



HR ■ Isušivač hrane

Prijevod originalnog priručnika

PAŽLJIVO PROČITAJTE I SPREMITE ZA BUDUĆU UPOTREBU.

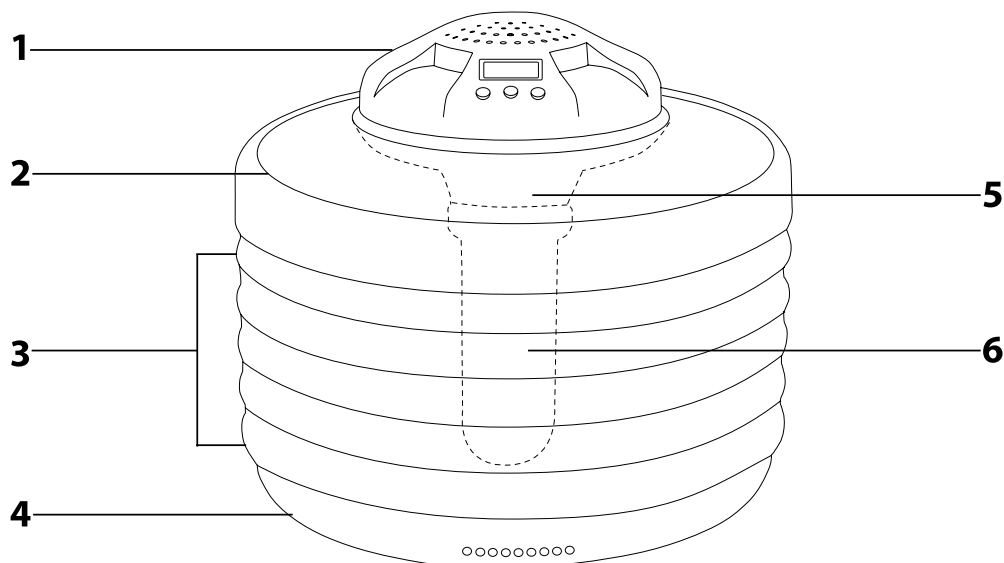
- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca od 8 godina ili starija te osobe s fizičkim ili mentalnim nedostacima ili osobe bez iskustva, ako su pod odgovarajućim nadzorom ili ako su obaviještene o tome kako koristiti proizvod na siguran način te ako razumiju potencijalne opasnosti.
- Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Djeca ne smiju obavljati čišćenje i korisničko održavanje osim ako su starija od 8 godina i pod nadzorom.
- Ako se električni kabel ošteti, dajte ga zamijeniti kod ovlaštenog servisnog tehničara da bi se izbjegla opasna situacija. Uređaj se ne smije koristiti ako je kabel napajanja oštećen.
- Nemojte dopuštati pristup uređaju i njegovom kabelu djeci mlađoj od 8 godina.
- Ovaj uređaj je namijenjen za upotrebu u kućanstvu. Nije namijenjen za upotrebu na lokacijama kao što su:
 - kuhinje za djelatnike u trgovinama, uredima i drugim radnim mjestima;
 - poljoprivredne farme;
 - hotelske ili motelske sobe ili drugi prostori za boravak;
 - prenoćišta s doručkom.
- Držite uređaj samo na stabilnoj, vodoravnoj i suhoj površini. Nemojte ga stavljati na prozorski prag, ploču sudopera, nestabilne površine, na opremu koja je izvor topline ili u njenu blizinu.
- Nemojte koristiti uređaj u industrijskom okruženju ili na otvorenom. Nemojte stavljati uređaj u blizinu tuša, kade, bazena, kuhinjskog sudopera ili drugog spremnika s vodom.
- Koristite samo originalni pribor isporučen s ovim uređajem.
- Prije ukapčanja ovog uređaja u električnu utičnicu, provjerite odgovara li napon na naljepnici s podacima naponu električne utičnice.

**Pažnja:**

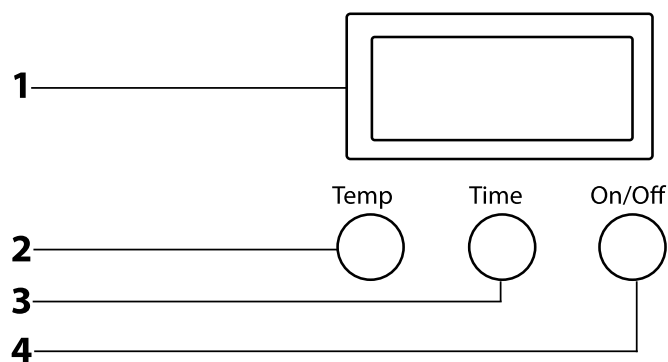
Ovaj uređaj nije dizajniran za upravljanje pomoću programiranog uređaja, vanjskog vremenskog prekidača ili daljinskog upravljača.

