



## LT ■ Maisto džiovyklė

*Originalios naudojimo instrukcijos vertimas*

**ATIDŽIAI PERSKAITYKITE IR PASILIKITE JAS ATEIČIAI.**

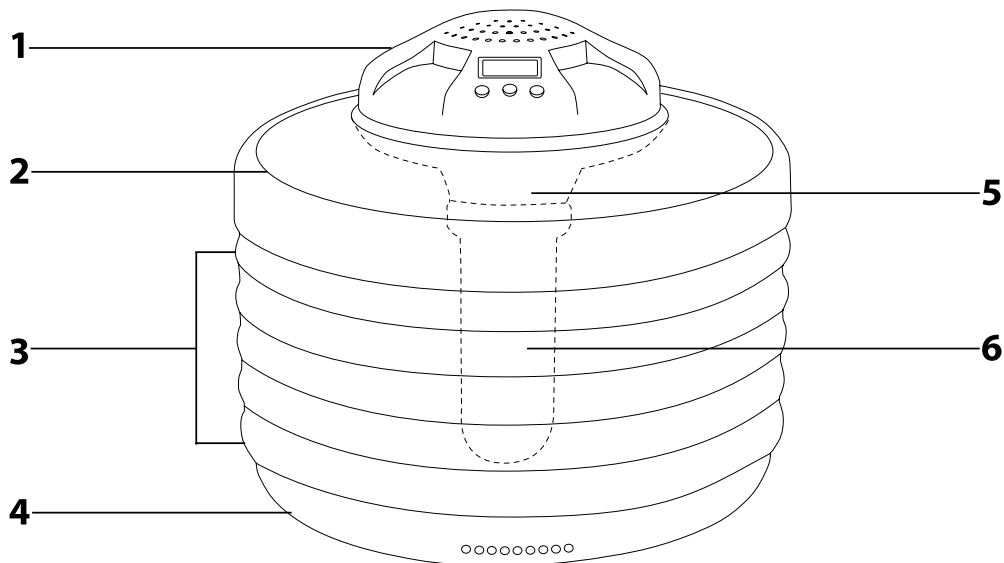
- Šį prietaisą galima naudoti vaikams nuo 8 metų amžiaus ir asmenims, turintiems psichinių, jutiminių arba protinių negalių arba neturintiems patirties naudotis šiuo gaminiu, jeigu jie yra prižiūrimi arba instruktuojami, kaip saugiai naudoti šį gaminį, ir supranta atitinkamus pavojus.
- Vaikai negali 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.
- Šis prietaisas skirtas naudoti buityje. Jis nėra skirtas naudoti toliau nurodytose vietose:
  - parduotuvėse, biuruose ir kitose darbo aplinkose esančiose virtuvėse personalui;
  - ūkiniuose pastatuose;
  - viešbučių ir motelių kambariuose bei kitose gyvenamosiose patalpose;
  - svečių namuose, siūlančiuose nakvynę ir pusryčius.
- Prietaisą visada statykite ant stabilaus, lygaus, sauso paviršiaus. Nestatykite prietaiso ant palangės, kriauklės indų džiovinimo plokštės, nestabilių paviršių, ant įrangos paviršiaus, kuris yra šilumos šaltinis, arba šalia jo.
- Nenaudokite prietaiso pramoninėje aplinkoje arba lauke. Nestatykite prietaiso netoli dušo kabinos, vonios, praustuvo, virtuvės kriauklės ar kitos talpos su vandeniu.
- Naudokite tik su šiuo prietaisu pateiktus originalius priedus.
- Prieš prijungdami prietaisą prie elektros tinklo, įsitikinkite, kad ant gaminio etiketės nurodyta įtampa atitinka jūsų elektros tinklo įtampą.

