Maisto džiovintuvas su ventiliatoriumi

Naudotojo vadovas

LT

SENCOR®

SFD 742RD

Originalios naudojimo instrukcijos vertimas

Prieš pradėdami naudoti šį buitinį prietaisą, įdėmiai perskaitykite šį naudotojo vadovą net ir tuomet, jeigu jau esate išmokę naudoti tokio tipo prietaisus. Šį buitinį prietaisą naudokite tik pagal nurodymus, aprašytus šiame naudotojo vadove. Išsaugokite šį vadovą ateičiai.

Garantijos galiojimo laikotarpiu rekomenduojame išsaugoti originalią pakavimo dėžę, pakavimo medžiagas, pirkimo čekį ir garantijos kortelę. Ruošdami transportuoti supakuokite šį prietaisą naudodami tik originalias pakavimo medžiagas.

Copyright © 2019, Fast ČR, a.s.

Revision 04/2019

Maisto džiovintuvas su ventiliatoriumi

SFD 742RD

TURINYS

SVARBIOS SAUGOS INSTRUKCIJOS 3
SVARBUS SAUGOS NURODYMAI 3
MAISTO DŽIOVYKLĖS APRAŠYMAS 5
AUKŠČIO TARP DĖKLŲ REGULIAVIMAS 5
DŽIOVINIMO PRINCIPAI 6
PROCEDŪRA 6
IŠANKSTINIS APDOROJIMAS 6
MAISTO PRODUKTŲ DRĖGMĖS ATKŪRIMAS 7
DŽIOVINIMAS 8
PAKAVIMAS IR LAIKYMAS 9
PADĖKLŲ KEITIMAS VIETOMIS 9
ATSIMINKITE 9
RECEPTAI 10
VAISIŲ DŽIOVINIMO LENTELĖ 11
DARŽOVIŲ DŽIOVINIMO LENTELĖ 12
VALYMAS IR PRIEŽIŪRA 14
TECHNINĖS SPECIFIKACIJOS 14
NURODYMAI, KAIP IŠMESI PANAUDOTAS PAKAVIMO MEDŽIAGAS MEDŽIAGOS 15
ELEKTRONINIŲ IR ELEKTRINIŲ BUITINIŲ PRIETAISŲ IŠMETIMO INSTRUKCIJA 15

Copyright © 2019, Fast ČR, a.s.

SVARBIOS SAUGOS INSTRUKCIJOS

- Šį prietaisą galima naudoti vaikams nuo 8 metų amžiaus ir asmenims, turintiems psichinių, jutiminių arba protinių negalių arba neturintiems patirties naudotis šiuo gaminiu, jeigu jie yra prižiūrimi arba instruktuojami, kaip saugiai naudoti šį gaminį, ir supranta atitinkamus pavojus.
- Vaikai negali žaisti šiuo prietaisu. Naudotojo atliekamų valymo ir priežiūros darbų negali atlikti jaunesni vaikai, nebent jie jau būtų vyresni nei 8 metai ir prižiūrimi.
- Jei maitinimo laidas yra pažeistas, jį pakeisti turi įgaliotojo techninės priežiūros centro meistras, kad būtų išvengta pavojingos situacijos. Draudžiama naudoti šį prietaisą, jei jo maitinimo laidas arba kištukas pažeistas.
- Laikykite prietaisą ir jo maitinimo laidą vaikams iki 8 metų nepasiekiamoje vietoje.

SVARBUS SAUGOS NURODYMAI

Tinkamai naudojamas maisto džiovintuvas tarnaus jums daugelį metų. Naudodami šį elektrinį prietaisą, laikykitės sekančių pagrindinių perspėjimų. Prieš prietaisą naudodami, perskaitykite jo naudojimo instrukcijas.

- Nelieskite kaitinimo spiralės.
- Nelieskite įkaitusių paviršių.
- Siekdami apsisaugoti nuo elektros keliamų pavojų, neįmerkite laido, kištuko ar korpuso į vandenį ar kitokį skystį.
- Reikia būti itin atsargiems naudojant prietaisą greta vaikų arba kai jį naudoja vaikai.

Copyright © 2019, Fast ČR, a.s.

- Kai prietaiso nenaudojate arba ketinate jį valyti, išjunkite maitinimo laido kištuką iš elektros lizdo. Prieš uždėdami ar nuimdami prietaiso dalis, palaukite kol prietaisas atvės.
- Nejunkite prietaiso į elektros lizdą, jei jo viršutinis dangtis yra apverstas ir neapverskite prietaiso dangčio tol, kol prietaisas nėra pilnai atvėsęs.
- Nenaudokite prietaiso, jei pažeistas jo maitinimo laidas ar kištukas, jei prietaisas netinkamai veikia ar buvo kaip nors pažeistas. Tokiais atvejais kreipkitės į artimiausią techninės priežiūros centrą, kuriame prietaisas būtų apžiūrėtas, patikrintas ir sutaisytas, jei reikia.
- Naudojant gamintojo nerekomenduojamus priedus kyla didelis pavojus naudotojui.
- Nenaudokite prietaiso lauke.
- Nelaikykite prietaiso greta dujinės arba elektrinės viryklės ar įkaitusioje orkaitėje.
- Nepilkite į džiovintuvą skysčių.
- Prietaisą naudokite tik pagal nurodytą paskirtį.
- Maitinimo laidas neturi kyboti ant stalo kampo ar liestis su karštais paviršiais.

