

Maisto džiovyklė

Naudotojo vadovas

LT



SENCOR®

SFD 851GR

Originalios naudojimo instrukcijos vertimas

Prieš pradėdami naudoti šį buitinį prietaisą, atidžiai perskaitykite šį vartotojo vadovą net ir tuo atveju, jeigu anksčiau jau esate susipažinę su panašaus tipo buitiniiais prietaisais. Prietaisą naudokite tik taip, kaip apibūdinta šiame naudotojo vadove. Laikykite šį naudotojo vadovą saugioje vietoje, kad ateityje galėtumėte jį lengvai peržiūrėti.

Rekomenduojame išsaugoti originalią pakuotės dėžę, pakuotės medžiagas, pirkimo kvitą ir garantijos kortelę bent tol, kol galioja garantija. Jei prietaisą reikėtų pervežti, supakuokite jį į originalią pakuotę.

LT-1

TURINYS

SVARBIOS SAUGOS TAISYKLĖS	3
SVARBIOS SAUGUMO PRIEMONĖS	3
MAISTO DŽIOVYKLĖS APRAŠYMAS	6
VALDIKLIAI.....	7
AUKŠČIO TARP PADĖKLŲ REGULIAVIMAS	8
MAISTO DŽIOVINIMO PRINCIPAS	8
PROCEDŪRA	8
PARUOŠIMAS.....	9
MAISTO PRADINĖS BŪKLĖS ATKŪRIMAS	9
DŽIOVINIMAS	10
PAKAVIMAS IR SAUGOJIMAS	11
PADĖKLŲ SUKEITIMAS	11
NEPAMIRŠKITE:.....	11
RECEPTAI.....	12
REKOMENDUOJAMŲ VAISIŲ DŽIOVINIMO LAIKO VERČIŲ LENTELE	13
REKOMENDUOJAMŲ DARŽOVIŲ DŽIOVINIMO LAIKO VERČIŲ LENTELE	14
TECHNINĖ PRIEŽIŪRA IR APTARNAVIMAS	16
TECHNINĖS SPECIFIKACIJOS.....	16
NURODYMAI IR INFORMACIJA, SUSIJUSI SU PANAUDOTOS PAKUOTĖS MEDŽIAGŲ ŠALINIMU	17
PANAUDOTŲ ELEKTRINIŲ IR ELEKTRONINIŲ PRIETAISŲ ŠALINIMAS	17

SVARBIOS SAUGOS TAISYKLĖS

- 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.

SVARBIOS SAUGUMO PRIEMONĖS

- Prieš prijungdami šį prietaisą prie maitinimo tinklo, įsitikinkite, kad ant prietaiso etiketės nurodyta įtampa atitinka elektros tinklo įtampą.
- Vanduo ir elektros srovės yra pavojinga kombinacija. Niekada nenaudokite prietaiso šalia vonios, dušo arba plaukimo baseino.
- Nenaudokite priedų, kurie nebuvo pateikti kartu su šiuo prietaisu arba nėra skirti naudoti su šiuo prietaisu.
- Nedėkite prietaiso ant palangių.
- Įsitikinkite, kad maitinimo laidas ir kištukas neturi sąlyčio su vandeniu ir nėra veikiami drėgmės.
- Prietaisą statykite tik ant tvirto, lygaus paviršiaus.

- Nepurškite ant prietaiso vandens ar kokio nors kito skysčio. Nenardinkite prietaiso pagrindo, prie kurio yra prijungtas elektros laidas, į vandenį ar kitokį skystį. Nepilkite į prietaisą vandens ar bet kokio kito skysčio.
- Šis prietaisas skirtas naudoti buityje. Nenaudokite pramoninėje aplinkoje arba lauke!
- Nenaudokite purškiklių, jei netoliese yra prietaisas.
- Jeigu prietaisas bus naudojamas šalia vaikų, būkite itin atsargūs ir prietaisą statykite jiems nepasiekiamoje vietoje.
- Jei nenaudosite prietaiso, išjunkite jį iš elektros tinklo. Prieš valydami arba perkeldami prietaisą, atlikite tokią pačią procedūrą. Prieš išardydami jo dalis, palaukite, kol jis atvės.
- Nejunkite elektros laido kištuko į sieninį lizdą, jei atskiri padėklai yra apversti (yra saugojimo padėtyje); neapverskite jų į saugojimo padėtį, kol jie visiškai neatvės.
- Nedėkite prietaiso ant elektrinės arba dujinės viryklės arba netoli jų. Nelaikykite jo netoli atviros ugnies ar kitų įrenginių bei šilumos šaltinių.
- Nenaudokite prietaiso, jei jo maitinimo laidas ar kištukas yra pažeisti.
- Jokiais būdais nebandykite patys taisyti prietaiso ir nekeiskite jo konstrukcijos – kyla pavojus susižaloti dėl elektros smūgio! Visus remonto ir reguliavimo darbus turi atlikti specializuota įmonė / techninės priežiūros centras. Jei to nesilaikysite, garantija gali nustoti galioti.
- Nedėkite prietaiso maitinimo laido šalia karštų paviršių arba ant aštrių daiktų. Nedėkite ant maitinimo laiko sunkių daiktų; maitinimo laidą nutieskite taip, kad ant jo niekas neužliptų arba neužkliūtų už jo. Užtikrinkite, kad elektros laidas nekabotų nuo stalo krašto ir nesiliestų su įkaitusiu paviršiumi.

- Neatjunkite prietaiso nuo elektros lizdo traukdami už elektros laido – galite sugadinti elektros laidą / elektros kištuką. Išjunkite laidą iš maitinimo lizdo švelniai traukdami maitinimo laido kištuką.
- Nenaudokite prietaiso jokiems kitiems tikslams, išskyrus numatytąją paskirtį.
- Nenaudokite šio prietaiso, jeigu elektros laidas arba kištukas yra pažeisti, jeigu prietaisas veikia netinkamai arba jeigu jis buvo numestas ant grindų. SMAZANO



Dėmesio!