**Dėmesio!**

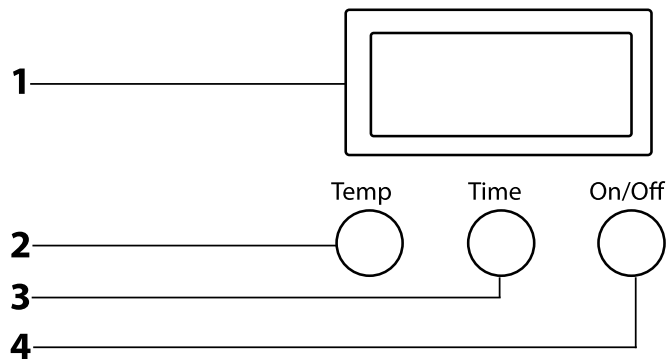
Šio prietaiso negalima valdyti su programuojamu prietaisu, išoriniu laikmačiu jungikliu arba nuotolinio valdymo pulteliu.

- Prieš įjungdami prietaisą patikrinkite, ar jis sumontuotas teisingai. Nejunkite maitinimo laido prie elektros lizdo, jei džiovinimo padėklai apversti į laikymo padėtį.
- Nepalikite veikiančio prietaiso be priežiūros.
- Kai prietaiso nenaudojate, paliekate jį be priežiūros, prieš surinkdami, išmontuodami, perkeldami arba valydami jį, visuomet išjunkite prietaisą ir atjunkite jį nuo maitinimo lizdo.
- Prieš perkeldami, išrinkdami į atskiras dalis ir prieš apversdami džiovinimo padėklus į laikymo padėtį leiskite prietaisui atvėsti.
- Valykite prietaisą pagal nurodymus, pateiktus skyriuje „Valymas ir priežiūra“. Neaptaškykite pagrindinio įrenginio su maitinimo laidu vandeniu, neplaukite šių dalių po tekančiu vandeniu ir neįmerkite jų į vandenį ar kokį kitą skystį, net iš dalies. Prietaiso negalima plauti indaplovėje.
- Įsitikinkite, kad maitinimo laidas neturi sąlyčio su vandeniu ir nėra veikiamas drėgmės.
- Ant maitinimo laido nedėkite sunkių daiktų. Užtikrinkite, kad elektros laidas nekabotų nuo stalo krašto ir nesiliestų su įkaitusiu paviršiumi.
- Atjunkite prietaisą nuo maitinimo šaltinio atsargiai ištraukdami maitinimo laido kištuką – niekuomet netraukite už maitinimo laido. Priešingu atveju taip galite pažeisti maitinimo laidą arba lizdą.
- Nenaudokite prietaiso, jeigu kuri nors jo dalis apgadinta. Neremontuokite prietaiso patys ir nedarykite jokių jo konstrukcijos pakeitimų. Visus remonto arba keitimo darbus privaloma atlikti įgaliotajame techninės priežiūros centre. Jei remontuosite prietaisą patys, nebegalios garantija, ir negalėsite kreiptis į gamintoją dėl netinkamo prietaiso veikimo.

**A**



**B**



# Maisto džiovyklė

## Naudojimo instrukcija

- Prieš pradėdami naudoti šį buitinį prietaisą, atidžiai perskaitykite šį naudotojo vadovą net ir tuo atveju, jeigu ankščiau jau esate susipažinę su panašaus tipo buitiniis prietaisais. Prietaisą naudokite tik taip, kaip apibūdinta šiame naudotojo vadove. Laikykitės šį naudotojo vadovą saugioje vietoje, kad ateityje galėtumėte jį lengvai peržiūrėti.
- Rekomenduojame išsaugoti originalią pakuotės dėžę, pakuotės medžiagas, pirkimo kvitą ir pardavėjo atsakomybės pareiškimą bei garantijos kortelę bent tokį laikotarpį, kurio galima kreiptis į gamintoją dėl nepatenkinamos kokybės ar veikimo. Jei prietaisą pervežate, rekomenduojame jį supakuoti į originalią gamintojo pakuotę.