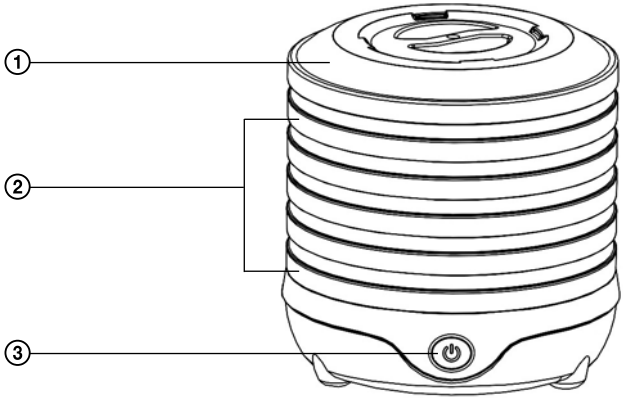
Pastaba:
Šis prietaisas negali būti valdomas naudojant užprogramuotą įrenginį, išorinio laikmačio jungiklį arba nuotolinio valdymo pultą.

IŠSAUGOKITE ŠIAS INSTRUKCIJAS PRIETAISAS SKIRTAS TIK BUITINIAM NAUDOJIMUI NEPLAUKITE PRIETAISO DALIŲ AUTOMATINĖJE INDAPLOVĖJE

Copyright © 2019, Fast ČR, a.s.

MAISTO DŽIOVYKLĖS APRAŠYMAS

A

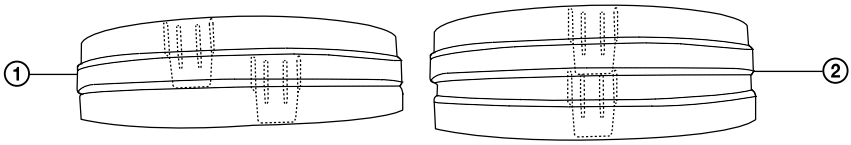


① Dangtis
② Dėklai
③ Įjungimo / išjungimo mygtukas

AUKŠČIO TARP DĖKLŲ REGULIAVIMAS

Maisto džiovyklėje galima nustatyti du dėklų aukščius. Norėdami nustatyti mažesnjįj 1,5 cm aukštį (numatytasis), uždėkite dėklus vieną ant kito, kaip pavaizduota B① paveikslėlyje. Pasukite dėklus taip, kad dėklų apačioje esančios auselės būtų šalia kiekvieno dėklo viršuje esančių griovelių.
Norėdami nustatyti 2,8 cm tarpą, pasukite ir nustatykite dėklus taip, kad auselės būtų įstatytos tiesiai į griovelius, kaip pavaizduota B② paveikslėlyje.

B



Copyright © 2019, Fast ČR, a.s.

Maisto džiovintuvas su ventiliatoriumi

SFD 742RD

DŽIOVINIMO PRINCIPAI

Nėra absoliučių ar vienintelių maisto džiovinimo nurodymų. Geriausias būdas išmokti tinkamai džiovinti maisto produktus, yra eksperimentuoti vadovaujantis šia instrukcija ir pagal gautus rezultatus pasirinkti džiovinimo metodą, kuris jums labiausiai priimtinas.

Maisto džiovinimo metu yra neblogai vesti užrašus, kuriuose verta pasižymėti maisto produktų svorį prieš džiovinimą ir po jo, džiovinimo trukmę ir pan. Ši informacija gali būti naudinga siekiant išgauti geros kokybės produktą. Informaciją galite po to užklijuoti ant maisto laikymo indų.

Skanūs paruošti valgymui užkandžiai ir saldumynai yra tik keletas iš produktų, kuriuos galite sukurti džiovindami vaisius ir daržoves namuose. Vėliau džiovintus maisto produktus pamirkius vandenyje, juos galima naudoti troškiniuose, sriubose, salotuose. Taip pat vandenyje išmirkyti džiovinti vaisiai puikiai tiks naudojimui kompotuose ar padažuose.

Džiovinimas yra pakankamai nesudėtinga procedūra, kuriai nereikia daug prietaisų. Reikalinga minimali laikymo vieta maisto produktams.

Džiovinimas yra maisto šildymo būdas, kurio metu išgaruoja maisto produktuose esanti drėgmė ir pašalinami susiformavę vandens garai.

Daugumos maisto produktų drėgmė pašalinama gana greitai – jau pirmosiomis džiovinimo stadijomis. Tai reiškia, kad jie gali absorbuoti didelius kiekius šilumos ir atiduoti didelius kiekius vandens garų išlikdami žemesnėje nei džiovinimo oro temperatūroje.

PROCEDŪRA

Džiovinimui atrinkti vaisiai ir daržovės turi būti aukščiausios kokybės – švieži ir pilnai prinokę. Suvytę ar prasti produktai neduos tinkamo rezultato. Džiovinant nesunokusius vaisius ar daržoves truks skonio ir spalvos. Pernokę produktai gali būti per kieti arba per minkšti.

Produktus paruoškite džiovinimui iš karto, kai tik juos surenkate. Kruopščiai nuplaukite ir nuvalykite džiovinti ketinamus produktus. Atrinkite ir išmeskite netinkamus produktus. Puvėsiai ant vieno vaisiaus ar daržovės gali neigiamai paveikti visus vienu metu džiovinamus produktus.

Siekiant didesnio patogumo ir pagreitinti džiovinimo procesą, rekomenduojame vaisius ar daržoves nulupti bei išpjauti jų šerdis, galite produktus susmulkinti. Mažesni gabalėliai išdžiūva greičiau ir tolygiau.