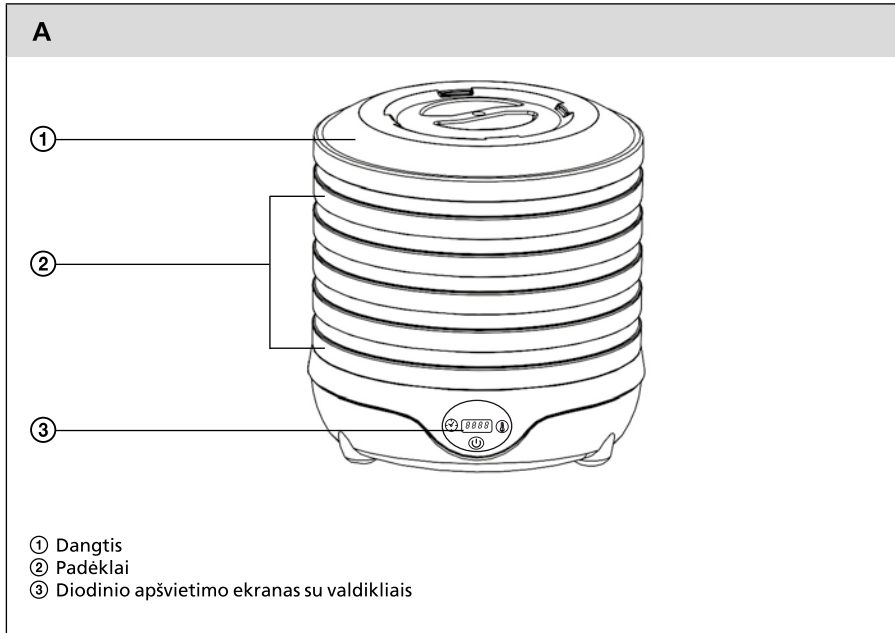
Šio prietaiso negalima valdyti su programuojamu prietaisu, išoriniu laikmačio jungikliu arba nuotolinio valdymo pulteliu.

**Šis prietaisas skirtas naudoti tik buityje!
Neplaukite automatinėje indaplovėje!**

Maisto džiovyklė

SFD 851GR

MAISTO DŽIOVYKLĖS APRAŠYMAS

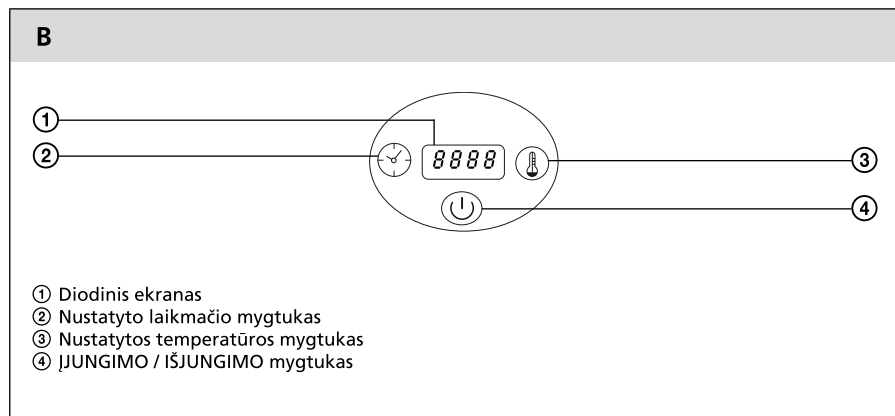


Maisto džiovyklė

SFD 851GR

LT

VALDIKLIAI



Įjungimas ir išjungimas

- Norėdami įjungti arba išjungti maisto džiovyklę, paspauskite ĮJUNGIMO / IŠJUNGIMO mygtuką B④.

Temperatūros nustatymas

- Paspaudus nustatytos temperatūros mygtuką B③, ekrane rodoma tuo metu nustatyta temperatūra. Galima nustatyti nuo 35 °C iki 70 °C temperatūrą, didinant ją po 5°C.
- Norėdami ją pakeisti, spauskite nustatytos temperatūros mygtuką B③.
- Kai ekrane bus rodoma reikiama temperatūra, džiovyklė automatiškai palaikys šią nustatytą temperatūrą.

Automatinio išjungimo funkcija

- Pirmą kartą paspaudus nustatyto laikmačio mygtuką B②, ekrane bus rodomas tuo metu nustatyto laiko atgalinis skaičiavimas.
- Dar kartą paspauskite nustatyto laikmačio mygtuką B②, jeigu atgalinį laiko skaičiavimą norite padidinti 30 minučių; nuostatą galima didinti iki 19,5 val.
- Minimalus atgalinės atskaitos laikas yra 30 minučių.



Dėmesio!

Niekada nepalikite maisto džiovyklės be priežiūros ir nenaudokite jos be perstojo ilgiau nei 19,5 val.

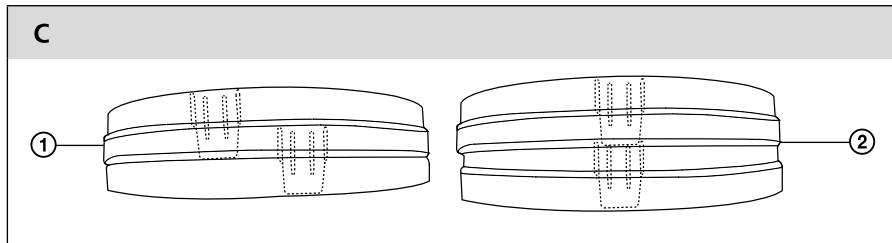


Patarimas.