### PRIETAISO APRAŠYMAS

- |   |   |
|---|---|
| <b>A1</b> Pagrindinis įrenginys su valdymo skydeliu                                 | <b>A5</b> Integruotas ventiliatorius  |
| <b>A2</b> Dangtis   | <b>A6</b> Centrinis vamzdis   |
| <b>A3</b> Džiovinimo padėklai (5 vnt.)<br>32 cm skersmens ir sukuriama 3 cm aukščio | Nukreipia oro srautą. Tai užtikrina, kad maistas būtų išdžiovinintas tolygiai viduose padėkluose. |
| <b>A4</b> Pagrindas   | <b>A7</b> Silikoninis padas vaisių griežinėliams (nepavaizduotas)                                 |

### VALDYMO SKYDELIO SU EKRANU APRAŠAS

- |  |   |
|--|---|
| <b>B1</b> LED ekranas<br>Rodo nustatytą temperatūrą arba automatinį išdžiovinimo laiką | <b>B3</b> Automatinio išdžiovinimo mygtukas diapazonas nuo 1:00 iki 47:59 |
| <b>B2</b> Temperatūros nustatymo mygtukas<br>Nuo 40 iki 70 °C                          | <b>B4</b> Įjungimo / išjungimo mygtukas                                   |

### PRIEŠ NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ

- Pašalinkite visas pakavimo medžiagas nuo prietaiso ir jo priedų, įskaitant reklamines etiketes ir lipdukus.
- Rūpestingai nuplaukite džiovinimo padėklus **A3**, dangtį **A2** ir pagrindą **A4** šiltu vandeniu ir neutraliu indų plovikliu. Po to kruopščiai nuskalaukite visas šias dalis po švariu tekančiu vandeniu ir sausai nušluostykite.
- Prieš naudodami pirmą kartą, leiskite prietaisui veikti tuščiam bet 4 min., kad pašalintumėte galimus kvapus, susidariusius gamybos metu.



#### Dėmesio!

Nepašalinkite pagrindinio įrenginio **A1** vandeniu, neplaukite šios dalies po tekančiu vandeniu ir neįmerkite jos į vandenį, net iš dalies.

### PRIETAISO SURINKIMAS IR IŠARDYMAS

- Įsitikinkite, kad prietaisas yra išjungtas ir atjungtas nuo elektros tinklo. Prieš surinkant prietaisą visos dalys turi būti sausas.
- Padėkite pagrindą **A4** ant lygaus, sauso ir stabilaus paviršiaus, pavyzdžiui, ant virtuvės darbastalo, ant jo sudėkite padėklus **A3** ir uždenkite dangčiu **A2**. Paslinkite vamzdį **A6** iki pagrindinio įrenginio **A1** apačios, kad ant jo pažymėtos rodyklės būtų išlygiuotos su ant pagrindinio įrenginio **A1** apačios esančios grioveliais. Tokiu būdu švelniai įkiškite į vamzdį **A6** į griovelius pagrindinio įrenginio **A1** apačioje. Dabar pasukite vamzdį **A6** prieš laikrodžio rodyklę, kad pritvirtintumėte prie pagrindinio įrenginio **A1**. Uždenkite surinktą pagrindinį įrenginį **A1** ant dangčio **A2** taip, kad vamzdis **A6** pereitų per centrinę padėklų **A3** angą.
- Pasukite pagrindinį įrenginį **A1** pagal laikrodžio rodyklę. Taip užfiksuosite dangtį **A2**.



#### Dėmesio!

Rinkdami prietaisą įsitikinkite, kad tinkamai sudedate dalis.

- Norėdami išrinkti, atlikite veiksmus priešinga eilės tvarka.

### PRIETAISO VALDYMAS

- Paruoškite norimus sudžiovinoti ingredientus, išdėliokite juos ant džiovinimo padėklų **A3** ir surinkite džiovyklę pagal ankstesniame skyriuje pateiktas instrukcijas.
- Patikrinkite, ar tinkamai surinkote džiovyklę, tada įkiškite kištuką į elektros lizdą. LED ekrane **B1** pradės palaipsniui atsirasti atskiri segmentai ir pasigirs garsas.

