



HR ■ Dehidrator za hranu

Prijevod originalnog priručnika

PAŽLJIVO PROČITAJTE I SPREMITE ZA BUDUĆU UPOTREBU.

Opća upozorenja

- 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 kabelu.

Električna sigurnost

- Prije ukapčanja uređaja u električnu utičnicu provjerite odgovara li napon na naljepnici s podacima naponu električne utičnice.
- Ukopčajte uređaj samo u pravilno uzemljenu utičnicu. Nemojte koristiti produžni kabel.
- Nemojte iskapčati uređaj iz električne utičnice povlačenjem za električni kabel. To može oštetiti električni kabel ili električnu utičnicu. Iskopčajte kabel iz utičnice povlačenjem utikača.
- Nemojte ukapčati niti iskapčati 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.
- Ako se električni kabel ošteti, mora ga zamijeniti proizvođač, njegov servisni tehničar ili druga osoba sličnih kvalifikacija jer će se time spriječiti opasne situacije.
- Nemojte ukapčati niti iskapčati 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.

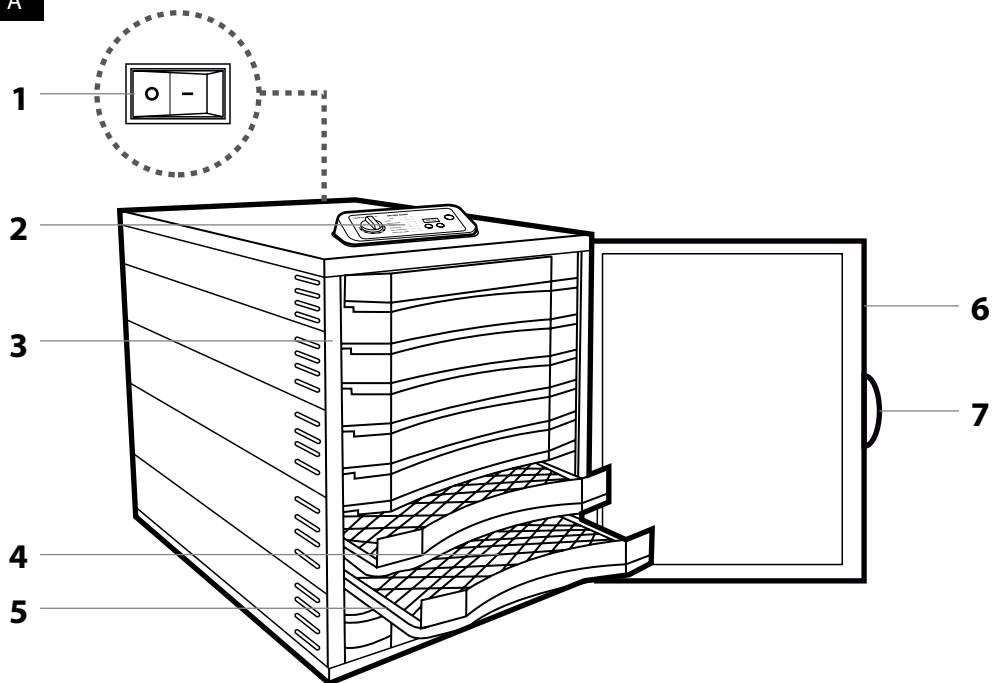
- Uvijek isključite uređaj i iskopčajte ga iz utičnice nakon završetka upotrebe.
- Da biste izbjegli opasnost od ozljede električnim udarom, nemojte samo popravljati uređaj niti obavljati bilo kakva podešavanja na njemu. Prepustite sve popravke ili podešavanja ovlaštenom servisnom centru. Neovlašteno otvaranje uređaja tijekom jamstvenog roka može poništiti jamstvo.

