

LupoMarshall®

Aparat za sušenje hrane **DEHIDRATOR**

Model: **BY1147-1**

220V-240V; 50-60Hz ; 250W



UPUTSTVO ZA UPOTREBU

Važna napomena

Pažljivo pročitajte ovo uputstvo pre nego što počnete s korišćenjem uređaja zbog mogućnosti nastanka opasnosti, i oštećenja usled nepravilnog rukovanja.

BEZBEDNOSNA UPUTSTVA

PRILIKOM UPOTREBE OVOG APARATA NEOPHODNO JE DA ISPOD NJEGA POSTAVITE VATROSTALNI MATERIJAL (KERAMIČKE PLOČICE, DEBELE PLOČE ITD.), KAKO BISTE IZBEGLI MOGUĆNOST IZBIJANJA POŽARA.

- Aparat ne sme da radi duže od 40 sati bez prekida. Nakon završetka neprekidnog rada uređaja u trajanju od 40 sati, isključite uređaj (prekidač treba da bude na položaju "OFF"), izvucite priključni kabl iz struje i ostavite aparat da se ohladi.
- Nepravilno rukovanje aparatom može da izazove njegovo oštećenje i da povredi njegovog korisnika.
- Koristite aparat samo za propisanu namenu i uvek sledite uputstva za njegovu upotrebu.
- Isključite aparat iz struje kada nije u upotrebi.
- Držite kućište struje podalje od vode. Ne uključujte uređaj ukoliko su njegove površine mokre.
- Ne koristite uređaj koji ima oštećenja na priključnom kablu, prekidaču, oštećenja nastala nakon pada aparata ili sa drugim oštećenjima. U tom slučaju, kontaktirajte servisni centar.
- Ne dozvoljavajte deci da koriste aparat bez neposrednog nadzora odraslih.
- Isključite aparat pre nego što počnete da ga čistite.
- Prilikom vađenja utikača iz utičnice nikada nemojte da vučete priključni kabl već uhvatite rukom utikač i izvucite ga iz utičnice.
- Koristite aparat samo za kućnu upotrebu. Aparat nije namenjen za komercijalnu upotrebu.
- Ne pokrivajte aparat.
- Ne ostavljajte aparat bez nadzora dok je u funkciji.

UPOTREBA APARATA

- Otpakujte aparat.
- Pre prve upotrebe, proverite da li parametri vašeg aparata, naznačeni u tabeli sa tehničkim karakteristikama, odgovaraju karakteristikama vaše lokalne električne mreže.
- Operite poklopce i posude aparata. Operite posude u toploj vodi u koju je dodata malu količinu deterdženta za pranje sudova. Očistite kućište za struju koristeći vlažnu tkaninu (ne potapajte je u vodu i ne perite je).

FUNKCIONISANJE

Sušenje proizvoda je delotvoran način njegovog konzerviranja.

Topao vazduh, stalne kontrolisane temperature, slobodno cirkuliše u unutrašnjosti aparata, između gornjih i donjih posuda i polica. Time se obezbeđuje da se namirnice koje se nalaze na policama aparata suše ravnomerno i sa minimalnim gubitkom vitamina dragocenih za zdravlje.

Zahvaljujući ovom aparatu, tokom cele godine možete da uživajte u voću, povrću i pečurkama koji se pripremaju bez korišćenja supstanci štetnih po zdravlje. Takođe, uz pomoć ovog aparata možete da sušite cveće, lekovito bilje i pripremate žitarice.

KORIŠĆENJE APARATA

1. Operite i osušite sve delove aparata pre upotrebe.
2. Pažljivo očistite svu hranu koja treba da se suši i odsecite sve oštećene delove. Isecite hranu u komadiće prikladne veličine i poređajte ih na police. Podesite visinu položaja polica kako bi vazduh mogao slobodno da cirkuliše između njih.
3. Postavite police na osnovu (podnožje) i uklonite sve tragove vode.
4. Postavite poklopac na najvišu policu. Poklopac bi uvek trebalo da bude pričvršćen tokom trajanja postupka sušenja.