- Prije uključivanja uređaja provjerite je li uređaj pravilno sastavljen. Nemojte ukapčati kabel napajanja u utičnicu ako su pladnjevi za sušenje preokrenuti u položaj za pohranu.
- Nemojte ostavljati uključeni uređaj bez nadzora.
- Uvijek isključite uređaj, iskopčajte ga iz utičnice ako ga ne namjeravate koristiti, ako ga ostavljate bez nadzora te prije sastavljanja, rastavljanja, čišćenja ili premještanja.
- Pustite da se uređaj ohladi prije premještanja, rastavljanja na pojedinačne dijelove i prije okretanja pladnjeva za sušenje u položaj za pohranu.
- Kada ga čistite, pratite upute u poglavlju „Čišćenje i održavanje“. Nemojte prskati vodom glavnu jedinicu opremljenu kabelom napajanja, nemojte ju prati pod tekućom vodom niti ju uranjati, čak ni djelomično, u vodu ili bilo koju drugu tekućinu. Uređaj nije predviđen za pranje u perilici suđa.
- Pazite da kontakti električnog utikača ne dođu u dodir s vodom ili vlagom.
- Nemojte stavljati teške predmete na električni kabel. Pazite da električni kabel ne vidi preko ruba stola ili da ne dodiruje vruću površinu.
- Iskopčajte aparat iz utičnice povlačenjem utikača električnog kabla, nikada povlačenjem samog kabla. U suprotnom to može oštetiti kabel napajanja ili utičnicu.
- Nemojte koristiti uređaj ako je bilo koji dio oštećen. Nemojte sami popravljati uređaj niti obavljati preinake na njemu. Prepustite sve popravke ili podešavanja ovlaštenom servisnom centru. Neovlaštenim modifikacijama uređaja riskirate poništavanje prava koja vam daje jamstvo u slučaju nezadovoljavajućeg rada ili kvalitete.

A



B



- Prije korištenja ovog uređaja temeljito pročitajte korisnički priručnik, čak i u slučajevima kada ste se prethodno upoznali s radom sličnih vrsta uređaja. Koristite ovaj uređaj samo onako kako je opisano u ovom korisničkom priručniku. Držite ovaj korisnički priručnik na sigurnom mjestu gdje ga ubuduće možete lako naći.
- Preporučujemo da zadržite originalnu kartonsku kutiju, materijal ambalaže, račun, izjavu proizvođača ili jamstvo barem u trajanju pravne odgovornosti za nezadovoljavajuć rad ili kvalitetu. U slučaju transporta, preporučujemo da zapakirate uređaj u originalnu kutiju od proizvođača.

OPIS UREĐAJA

- | | |
|--|--|
| A1 Glavna jedinica s upravljačkom pločom | A5 Ugrađeni ventilator |
| A2 Poklopac | A6 Središnja cijev usmjerava protok zraka. Time se osigurava jednoliko sušenje hrane na svim pladnjevima. |
| A3 Pladnjevi za sušenje (5 kom.)
Promjer 32 cm, dostupna visina 3 cm | A7 Silikonski podložak za voćne rollice (nije prikazan) |
| A4 Postolje | |

OPIS UPRAVLJAČKE PLOČE I ZASLONA

- | | |
|--|---|
| B1 LED zaslon prikazuje postavljenu temperaturu ili vrijeme automatskog isključivanja | B3 Gumb za automatsko isključivanje u rasponu od 1:00 do 47:59 |
| B2 Gumb za postavljanje temperature | B4 Gumb za uključivanje/isključivanje |

PRIJE PRVE UPOTREBE

- Uklonite sav materijal ambalaže te promotivne etikete ili naljepnice s uređaja i dodatnog pribora.
- Dobro operite pladnjeve za sušenje **A3**, poklopac **A2** i postolje **A4** toplom vodom s neutralnim kuhinjskim deterdžentom. Zatim temeljito isperite te dijelove pod čistom tekućom vodom i temeljito osušite krpom za brisanje.
- Prije prve upotrebe pokrenite prazan uređaj najmanje 4 sata da biste uklonili eventualne mirise iz proizvodnje.



Pažnja:

Nemojte prskati glavnu jedinicu **A1** vodom, nemojte ju prati pod tekućom vodom niti ju uranjati, čak ni djelomično, u vodu.