### 1. ĮJUNGIMAS IR IŠJUNGIMAS

- Norėdami prietaisą įjungti arba išjungti, paspauskite mygtuką **B4**.
- Prietaisą paleidus, šildymo elementas ir ventiliatorius **A5** pasileis, o LED ekrane **B1** pakaitomis bus rodomas numatytasis temperatūros nustatymas (50 °C) ir planuojamas automatinio išdžiovinimo laikas (10:00 valandų).
- Nepalikite veikiančio prietaiso be priežiūros ir reguliariai tikrinkite maisto būklę.
- Prietaisą išjungiant, pasigirs garsas, LED ekrane **B1** palaipsniui bus rodomi visi segmentai, o tada prietaisas išsijungs.
- Pabaigę naudotis prietaisu, visada jį išjunkite ir atjunkite nuo elektros tinklo lizdo.

### 2. TEMPERATŪROS NUSTATYMAS

- Reikiama temperatūros nustatymą nustatykite mygtuku **B2**. Temperatūra nustatoma 40–70 °C ribose. Norėdami paspartinti nustatymo eigą, mygtuką **B2** palaikykite nuspaudę.
- Ekrane **B1** keletą kartų užsideds nustatyta temperatūra, ir prietaisas pradės automatiškai reguliuoti temperatūrą pagal nustatytą vertę.

### 3. AUTOMATINIS IŠJUNGIMO LAIKMAČIO NUSTATYMAS

- Norėdami nustatyti laiką, kuriam praėjus prietaisas automatiškai išsijungs, paspauskite mygtuką **B3**. Automatinio išsijungimo laikas nustatomas 1:00–47:59 ribose. Norėdami paspartinti nustatymo eigą, mygtuką **B3** palaikykite nuspaudę.
- Ekrane **B1** bus skaičiuojamas laikas, likęs iki automatinio išsijungimo. Praėjus nustatytam laikui, pasigirs garsas, o prietaisas automatiškai išsijungs. Ekrane **B1** užsideds pranešimas „End“ (Pabaiga). Norėdami išjungti ekraną **B1**, paspauskite mygtuką **B4**.

### MAISTO DŽIOVINIMO PRINCIPAS

- Džiovinami maistas, užsirašykite duomenis, pavyzdžiui, kiek svėrė maistas prieš ir po džiovinimo, taip pat džiovinimo trukmę ir pan. Ši informacija gali prisidėti prie galutinio produkto kokybės reikalavimų. Užrašykite šią informaciją ant etiketėlių ir prikljuokite jas prie indų, kuriuose laikytas išdžiovinta maistas.
- Džiovinant produktus pamirkius vandenyje, jie gali vėl atgauti savo pradinę būklę ir juos galima naudoti įvairiems patiekalams, pvz. sriuboms, troškintoms daržovėms ir salotoms gaminti. Galima sukurti išskirtinų patiekalų iš atkurtų vaisių ir uogų (gražinus pradinę jų būseną, kuri buvo prieš juos išdžiovinant).
- Džiovinimas – labai populiarus maisto apdorojimo būdas, kuriam reikia minimalaus įrangos kiekio, be to, džiovinimas maistas užima mažai vietos.
- Džiovinimas 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. Išdžiovinę neprinkite produktai nes tokie skanus ir gražūs, o pernokę – per kieti, skaidulingi arba bus minkšti ir patinę.
- Džiovininkite maistą tuot pat, vos tik nuėmę derlių. Kruopščiai nuplaukite maistą, kad pašalintumėte nesvarumus ir chemikalus, kuriais jie buvo purkšti. Prastos kokybės, pavyzdžiui supelėjusius produktus, išmeskite, nes jie gali paglobinti 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 vyksta ir džiovinimo metu bei saugojimo metu, nebent produktas būtų paruoštas taip, kad fermentų veikla būtų pristabdyta.
- Ruošiant daržoves jas gali prireikti apvirti – tai padeda išlaikyti spalvą ir pagreitina džiovinimo eigą, atlaisvinant jų skaidulas, bet kartu apsaugant nuo nepageidaujimų skonio pokyčių laikymo metu, taip pat pagreitinant daržovių struktūros atgavimą gaminio metu.
- Daugelis šviežių spalvų vaisių (ypač obuoliai,abrikosai, persikai, nektarinai ir kriaušės) džiovinimo ir laikymo metu linke patamsėti. Norint to išvengti, vaisius turi būti paruošiamas apverdant arba išmirkant tinkamuose tirpaluose – šių metodų efektyvumas skirtingas.