5. Uključite kabl u utikač za struju i pokrenite aparat podešavanjem prekidača na položaj "ON". Tada se uključuje crvena lampica.
6. Kada aparat radi, police se rotiraju paralelno 360 stepeni i na taj način se hrana suši brzo i ravnomerno. Ne stavljajte teške stvari ili ruku na poklopac jer ćete tim postupkom dovesti do prestanka rada police i postupka sušenja.
7. Kada se postupak sušenja završi, isključite aparat postavljanjem prekidača za struju u položaj "OFF". Ostavite hranu da se potpuno ohladi. Spakujte osušenu hranu u prikladne posude i odložite na suvo, mračno i hladno mesto.
8. Isključite kabl iz struje.

Preporučene visine temperature:

- Bilje 40°C
 - Zeleno povrće 40°C
 - Hleb 40-50°C
 - Povrće 50-60°C
 - Voće 60°C
 - Meso, riba 60-70°C
9. Kada završite sa korišćenjem ovog aparata, isključite ga postavljanjem prekidača u položaj "OFF". Ostavite osušene proizvode da se ohlade, a potom ih odložite u posudu za čuvanje hrane i stavite je u zamrzivač.
 10. Isključite aparat iz struje.

NAPOMENA: Preporučuje se da postavite svih 5 prenosivih polica u aparat prilikom njegovog korišćenja, bez obzira na to koliko posuda je prazno odnosno popunjeno hranom.

Primeri:

1. Proizvodi su raspoređeni na prvoj gornjoj polici, ostale 4 su prazne. Proverite da li je gornji poklopac na aparatu dobro postavljen.
2. Proizvodi su raspoređeni na prve dve police, a ostale 3 police su prazne. Proverite da li je gornji poklopac na aparatu dobro postavljen.

DODATNA UPUTSTVA

- Operite namirice pre nego što ih stavite u aparat. Ne stavljajte mokre namirnice u aparat, obrišite ih da budu suve.
- **PAŽNJA!** Ne stavljajte posude sa namirnicama ukoliko u njima ima vode.
- Odsecite oštećene delove namirnica. Isecite namirnice i rasporedite ih po policama različitih posuda aparata.
- Dužina trajanja postupka sušenja namirnica zavisi od debljine isečenih komadića. Takođe zavisi od temperature i vlažnosti prostorije, nivoa vlažnosti namirnica itd.
- Možete da promenite položaj posuda ukoliko se nisu svi komadići namirnica osušili dobro. Možete da postavite gornju posudu dole, bliže kućištu a donju posudu da postavite na položaj gornje posude. Neke voćke su možda pokrivene svojim prirodnim zaštitnim slojem i iz tog razloga dužina trajanja postupka sušenja može da se poveća. Da bi se to izbeglo, bolje je da obarite proizvode u trajanju od 1-2 minuta, pa ih stavite u hladnu vodu i potom prebrišete.

SUŠENJE VOĆA

- Operite voće.
- Izvadite koštice i odsecite oštećene delove.
- Isecite voće na komadiće koje ćete poređati po policama.
- Ukoliko želite da vaše voće prijatno miriše, možete ga poprskati cimetom ili kokosom.

SUŠENJE POVRĆA

- Operite povrće
- Izvadite koštice i odsecite oštećene delove.
- Isecite povrće na komadiće koje ćete poređati po policama.
- Bolje je da pre sušenja u aparatu, povrće obarite u trajanju od 1-5 minuta, pa stavite u hladnu vodu i potom prebrišete.

SUŠENJE LEKOVITOG BILJA

- Preporučuje se da sušite lišće.
- Nakon sušenja, bolje je da stavite lekovito bilje u papirne kese ili staklene posude i odložite ih na mračno, hladno mesto.

ODLAGANJE OSUŠENOG VOĆA

- Posude za odlaganje osušenih proizvoda bi trebalo da budu čiste i suve.
- Za bolje skladištenje osušenog voća koristite staklene posude sa metalnim poklopcem i odložite ih na mračno, suvo mesto sa temperatom od 5-20°C.
- Tokom prve nedelje nakon obavljenog postupka sušenja, predlaže se da proverite da li je prisutna vlaga u posudi. Ukoliko jeste, to znači da proizvodi nisu dobro osušeni i da biste trebali da ih osušite ponovo.