SASTAVLJANJE I RASTAVLJANJE UREĐAJA

- Provjerite je li uređaj isključen i iskopčan iz električne utičnice. Prije sastavljanja uređaja svi dijelovi moraju biti suhi.
- Stavite postolje **A4** na ravnu, suhu i stabilnu površinu, na primjer na kuhinjski pult, i stavite pladnjeve **A3** na njega i poklopite poklopcem **A2**. Postavite cijev **A6** na donji dio glavne jedinice **A1** tako da strelce označene na njoj budu poravnate s utornima na donjem rubu glavne jedinice **A1**. Time se ureme jezičci u cijevi **A6** u utore u donjem dijelu glavne jedinice **A1**. Sada zakrenite cijev **A6** u suprotnom smjeru od kazaljki sata da ju učvrstite za glavnu jedinicu **A1**. Stavite sastavljenu glavnu jedinicu **A1** na poklopac **A2** tako da cijev **A6** prolazi kroz središnju rupu u pladnjevima **A3**. Okrenite glavnu jedinicu **A1** u smjeru kazaljki sata. Time će se učvrstiti poklopac **A2**.



Pažnja:

Kada sastavljate uređaj, pazite da svi dijelovi budu pravilno međusobno postavljeni.

- Da biste rastavili uređaj ponovite korake obrnutim redoslijedom.

UPOTREBA UREĐAJA

- Pripremite sastojke koje želite dehidrirati, stavite ih na pladnjeve za sušenje **A3** i sastavite dehidrator prema uputama u prethodnom poglavlju.
- Provjerite je li dehidrator pravilno sastavljen i zatim ga ukopčajte u električnu utičnicu. Pojedinačni segmenti će se početi postupno pojavljivati na LED zaslonu **B1** i oglasit će se zvučni signal.

1. UKLJUČIVANJE I ISKLJUČIVANJE

- Za uključivanje i isključivanje uređaja, koristite gumb **B4**.
- Kad se uređaj pokrene, uključit će se grijači element i ventilator **A5**, na LED zaslonu **B1** će se naizmjenice prikazivati zadana postavka temperature (50 °C) i postaviti će se brojka vremena za automatsko isključivanje (10:00 sati).
- Nemojte ostavljati uređaj bez nadzora dok radi i redovito provjeravajte stanje hrane.
- Kada se uređaj isključi, oglasit će se zvučni signal, na LED zaslonu **B1** će se svi segmenti postupno prikazati i zatim se isključiti.
- Kada završite s upotrebom uređaja, uvijek ga isključite i iskopčajte iz električne utičnice.

2. PODEŠAVANJE TEMPERATURE

- Pomoću gumba **B2** podesite željenu temperaturu. Temperatura se može podesiti u rasponu od 40 do 70 °C. Da biste ubrzali postupak podešavanja, pritisnite i držite gumb **B2**.
- Postavljena temperatura će treptati na zaslonu **B1** nekoliko puta i uređaj će se pokrenuti s automatskim reguliranjem temperature za postavljenu vrijednost.

3. UKLJUČIVANJE MJERAČA VREMENA ZA AUTOMATSKO ISKLJUČIVANJE

- Upotrijebite gumb **B3** za podešavanje vremena nakon kojeg će se uređaj automatski isključiti. Vrijeme automatskog isključivanja se može podesiti u rasponu od 1:00 do 47:59. Da biste ubrzali postupak postavljanja, držite gumb **B3**.
- Prestalo vrijeme do automatskog isključivanja će se odbrojivati na zaslonu **B1**. Na kraju zadano vrijeme oglašava se zvučni signal i uređaj se automatski zaustavlja. Na zaslonu **B1** će treptati poruka „End“ (Kraj). Da biste isključili zaslon **B1**, pritisnite gumb **B4**.

KAKO FUNKCIONIRA DEHIDRIRANJE HRANE

- Kada dehidrirate hranu, možete bilježiti, na primjer, težinu dehidrirane hrane prije i nakon dehidracije, vrijeme dehidracije, itd. Ti podaci mogu doprinijeti kvaliteti konačne namirnice. Zapišite te podatke na naljepnicu i naljepnice ih na posude u kojima ćete držati dehidriranu hranu.
- Kada se namoči u vodi, dehidrirana namirnica se može vratiti u prvobitno stanje i možete ju koristiti u omiljenim receptima, npr. juhama, varivima i salatama. Moguće je pripremiti izvanredna jela od namočenog voća i bobica (namakanjem vraćenih u prvobitno stanje prije dehidracije).
- Dehidracija je vrlo popularna tehnika obrade hrane koja zahtijeva minimalnu količinu opreme, a dehidrirana hrana zauzima vrlo malu površinu.
- Tijekom tog postupka, hrana se zagrijava radi isparavanja vlage koju sadrži, a nastala vodena para se ekstrahira.
- Većina namirnica ispušta svoju vlagu tijekom kratkog vremena dehidracije. To znači da namirnice mogu upiti veliku količinu topline i ispustiti veliku količinu vodene pare.