Sigurnost tijekom upotrebe

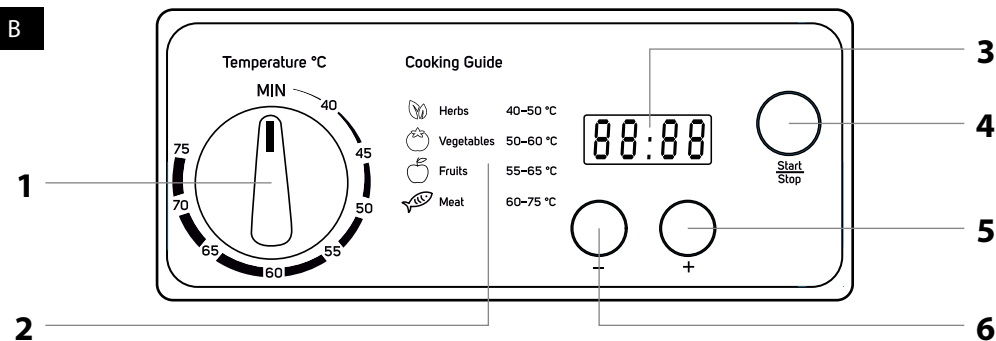
- Uređaj je dizajniran za upotrebu u domaćinstvu, uredu ili sličnoj vrsti prostora. Nemojte ga koristiti u industrijskom okruženju ili na otvorenom ili u prostorijama s visokom vlagom, npr. u praonicama ili kupaonicama.
- Nemojte koristiti uređaj ni za koje svrhe osim za dehidriranje hrane.
- Koristite 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.
- Držite 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.
- Ovaj uređaj nije dizajniran za upravljanje pomoću programiranog uređaja, vanjskog vremenskog prekidača ili daljinskog upravljača.
- 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 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 priborom (pladnjevima), budite pažljivi jer mogu biti vrući!
- Temperatura dostupnih površina može biti visoka dok uređaj radi.
- Nemojte nositi uređaj dok je vruć.

- Uvijek isključite uređaj i iskopčajte ga iz utičnice ako ga ne namjeravate koristiti i ako ga ostavljate bez nadzora, prije sastavljanja, rastavljanja, čišćenja ili premještanja.
- 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.
- Održavajte pladnjeve i rešetke čistima jer dolaze u dodir s hranom.
- Nikada nemojte prati uređaj pod tekućom vodom niti ga uranjati u vodu ili drugu tekućinu. Ni uređaj ni njegovi dijelovi nisu namijenjeni za pranje u 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. 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 od proizvođača.
- Pazljivo otpakirajte uređaj i pazite da ne odbacite nijedan dio pakiranja prije nego što nađete sve dijelove uređaja.

OPIS UREĐAJA I PRIBORA

- | | |
|--|---|
| A1 Glavni prekidač | A5 Rešetke od nehrđajućeg čelika |
| A2 Upravljačka ploča | A6 Vrata sa staklom |
| A3 Ormarić s odjeljkom za dehidraciju | A7 Ručka |
| A4 Pladnjevi na izvlačenje | |

- | | |
|--|--|
| B1 Gumb za regulaciju temperature | B5 Gumb za povećanje vremena (plus) |
| B2 Vodič za odabir temperature | B6 Gumb za smanjenje vremena (plus) |
| B3 Zaslon | |
| B4 Gumb za pokretanje/pauzu s osvjetljenjem | |

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 ormarića s odjeljkom za sušenje s deset razina za klizne pladnjeve i rešetke od nehrđajućeg čelika. Na stražnjoj strani ormarića nalaze se grijači element, motor s ventilatorom i termostati.
- Dehidrator za hranu radi na tehnologiji vodoravnog protoka zraka koja omogućuje jednoliko rasporedjivanje topline. Ona omogućuje da se toplina jednoliko rasporedi na sve razine odjeljka za sušenje i uklanja potrebu da se rešetke za hranu 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 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 koncentrira 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 prehranbenu 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 sprijeci razvoj plijesni i bakterija.