Norėdami greitai nustatyti temperatūrą / laikmatį, laikykite nuspaudę nustatytos temperatūros / laikmačio mygtuką.

AUKŠČIO TARP PADĖKLŲ REGULIAVIMAS

Maisto džiovyklėje galima nustatyti du padėklų aukščius. Norėdami nustatyti mažesnįjį 1,5 cm aukštį (numatytasis), uždėkite padėklus vieną ant kito, kaip pavaizduota C① paveikslėlyje. Pasukite padėklus taip, kad dėklų apačioje esančios auselės būtų šalia kiekvieno padėklo viršuje esančių griovelių. Norėdami nustatyti 2,8 cm tarpą, pasukite ir nustatykite padėklus taip, kad auselės būtų įstatytos tiesiai į griovelius, kaip pavaizduota C② paveikslėlyje.



MAISTO DŽIOVINIMO PRINCIPAS

Džiovinami maistą, užsirašykite duomenis, pavyzdžiui, kiek svėrė maistas prieš ir po džiovavimo, taip pat džiovavimo trukmę ir pan.

Ši informacija gali padėti padidinti galutinių produktų kokybę. Užrašykite šią informaciją ant etikečių ir priklijuokite jas prie indų, kuriuose laikysite džiovintą maistą.

Džiovinamus produktus pamirkus vandenyje, jie gali vėl atgauti savo pradinę būklę ir juos galima naudoti įvairiems patiekalams, pvz. sriuboms, troškintoms daržovėms ir salotoms gaminti. Galima sukurti išskirtinių patiekalų iš atkurtų vaisių ir uogų (grąžinus pradinę jų būseną, kuri buvo prieš juos išdžiovinant).

Džiovinimas – labai populiarus maisto apdorojimo būdas, kuriam reikia minimalaus įrangos kiekio, be to, džiovintas maistas užima mažai vietos.

Džiovinamas maistas šildomas, kad išgaruotų jame esanti drėgmė ir vandens garai būtų pašalinti.

Daugelis maisto produktų išdžiūsta per trumpą laiką. Tai reiškia, kad jie gali sugerti didelį kiekį šilumos ir tuo pat metu iš jų išgaruoja didelis vandens garų kiekis.

PROCEDŪRA

Vaisiai ir daržovės, kuriuos norite džiovinti, turi būti aukščiausios kokybės – švieži ir visiškai sunokę. Apdorojus prastos kokybės vaisius ir daržoves, džiovinti produktai taip pat bus prastos kokybės. Išdžiovinti neprinokę produktai ne tokie skanūs ir gražūs, o pernokę – per kieti, skaidulingi arba bus minkšti ir patišę.

Džiovininkite maistą tuoj pat, vos tik nuėmę derlių. Kruopščiai nuplaukite maistą, kad pašalintumėte nešvarumus ir chemikalus, kuriais jie buvo purkšti. Prastos kokybės, pavyzdžiui supelėjusius produktus, išmeskite, nes jie gali pabloginti kitų produktų kokybę.

Prieš džiovinant, kai kuriuos maisto produktus reikia supjaustyti riekelėmis arba pašalinti jų kotelius ir kauliukus. Mažesni gabalėliai išdžiūsta geriau ir tolygiau.

PARUOŠIMAS

Vaisiuose ir daržovėse esantys fermentai turi poveikio spalvai, be to, nokimo proceso metu keičiasi jų skonis. Šie pokyčiai tęsiasi ir džiovavimo bei saugojimo metu, nebent produktas būtų paruoštas taip, kad fermentų veikla būtų pristabdyta.

Ruošiant daržoves, prieš tai jas galima išvirti: tuomet bus išsaugota jų spalva ir pagreitės džiovavimo procesas, nes suminkštės skaidulos, o skonis saugojimo metu nesikeis ir vėliau gaminant daržoves pagerės jų atkūrimo procesas.

Daugelis šviesių spalvų vaisių (ypač obuoliai, abrikosai, persikai, nektarinai ir kriaušės) linkę džiovavimo ir saugojimo metu linkę tamsėti. Norint išvengti šios problemos, vaisius reikia paruošti: juos apvirti arba pamirkyti tam tikruose tirpaluose – šių metodų veiksmingumas skiriasi.

Štai keletas patarimų, kaip paruošti tirpalus:

- Ananasų arba citrinų sultys naudojamos rudavimui mažinti. Supjaustykite vaisius ir sumeskite juos tiesiai į sultis. Ištraukite juos po 2 minučių ir dėkite ant džiovavimo padėklų. Norėdami, kad džiovinti produktai maloniai kvėpėtų, taip pat galite pamirkyti vaisius meduje, prieskoniuose, citrinų ar apelsinų sultyse arba apibarstyti kokosų drožlėmis. Pasitelkite savo vaizduotę ir paruoškite savo originalų aromatinių tirpalų.
- Natrio bisulfitas (natrio vandenilio sulfitas): ištirpinkite 1 arbatinį šaukštelį natrio bisulfito 1,13 l vandens. Pamirkykite paruoštus vaisius šiame tirpale 2 minutes. Tuomet jie nepraras vitamino C ir išsaugos ryškią spalvą. Natrio bisulfito galima nusipirkti vaistinėse.
- Valgomosios druskos tirpalas
- Askorbo rūgšties tirpalas arba citrinų rūgšties tirpalas. Taip pat galima naudoti įprastus parduodamus antioksidantų miltelius, kuriuose yra askorbo rūgšties, bet jie nebus tokie veiksmingi, kaip gryna askorbo rūgštis.