POSTUPAK

- Voće i povrće koje želite dehidrirati treba biti najbolje kvalitete – svježe i potpuno zrelo. Slaba kvaliteta obrađenog povrća i voća utječe će na kvalitetu dehidriranog proizvoda. Nezreo proizvod neće imati okus i boju kada se dehidrira, a prezreo proizvod će biti pretvrd, vlaknasti ili mekan i gncevac.
- Počnite dehidraciju hrane odmah nakon branja. Temeljito operite hranu da uklonite nepoželjnu prijaštinu i prskane kemikalije. Odbacite komade slabije kvalitete, budući da plijesan na njima može utjecati na kvalitetu ostatka.
- Neke vrste hrane je prije dehidracije potrebno nasjeckati ili ukloniti peteljke i koštice. Manji komadi se dehidriraju bolje i jednolinije.

PRIPREMA

- Enzimi sadržani u voću i povrću utječu na boju i promjenu okusa tijekom procesa sazrijevanja. Te promjene će se nastaviti čak i tijekom dehidracije i pohrane, osim ako se proizvod ne pripremi tako da se aktivnost enzima uspori.
- Kada pripremate povrće, možete ga unaprijed prokuhati – to pomaže da se zadrži boja i ubrzava postupak dehidracije jer omekšava vlakna i sprječava nepoželjne promjene okusa tijekom pohrane i poboljšava postupak obnavljanja povrća namakanjem u toplu vodu.
- Mnoge svijetle vrste povrća (posebno jabuke, marelice, breskve, nektarine i kruške) su podložne tamnjenju tijekom dehidracije i pohrane. Da biste riješili taj problem, voće treba pripremiti prethodnim prokuhavanjem ili namakanjem u odgovarajućoj otopini – učinkovitost tih postupaka varira.

Evo nekoliko savjeta za pripremu otopina:

- Sok ananasa ili limuna služi za smanjenje posmedijanja. Narežite voće izravno u sok. Izvadite ga nakon 2 minute i stavite na pladnjeve za sušenje **A3**. Da biste postigli ugodnu aromu, također možete namočiti voće u medu, začинима, limunu ili narančinom soku ili ga posuti kokosom. Upotrijebite maštu i pripremite vlastitu aromatičnu otopinu.
- Natrijev bisulfit (natrijev vodik sulfid): otopite 1 čajnu žličicu natrijevog bisulfitu u 1,13 l vode. Namočite pripremljeno voće u toj otopini na 2 minute. To će spriječiti gubitak vitamina C i omogućiti zadržavanje sjajne boje. Natrijev bisulfit može se kupiti u ljekarnama.
- Otopina soli
- Otopina askorbinske ili limunske kiseline. Također možete upotrijebiti prah antioksidansa dostupan u prodaji koji sadrži askorbinsku kiselinu, ali on često nije tako učinkovit kao čista askorbinska kiselina.

- Voće se može unaprijed prokuhati na pari, ali to ga može omekšati i time otežati daljnju obradu.
- Prokuhavanje sa sirupom pomaže pri zadržavanju boje jabuka, marelica, smokava, nektarina, bresaka, krušaka i šljiva. Konačni rezultat bit će sladi.
- Dobro je unaprijed lagano prokuhati voće s kožom (grozdje, suhe šljive, trešnje, smokve i neke bobice) u vodi da bi se koža probila. To omogućuje brži izlazak vlage na površinu tijekom dehidracije.
- Prije samog postupka dehidracije, uklonite višak vlage s površine hrane tako da ju stavite na čiste papirnate ručnike. Pladnjeve za sušenje **A3** treba pokriti slojem hrane preporučene debljine (vidi tablice). Ako je potrebno, stavite finu tkaninu (gazu) na pladnjeve za sušenje **A3** da spriječite ljepljenje pojedinačnih komada.
- Količina hrane po jednoj seriji dehidracije ne smije premašiti ¾ površine svakog pladnja **A3**, a kriške ne smiju biti deblje od 0,6 cm.

REHIDIRANJE HRANE U PRVOBITNO STANJE

- Nije nužno svu dehidriranu hranu rehidrirati u prvobitno stanje. Posebno voće je bolje u dehidriranom stanju. S druge strane, većina povrća je ukusnija kada se rehidrira u prvobitno stanje.
- 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.
- Dehidracija ne uklanja bakterije, kvasce i plijesni. Ako produljite namakanje na sobnoj temperaturi, dolazi do opasnosti od kvarjenja. Zato kada namaćete 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 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 1½ 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, omelette, pincu, punjenje, frape, sladoled i zobene pahuljice.
- Dehidrirano povrće se može koristiti u juhama, varivima, povrtnim salatama ili kao suhe grickalice.
- Rehidrirano povrće možete upotrijebiti u omiljenim receptima kao što su mesne štruce i druga glavna jela, u preljevima ili salatama.
- Drobiljeno dehidrirano povrće je izvrstan sastojak za mesne i druge juhe te za umake.