IŠANKSTINIS APDOROJIMAS

Vaisiuose ir daržovėse esantys enzimai įtakoja spalvos ir skonio pokyčius vaisiaus ar daržovės nokimo metu. Tokie pokyčiai vyksta ir džiovinimo bei vėlesnio laikymo metu, nebent maisto produktai yra iš anksto apdorojami, siekiant sumažinti enzimų aktyvumą.

Išankstiniam daržovių apdorojimui galima naudoti blanširavimą (daržovių/vaisų apvirimas ir sumetimas į šaltą vandenį, kad atauštų ir neišbluktų), kadangi šis procesas padeda užfiksuoti spalvą ir pagreitina džiovinimo procesą. Blanširavimas taip pat gali padėti išvengti nepageidaujamų skonio pokyčių maisto produktų laikymo metu bei pagerinti skonio atkūrimą jų gaminimo metu.

Dauguma šviesios spalvos vaisių (ypač obuolių, abrikosų, persikų, nektarinų ir kriaušių) džiovinimo ir laikymo metu patamsėja. Siekiant išvengti vaisių patamsėjimo, vaisius galima taip pat apdoroti iš anksto blanširavimo arba kitokiu būdu, pamirkant vaisius kokiame nors skystyje. Apdorojimo metodų efektyvumas yra skirtingas kiekvienu atveju.

Copyright © 2019, Fast ČR, a.s.

Vaisius galima mirkyti sekančiuose tirpaluose:

- Ananasų arba citrinų sultyse – šis būdas gali būti naudojamas kaip alternatyva kitiems išankstinio apdorojimo būdams, siekiant išvengti maisto produkto parudavimo. Supjaustykite vaisių tiesiai į paminėtą skystį, palaikykite jame apie 2 minutes, po to išimkite ir sudėkite ant padėklų. Vaisius taip pat galima pamirkyti meduje, prieskoniuose, žaliųjų citrinų ar apelsinų sultyse, taip pat vaisiai gali būti pabarstyti kokoso riešutais, kad įgautų atitinkamą skonį. Pasinaudokite savo vaizduote ir sukurkite skystį, kuriame pamirkysite vaisius, pagal savo skonį.
- Natrio bisulfitas: naudokite tik maistui tinkamą natrio bisulfitą,. (USP) rūšies. Ištirpinkite 1 arbatinį šaukštelį natrio bisulfito 1,14 litre vandens. Paruoškite mažus vaisių gabaliukus ir sudėkite juos į paminėta tirpalą 2 minutėms. Šitaip apsaugosite vaisius nuo vitamino C praradimo ir išlaikysite vaisių salvą. Natrio bisulfito galima įsigyti vaistinėse.
- Valgomosios druskos tirpale.
- Askorbino rūgštyje arba citrinos rūgštyje. Parduodami antioksidaciniai mišiniai, kurių sudėtyje yra askorbino rūgšties, taip pat gali būti naudojami, tačiau dažnai jie yra ne tokie efektyvūs, kaip gryna askorbino rūgštis.

Vaisius galima blanširuoti garais. Tačiau tokiu būdu blanširuoti vaisiai gali labai suminkštėti ir tuomet juos bus sunku tvarkyti.

Blanširavimas sirupe gali padėti išlaikyti obuolių, abrikosų, figų, nektarinų, persikų, kriaušių ir slyvų spalvą. Pamirkius vaisius sirupe, išdžiovinus jie bus saldūs.

Vaisiai su kietomis odelėmis (vynuogės, džiovintos slyvos ir mažos tamsios slyvos, vyšnios, figos ir kai kurios kitos uogos) gali būti blanširuojami vandenyje, kad odelės sutrūktų. Tokiu atveju džiovinimo metu drėgmei bus lengviau išeiti iš vaisiaus į paviršių.

Prieš džiovindami iš anksto apdorotą maistą, pašalinkite drėgmės perteklių nuo maisto produktų, sudėdami maisto produktus ant popierinio rankšluosčio ar švaraus audinio. Džiovinimo padėklai turi būti padengti plonu maisto produktų sluoksniu. Jei reikia, ant padėklų galima pakloti švarią marlę, kad maisto gabaliukai neprikibtų arba neiškristų.

Vienu metu džiovinamo maisto kiekis neturi užimti daugiau nei ¾ kiekvieno padėklo paviršiaus ploto, o maisto produktų sluoksnis negali būti storesnis nei ¼" (~0,6 cm).

MAISTO PRODUKTŲ DRĖGMĖS ATKŪRIMAS

Didžiąją dalį džiovintų maisto produktų vėliau reikia mirkyti, kad būtų atkurta jų drėgmė. Dauguma vaisių labiau mėgiami džiovinti, tačiau daugelis daržovių yra skaniausios tik vėl atkūrus jų drėgmę.

Norėdami atkurti daržovių drėgmę, nuplaukite jas švariu vandeniu ir sudėkite į indą su šaltu vandeniu be druskos ir uždenkite. Mirkykite nuo 2 iki 8 valandų. Po to virkite tame pačiame vandenyje. Jei reikia, įpilkite daugiau vandens. Palaukite, kol vanduo su maisto produktais užvirs, tuomet sumažinkite viryklės galingumą, kad maistas virtų lėtai iki bus galutinai paruoštas. Jei reikia, pačioje virimo pabaigoje įberkite druskos, kadangi druska lėtina drėgmės atkūrimo procesą. Kaip su šviežiais maisto produktais, taip ir su džiovintais - pervirus skonis ir tekstūra pasidarys prastesni. Norėdami atkurti tokių daržovių, kaip morkos, drėgmę, mirkykite jas labai šaltame vandenyje arba sudėję į indą su vandeniu indą įdėkite į šaldytuvą.