### Štai keletas patarimų, kaip paruošti tirpalus:

- Ananasų arba citrinų sultys naudojamos slopinti rudavimą. Supjaustykite vaisius ir sumeskite juos tiesiai į sultis. Ištraukite juos po 2 minučių ir dėkite ant džiovinimo padėklų **A3**. Norėdami, kad džiovinti produktai maloniai kvėpuotų, taip pat galima pamirkyti vaisius meduje, prieskoniuose, citrinų ar apelsinų sultyse arba apibarstyti kokosų žaliuose. Pasitelkite savo vaizduotę ir paruoškite savo originalų aromatinių tirpalą.
- Natrio bisulfatas (natrio vandenilio sulfatas): išdirpinkite 1 arbatinį šaukštelį natrio bisulfito 1,13 l vandens. Pamirkykite paruoštus vaisius šiame tirpale 2 minutes. Tuomet jie neprasas vitamino C ir išsaugos ryškų spalvą. Natrio bisulfito galima nusipirkti vaistinėse.
- Valgomosios druskos tirpalas.
- Askorbo rūgšties tirpalas arba citrinų rūgšties tirpalas. Taip pat galima naudoti įprastus parduodamus antioksidantų mišinius, 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 saldėsinai.
- Vaisius kieta žievele (vynuogės, džiovintas slyvas, slyvas, vyšnias, figas ir kai kurias uogas) reikėtų pavirti vandenyje, kad jie žieveles šiek tiek suminkštėtų. Tuomet džiovinant viduje esanti drėgmė greičiau pasiekis paviršių ir pasišalins.
- Prieš džiovindami, padėkite maisto produktus ant švariu popieriniu rankšluosčiu, kad pašalintumėte nuo jų paviršiaus drėgmės perteklių. Maistas ant džiovinimo padėklų **A3** reikia dėti rekomenduojamo storio sluoksniu (žr. lenteles). Jeigu būtina, ant džiovinimo padėklų **A3** patieskite ploną audinį (plona marle), kad maistas nepirliūtų.
- Viena džiovintamo maisto partija turi užimti ne daugiau nei ¼ kiekvieno padėklo paviršiaus ploto ir riekelės turi būti ne storesnės nei **A3**.