Za optimalno zadržavanje hranjivih vrijednosti preporučujemo:

- Postupite 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.

DEHIDIRANJE

- Vrijeme dehidriranja ovisi o vrsti voća ili povrća i veličini komada, a količinu hrane treba prilagoditi tako da stane na pladnjeve za sušenje **A3**.
- Prije pregleda dehidrirane hrane, uzмите малу količinu i pustite da se ohladi na nekoliko minuta.
- Hrana koja je vruća izgleda vlažnija i mekša nego kada se ohladi.
- Hranu treba pravilno dehidrirati da se spriječi mikrobiološka aktivnost i naknadno kvarjenje. Kada se pritisne, dehidrirano povrće mora biti tvrdo i krhko. Dehidrirano voće mora biti kožnato i mekano. Za dugoročno držanje, voće treba dehidrirati više nego dehidrirano voće kakvo se prodaje u trgovinama.

PAKIRANJE I POHRANA

- Voće narezano na komade različite veličine treba ostaviti približno tjedan dana nakon dehidracije da se „iznoži“ ili aklimatizira radi izjednačavanja vlažnosti pojedinačnih komada prije dugoročne pohrane. Za aklimatizaciju, stavite voće u posudu koja nije plastična ili aluminijska, i stavite ju na suho, zaštićeno i vrlo dobro provjetravano mjesto.
- Dehidriranu hranu treba temeljito ohladiti prije pakiranja. Pakiranje moraju biti manje veličine da bi se dehidrirana hrana mogla konzumirati nakon otvaranja pakiranja.
- Stavite komade hrane u čiste i suhe pakete jedne blizu uz druge, ali nemojte ih međusobno pritisniti. Prikladne posude za pakiranje su staklenke za zimmicu ili pakiranje otporno na upijanje vlage. Ako se dehidrirana hrana stavlja u plastične vrećice, mogu se koristiti metalne kutije s poklopcima.
- Sušenu hranu treba redovito provjeravati jednom mjesečno. Ako nađete 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.

NE ZABORAVITE:

- Postići ćete najbolje rezultate kada se koristi kvalitetna hrana. Uvijek dehidrirajte svjež i kvalitetnu hranu jer loš komad hrane može utjecati na kvalitetu čitavog sadržaja dehidrataora.
- Važno je da hrana bude čista. Temeljito ju očistite i odbacite mekane ili pokvarene komade. Pazite da vam ruke budu čiste; to je vezano uz kuhinjski pribor i pojedinačne pladnjeve dehidrataora koje koristite za pripremu hrane.
- Vrijeme dehidracije varira i ovisi o količini hrane, debljini pojedinih dijelova, njihovoj veličini, vlažnosti okolnog zraka i vlazi sadržanoj izravno u hrani.

- Prije provjeravanja stupnja dehidracije, pustite da se hrana ohladi.
- Ako je potrebno, pladnjevi se mogu napuniti do kraja i dijelovi hrane se mogu gotovo dodirivati, ali se ne smiju preklapati.
- Oko 6–10 % udjela vlage može ostati u dehidriranoj hrani bez opasnosti od kvarjenja. Mnoga dehidrirana hrana imaju će kožnatu konzistenciju sličnu onoj sladića.
- Da biste uklonili koštice, jezgre i peteljke iz šljiva, grožđa ili trešanja, osušite ih do 50 % i zatim uklonite peteljke, koštice i sl. Tako ćete spriječiti gubitak soka iz hrane.

RECEPTI

Miješano voće

2 banane (oguljene)
0,2 kg jagoda
1 šalica komadića ananasa (iz konzerve)

- Jednoliko narežite voće na komade debljine oko 0,6 cm. Nakon dehidracije i hlađenja, dodajte ¼ šalice ribanog kokosa.

Prstenovi od jabuke s cimetom

2,25 kg jabuka
5 čajnih žličica cimeta

- Pomoću guličice ogulite jabuke i izvadite im sredinu. Narežite ih na prstenove debljine oko 0,6 cm.
- Prije dehidriranja pospite cimetom.

Citrusni trio

1,35 naranči
5 limunova
4 tvrda grejpa

- Operite voće. Ostavite koru i narežite sve na komadiće debljine oko 0,6 cm. Poslažite u dehidrator za dehidriranje.

