od 6 mm.	50–55	Do hrskavosti / omekšavanja	7–13
Bundeva	Operite i narežite na kriške od 6 mm.	50–55	Do savitljivosti	10–14
Rajčice	Nakon pranja, narežite na prstenove od 6 mm.	50–55	Do savitljivosti	10–14
Tikva	Operite i narežite na kriške od 5 mm.	50–55	Do hrskavosti	7–11
Batat	Operite i ogulite. Kuhajte na par 4–6 minuta. Narežite na kriške od 6 mm.	50–55	Do hrskavosti / omekšavanja	7–13

Meso i ostalo	Priprema	Temperatura (°C)	Konačno stanje	Vrijeme (sat)
Trgano meso	Upotrijebite čisto meso da eliminirate što više masti, budući da se mast kvar nakon nekog vremena. Narežite na kriške deblijine 6 mm i stavite na pladanj za sušenje.	60–70	Do savitljivosti	7–8
Orašasti plodovi i sušeno voće	Jednoliko rasprostrite po mrežastoj podlozi.	50–55	Tvrdo / krhko	8–14
Vanilija, začini	Široko prostrite sastojeke na pladanj umjesto da budu jedan na drugom.	40–50	Mekano / krhko	8–12
Aromatski čajevi	Široko prostrite aromatske čajeve na pladanju, nemojte ih stavljati jedan na drugi.	30–40	Do savitljivosti	10–18

ZAŠTITA OD PREGRIJAVANJA

- Dehidrator za hranu je opremljen osiguračem za zaštitu od pregrijavanja. Ako temperatura previše naraste zbog učinka, na primjer, nepravilno postavljenih sastojaka, na lastnom će se prikazati šifra greške "E1" ili "E2" i oglasiti će se zvučni signal (3x), a dehidrator za hranu će se isključiti nakon 10 sekundi.
- Ako se to dogodi, izvucite kabel napajanja iz električne utičnice i pustite da se dehidrator za hranu ohladi. Zatim ga možete ponovo staviti u pogon.

ISKLJUČIVANJE

- Da biste isključili dehidrator za hranu, pritisnite gumb **B7**.
- Iskopčajte kabel napajanja dehidratora za hranu iz električne utičnice. Ako želite premjestiti dehidrator za hranu na drugo mjesto, prvo pustite da se potpuno ohladi.

ČUVANJE DEHIDRIRANE HRANE

- Prije omatanja ili pohrane dehidrirane hrane, prvo pustite da se hranu ohladi. Upotrijebite samo prikladnu ambalažu za čuvanje hrane, na primjer staklenicu za zimnicu, hermetički zatvorene posude, plastične vrećice za zamrzavanje ili pakiranje, koje su otporne na prodor vlage. Nemojte koristiti plastične ili aluminijске posude. Mogu se koristiti

metalne kutije s otvorenim poklopцима, 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 zbijenje moguće, ali nemojte međusobno pritiskati odvojene hrane.
- Nemojte čuvati bijle 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 cvijeća, staklenke sa širokim glrom radi lakšeg rukovanja.
- Stavite sušenu cvijeću, listove i peteljke u staklenke sa širokim glrom. Po potrebi dodajte 3–4 kapljice aromatičnog ulja da biste osvježili miris i zatvorite posudu. Proterete sadržaj i držite ga na hladnom mjestu. Na taj način će aromatični sadržaj uvek 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 spremljenu dehidriranu hranu najmanje jednom mjesечно.
- Pregledajte dehidriranu hranu redovito jednom mjesечно. 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 vratići 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 skuhajte u vodi u kojoj se namakalo. Po potrebi dodajte još vode. Pustite da završi, zatim smanjite temperaturu i lagano kuhajte do kraja. Na kraju kuhanja, također možete dodati sol, što će usporiti postupak rehidracije. Što se liči svježim namirnicama, prekuhanjem 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 plijesni. Ako produljite namakanje na sobnoj temperaturi, dolazi do opasnosti od kvarenja. Zato kada namačate voće ili povrće dulje od 1–2 sata, stavite posudu u hladnjak.