PRIVE PRVE UPOTREBE

- Prije prve upotrebe dehidratora za hranu, temeljito operite klizne pladnjeve i rešetke od nehrđajućeg čelika vrućom vodom i neutralnim kuhinjskim deterdžentom. Zatim isperite sve te dijelove čistom vodom i temeljito osušite finom krpom za brisanje.
- Također očistite unutrašnjost ormarića lagano vlažnom krpom za brisanje i zatim osušite sve brisanjem. Pri čišćenju pazite da ne navađete grijače elemente ili ventilator dehidratora za hranu. Nikada nemojte uranjati ormarić dehidratora za hranu u vodu i druge tekućine.
- Prije prve upotrebe također preporučujemo pokretanje praznog dehidratora za hranu na najmanje 4 sata. Nako 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 uzimate 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.

- 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 prezelelo, i to komade koji nemaju oštećenja, truleži ili plijesni. 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:

vru 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 neiskoristive dijelove.
- Narežite voće na dijelove jednake debljine, idealno 2 do 4 mm. Komadi različite debljine nepotrebno produljuju vrijeme dehidriranja. 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 pustite 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 posmeđiti tijekom dehidriranja niti tijekom pohrane.
- Voće s prirodno otpornijom kožicom (grožđe, 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 kraci biti rok upotrebe nakon dehidriranja.
- Temeljito osušite meso i odrežite sve masne dijelove. Da biste osigurali jednoliku dehidraciju, narežite ga na vrlo tanke trake debljine oko 2 do 5 mm i širine 2,5 cm. Odaberite duljinu po želji.
- Začinite trake po vlastitom ukusu pomoću soli, mariniranja, začina za roštilj, itd. Ostavite začinjeno meso da odleži, po mogućnosti preko noći, u hladnjaku.
- Nakon što stavite meso u dehidrator za hranu, prvo pustite da se zagrije na temperaturu od 70 °C na 15 minuta, što će uništiti potencijalne bakterije i druge štetne tvari u mesu. Zatim po potrebi i prema iskustvu spustite temperaturu, na primjer na 63 °C i dehidrirajte na približno 5 do 7 sati. Provjeravajte stanje dehidriranja svakih sat vremena. Meso je dobro dehidrirano kada gurnete krajeve trake prema sredini i traka pukne na sredini.

BILJE, ZAČINI I CVJEĆE

- 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 kekci tvrdi tako da zdrobite par komada rukom.
- Zamiješajte sve sastojke u velikoj zdjeli i oblikujte štrucu. Na posušenju dasci za rezanje izvaljajte tijesto na visinu od oko 6 mm. Zatim izrežite iz tijesta oblike koje pas najviše voli.

STAVLJANJE HRANE NA REŠETKE

- Posložite narezane komade jednoliko na rešetke i nemojte da se komadi preklapaju nego ostavite razmake između njih. Da biste osigurali dovoljnu cirkulaciju zraka, upotrijebite oko 85% površine na svakoj rešetci.
- 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 I POKRETANJE DEHIDRACIJE

- Stavite dehidrator za hranu na mjesto odabrano prema uputama u poglavlju LOKACIJA DEHIDRATORA ZA HRANU.
- Ukopčajte kabel napajanja dehidratora za hranu u električnu utičnicu i postavite glavni prekidač **A1** u položaj ON.
- Umetnite pladnjeve s pripremljenom hranom u dehidrator za hranu i dobro zatvorite vrata.
- Pomoću gumba **B1** podesite željenu temperaturu dehidriranja. Podesite vrijeme dehidracije pomoću gumba **b** ili **B6**.
- Pritisnite gumb **B4** da biste pokrenuli postupak dehidracije.

PAUZIRANJE DEHIDRACIJE RADI PREGLEDA HRANE

- Ako želite izvaditi neki od pladnjeva tijekom postupka dehidracije da biste provjerili stanje hrane na pladnju, pauzirajte dehidraciju pritiskanjem gumba **B4** i otvorite vrata.
- 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 provjerite hranu i zatvorite vrata, nastavite dehidraciju ponovnim pritiskanjem gumba **B4**.

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 sprijedi 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 pauzirajte dehidraciju i presložite hranu.