Vaisius galima pagaminti garuose, bet dėl to jie gali suminkštėti ir todėl juos vėliau gali būti sunkiau apdoroti.

Obuolių, abrikosų, figų, nektarinų, persikų, kriaušių ir slyvų spalvas galima išsaugoti pavirus juos sirupe. Tuomet džiovinti produktai bus saldesni.

Vaisius kieta žievele (vynuogės, džiovintas slyvas, slyvas, vyšniai, figos ir kai kurias uogas) reikėtų pavirti vandenyje, kad jų žievelės šiek tiek suminkštėtų. Tuomet džiovinant viduje esanti drėgmė greičiau pasiekia paviršių ir pasišalins.

Prieš džiovindami, padėkite maisto produktus ant švarių popierinių rankšluosčių, kad pašalintumėte nuo jų paviršiaus drėgmės perteklių. Maistą ant džiovavimo padėklų reikia dėti rekomenduojamo storio sluoksniu (žr. lentelę). Jeigu būtina, ištieskite džiovavimo padėklus plonu audiniu (plona marle), kad maistas neprišlytų.

Viena džiovinamo maisto partija turi užimti ne daugiau nei 3/4 kiekvieno padėklo paviršiaus ploto ir riekelės turi būti ne storesnės nei 0,6 cm.

MAISTO PRADINĖS BŪKLĖS ATKŪRIMAS

Ne visi džiovinti produktai gali atgauti savo pradinę būklę. Pavyzdžiui vaisiai yra skanesni džiovinti. Kita vertus, daugelis džiovintų daržovių yra skanesnės, jei atkuriamas jų pradinis šviežumas.

Norėdami atkurti daržoves, tiesiog nuplaukite jas švariame vandenyje, tada pamerkite šaltame gėlame vandenyje, uždenę indą. Jeigu įmanoma, pamirkykite jas maždaug 2–8 valandas, paskui išvirkite vandenyje, kuriame jas mirkėte. Jeigu reikia, pripilkite daugiau vandens. Užvirkite, tada sumažinkite temperatūrą ir lėtai virkite, kol bus gatava. Virimo proceso pabaigoje galite pridėti druskos – dėl to

atkūrimo procesas sulėtės. Kalbant apie šviežius produktus, juos pervirus, jie praras dalį savo aromato. Norėdami atkurti daržovių, pvz. morkų, šviežumą, pamirkykite jas šaltame vandenyje. Džiovinto maisto šviežumą galima atkurti jį mirkant, verdant arba derinant abu šiuos būdus: po atkūrimo jie primins šviežius.

Džiovinant iš maisto nepašalinamos bakterijos, raugai ir pelėsiai. Jeigu per ilgai mirkysite kambario temperatūroje, maistas gali sugesti. Todėl, jeigu vaisius ar daržoves mirkysite ilgiau nei 1–2 valandas, indą laikykite šaldytuve.

Norėdami, kad maistas neprarastų savo maistinės vertės, ruošdami įvairius patiekalus, panaudokite vandenį, kuriame jį mirkėte. Atkūrę vieną puodelį džiovintų daržovių, gausite maždaug 2 puodelius atkurtų daržovių. Norėdami, kad daržovės atgautų džiovinant pašalintą drėgmę, užpilkite daržoves šaltu vandeniu ir pamirkykite jas maždaug 20 minučių–2 valandas. Paskui užpilkite daržoves verdančiu vandeniu. Jeigu virsite, užvirkite daržoves, paskui virkite jas labai lėtai.

Atkūrę vieną puodelį džiovintų vaisių, gausite maždaug 1 1/2 puodelio atkurtų vaisių. Pripilkite tiek vandens, kad jis dengtų vaisius: vėliau, jeigu reikės, galėsite pripilti daugiau vandens. Daugeliui vaisių atkurti pakanka 1–8 valandų. Tai priklauso nuo vaisių tipo, dailelių dydžio ir vandens temperatūros (karštame vandenyje procesas vyks greičiau). Jeigu mirkysite per ilgai, vaisiai praras aromatą. Norėdami pagaminti atkurtus vaisius, uždenkite indą ir lėtai išvirkite vandenyje, kuriame mirkėte.

Džiovinčius arba atkurtus vaisius ir daržoves galima naudoti įvairiais būdais.

Iš džiovintų vaisių galima ruošti gairvuosius gėrimus ir naudoti juos namuose arba kelionėse. Vaisių gabalėlių galima dėti į duonos gaminius arba saldumynus.

Iš atkurtų vaisių galima gaminti kompotus arba padažus. Juos taip pat galima panaudoti gaminant duoną, želės salotas, omletus, keksus, įdarus, pieno kokteilius, ledus ir kruopų košes.

Džiovinčius vaisius galima naudoti sriuboms, troškintiems mėsos patiekalams, dailiems daržovių valgiams arba tiesiog gaiviems užkandžiams.

Atkurtas daržoves galima panaudoti gaminant mėgstamus valgius, pavyzdžiui netikrą zulkį ir kitus pagrindinius patiekalus, drebučius arba daržovių salotas.

Trintos džiovintos daržovės puikiai tinka mėsos buljonams, sriuboms ir padažams ruošti.

Norint išsaugoti optimalią maistinę vertę, rekomenduojama:

- Apvirti produktus tiek, kiek nurodyta.
- Tinkamai supakuoti džiovintą maistą ir laikyti induose sausoje vėsioje tamsioje vietoje.
- Reguliariai tikrinti saugomus maisto produktus, ar jie nedrėksta.
- Suvartoti džiovinti maisto produktus kaip įmanoma greičiau.
- Verdant atkurtą maistą, naudokite vandenį, kuriame jis buvo mirkomas.