PAŽNJA! Ne stavlajte vrele, pa čak ni vruće namirnice u posude radi daljeg odlaganja.

PRELIMINARNA PRIPREMA VOĆA

Preliminarna priprema voća obezbeđuje da se sačuvaju njegova prirodna boja, ukus i aroma. U daljem tekstu su date neke korisne preporuke kako da što bolje pripremite voće za sušenje:

- Uzmite 1/4 čaše soka (po mogućstvu prirodnog). Ne zaboravite da bi sok, koji uzmete, trebalo da odgovara voću koje pripremate. Na primer, za pripremu jabuka koristite sok od jabuke.
- Pomešajte sok sa 2 čaše vode. Zatim, preliminarno obrađeno voće (vidi tabela za pripremu voća za sušenje) potopite u pripremljenu tečnost i ostavite da tako stoji dva sata.

NAPOMENA: Dužina trajanja i način preliminarne obrade voća koji su opisani u ovoj tabeli su preporuke. Lične preferencije korisnika se mogu razlikovati od opisa navedenih u gornjoj tabeli.

TABELA ZA PRIPREMU VOĆA ZA SUŠENJE

Naziv	Priprema	Stanje nakon sušenja	Dužina trajanja sušenja (u satima)
Kajsija	Iseckati na komadiće i izvaditi košticu	Meko	13-28
Kora pomorandže	Iseći na duge trake	Krto/ lomljivo	8-16
Ananas (svež)	Oljuštiti i iseći na komade ili kvadratiće	Tvrdo	8-36
Ananas (konzerviran)	Prosuti sok i osušiti	Meko	8-36
Banana	Oljuštiti i iseći na okrugle komadiće (3-4mm debljine)	Hrskavo	10-38
Grožđe	Nije potrebno da se isecka na manje komade	Meko	10-26
Kruška	Oljuštiti i iseći na komade	Meko	10-30
Smokva	Iseći na komade	Tvrdo	8-26
Brusnica	Nije potrebno da se isecka na manje komade	Meko	8-26
Breskva	Iseći na dva dela i izvaditi košticu kada je voćka polu-suva	Meko	8-26
Urma	Izvaditi košticu i iseći na komadiće	Tvrdo	8-26
Jabuka	Oljuštiti, izvaditi seme iz sredine, iseći na okrugle komadiće ili delove	Meko	8-10

PRELIMINARNA PRIPREMA POVRĆA

- Preporučljivo je da se boranija, karfiol, brokoli, špargla i krompir obare, kako bi se sačuvala njihova prirodna boja, jer se to povrće često koristi prilikom pripreme predjela i glavnih jela.
- Kako da obarite povrće: Stavite preliminarno pripremljeno povrće u posudu sa vodom koja vri, da ključa 3-5 minuta. Zatim prospite vodu a povrće stavite u aparat.
- Ukoliko želite da dodate ukus limuna grašku, špargli itd. potopite ih u sok od limuna, oko 2 minuta.

NAPOMENA: Ovo su samo preporuke i nije obavezno da ih sledite.

TABELA ZA PRIPREMU POVRĆA ZA SUŠENJE

Naziv	Priprema	Stanje nakon sušenja	Dužina trajanja sušenja (izražena u satima)
Artičoka	Iseći na trakice (3-4mm debljine)	Krto/ lomljivo	8-13
Patlidžan	Oljuštiti i iseći na komade (6-12mm debljine)	Krto/ lomljivo	8-18
Brokoli	Oljuštiti i iseći. Bariti na pari u trajanju od oko 3-5min.	Krto/ lomljivo	8-20
Pečurke	Iseći zbog sušenja	Tvrdo	8-14
Boranija	Iseći i kuvati dok ne postane prozirna	Krto/ lomljivo	10-26
Tikvice	Iseći na komadiće (6mm debljine)	Krto/ lomljivo	8-18
Kupus	Oljuštiti i iseći na trake (3mm debljine) Izvaditi središnji deo	Tvrdo	8-14
Prokelj	Iseći glavice na 2 dela	Hrskavo	10-30