Džiovintų maisto produktų drėgmę atkurti galima juos mirkant, verdant arba apjungiant abu paminėtus procesus. Atkūrus drėgmę, maisto produktai bus panašūs į šviežius produktus, tačiau ne tokie patys, kadangi džiovinti maisto produktai yra unikalūs.

Copyright © 2019, Fast ČR, a.s.

Maisto džiovintuvas su ventiliatoriumi

SFD 742RD

Džiovinimas nepašalina iš maisto produktų bakterijų, mielių ir puvėsių. Taigi, jei maisto produktai bus per ilgai mirkomi kambario temperatūroje, jie gali išbrinkti ir išsilieti per indo kraštus. Jei ketinate mirkyti maisto produktus ilgiau nei 1-2 valandas, laikykite juos šaldytuve.

Norėdami išsaugoti maistingąsias medžiagas, po mirkymo ir virimo likusį vandenį naudokite gamindami maistą.

Vienas puodelis džiovintų daržovių atkūrus drėgmę atitinka maždaug 2 puodelius. Norėdami atkurti daržovių drėgmę, sudėkite jas į šaltą vandenį ir uždenkite. Mirkykite nuo 20 minučių iki 2 valandų. Žalumynus užpilkite verdančiu vandeniu. po to virkite ant nedidelės ugnies.

Vienas puodelis džiovintų vaisių atkūrus drėgmę atitinka 1 ½ puodelius. Užpilkite vaisius vandeniu, kad vanduo juos tik truputėlį apsemtų. Jei reikės, papildomai vandens įpilsite vėliau. Vaisius mirkyti paprastai reikia nuo 1 iki 8 valandų, priklausomai nuo vaisiaus tipo, dydžio ir vandens temperatūros. (Karštame vandenyje procesai vyksta greičiau). Pernelyg ilgai vaisius mirkant, pradings jų skonis. Pamirkytus vaisius vėliau uždenkite ir virkite tame pačiame vandenyje.

Džiovinti arba atmirkyti vaisiai ir daržovės gali būti naudojami įvairiausiuose patiekaluose.

Džiovintus vaisius galite naudoti užkandžiams namuose, kelionėse. Vaisių gabalėlius galima dėti į sausainius ar kitokius saldumynus.

Atmirkytus vaisius galima naudoti kompotuose ar padažuose. Taip pat vaisius galima įtraukti į mėgiamus duonos, salotų, omletų, pyragų, įdarų, pieno kokteilių, ledų ir dribsnių receptus.

Džiovintas daržoves galima dėti į sriubas ir padažus. Taip pat džiovintas daržoves galima valgyti tiesiog kaip užkandžius vienus arba pamirkant į kokį nors padažą.

Atmirkytas daržoves galite įtraukti į savo mėgiamus mėsos pyragų ar kitų pagrindinių patiekalų receptus, taip pat į salotas.

Sutrintos džiovintos daržovės labai tinka į sultinį, sriubas ir padažus.

Optimaliam maistinės vertės išlaikymui mes siūlome

- Blanširuoti vaisius ir/ardaržoves tinkamai pasirinkus trukmę;
- Tinkamai supakuoti džiovintus maisto produktus ir laikyti vėsioje, sausoje, tamsioje vietoje;
- Periodiškai tikrinti laikomus produktus, kad įsitikintumėte, jog jie neabsorbuoja drėgmės;
- Suvalgyti džiovintus maisto produktus kiek įmanoma greičiau;
- Po mirkymo naudoti mirkymo vandenį ruošiant maisto patiekalą su atmirkytomis daržovėmis/ vaisiais.

DŽIOVINIMAS

Džiovinimo trukmė priklauso nuo vaisių ir daržovių tipo, gabalėlių dydžio ir išdėstymo ant padėklo.

Prieš tikrindami maisto produktų išdžiovinimo lygį, išimkite nedidelį kiekį iš džiovintuvo ir palaukite keletą minučių, kol atvės. Šilti maisto produktai būna minkštesni ir drėgnesni nei atvėsę.

Maisto produktus būtina tinkamai išdžiovinti siekiant išvengti mikrobų augimo ir sugedimo. Džiovintos daržovės turi būti kietos ir trapios. Džiovinti vaisiai turi būti kieti ir lankstūs. Ketinant ilgą laiką laikyti džiovintus vaisius, jie turi būti labiau džiovinti nei tie, kuriuos parduoda maisto parduotuvėse.

Copyright © 2019, Fast ČR, a.s.

PAKAVIMAS IR LAIKYMAS

Jei vaisiai supjaustyti įvairaus dydžio gabalėliais, po džiovinimo maždaug savaitę trunka drėgmės susivienodinimas skirtinguose gabalėliuose. Tik po to galima vaisių gabalėlius supakuoti ilgalaikiam laikymui. Sudėkite vaisius į indą (ne aliuminio ir ne plastiko) ir laikykite indą sausoje, tinkamai vėdinamoje ir saugioje vietoje.

Prieš pakuojant džiovintus produktus, jie turi būti pilnai atvėsę. Pakuokite mažais kiekiais, kad atidarius indą būtų galima greitai suvalgyti jame esančius produktus.