DŽIOVINIMAS

Džiovinimo laikas priklauso nuo vaisių ir daržovių rūšies, atskirų gabalėlių dydžio ir maisto kiekio, kuris turi būti tinkamas, kad tilptų ant džiovinimo padėklų.

Norėdami patikrinti, ar maistas išdžiūvo, paimkite kelis gabalėlius ir palaukite, kol jie atvės. Karštas maistas atrodys drėgnesnis ir minkštesnis, nei atvėšęs.

Maisto džiovyklė

SFD 851GR



Maistas turi būti tinkamai išdžiovintas, kad būtų sustabdytas mikrobiologinis procesas ir jis vėliau nesugestų. Paspaudus džiovintas daržoves, jos turi būti kietos ir trapios. Išdžiovinti vaisiai turi būti panašūs į odos gabalėlius ir minkšti. Norint vaisius laikyti ilgą laiką, juos reikia išdžiovinti labiau nei tie, kuriais yra prekiaujama parduotuvėse.

PAKAVIMAS IR SAUGOJIMAS

Norint paruošti ilgam saugojimui, išdžiovintus, skirtingo dydžio gabalėliais supjaustytus vaisius, reikėtų palikti maždaug savaitei „paprakaituoti“ arba aklimatizuoti, kad drėgmė vienodai pasiskirstytų visuose gabalėliuose. Aklimatizacijai džiovintus vaisius sudėkite į indą, pagamintą ne iš plastiko ar aliuminio, ir padėkite jį sausoje, saugioje, gerai vėdinamoje vietoje.

Prieš pakuojant džiovintą maistą, jis turi būti visiškai atvėsintas. Pakuotės turėtų būti kuo mažesnės, kad jas atidarius, džiovintas maistas būtų kuo greičiau suvartotas.

Sudėkite maistą į švarias sausas pakuotes kuo glausčiau, bet nesuspauskite.

Pakavimui geriausia naudoti stiklo indus arba nuo drėgmės apsaugančias pakuotes. Galima naudoti metalinius indus su atidengiamais dangteliais, jei tuomet maistą reikia supakuoti į plastikinius maišelius.

Džiovintą maistą reikia reguliariai tikrinti, kartą per mėnesį. Jeigu pastebėtumėte, kad dalis maisto supelėjo, išmeskite tą maisto dalį. Maisto dalį, kuri dar nesupelėjo, pasterizuokite.

Norėdami pasterizuoti maistą, sudėkite jį į kepimo formą ir pašaukite į orkaitę maždaug 15 minučių, nustatę 80 °C temperatūrą. Tuomet palaukite, kol maistas atvės, ir vėl supakuokite jį švarioje, orui nepralaidžioje pakuotėje.

PADĖKLŲ SUKEITIMAS

Šios išmaniosios maisto džiovyklės veikimas pagrįstas karšto oro konvekcija drėgmei iš maisto pašalinti. Džiovinimo proceso metu padėklus reikia sukeisti, kad visas maistas būtų tolygiai išdžiovintas. Arčiausiai dugno esantys padėklai šildomi labiausiai – čia džiovinimo procesas vyksta greičiausiai.

Todėl tiesiog išimkite juos ir įdėkite aukščiau, o aukščiau esančiuosius sudėkite arčiau džiovyklės apatinės dalies.

NEPAMIRŠKITE:

- 1) Geriausių rezultatų pasieksite džiovindami kokybiškus maisto produktus. Visada džiovininkite šviežią, kokybišką maistą; viena sugedusi dalis gali turėti įtakos viso džiovinto maisto kokybei.
- 2) Svarbu, kad maisto produktai būtų švarūs: kruopščiai juos nuplaukite, o minkštas ar sugedusias dalis išmeskite.
Jūsų rankos visada turi būti švarios, taip pat ir virtuvės reikmenys bei visi džiovyklės padėklai, naudojami maistui ruošti.
- 3) Džiovinimo laikas skiriasi ir priklauso nuo maisto kiekio, atskirų gabalėlių storio, jų dydžio, aplinkos oro drėgnumo ir maiste esančios drėgmės kiekio.
- 4) Prieš tikrindami išdžiovinimo lygį, palaukite, kol maistas atvės.
- 5) Jeigu reikia, padėklus galima visiškai užpildyti, o atskiri gabalėliai gali liestis, bet visiškai vienas kito neuždengti.
- 6) Džiovinant maiste gali likti maždaug 6–10 % drėgmės be rizikos, kad jis suges. Daugelis džiovintų maisto produktų bus panašios į odą konsistencijos, primenančios lakričią.
- 7) Sukeiskite padėklus, jei tik pastebėsite, kad džiovinama nevienodai arba tuo atveju, kai džiovyklė yra pilna maisto.
- 8) Norėdami pašalinti kauliukus, sėklas ir kotelius iš slyvų, vynuogių, vyšnių, išdžiovininkite juos 50 %, tada pašalinkite kotelius, sėklas ir pan. Tokiu būdu maiste liks visos sultys.

RECEPTAI**Džiovintų vaisių mišinys**

2 bananai (nulupti)

0,2 kg braškių

1 puodelis ananasų gabalėlių (konservuotų)

Supjaustykite vaisius vienodais, maždaug 0,6 cm storio gabalėliais. Išdžiovinę ir atvėsinę, pridėkite 1/4 puodelio susmulkintų kokosų.

Obuolių žiedeliai su cinamonu

2,25 kg obuolių

5 arbatiniai šaukšteliai cinamono

Nulupkite obuolius skustuku ir išimkite jų sėklides. Supjaustykite maždaug 0,6 cm storio žiedeliais. Prieš džiovindami, pabarstykite cinamonu.

Citrusinių vaisių trio

1,35 kg apelsinų

5 citrinos

4 kieti greipfrutai

Nuplaukite vaisius. Nulupkite žieves ir supjaustykite viską maždaug 0,6 cm storio gabalėliais. Įdėkite į maisto džiovyklę ir išdžiovinkite.