TABLICA PREPORUČENIH VREMENA DEHIDRACIJE



Napomena:

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

VOĆE

VRSTA VOĆA	PRIPREMA	POČETNO STANJE	PRIBLIŽNO VRIJEME DEHIDRACIJE
Marelice	Dehidrirajte ih prerezane na pola ili na četvrtine. Prije dehidracije ih pripremite tako da zadržite boju i da ne oštete kožicu.	Mekane i savitljive	20-28 sati
Jabuke	Uklonite koru i koštice te narežite na kriške ili prstenove. Namočite ih na 2 minute prije stavljanja u dehidrator. Zatim ih osušite i stavite na rešetke.	Mekane	7-15 sati
Kruške	Ogulite ih, izvadite koštice i vlačnaste dijelove. Narežite na kriške, prstenove ili polovice, četvrtine ili osmine.	Mekano, kožnato	10-12 sati
Šljive	Operite ih, ostavite ih cijele ili prepolovite, izvadite peteljku ili košticu ako se dehidriraju prepolovljene.	Mekane	5-24 sati
Banane	Ogulite te narežite na kriške debljine 0,3 cm.	Mekane	6-10 sati
Jagode	Narežite ih na kriške debljine oko 0,9 cm.	Nema vidljive vlage	7-15 sati
Grožđe	Operite, uklonite peteljke i ostavite cijelo.	Mekano, kožnato	22-30 sati
Breskve	Prije dehidriranja ih narežite na polovice ili četvrtine. Možete ih oguliti tijekom postupka dehidracije. Izvadite koštice kada se dehidriraju do 50 %.	Mekano, kožnato	12-15 sati
Ananas (svježi)	Ogulite koru, narežite na kriške, prstenove ili komadiće.	Mekan i savitljiv	12-18 sati
Ananas (konzervirani)	Ocijedite i obrišite.	Mekan i savitljiv	18-26 sati

Bobičasto voće, brusnice	Temeljito operite. Bobičasto voće možete ostaviti cijelo, a brusnice možete narezati	Nema vidljive vlage	10-15 sati
Trešnje	Nemojte vaditi koštice ako ih ne namjeravate odmah obraditi. Uklonite koštice. Možete ih prepoloviti. Ako ih želite prepoloviti, učinite to tek kada se dehidriraju na 50 %.	Kožnate, ali mekane	15 sati
Kiwi	Narežite na tanke ploške	Mekan	7-12 sati
Mango	Prerežite na pola.	Mekan	12-14 sati
Narančine kore	Narežite na dugačke trake i dehidrirajte. Zdrobite ih nakon dehidracije.	Mekane	8-10 sati