Pakuokite džiovintus maisto produktus glaudžiai, tačiau nesutrupindami, į švarius, sausus ir vabzdžiams nepralaidžius indus. Tinkami indai yra stiklainiai ar drėgmės ir garų nepraleidžiantys šaldiklio indai ar maišeliai. Metaliniai indai su dangčiais gali būti naudojami tik tada, jei prieš tai maisto produktai sudedami į maišelius.

Džiovintus maisto produktus reiktų tikrinti maždaug kas mėnesį. Jei pastebite, kad ant maisto formuojasi puvėsis, nugrandykite jį ir pasterizuokite inde esančius produktus.

Norėdami produktus pasterizuoti, paskleiskite juos ant kepimo popieriaus ir kepkite orkaitėje maždaug 15 minučių 175 laipsnių pagal Farenheitą temperatūroje. Po to supakuokite į švarų, sandarų indą.

PADĖKLŲ KEITIMAS VIETOMIS

Jūsų įsigytasis maisto džiovintuvas sukurtas taip, kad užtikrintų natūralią šilumos konvekciją, kuri pašalintų iš maisto produktų drėgmę. Maisto džiovinimo metu padėklai turi būti kečiami vietomis, kad būtų užtikrintas tolygus maisto produktų džiovinimas. Arčiausiai dugno esantys produktai yra veikiami didžiausio karščio, taigi juose esantys produktai išdžiūva greičiau. Po tam tikro laiko tiesiog perkelkite juos aukščiau, o tuos, kurie yra aukščiau, sudėkite į apačią.

ATSIMINKITE

1) Geriausias rezultatas pasiekiamas tik su aukštos kokybės maisto produktais. Rinkitės tik prinokusius, geros būklės vaisius ir daržoves, kadangi net ir vienas nekokybiškas produktas gali neigiamai įtakoti visus vienu metu džiovinamus maisto produktus.
2) Labai svarbu, kad džiovinamas maisto produktas būtų švarus. Kruopščiai produktus nuplaukite, išpjaukite suminkštėjusias ar sugedusias vietas. Jei reikia, supjaustykite produktą gabalėliais ir iš anksto atitinkamai apdorokite. Jūsų rankos bei pjovimo įrankiai taip pat turi būti švarūs.
3) Džiovinimo laikas gali būti skirtingas, kadangi priklauso nuo maisto produktų dydžio, oro drėgmės, maisto produkto drėgmės ir pan.
4) Prieš tikrindami išdžiūvimo lygį, palaukite, kol maisto produktai atvės.
5) Džiovinimo padėklus galima pilnai apdėti maisto produktų gabalėliais, tiesiog gabalėliai neturi būti dedami vienas ant kito.
6) Maiste gali likti nuo šešių iki dešimties procentų drėgmės ir tai nekelia jokio pavojaus, kad maisto produktai suges. Daugelis džiovintų maisto produktų bus tamprūs, panašiai kaip saldymedžio šaknis.
7) Jei pastebite, kad maisto produktai netolygiai džiūva, apkeiskite padėklus, tiesiog perkelkite apatinį padėklą aukščiau link vidurio, o viršutinį žemyn.
8) Norėdami iš slyvų, vyšnių, vynuogių ir kt. išimti sėklas ar kauliukus, pirmiausia padžiovinkite uogas, kol išeis maždaug 50 % drėgmės ir tada išimkite sėklas. Šitaip išvengsite sulčių išsiliejimo.

Copyright © 2019, Fast ČR, a.s.

RECEPTAI

Vaisių mišinys
2 bananai (nulupti)
½ svaro (~200 g) braškių
1 puodelis ananasų gabaliukų (iš skardinės)

Vienodai supjaustykite vaisius – maždaug 0,6 cm storio gabaliukais. Po to, kai vaisiai bus išdžiovinti ir atvėsę, užberkite at jų ¼ puodelio įvairių riešutų.

Obuoliai su cinamonu
5 svarai (apie 2,2 kg) obuolių
5 arbatiniai šaukšteliai cinamono

Nulupkite obuolius ir išimkite jų šerdis specialiu cilindro formos įrankiu. Supjaustykite obuolius maždaug 0.6cm storio žiedais. Pabarstykite cinamonu prieš dėdami džiovinti.

Citrusinis trejetas
3 svarai (~1,4 kg) apelsinų
5 citrinos
4 kieti greipfrutai

Nuplaukite vaisius. Nenulupkite žievelių. Supjaustykite vaisius maždaug 0,6 cm storio gabaliukais. Sudėkite į prietaiso padėklus ir džiovinkite.

Tropinis rojus
10 kivių
1 ananasas
3 papajos

Nulupkite papajas ir kivius. Iš ananaso išpjaukite šerdį ir nulupkite odelę. Supjaustykite vaisius maždaug 0.6cm storio gabaliukais. Sudėkite į prietaiso padėklus ir džiovinkite.

Braškių desertas
2 puodeliai šviežių braškių: nuplaukite jas ir maišytuvu sumaišykite su nedideliu kiekiu obuolių sulčių. Išklokite padėklus plėvele. Sudėkite sutrintas braškes, tolygiai paskleiskite mentele. Džiovinkite 6 valandas – maždaug (priklausomai nuo to, ar norite, kad būtų trapios ar tamprios). Viršutinės ventiliacijos angos turi būti atviros.