Tropski raj

10x kiwi
1x ananas
3x papaja

- Ogulite papaju i kiwi, uklonite sredinu i koru s ananasa i narežite sve na komade debljine oko 0,6 cm. Poslažite u dehidrator za hranu i dehidrirajte.

Jagodna euforija

Isitnite oko 2 šalice očišćenih svježih jagoda zajedno s malom količinom soka od jabuke. Stavite papir za pečenje ili silikonski podlošak **A7** na pladnjeve **A3** i izlijte uistnjene jagode pomoću špatule da biste jednoliko razmazali smjesu. Dehidrirajte oko 6 sati – vrijeme dehidracije ovisi o konzistenciji koju želite postići, bilo suho ili mekano.

Sušeno meso

- Marinirajte fino narezane komade govedine ili piletine u smjesi od ¼ šalice umaka od soje, 2 jušne žlice nerafiniranog šećera i 2 jušne žlice začina (prema ukusu). Dobro promiješajte i prekritje sve površine mesa, pokrijte plastičnim pakiranjem i pustite da se marinira na 10–15 minuta. Nakon mariniranja, stavite pojedinačne komade mesa na pladanj **A3** tako da se komadi gotovo dodiruju. Što su komadi mesa tanji, to će vrijeme dehidracije biti kraće (približno 8–10 sati za trake mesa debele 0,15 cm).

Priprema aromatičnih mješavina

- Ovaj dehidrator za hranu vam također može pomoći da sačuvate arome proljeća i ljeta. Otrgnite cvat sa cvjetova prikladnih za sušenje, poslažite ih slobodno na pladanj **A3**, na koji unaprijed postavite mrežicu, i umetnite ga u dehidrator. Nakon temeljite dehidracije (oko 5 sati), stavite cvjetove u dekorativno pakiranje ili posude i zatvorite ih tako da njihov miris ne ispari.

TABLICA PREPORUČENIH VREMENA DEHIDRACIJE VOĆA

- Navedena vremena su samo približna i dana su za temperaturu dehidracije od 70 °C, a ovisе o temperaturi prostorije, vlažnosti zraka, vlazi hrane koja se dehidrira i o debljini krišaka hrane. Prirodna sočnost hrane varira. Fruktosa u nekim vrstama voća zahtijeva dulja vremena dehidracije.

Voće	Priprema	Test dehidracije	Vrijeme
Jabuke	Uklonite koru i koštice te narežite na kriške ili prstenove. Namaćite ih na 2 minute prije stavljanja u dehidrator. Zatim ih osušite i stavite na pladnjeve za sušenje A3 .	Mekane su	4–15 sata
Marelice	Dehidrirajte ih prerezane na pola ili na četvrtine. Prije dehidracije ih pripremite tako da zadrže boju i da ne oštete kožicu.	Mekane su	8–36 sata
Banane	Ogulite te narežite na kriške debljine 0,3 cm.	Mekane su	5–24 sata
Bobičasto voće	Jagode treba narezati na kriške debljine 0,9 cm. Ostavite drugo bobičasto voće cijelo. Operite bobičasto voće voštane površine u kipućoj vodi.	Nema vidljive vlage	5–24 sata

Trešnje	Nemojte vaditi koštice ako ih ne namjeravate odmah obraditi. Možete ih prepoloviti. Ako ih želite prepoloviti, učinite to tek kada se dehidriraju na 50 %.	Kožnate, ali mekane	6–36 sati
Brusnice	Temeljito operite, narežite ili ostavite cijele	Nema vidljive vlage	4–20 sati
Grožde (crno)	Operite, uklonite peteljke i ostavite cijelo.	Mekano, kožnato	6–36 sati
Nektarine	Guljenje nije potrebno, može se narezati na kriške ili prstenove debljine 0,9 cm.	Mekane su	6–24 sata
Narančine kore	Narežite na dugačke trake i dehidrirajte. Zdrobite ih nakon dehidracije.	Mekane su	6–15 sati
Breskve	Možete ih oguliti tijekom postupka dehidracije. Izvadite koštice kada se dehidriraju do 50 %. Prije dehidriranja ih narežite na polovice ili četvrtine.	Mekane su, kožnate	5–24 sata
Kruške	Ogulite ih, izvadite koštice i vlaknaste dijelove. Narežite na kriške, prstenove ili polovice, četvrtine ili osmine.	Mekane su i kožnate	5–24 sata
Kaki jabuke	Upotrijebite samo svježe voćke. Operite, odstranite glavu, narežite na kriške ili prstenove debljine 0,9 cm.	Mekane su	5–20 sata
Ananas (svježi)	Ogulite koru, narežite na kriške, prstenove ili komadiće.	Mekani su	6–36 sata
Ananas (konzervirani) A3.	Ocijedite i obrišite. Posložite na pladnjeve	Kožnate su	6–36 sati
Šljive	Operite ih, ostavite ih cijele ili prepolovite, izvadite peteljku ili košticu ako se dehidriraju prepolovljene.	Mekane su	5–24 sata
Sušene šljive	Postupite kao i s običnim šljivama, ali ih namočite u kipuću vodu na oko 2 minute prije dehidracije.	Kožnate su	8–36 sati
Rabarbara	Upotrijebite samo tanke stabljike. Operite i narežite na komade veličine 2 cm.	Nema vidljive vlage	4–16 sati