POVRĆE

VRSTA POVRĆA	PRIPREMA	POČETNO STANJE	PRIBLIŽNO VRIJEME DEHIDRACIJE
Patlidžan	Odrežite peteljku, operite, narežite na kriške debljine od 0,6 do 1,2 cm i posložite na pladnjeve.	Krhak	6-18 sati
Brokula	Obrežite i narežite na isti način kao i prije konzumacije, temeljito operite i kuhajte na pari na 3-5 minuta.	Krhka	6-20 sati
Luk	Ogulite, narežite na debljinu od 1,2 cm, promiješajte nekoliko puta tijekom dehidracije.	Hrskav	8-14 sati
Gljive	Odobrite svježe, mlade gljive. Odsرانite svu nečistoću. Ovisno o veličini, narežite, skratite ili sušite cijele.	Tvrde	6-14 sati
Grah (zeleni ili žuti)	Narežite ih na komade duljine oko 2,5 cm. Kuhajte dok ne postane proziran. Nakon djelomične dehidracije, pomiješajte grah tako da se zrna u sredini pladnja pomaknu prema rubu i obrnuto.	Krhak	Krhak
Bundeva	Ogulite i narežite na kriške	Krhka	6-18 sati
Kupus	Odrežite glavu i narežite na trakice debljine 0,3 cm. Narežite sredinu na kriške debljine 0,6 cm.	Tvrd, kožnat	6-14 sati
Prokulice	Odsرانite stabljike s prokulica i narežite ih na pola.	Krhka	8-30 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 omekša.	Tvrda, kožnata	6-16 sati
Krumpir	Po želji ogulite. Narežite na kriške debljine 0,4 do 0,6 cm ili na kockice. Prokuhajte na 8-10 minuta.	Hrskav	8-30 sati
Mrkva	Odobrite mladu mrkvu s finim korijenom. Kuhajte na pari dok ne omekša, narežite na kriške, komade, kockice ili trake.	Hrskava ili kožnata	8-14 sati
Krastavac	Ogulite ga, narežite na kriške od 0,3 cm	Tvrd, kožnat	8-16 sati
Slatka ili ljuta paprika	Narežite na kriške ili prstenove debljine oko 0,6 cm, izvadite sjemenke i operite.	Hrskava	4-14 sati
Peršin	Nakidajte na male komadiće, dehidrirajte i kasnije skratite po potrebi.	Hrskav	2-10 sati
Rajčice	Isperte i odstranite peteljke. Namočite u kipućoj vodi dok koža ne omekša. Prerežite na pola ili narežite na kriške.	Tvrd	8-24 sata
Rabarbara	Ogulite, namočite u otopini limuna	Tvrd	8-38 sati
Cikla	Odrežite korijen i sve što je 2,5 cm od vrha i dna, lagano prokuhajte, ohladite i ogulite. Narežite na kockice ili kriške.	Hrskava	8-26 sati
Celer	Odvijomite stabljiku od lišća. Pažljivo operite oba dijela. Narežite stabljiku na kriške debljine oko 0,6 cm. Prvo dehidrirajte lišće.	Hrskav	6-14 sati
Mladi luk	Narežite na polovice ili male komadiće	Krhak	6-10 sati

Šparoge	Ispерite i narežite na komade od 2,5 cm. Vrhovi daju bolju kvalitetu. Kada se stražnji dio zdrobi prije dehidracije, poštiže se izvanredan okus za razna jela.	Hrskave	6-14 sati
Češnjak	Razdvojite na češnjeve, oljuštite, narežite na kriške i dehidrirajte na pladnjevima.	Vrlo krhko	6-16 sati
Špinat i drugo lisnato povrće	Temeljito operite i odstranite tvrde peteljke. Kuhajte na pari dok ne omekša, ali još ne upije vodu.	Vrlo krhko	6-16 sati
Bilje, začini i cvijeće	Narežite na komade ili nasjeckajte na sitne komadiće za dekorativne svrhe, ostavite cijelo.	Krhko	8-10 sati

ISKLUČIVANJE DEHIDRATORA ZA HRANU

- Kada završite s dehidriranjem, otvorite vrata uređaja.
- Pomaknite glavni prekidač **A1** u položaj ISKLJUČENO. 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 hrana ohladi. Upotrijebite samo prikladnu ambalažu za čuvanje hrane, na primjer staklenke za zimmicu, 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 zbijenije moguće, ali nemojte međusobno pritisakati 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 cvijeća, 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 osvjježili 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 produljuje 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 mjesečno.
- Pregledajte dehidriranu hranu redovito jednom mjesečno. Ako nađete plijesan na površini hrane, odvojite ju od ostataka 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 skuhajte 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 plijesni. Ako produljite namakanje na sobnoj temperaturi, dolazi do opasnosti od kvarenja. Zato kada namaćete voće ili povrće dulje od 1-2 sata, stavite posudu u hladnjak.



- Da biste spriječili da hrana izgubi svoju hranjivost, upotrijebite vodu iz topine 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 namaćite 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 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 namaće 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, frappe, 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 preljevima ili salatama.
- Droblijeno dehidrirano povrće je izvrstan sastojak za mesne i druge juhe te za umake.
- Za optimalno održavanje hranjivih vrijednosti preporučujemo:
 - poštujujte pravilno vrijeme prokuhavanja.
 - pravilno pakirajte dehidriranu hranu i čuvajte ju u posudama na hladnom, suhom i tamnom mjestu.
 - redovito provjeravajte spremniju hranu, pregledajte ima li upijanja vlage.
 - konzumirajte dehidriranu hranu što prije moguće.
 - kada kuhate rehidriranu hranu, upotrijebite otopinu za namakanje.