- Da biste sprječili da hrana izgubi svoju hranjavu vrijednost, upotrijebite vodu iz otopine za namakanje kada priprematе razne recepte. Volumen jedne šalice sušenog voća odgovara volumenu 2 šalice nakon rehidriranja. Da biste vratile vlagu u oključenjem tijekom dehidracije, prelijte povrće hladnom vodom i namačite ga od 20 minuta do 2 sata. Zatim prelijte povrće kipućom vodom. Kada kuhatate, pustite da povrće završi i zatim ostavite na laganoj vatri.
- Volumen jedne šalice sušenog voća odgovara volumenu 1 1/2 šalice nakon rehidriranja. Dodajte dovoljno vode da prekrje 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 namačete predugo, voće će izgubiti aromu. Za kuhanje rehidriranog voća, pokrijte posudu i kuhatite 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, omlete, pincu, punjenje, frape, sladoled i zobene pašnjake.
- Dehidrirano povrće se može koristiti u juhama, varivima, povrtnim platomama ili kao suhe grickalice.
- Rehidrirano povrće možete upotrijebiti u omiljenim receptima kao što su mesne štruce i druga glavna jela, u preljevima ili salatama.
- Drobljeno dehidrirano povrće je izvrstan sastojak za mesne i druge juhe te za umake.
- Za optimalno zadržavanje hranjivih vrijednosti preporučujemo:
 - postupite pravilno vrijeme prokuhanja.
 - pravilno pakirajte dehidriranu hranu i čuvajte ju u posudama na hladnom, suhom i tamnom mjestu.
 - redovito provjeravajte spremljenu hranu, pregledajte ima li upijanja vlage.
 - konzumirajte dehidriranu hranu što prije moguće.
 - kada kuhati rehidriranu hranu, upotrijebite otopinu za namakanje.

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. Gumb B7 nije pritisnut. 	<ul style="list-style-type: none"> Ukopčajte dehidrator za hranu u električnu mrežu. Pritisnite gumb B7.
Ventilator se okreće, ali dehidrator za hranu ne stvara toplinu.	<ul style="list-style-type: none"> Kvar na dehidratoru za hranu. 	<ul style="list-style-type: none"> Isključite dehidrator za hranu, iskopčajte ga iz struje i obratite se ovlaštenom servisnom centru.
Hrana nije dobro dehidrirana	<ul style="list-style-type: none"> Previše hrane je stavljeno na pladnjeve. Komadi hrane su preblizu jedan drugom ili se preklapaju. 	<ul style="list-style-type: none"> Smanjite količinu hrane. Presložite hranu na pladnju.
Na vratima se stavaraju 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. Povećajte vrijeme dehidracije.
Dehidrator za hranu 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 za hranu, 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 jedholika. Previše hrane je stavljeno na pladnjeve. 	<ul style="list-style-type: none"> Presložite komade hrane s većim razmacima među njima ili promijenite debljinu komada. Smanjite količinu hrane.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Upozorenje:



Prije čišćenja ili održavanja, uviđe iskopčajte dehidrator za hranu iz struje i pričekajte da se potpuno ohladi.

Ne koristite razrjeđivače, abrazivna sredstva za čišćenje i sl. U suprotnom je moguće oštećenje površine uređaja.

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

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

POHRANA

- Kada završite s upotrebom uređaja i kada ga očistite, držite uredaj i nastavke na čistom i suhom mjestu izvan dohvata djece. Držite uredaj i pribor dalje od ekstremnih temperatura, izravnog sunčevog svjetla i pretjerane vlažnosti i nemjoto ju držati u pretjerano prašnjavom okruženju.

TEHNIČKE SPECIFIKACIJE

Nazivni raspon napona	230 V
Nazivna frekvencija	50 Hz
Nazivna ulazna snaga	600 W
Težina.....	9,5 kg
Klasa zaštite od strujnog udara	I
Razina buke	65 dB(A)

Navedena razina emisije buke iz uređaja je 65 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 I - Zaštitu od ozljede električnim udarom daje osnovna izolacija i spoj dijelova koji nisu pod naponom na zaštitni sustav napajanja.

Zadržavamo pravo na izmjene teksta i tehničkih parametara.

UPUTE I INFORMACIJE VEZANE UZ ODLAGANJE RABLJENE AMBALAŽE

Odložite rabljenu ambalažu na ovlaštenom odlagalištu u svom 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 ove uređaje na predviđenim prikupljalistima. Također, u nekim državama Europske unije ili drugim europskim zemljama možete vratiti uredaj lokalnom prodavaču kada kupujete ekvivalentan novi uredaj. Pravilno odlaganje ovog proizvoda pomaze u spašavanju vrijednih prirodnih resursa te sprječava potencijalne negativne uticaje za okoliš i ljudsko zdravlje, koji bi nastali nepravilnim odlaganjem otpada. Zatražite više pojedinosti od lokalnih nadležnih tijela ili prikupljalista otpada. U skladu s državnim propisima, moguće su kazne za nepropisno odlaganje ove vrste otpada.

Za poslovne subjekte u državama Europske unije

Ako želite odbaciti električnu ili elektroničku opremu, zatražite informacije od prodavača ili dobavljača.

Odlaganje u drugim zemljama izvan Europske unije

Ovaj simbol je važeći u Europskoj uniji. Ako želite odložiti ovaj proizvod u otpad, zatražite potrebne informacije o pravilnom načinu odlaganja od lokalnih nadležnih tijela ili prodavača.



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

FAST ČR, a.s.
U Sanitasu 1621
CZ-251 01 Říčany
www.sencor.eu