TABLICA PREPORUČENIH VREMENA DEHIDRACIJE POVRĆA

Povrće	Priprema	Test dehidracije	Vrijeme dehidracije
Artičoke	Narežite ih na kriške debljine oko 0,3 cm. Kuhajte na 5–8 minuta u ¼ šalice vode s 1 jušnom žlicom limunovog soka.	Krhko	4–12 sati
Šparoge	Ispirite i narežite na komade veličine 2 cm. Vrhovi daju bolju kvalitetu. Kada se stražnji dio zdrobi prije dehidracije, poštiže se izvanredan okus za razna jela.	Krhko	4–10 sati
Grah (zeleni ili žuti)	Narežite na komade veličine 2 cm ili na francuski način. Kuhajte dok ne postane proziran. Nakon djelomične dehidracije, pomiješajte grah tako da se zrna u sredini pladnja pomaknu prema rubu i obrnuto.	Krhko	4–14 sati
Cikla	Odrežite korijen i sve što je 2 cm od vrha i dna, lagano prokuhajte, ohladite i ogulite. Narežite na kockice ili kriške.	Krhka, tamnocrvena	4–12 sati
Prokulice	Odstranite stabljike s prokulica i narežite ih na pola.	Krhko	5–15 sati
Brokula	Obrežite i narežite na isti način kao i prije konzumacije, temeljito operite i kuhajte na pari na 3–5 minuta.	Krhko	5–15 sati
Kupus	Odrežite glavu i narežite na trakice debljine 0,3 cm. Narežite sredinu na kriške debljine 0,6 cm.	Kožnato	4–12 sati
Mrkva	Odoberite mladu mrkvu s finim korijenom. Kuhajte na pari dok ne omekša, narežite na kriške, komade, kockice ili trake.	Kožnato	4–12 sati
Cvjetača	Stavite 3 jušne žlice soli u 2,2 litre vruće vode i namočite cvjetaču u toj otopini na 2 minute. Kuhajte na pari dok ne omekša.	Kožnato	5–15 sati
Celer	Odvijte stabljiku od lišća. Pažljivo operite oba dijela. Narežite stabljiku na kriške debljine oko 0,6 cm. Prvo dehidrirajte lišće.	Krhko	4–12 sati
Kukuruz	Prije kuhanja na pari, maknite brkove i eventualnu nečistoću. Prokuhajte čitav klip. Skinite zrnje s klipa kukuruza i raširite ga na pladnjeve A3. Promiješajte nekoliko puta tijekom dehidracije.	Krhko	4–15 sati
Krastavac	Ogulite ga, narežite na kriške od 0,3 cm i dehidrirajte.	Kožnato	4–14 sati

Patlidžan	Odrežite peteljku, operite, narežite na kriške debljine od 0,6 do 1,2 cm i posložite na pladnjeve A3.	Krhko	4–14 sati
Luk i poriluk	Ogulite, narežite na debljinu od 1,2 cm, promiješajte nekoliko puta tijekom dehidracije.	Kožnato	4–10 sati
Okra	Upotrijebite mlade mahune. Operite, odrežite peteljku i narežite na prstenove debljine 0,6 cm.	Kožnato	3–10 sati
Vlasac	Odrežite i posložite na površinu pladnjeva A3.	Krhko	4–10 sati
Peršin	Nakidajte na male komadiće, dehidrirajte i kasnije skratite po potrebi.		2–10 sati
Pastrnjak	Postupak je isti kao i za mrkve.		
Grašak	Upotrijebite male i slatke komade. Izvadite grašak iz mahune i lagano prokuhajte (3–5 minuta).	Krhko	4–10 sati
Paprika (zelena i začinska)	Narežite na kriške ili prstenove debljine oko 0,6 cm, izvadite sjemenke, operite i dehidrirajte.	Hrustavo do kožnato	4–10 sati
Kumpir	Po želji ogulite. Narežite na kriške debljine 0,4 do 0,6 cm, na kockice ili u francuskom stilu. Prokuhajte na pari na isti način kao i ciklu.	Krhko	5–12 sati
Bundeve	Narežite na male komade. Pecite ili kuhajte dok ne omekša. Narežite na kriške veličine 2,54–7,6 cm, ogulite i odstranite pulpu. Narežite na kriške debljine 1,2 cm i stavite u mikser. Dehidrirajte pomoću papira za pečenje ili silikonskog podloška A7.	Kožnato	5–15 sati
Rajčice	Ispirite i odstranite peteljke. Namočite u kipuću vodi dok koža ne omekša. Prerežite na pola ili narežite na kriške.	Kožnate su	6–24 sata
Švedska repa	Postupak je isti kao i s mrkvama, samo ih narežite sitnije.		
Tikvice	Pogledajte za patlidžan		
Češnjak	Razdvojite na češnjeve, oljuštite, narežite na kriške i dehidrirajte na pladnjevima A3. Nakon dehidracije, možete ga po želji miješanjem pretvoriti u začini.	Vrlo krhko	4–15 sati
Lisnato povrće (špinat, kelj, gorušica, švedska repa)	Temeljito operite i odstranite tvrde peteljke. Kuhajte na pari dok ne omekša, ali još ne upije vodu.	Vrlo krhko	4–10 sati
Gljive	Odoberite svježe, mlade gljive. Odstranite svu nečistoću četkom ili vlažnom krpom. Narežite na komadiće, kriške ili sušite cijele, ovisno o veličini.	Kožnato do krhko – ovisno o veličini i starosti	3–10 sati