TABLICA ZA RJEŠAVANJE PROBLEMA

PROBLEM	MOGUĆI UZROK	RJEŠENJE
Dehidrator za hranu se ne može uključiti.	• Kabel napajanja nije ukopčan u električnu mrežu. • Pomaknite glavni prekidač u položaj UKLJUČENO.	• Ukopčajte dehidrator za hranu u električnu mrežu. • Pomaknite glavni prekidač u položaj UKLJUČENO.
Ventilator se okreće, ali dehidrator ne stvara toplinu	• Kvar na dehidratoru.	• Isključite dehidrator, iskopčajte ga iz struje i obratite se ovlaštenom servisnom centru.
Ventilator stvara neobičnu buku.	• Poklopac rešetke ventilatora udara o lopatice ventilatora.	• 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.	• Provjerite da li neki strani predmet, nečistoća ili komad hrane sprječava lopaticu ventilatora da se okreće.	• Očistite ventilator. • Ako se ne okreće čak ni nakon čišćenja, obratite se ovlaštenom servisnom centru.
Hrana nije dobro dehidrirana	• Previše hrane je stavljeno na pladnjeve. • Komadi hrane su preblizu jedan drugom ili se preklapaju.	• Smanjite količinu hrane. • Presložite hranu na pladnjevima.
Na vratima se stvaraju kapljice vode ili vlaga.	• Previše hrane je stavljeno na pladnjeve. • Hrana sadrži previše vlage.	• Smanjite količinu hrane. • Povećajte vrijeme dehidracije.
Dehidrator se pregrijava ili ima prekida u stvaranju topline.	• Sustav za kontrolu temperature ne radi pravilno.	• Isključite dehidrator, iskopčajte ga iz struje i obratite se ovlaštenom servisnom centru.
Sastojci nisu jednoliko dehidrirani.	• Debljina kriški hrane nije jednolika. • Previše hrane je stavljeno na pladnjeve.	• Presložite 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 pomoću glavnog prekidača i iskopčajte ga iz električne utičnice. Nemojte koristiti razrjeđivače, otapala ili abrazivna sredstva za čišćenje uređaja - to može oštetiti površinu.

Ni dehidrator niti kabel napajanja ne se 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 suke. U slučaju veće nečistoće, možete oprati pojedinačne pladnjeve pod tekućom hladnom vodom.
- Ulaz za zrak (rešetka) na dijelu s motorom mora uvijek biti čista radi slobodnog protoka zraka. Ako se rešetka zaprlja ili začepi prašinom, očistite ju četkom ili usisajte 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 dohvata djece.
- Ako prostor za pohranu to omogućuje, preporučujemo da čuvate dehidrator s otvorenim vratascima da se u njemu ne bi stvorili neugodni mirisi.

TEHNIČKE SPECIFIKACIJE

Nazivni raspon napona	220–240 V AC
Nazivna frekvencija	50 Hz
Ulazna snaga	800 W
Dužina kabela napajanja	1,10 m
Dimenzije (širina × dubina × visina)	350 × 390 × 510 mm
Težina	9 kg
Ukupna površina za sušenje je	1,11 m²
Dimenzije pladnja za sušenje	370 × 300 mm
Broj pladnjeva za sušenje	10 kom.
Kontrola temperature	35-75 °C

Navedena razina emisije buke je 62 dB(A), što predstavlja razinu A zvučne snage u odnosu na referentnu zvučnu snagu od 1 pW.

UPUTE I INFORMACIJE VEZANE UZ ODLAGANJE RABLJENE AMBALAŽE

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 predviđenim mjestima za to. 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 ili prikupljačišta. U skladu s državnim propisima, moguće su kazne za nepropisno odlaganje ove vrste otpada.

Za poslovne subjekte u državama Europske unije

Ako želite odbaciti električne ili elektroničke uređaje, zatražite informacije od prodavača ili dobavljača.

Odlaganje u drugim zemljama izvan Europske unije

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



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