Karfiol	Kuvati dok ne omekša	Tvrdo	8-16
Krompir	Iseći, kuvati oko 8-10min	Hrskavo	10-30
Crni luk	Iseći na tanke okrugle delove	Hrskavo	10-14
Šargarepa	Kuvati dok ne omekša. Isitniti ili iseći na okrugle komade	Hrskavo	10-14
Krastavac	Oljuštiti i iseći na okrugle komade (12mm debljine)	Tvrdo	8-18
Slatka paprika	Iseći na trake ili na okrugle komade (6mm debljine).Izvaditi središnji deo	Hrskavo	8-14
Ljuta paprika	Nije potrebno da se secka na komade	Tvrdo	8-14
Peršun	Poređati lišće na police	Hrskavo	8-10
Paradajz	Oljuštiti i iseći na komade ili okrugle komadiće	Tvrdo	10-24
Cvekla	Skuvati, ostaviti da se ohladi, odseći koren i vrh, pa iseći na okrugle komadiće	Hrskavo	10-26
Celer	Iseći na komade (6mm debljine)	Hrskavo	8-14
Mladi luk	Usitniti	Hrskavo	8-10
Špargla	Iseći na komadiće (2.5mm debljine)	Hrskavo	8-14
Beli luk	Oljuštiti i iseći na okrugle komadiće	Hrskavo	8-16
Spanać	Kuvati dok ne promeni boju	Hrskavo	8-16

Šampinjoni	Izaberite pečurke sa kopicama koje se savijaju ka unutrašnjosti. Iseći na komadiće ili sušiti cele	Tvrdo i hrskavo	8-10
------------	--	-----------------	------

NAPOMENA: Dužina trajanja i način preliminarne obrade povrća koji su opisani u ovoj tabeli su preporuke. Lične preferencije korisnika se mogu razlikovati od opisa navedenih u gornjoj tabeli.

PRELIMINARNA PRIPREMA MESA, RIBE, PILETINE I DIVLJAČI

Preliminarna priprema mesa je OBAVEZNA i neophodna kako bi se sačuvalo zdravlje ljudi koje ga konzumira. Radi efektivnog sušenja, koristite meso bez ADEPs. Preporučljivo je da se stavi u salamuru kako bi se uklonila voda iz mesa i kako bi se bolje sačuvalo.

Standardna salamura:

- 1/2 čaše sojinog sosa
 - 1 prstohvat belog luka isečenog na sitne komadiće
 - 2 velike kašike kečapa
 - 1 i 1/4 kašičice soli
 - 1/2 kašičice sušene paprike
- Pažljivo promešati sve navedene sastojke.

PILETINA

Pre nego što počnete da sušite piletinu, potrebno je da izvršite preliminarnu pripremu. Bolje je da je skuvate ili ispržite. Sušite je oko 2-8 sati ili dok ne ispari vlažnost.

RIBA

Preporučuje se da je skuvate ili ispečete u pećnici pre nego što započnete postupak sušenja (na temperaturi od 200°C pecite oko 20 minuta ili dok riba ne počne da se razdvaja na sitne komade). Sušiti je oko 2-8 sati ili dok ne ispari vlažnost.

MESO I DIVLJAČ

Pripremiti, iseći na sitne komade i staviti u aparat da se suši 2-8 sati ili dok ne ispari vlažnost.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE APARATA

- Pre čišćenja proveriti da li je aparat isključen iz struje i ohlađen.
- Očistiti spoljnu strukturu aparata koristeći vlažni sunđer a potom prebrišite tkaninom da se osuši.
- Ne koristiti metalne alatke za čišćenje, abrazivna sredstva, gruba pomagala za uklanjanje nečistoća na aparatu jer mogu da oštete njegovu površinu.

TEHNIČKE KARAKTERISTIKE

Snaga: 250W (250 Watt)

Napon: 220-240V, 50Hz

Distributeri:

Srbija: Neva Dimi Exim d.o.o.

Crna Gora: Dimi Exim multilevel d.o.o.

Bosna i Hercegovina: Lupo Hepok d.o.o.; Hepok do.o.o

www.lupommarshall.com