Tropinis rojus

10 kivių

1 ananasas

3 papajos

Nulupkite papają ir kivių, išpjaukite ananaso šerdį ir nulupkite jį, viską supjaustykite maždaug 0,6 cm storio gabalėliais. Įdėkite į maisto džiovyklę ir išdžiovinkite.

Braškių euforija

Susmulkinkite maždaug 2 puodelius švariai nuplautų braškių su trupučiu obuolių sulčių. Ištieskite padėklą(-us) kepimo popieriumi, supilkite susmulkintas braškes ir vienodai paskirstykite jas mentele. Džiovinkite maždaug 6 valandas: džiovavimo laikas priklauso nuo norimos konsistencijos, t. y. ar norite traškių, ar minkštų uogų. Palikite viršutinį dangtį pravirą.

Džiovinta mėsa

Pamarinuokite plonai supjaustytus jautienos ar kalakutienos gabalėlius marinatė, pagamintame iš 1/4 puodelio sojos padažo, 2 valgomųjų šaukštų rudojo cukraus ir 2 valgomųjų šaukštų prieskonių (pasirinkite pagal savo skonį). Visą gerai išmaišykite, kad marinatas padengtų visą mėsos paviršių, uždenkite plastikine plėvele ir pamarinuokite 10–15 minučių. Išmarinavę, dėkite kiekvieną mėsos gabalėlį ant padėklo, kad jie beveik liestųsi. Kuo plonesni mėsos gabalėliai, tuo trumpesnis džiovavimo laikas (0,15 cm storio mėsos juostelės išdžiūsta maždaug per 8–10 valandų). Palikite viršutinį dangtį pravirą.

Aromatinių mišinių ruošimas

Šioje maisto džiovyklėje taip pat galima ruošti pavasario ir vasaros aromatinius mišinius. Surinkite džiovinimui tinkamus gėlių žiedus, laisvai sumeskite juos ant padėklo, padengto tinkliu, ir įdėkite jį į pirmą maisto džiovyklės lygį – visus kitus padėklus išimkite. Visiškai išdžiovinę (maždaug 5 valandas), suberkite žiedus į dekoratyvines pakuotes ar indus ir uždarykite juos, kad neišgaruotų kvapas.

REKOMENDUOJAMŲ VAISIŲ DŽIOVINIMO LAIKO VERČIŲ LENTELĖ

Pateiktos laiko vertės tėra apytikslės, jos nurodytos esant 70 °C džiovinimo temperatūrai ir priklauso nuo patalpos temperatūros, oro drėgnumo, džiovinamo maisto drėgmės bei maisto griežinėlių storio. Natūralus maisto sultingumas skiriasi. Tam tikrų rūšių vaisiuose yra fruktozės, dėl kurios džiovinimo laikas pailgėja.

Vaisiai	Paruošimas	Džiovinimo testas	Džiovinimo laikas
Obuoliai	Nulupkite žieveles, pašalinkite sėklides ir supjaustykite griežinėliais arba žiedeliais. Pamirkykite 2 minutes, prieš dėdami juos į džiovyklę. Paskui išdžiovinkite ir sudėkite ant džiovinimo padėklo.	Minkšti	4–15 val.
Abrikosai	Išdžiovinkite juos, supjaustę puselėmis arba ketvirčiais. Prieš džiovindami, paruoškite juos, kad jie išlaikytų savo spalvą ir nebūtų pažeista jos odelės.	Minkšti	8–36 val.
Bananai	Nulupkite ir supjaustykite 0,3 cm storio griežinėliais.	Minkšti	5–24 val.
Uogos	Braškes reikia supjaustyti 0,9 cm storio gabalėliais. Kitų uogų nepjaustykite. Išplaukite vaškuotas uogas verdančiame vandenyje.	Visiškai sausos	5–24 val.
Vyšnios	Nepašalinkite kotelių, nebent norėtumėte nedelsiant apdoroti. Jeigu norite, galite jas perpjauti pusiau; taip padarykite, kai jos bus 50 % išdžiovinotos.	Ganėtinai išdžiūvę, bet minkštos	6–36 val.
Spanguolės	Kruopščiai nuplaukite, supjaustykite arba palikite nepjaustytas,	Visiškai sausos	4–20 valandos
Vynuogės (mėlynosios)	Nuplaukite, pašalinkite kotelius ir palikite nepjaustytas.	Minkštos, panašios į odą	6–36 val.
Nektarinai	Nulupti nereikia, galima supjaustyti 0,9 cm storio griežinėliais arba žiedeliais.	Minkšti	6–24 val.
Apelsinų žievelės	Supjaustykite ilgomis juostelėmis ir išdžiovinkite. Išdžiovinę, susmulkinkite.	Minkšti	6–15 valandų
Persikai	Džiovinimo metu galite nulupti odeles. Išimkite kauliukus, kai jie bus 50 % išdžiovinoti. Prieš džiovindami, supjaustykite juos puselėmis arba ketvirčiais.	Minkšti, tąsūs	5–24 val.
Kriaušės	Nulupkite odeles, pašalinkite sėklides ir kietus plaušus. Supjaustykite griežinėliais, žiedeliais arba puselėmis, ketvirčiais ar padalykite į aštuonias dalis.	Minkšti, tąsūs	5–24 val.
Persimonai	Naudokite tik sunokusius vaisius. Nuplaukite, pašalinkite kotelį, supjaustykite 0,9 cm storio griežinėliais arba žiedeliais.	Minkšti	5–20 valandos
Ananasai (švieži)	Išpjaukite šerdį, nulupkite odą, supjaustykite griežinėliais, žiedais arba gabalėliais.	Minkšti	6–36 val.