Džiovinta mėsa
9x13 kepimo inde užmarinuokite plonais ilgais gabalais supjaustytą jautieną arba kalakutieną. Marinatui naudokite ¼ puodelio sojų padažo, 2 šaukštus rudojo cukraus ir 2 šaukštus dūmų aromato skysčio (nebūtinas). Gerai marinatą išmaišykite ir padenkite juo kiekvieną mėsos gabalėlį. Uždenkite plėvele ir palikite 10-15 minučių. Kai marinavimas baigtas, sudėkite mėsos gabalėlius ant padėklo taip, kad jis nebūtų vienas ant kito. Kuo plonesnis mėsos gabalėliai, tuo greitesni džiovinimo procesas. 1/16” (~0,16 cm) storio gabalėliai džiovinami apie 8-10 valandų (priklausomai nuo to, ar norite, kad būtų trapūs ar tamprūs). Viršutinės ventiliacijos angos turi būti atviros.

Sausi kvepalai ir aromatų mišiniai
Galite išsaugoti pavasario ir vasaros aromatus ir mėgautis jais sudžiovindami gėles ar augalus iš savo sodo “Family Size” (šeimos dydžio) džiovintuve. Surinkite gėlių vainiklapius ir sudėkite juos ant tinklinio padėklo. Įdėkite į džiovintuvą , visos ventiliacijos angos turi būti atviros. Kai išdžiūva (po maždaug penkių valandų), išimkite ir laikykite vainiklapius dekoratyviniuose induose ar specialiuose maišeliuose, perrišę gražiu kaspinu. Galite pabarstyti lapelius prieskoniais, tokiais kaip cinamonas, gvazdikėliai, rozmarinai ar mėta. Geriausia laikyti indą uždarytą iki visi kvapai susimaišys tarpusavyje.

Copyright © 2019, Fast ČR, a.s.

VAISIŲ DŽIOVINIMO LENTELĖ

Lentelėje pateikiamas laikas yra apytikris. Realus džiovinimo laikas priklauso nuo kambario temperatūros, drėgmės, vaisiaus drėgmės bei supjaustymo. Sulčių turinys vaisiuje taip pat bus skritingas kiekvienu atveju. Kai kuriuose vaisiuose esantis cukrus yra lipnesnis nei kituose.

VAISIUS	PARUOŠIMAS	TINKAMO IŠDŽIŪVIMO LYGIO NUSTATYMAS	LAIKAS
Obuoliai	Nulupkite, išpjaukite šerdis ir supjaustykite griežinėliais arba žiedais. Pamirkykite pagal jūsų skonį paruoštame skystyje 2 minutes. Nusausinkite ir sudėkite ant džiovinimo padėklo.	Lankstūs	4-15 val.
Abrikosai	Perpjaukite per pusę ir apverskite išvirkščiai arba supjaustykite į keturias dalis. Prieš džiovinimą pamirkykite, kad išlaikytumėte spalvą, neprasiskverbiant per vaisiaus odelę.	Lankstūs	8-36 val.
Bananai	Nulupkite ir supjaustykite 0,3 cm griežinėliais.	Traškūs	5-24 val.
Uogos	Braškes supjaustykite 0,9 cm griežinėliais. Kitas uogas galite džiovinti nepjaustytas. Vašku padengtas uogas nuplaukite verdančiame vandenyje.	Nėra matomų drėgmės požymių	5-24 val.
Vyšnios	Kotelius nuskabykite tik prieš pradėdami vyšnias ruošti. Kauliukų išimti nebūtina. Jei norite, tada galima kauliukus išimti atlikus 50 % džiovinimo proceso.	Tamprios bet lipnios	6-36 val.
Spanguolės	Gerai nuplaukite, sukapokite smulkiais gabaliukais arba džiovinkite nesmulkintas.	Nėra matomų drėgmės požymių	4-20 val.
Vynuogės (razinos)	Nuplaukite, nuskabykite kotelius ir džiovinkite nesmulkinę.	Lanksčios ir tamprios	6-36 val.
Nektarinai	Nereikia nulupti. Džiovinkite su odelėmis. Galite supjaustyti 0,9 cm griežinėliais ar apskritimais.	Lankstūs	6-24 val.
Apelsino žievelė	Supjaustykite ilgais gabalėliais ir džiovinkite. Sutrinkite tik prieš naudojimą.	Trapi	6-15 val.
Persikai	Džiovinimo metu galite nulupti – praėjus 50 % džiovinimo proceso. Pjaukite per pusę arba į keturias dalis.	Lankstūs ir tampūs	5-24 val.
Kriaušės	Nulupkite, išpjaukite šerdis ir kietas vietas. Supjaustykite griežinėliais, į keturias arba į aštuonias dalis.	Lanksčios ir tamprios	5-24 val.
Japoninės churmos	Naudokite tik pilnai prinokusius vaisius. Nuplaukite, nuimkite viršų, supjaustykite 0,9cm griežinėliais ar apskritimais.	Lankstūs	5-20 val.
Ananasai (švieži)	Išimkite šerdis, supjaustykite.	Lankstūs	6-36 val.
Ananasai (konservuoti skardinėse)	Nusausinkite ir džiovinkite.	Tamprūs	6-36 val.
Slyvos	Nuplaukite, nesmulkinkite arba perjaukite pusiau. Išimkite kauliukus iškarto arba procesui įpusėjus.	Lankstūs	5-24 val.
Džiovintos slyvos	Taip pat, kaip ir nedžiovintos, tik prieš tai pamirkyti dvi minutes verdančiame vandenyje.	Tamprūs	8-36 val.
Rabarbarai	Naudokite tik minkštus kotus. Nuplaukite ir supjaustykite 2,5 cm ilgio gabalais.	Nėra matomų drėgmės požymių	4-16 val.

Copyright © 2019, Fast ČR, a.s.