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

- Prije čišćenja, isključite aparat, iskopčajte ga iz električne utičnice i pustite da se ohladi.
- Nakon svake upotrebe, rastavite uređaj na dijelove. Dobro obrišite pladnjeve za sušenje A3, poklopac A2 i postolje A4 krpom navlaženom u blagu otopinu s neutralnim kuhinjskim deterdžentom. Zatim dobro obrišite te dijelove krpom navlaženom čistom vodom i osušite krpom za brisanje. U slučaju veće zaprljanosti, ti dijelovi se mogu oprati mlakom vodom s deterdžentom. Nakon primjene deterdženta, pojedinačni dijelovi se moraju ispirati čistom vodom.
- Ako je površina glavne jedinice A1 zaprljana, obrišite ju suhom ili lagano navlaženom krpom. Zatim sve temeljito osušite. Pazite da prilikom čišćenja voda ne ude u ventilacijske otvore.
- Ako je središnji cijev A6 prljava, može se izvaditi iz glavne jedinice A1 i obrisati navlaženom krpom. Zatim dobro obrišite njenu površinu.
- Nikada nemojte uranjati glavnu jedinicu A1 ili kabel napajanja u vodu ili ju ispirati pod tekućom vodom.
- Za čišćenje, nemojte koristiti abrazivna sredstva za čišćenje, otapala, itd. U suprotnom je moguće oštećenje čišćene površine.

POHRANA

- Kada ne koristite uređaj, držite ga na suhom i čistom mjestu izvan dohvata djece. Pojedinačni pladnjevi za sušenje A3 se mogu pohraniti naopake (položaj za pohranu).

TEHNIČKE SPECIFIKACIJE

Nazivni raspon napona	220–240 V
Nazivna frekvencija	50/60 Hz
Nazivna ulazna snaga	350 W
Razina buke	60 dB(A)

Navedena razina emisije buke iz uređaja je 60 dB(A), što predstavlja razinu A akustične snage u odnosu na referentnu akustičnu snagu od 1 pW.

Zadržavamo pravo na izmjene teksta i tehničkih parametara.

Objašnjenje tehničke terminologije

Sigurnosna klasa zaštite od strujnog udara

Klasa II – zaštitu od električnog udara daje dvostruka ili jaka izolacija.

Zbog stalnog poboljšavanja uređaja, proizvođač zadržava pravo na izmjene teksta, dizajna i tehničkih specifikacija bez prethodne najave.

UPUTE I INFORMACIJE VEZANE UZ ODLAGANJE RABLJENE AMBALAŽE

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. Također, u nekim državama Europske unije ili drugim europskim zemljama možete vratiti uređaj lokalnom prodavaču kada kupujete ekvivalentan novi uređaj.



Pravilno odlaganje ovog proizvoda pomaže u spašavanju vrijednih prirodnih resursa te sprječava potencijalne negativne učinke za okoliš i ljudsko zdravlje, koji bi nastali nepravilnim odlaganjem otpada. Zatražite više pojedinosti od lokalnih nadležnih tijela.

U skladu s državnim propisima, moguće su kazne za nepropisno odlaganje ove vrste otpada.

Za poslovne subjekte u državama Europske unije

Ako želite odložiti električne ili elektroničke uređaje, upitajte maloprodajnika ili dobavljača o potrebnim informacijama.

Odlaganje u drugim zemljama izvan Europske unije

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



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