Ananasai (konservuoti)	Nuplaukite ir nusausinkite. Išdėliokite ant padėklų.	Tąsūs	6–36 val.
Slyvos	Nuplaukite jas, palikite nepjaustytas arba supjaustykite puselėmis, pašalinkite kotelius arba kauliukus, jeigu džiovinsite supjaustę puselėmis.	Minkšti	5–24 val.
Džiovintos slyvos	Apdorokite taip pat, kaip ir įprastas slyvas, tik, prieš džiovindami, pamirkykite jas verdančiame vandenyje maždaug 2 minutes.	Tąsūs	8–36 val.
Rabarbarai	Naudokite tik plonus stiebus. Nuplaukite ir supjaustykite vieno colio dydžio gabalėliais.	Visiškai sausus	4–16 val.

REKOMENDUOJAMŲ DARŽOVIŲ DŽIOVINIMO LAIKO VERČIŲ LENTELĖ

Daržovės	Paruošimas	Džiovinimo testas	Džiovinimo laikas
Artišokai	Supjaustykite žiedus maždaug 0,3 cm storio gabalėliais. Pavirkite 5–8 minutes 3/4 puodelio vandens, įpylę 1 valgomąjį šaukštą citrinų sulčių.	Traškūs	4–12 val.
Šparagai	Nuplaukite ir supjaustykite vieno colio dydžio gabalėliais. Vadovaujantis šiais patarimais, produktai bus geresnės kokybės. Galinė dalis, susmulkinta prieš džiovinant, suteikia neprilygiamo skonio įvairiems patiekalams.	Traškūs	4–10 val.
Pupelės (žaliosios arba geltonosios)	Supjaustykite vieno colio dydžio gabalėliais arba šiaudeliais. Virkite garuose, kol bus pusiau skaidrios. Dalinai išdžiovinę, pamaišykite pupeles, kad esančios viduryje atsidurtų kraštuose ir atvirksčiai.	Traškios	4–14 val.
Burokėliai	Nupjaustykite šaknis ir viską, kas yra vieno colio atstumu nuo viršaus ir apačios, nuplaukite, išvirkite, atvėsinkite, tada nulupkite. Supjaustykite kubeliais arba griežinėliais.	Traškūs, tamsiai raudoni	4–12 val.
Briuseliniai kopūstai	Nupjaustykite briuselinius kopūstus nuo koto ir perpjaukite juos pusiau.	Traškios	5–15 val.
Brokoliai	Supjaustykite žiedynus taip, kaip ruošiate juos gaminimui, kruopščiai nuplaukite, pavirkite garuose 3–5 minutes.	Traškūs	5–15 val.
Kopūstai	Pašalinkite negražius lapus ir supjaustykite galvą 0,3 cm storio juostelėmis. Šerdį supjaustykite 0,6 cm storio griežinėliais. Džiovinkite žemiausiame maisto džiovyklės padėkle.	Tąsūs	4–12 val.
Morkos	Pasirinkite jaunas morkas. Virkite garuose, kol suminkštės, tada supjaustykite griežinėliais, gabalėliais, kubeliais arba plonomis juostelėmis.	Tąsūs	4–12 val.
Žiediniai kopūstai	Įpilkite 3 valgomuosius šaukštus druskos į 2,2 litro karšto vandens ir 2 minutes pamirkykite šiame tirpale žiedinius kopūstus. Virkite garuose, kol suminkštės.	Tąsūs	5–15 val.

Maisto džiovyklė

SFD 851GR



Salierai	Nupjaustykite lapus nuo stiebų. Visas dalis kruopščiai nuplaukite. Supjaustykite stiebus maždaug 0,6 cm storio gabalėliais. Pirmiausiai išdžiovinkite lapus.	Traškūs	4–12 val.
Kukurūzai	Prieš virdami garuose, nulupkite ir pašalinkite plaušus. Išvirkite nesmulkintas kukurūzų burbuoles. Nupjaustykite kukurūzų sėklas nuo burbuolių ir paskleiskite jas ant padėklo. Džiovindami kelis kartus pamaišykite.	Traškūs	4–15 val.
Agurkai	Nulupkite, supjaustykite 0,3 cm storio gabalėliais ir išdžiovinkite.	Tąsūs	4–14 val.
Baklažanai	Nupjaukite kotelį, supjaustykite 0,6–1,2 cm storio griežinėliais ir paskleiskite ant padėklo.	Traškūs	4–14 val.
Svogūnai ir porai	Nulupkite, supjaustykite 1,2 cm storio griežinėliais, džiovindami kelis kartus pamaišykite.	Tąsūs	4–10 val.
Valgomosios ybiškės	Naudokite jaunas, neperaugusias ankštis. Nuplaukite, nupjaukite kotelius, supjaustykite 0,6 cm storio žiedeliais.	Tąsūs	3–10 val.
Laiškiniai česnakai	Supjaustykite ir paskleiskite ant padėklo.	Traškūs	4–10 val.
Petražolės	Suplėšykite į mažas daleles, išdžiovinkite, paskui, jeigu reikia, dar pasmulkinkite.		2–10 val.
Pastarnokai	Apdorokite taip pat, kaip morkas.		
Žirniai	Naudokite jaunas, saldžias ankštis. Išlukštenkite ankštis ir trumpai pamirkykite (3–5 minutes).	Traškūs	4–10 val.
Ankštiniai pipirai (žalieji ir kvapieji)	Supjaustykite maždaug 0,6 cm storio griežinėliais arba žiedeliais, išimkite sėklas, nuplaukite ir išdžiovinkite.	Traškios, šiek tiek tąšios	4–10 val.
Bulvės	Nulupti nebūtina. Supjaustykite 0,4–0,6 cm storio griežinėliais, kubeliai arba šiaudeliais. Išvirkite garuose, kaip burokėlius.	Traškios	5–12 val.
Moliūgai	Supjaustykite mažais gabalėliais. Virkite vandenyje arba garuose, kol suminkštės. Supjaustykite 1–3 colio pločio griežinėliais, nulupkite žievę ir pašalinkite minkštimą. Supjaustykite 1,2 cm storio griežinėliais ir sudėkite į plaktuvą. Džiovinkite ant kepimo popieriaus.	Tąsūs	5–15 val.
Pomidorai	Nuplaukite ir nuimkite kotelius. Palaikykite verdančiame vandenyje, kol suminkštės odelės. Perpjaukite perpus arba supjaustykite griežinėliais.	Tąsūs	6–24 val.
Griežčiai	Apdorokite taip pat, kaip morkas, tik smulkiau supjaustykite.		
Cukinijos	Žr. baklažanus		
Česnakai	Suskirstykite skiltelėmis, nulupkite, supjaustykite griežinėliais ir išdžiovinkite ant padėklų. Išdžiovinę, jeigu reikia, iš jų galima pasigaminti prieskonių (juos sutrinant į miltelius).	Labai trapūs	4–15 val.