DARŽOVIŲ DŽIOVINIMO LENTELĖ

DARŽOVĖ	PARUOŠIMAS	TINKAMO IŠDŽIŪVIMO LYGIO NUSTATYMAS	LAIKAS
Artišokų šerdys	Supjaustykite 0,3 cm griežinėliais. Pavirkite 5-8 minutes ¾ puodelio vandens su 1 šaukštu citrinos sulčių.	Trapios	4-12 val.
Šparagai	Nuplaukite ir supjaustykite 2,5 cm gabalėliais. Viršūnėlės yra geresni produktai, džiovintus kotelius galima sutrinti ir naudoti kaip prieskonius.	Trapūs	4-10 val
Pupos (žalios arba šparaginės)	Supjaustykite 2,5 cm gabalėliais. Blanširuokite garais, kol pasidarys pusiau skaidrios, praėjus pusei džiovinimo laiko, pamaišykite pupas.	Trapios	4-14 val
Burokai	Nupjaukite viršūnes ir šaknis palikdami tik po 2,5 cm. nuplaukite, blanširuokite, palaukite kol atvės, nupjaukite viršūnes, nulupkite ir nupjaukite šaknis. Supjaustykite.	Trapūs, tamsūs	4-12 val
Briuseliniai kopūstai	Nupjaukite kotus, perpjaukite per pusę išilgai.	Trapūs	5-15 val
Brokoliai	Supjaustykite, kruopščiai nuplaukite. Apdorokite garais maždaug 3-5 minutes.	Trapūs	5-15 val
Kopūstai	supjaustykite 0,3 cm griežinėliais. Šerdį supjaustykite 0,6 cm storio gabalėliais. Dėkite ant apatinės džiovintuvo lentynos.	Tamprūs	4-12 val
Morkos	Pasirinkite kiek įmanoma minkštesnes morkas. Apdorokite garais, kol visai suminkštės. Supjaustykite.	Tamprios	4-12 val
Žiediniai kopūstai	Įmerkite žiedinį kopūstą į vandenį su druska (2 šaukštai druskos 2,3 litrams vandens) dviem minutėm. Apdorokite garais, kol suminkštės.	Tamprūs	5-15 val
Salierai	Atskirkite kotus nuo lapų. Nuplaukite. Supjaustykite kotus 0,6 cm griežinėliais. Lapai bus išdžiovinti greičiau, taigi juos reikės pirmiau išimti. Susmulkinkite džiovintus lapus ir naudokite kaip prieskonius sriuboms, padažams ir pan.	Trapūs	4-12 val
Kukurūzai	Nulupkite lukštą, lapus ir apdorokite garais. Supjaustykite ir paskleiskite ant padėklo. Džiovinimo metu keletą kartų pamaišykite.	Trapūs	4-15 val
Agurkai	Nulupkite, supjaustykite 0,3 cm griežinėliais ir džiovinkite.	Tamprūs	4-14 val
Baklažanai (taip pat kaliaropės, vasariniai ir itališki moliūgai, cukinijos)	Apipjaustykite nereikalingas dalis, nuplaukite su supjaustykite 0,6-1,25 cm griežinėliais. Paskleiskite ant padėklo.	Trapūs	4-14 val
Svogūnai ir porai	Nulupkite ir supjaustykite ~1,3 sm griežinėliais arba sukapokite. Džiovinimo metu keletą kartų pamaišykite.	Tamprūs	4-10 val
Okra	Naudokite šviežias, minkštas ankštis. Nuplaukite ir supjaustykite 0,6 cm apvaliais gabalėliais.	Tamprūs	3-10 val

Copyright © 2019, Fast ČR, a.s.

Petražolės	Susmulkinkite, išdžiovinkite ir tuomet sukapokite, jei reikia.		2-10 val
Pastarnokas	Kaip ir morkos.		
Žirniai	Naudokite tik šviežius ir minkštus. Išlukštenkite ir truputėlį blanširuokite, 3-5 minutes.	Trapūs	4-10 val
Pipirai (žalieji ir saldieji)	Supjaustykite 0,6 cm juostelėmis arba žiedais. Išimkite sėklas, nuplaukite ir džiovinkite. Išdžiovinti ir susmulkinti saldieji pipirai vadinami paprika.	Trapūs ar tamprūs	4-10 val
Aštrūs pipirai	Nuplaukite ir džiovinkite nesmulkinę. Ruošdami aštriuosius pipirus apsimaukite pirštines, kad apsaugotumėte rankas.	Tamprūs	4-12 val
Bulvės	Galite nulupti arba ne. supjaustykite 0,5 – 0,6 cm lazdelėmis. Apdorokite garais, kaip burokus.	Trapios	5-12 val
Laiškiniai česnakai	Susmulkinkite ir džiovinkite.	Trapūs	4-10 val
Moliūgai (įskaitant didžiuosius moliūgus)	Supjaustykite mažais gabalėliais. Apdorokite, kad suminkštėtų. Supjaustykite 2,5 – 7,5 cm pločio juostelėmis, nulupkite ir išimkite minkštimą. Supjaustykite juosteles 1,3 cm storio griežinėliais. Nugremžkite minkštimą ir pagaminkite piure. Likusias dalis nusausinkite ir džiovinkite.	Tamprūs	5-15 val
Griežčiai	Kaip morkos, tik ploniau pjaustykite.	Tamprūs	
Pomidorai	Nuplaukite ir nuskabykite kotelius. Įdėkite į verdantį vandenį, kad būtų lengviau nuimti odelę. Supjaustykite.	Tamprūs	6-24 val
Ropės	Kaip morkos, tik ploniau pjaustykite.		
Cukinijos	Kaip moliūgai.		
Česnakai	Atskirkite skilteles ir nulupkite. Supjaustykite ir džiovinkite. Po to galite sumalti ir naudoti kaip prieskonius.	Labai trapūs	4-15 val
Žalumynai (špinatų, lapinių kopūstų, cviklinių runkelių, garstyčių, ropių ir runkelių lapai)	Nuplaukite ir nupjaukite kietus kotus. Apdorokite garuose ir džiovinkite ant apatinio padėklo. Atidžiai stebėkite, kad nesudegintumėte.	Labai trapūs	4-10 val
Grybai	Atsirinkite jaunesnius ir minkštesnius grybus. Nuvalykite purvą. Supjaustykite arba džiovinkite nesmulkintus, priklausomai nuo dydžio.	Tamprūs arba trapūs, priklausomai nuo dydžio ir amžiaus	3-10 val

Copyright © 2019, Fast ČR, a.s.

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

Prieš prietaisą valydami, išjunkite jį ir ištraukite maitinimo laido kištuką iš elektros lizdo. Valykite minkšta, drėgna šluoste. Jei reikia, galite naudoti neutralų valiklį.
Nenaudokite šveičiamųjų valymo priemonių, metalinių šveistukų.
Jei ketinate kurį laiką prietaiso nenaudoti, išjunkite jį iš elektros lizdo.
Prieš padėdami prietaisą į jo laikymo vietą, kruopščiai jį nuvalykite, apdenkite maišeliu ir laikykite sausoje ir vaikams nepasiekiamoje vietoje.

Prieš pirmą kartą prietaisą naudodami: džiovinimo padėklus ir viršutinį dangtį plaukite vandenyje su indų plovikliu, po to nuskalaukite ir palikite išdžiūti. Įjunkite prietaisą be jokių maisto produktų mažiausiai 4 valandoms. Tuomet prietaisą išjunkite ir leiskite visoms jo dalims atvėsti – šitaip panaikinsite visus po gamybos proceso likusius kvapus.

TECHNINĖS SPECIFIKACIJOS

Nominali įtampa: . . . . . 220–240 V
Nominalus dažnis . . . . . 50/60 Hz
Nominali galios įvestis . . . . . 200–240 W
Apsaugos nuo elektros smūgio klasė II
Triukšmo lygis: . . . . . 60 dB(A)

Deklaruojamas prietaiso triukšmo emisijos lygis siekia 60 dB(A), o tai atitinka garso galios „A“ lygį (atskaitinė garso galia: 1 pW).

Techninių terminų žodynėlis

Apsaugos nuo elektros smūgio klasė:
II klasė – apsauga nuo elektros smūgio užtikrinama įrengiant dvigubą arba itin patvarią izoliaciją.

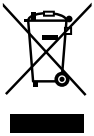
Gamintojas nuolat tobulina buitinius prietaisus, todėl pasilieka teisę keisti tekstą, dizainą ir technines specifikacijas be išankstinio įspėjimo.

Copyright © 2019, Fast ČR, a.s.

NURODYMAI, KAIP IŠMESI PANAUDOTAS PAKAVIMO MEDŽIAGAS MEDŽIAGOS

Išmeskite pakavimo medžiagas į tam skirtą atliekų išmetimo vietą.

ELEKTRONINIŲ IR ELEKTRINIŲ BUITINIŲ PRIETAISŲ IŠMETIMO INSTRUKCIJA



Šis ant gaminių pažymėtas arba originaliuose dokumentuose esantis ženklas reiškia, kad panaudotų elektrinių arba elektroninių įrenginių negalima išmesti kartu su standartinėmis buitinėmis atliekomis. Siekiant šiuos gaminius išmesti, perdirbti ar pakeisti susidėvėjusius įrenginius naujais, juos reikia atiduoti į nustatytus atliekų surinkimo punktus. Arba, alternatyviai, kai kuriose Europos Sąjungos valstybėse narėse arba kitose Europos šalyse įsigydami atitinkamą naują gaminį, senus gaminius galite grąžinti vietos pardavėjams. Tinkamai išmesdami šį gaminį, padėsite tausoti brangius gamtinius išteklius ir išvengti potencialiai neigiamo poveikio aplinkai, kuris gali būti padarytas netinkamai išmetus atliekas. Išsamesnės informacijos pasiteiraukite savo savivaldybėje arba artimiausiame atliekų surinkimo punkte. Atsižvelgiant į nacionalinius teisės aktus, už netinkamą šio tipo atliekų išmetimą gali būti taikomos nuobaudos.

Europos Sąjungos valstybių narių verslo subjektams
Jeigu norite išmesti elektrinius arba elektroninius prietaisus, reikiamos informacijos teiraukitės pas savo pardavėją arba tiekėją.

Atliekų išmetinas kitose, ne Europos Sąjungos šalyse
Šis ženklas galioja Europos Sąjungoje. Jeigu norite išmesti šį gaminį, teiraukitės reikiamos informacijos apie tinkamą atliekų išmetimo būdą vietos savivaldybėje arba pas savo pardavėją. Šis gaminys atitinka ES reglamento dėl elektromagnetinio suderinamumo ir elektros saugos reikalavimus.

Šis gaminys atitinka visus atitinkamus pagrindinius ES reglamentų reikalavimus.

Copyright © 2019, Fast ČR, a.s.

Copyright © 2019, Fast ČR, a.s.