Lapinės daržovės (špinatai, garbanotieji kopūstai, garstyčios, lapiniai burokėliai)	Kruopščiai nuplaukite, pašalinkite kietus stiebus. Trumpai pavirkite garuose, kol daržovės suglebs, bent ne permirks.	Traškios	4–10 val.
Grybai	Pasirinkite šviežius jaunus grybus šepetėliu arba drėgna šluoste nuvalykite nuo jų nešvarumus. Nupjaukite kotelius, supjaustykite gabalėliais arba džiovinkite nepjaustytus, atsižvelgdami į jų dydį	Taşūs–traškūs, atsižvelgiant į dydį ir amžių	3–10 val.

TECHNINĖ PRIEŽIŪRA IR APTARNAVIMAS

Prieš valydami prietaisą, jį išjunkite ir atjunkite nuo elektros tinklo lizdo.

Norėdami nuvalyti atskirus maisto džiovyklės padėklus, tiesiog nuvalykite juos indų ploviklio ir vandens tirpalu sudrėkinta šluoste; jeigu jie labai nešvarūs, padėklus galite plauti po tekančiu šiltu vandeniu.

Niekada nenaudokite skiediklių ar tirpiklių, jokių abrazyvinių valymo priemonių prietaisui valyti, nes jie gali pažeisti paviršių.

Nenaudojamą prietaisą laikykite sausoje, vaikams nepasiekiamoje vietoje. Prietaisą galite laikyti prietaiso kartoninėje dėžėje (pirmiausiai jį išardę).

Prieš naudojant pirmą kartą, būtina kruopščiai išplauti visus prietaiso priedus (atskirus dėklus, dangtį) karštame vandenyje su indų plovikliu, tada nuplauti geriamuoju vandeniu.

Prieš naudojant pirmą kartą, taip pat rekomenduojama palaikyti prietaisą įjungtą bent 4 valandas, nededant į jį jokio maisto. Išjungę prietaisą, palaukite, kol visi jo priedai atvės ir išsivėdins prastas kvapas.

TECHNINĖS SPECIFIKACIJOS

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

Pripažintas įrenginio skleidžiamas triukšmo lygis yra 60 dB(A), kuris atitinka akustinės galios A lygį (atskaitinė garso galia: 1 pW).

Techninės terminologijos paaiškinimas

Saugos klasė apsaugai nuo elektros smūgio:

II klasė – apsaugą nuo elektros smūgio užtikrina dviguba arba ypač tvirta izoliacija.

Kadangi gamintojas nuolat tobulina šį prietaisą, jis pasilieka teisę keisti tekstą, dizainą ir techninius duomenis be išankstinio įspėjimo.

NURODYMAI IR INFORMACIJA, SUSIJUSI SU PANAUDOTOS PAKUOTĖS MEDŽIAGŲ ŠALINIMU

Pakuotės medžiagas išmeskite tik atliekoms perdirbti skirtose vietose.

PANAUDOTŲ ELEKTRINIŲ IR ELEKTRONINIŲ PRIETAISŲ ŠALINIMAS



Ant produktų ar dokumentų nurodytas simbolis rodo, kad elektrinių ar elektroninių prietaisų negalima išmesti su buitineis atliekomis. Norėdami juos utilizuoti tinkamai, atiduokite perdirbti ar utilizuoti į specialius tokios įrangos surinkimo taškus. Kai kuriose Europos Sąjungos valstybėse arba kitose Europos valstybėse gaminius galima grąžinti pardavėjui perkant lygiavertį naują gaminį. Tinkamas produkto utilizavimas padeda taupyti gamtinius išteklius, saugo gamtą ir žmonių sveikatą. Daugiau informacijos teiraukitės vietinėje atsakingoje institucijoje. Pagal valstybinius įstatymus už netinkamą tokių atliekų išmetimą gali būti taikomos baudos.

Verslo įmonėms ES šalyse

Jei norite utilizuoti elektrinių ar elektroninių prietaisų atliekas, reikalingos informacijos teiraukitės pardavėjo ar tiekėjo.

Utilizavimas ne Europos Sąjungos šalyse

Šis simbolis galioja Europos Sąjungoje. Jei norite išmesti šį gaminį, reikiamos informacijos apie tinkamą šalinimo būdą teiraukitės vietinių vyriausybinių departamentų arba savo pardavėjo.



Šis prietaisas atitinka visas atitinkamų ES direktyvų nuostatas.

Maisto džiovyklė

SFD 851GR