## 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 švariu vandeniu, tada pamerkite šaltame gėlame vandenyje, uždenkite 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 pervingus, jie praras dalį savo aromato. Norėdami atkurti daržovių, pvz. morkų, šviežumą, pamirkykite jas šaltame vandenyje. Džiovinimo maisto šviežumą galima atkurti ji mirkant, verdant arba derinant abu šiuos būdus; po atkūrimo jie primins šviežius.
- Džiovinant iš maisto nepašalinamos bakterijos, raugai ir pelėsiai. Jeigu per ilgai mirksite kambario temperatūroje, maistas gali sugesti. Todėl, jeigu vaisius ar daržoves mirksysite 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 nuo 20 minučių iki 2 valandų. Paskui užpilkite daržoves verdančiu vandeniu. Jeigu virsite, užvirkite daržoves, paskui įvirkite jas labai lėtai.
- Atkūrę vieną puodelį džiovintų vaisių, gausite maždaug 1½ puodelio atkurtų vaisių. Pripilkite tiek vandens, kad jis dengtų vaisius; vėliau, jeigu reikės, galėsite pripilti daugiau vandens. Daugeliu vaisių atkurti pakanka 1–8 valandų. Tai priklauso nuo vaisių tipo, dalylio dydžio ir vandens temperatūros (karštime vandenyje procesas vyks greičiau). Jeigu mirksysite per ilgai, vaisiai praras aromatą. Norėdami pagaminti atkurtus vaisius, uždenkite indą ir lėtai išvirkite vandenyje, kuriame mirkėte.
- Džiovinant arba atkuriant vaisius ir daržoves galima naudoti įvairias būdus.
- Iš džiovintų vaisių galima ruošti gaiviuosius gėrimus ir naudoti juos namuose arba kelionėse. Vaisių gabalėlių galima dėti į duonos gaminius arba saldumus.
- Iš atkurtų vaisių galima gaminti kompotus arba padažus. Juos taip pat galima panaudoti gaminant duoną, želės salotas, omeletus, keksus, įdarus, pieno kokteilus, ledus ir kruopų košes.
- Džiovinant vaisius galima naudoti sriuboms, troškintiems mėsos patiekalams, dailiems daržovių valgiams arba tiesiog gaivius užkandžiams.
- Atkurtas daržoves galima panaudoti gaminant mėgstamą valgius, pavyzdžiui netikrą žuikį 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 saugomos maisto produktus, ar jie nedrėksta.
- Suvaruoti džiovinti maisto produktus kaip įmanoma greičiau.
- Virdami 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 **A3**.
- Norėdami patikrinti, ar maistas išdžiovo, paimkite kelis gabalėlius ir palaukite, kol jie atvės.
- Karštas maistas atrodys drėgnesnis ir minkštesnis, nei atvėsus.
- Maistas turi būti tinkamai išdžiovinamas, kad būtų sustabdytas mikrobiologinis procesas ir jis vėliau nesugestų. Paspaudus džiovintas daržoves, jos turi būti kietos ir trapios. Išdžiovinoti 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, išdžiovinant, skirtingo dydžio gabalėliais supjaustytus vaisius, reikėtų palikti maždaug savaitę „papraikyti“ 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 pakojant 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 glačiau, 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.
- Džiovinat maistą reikia reguliariai tikrinti, kartą per mėnesį. Jeigu pastebėtumėte, kad dalis maisto supelėjo, išmeskite tą maisto dalį. Maisto dalį, kuri dar nesuspelėjo, pasterezizuokite.
- Norėdami pasterezuoti 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.

## NEPAMIRŠKITE:

- Geriausių rezultatų pasieksite džiovindami kokybiškus maisto produktus. Visada džiovinkite šviežią, kokybišką maistą; viena sugedusi dalis gali turėti įtakos viso džiovinto maisto kokybei.
- Svarbu, kad maistas būtų švarus. Rūpestingai jį nuplaukite, nupjaukite suminkštėjusias ar netinkamas vartoti dalis. Jūsų rankos visada turi būti švarios, taip pat ir virtuvės reikmenys bei visų džiovyklės padėklai, naudojami maistui ruošti.

- Džiovinimo laikas skiriasi ir priklauso nuo maisto kiekio, atskirų gabalėlių storio, jų dydžio, aplinkos oro drėgnumo ir maiste esančios drėgmės kiekio.
- Prieš tikrindami išdžiovinimo lygį, palaukite, kol maistas atvės.
- Jeigu reikia, padėklus galima visiškai užpildyti, o atskiri gabalėliai gali liestis, bet visiškai venas kito neuždengti.
- Džiovinant maistą gali likti maždaug 6–10 proc. drėgmės be rizikos, kad jis suges. Daugelis džiovintų maisto produktų bus panašios į odą konsistencijos, primenančios lakricą.
- 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

### Džiovinėtų vaisių mišinys

2 bananai (nulupiti)  
0,2 kg braškių  
1 puodelis ananasų gabalėlių (konservuotų)

- Supjaustykite vaisius vienodais, maždaug 0,6 cm storio gabalėliais. Išdžiovinę ir atvėsinę, pridėkite ¼ puodelio susmulkintų koksų.

### Obuolių žiedėliai su cinamonu

2,25 kg obuolių  
5 arbatiniai šaukšteliai cinamono

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

### Citrusinių vaisių trio

1,35 kg apelsinų  
5 citrinos  
4 kietai greipfrutai

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

### Tropinis rojus

10x kivių  
1x ananasų  
3x papajos

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

### Braškių euforija

- Susmulkinkite maždaug 2 puodelius švariai nuplautų braškių su trupučiu obuolių sulčių. Ant padėlo (-ų) **A3** patieskite kepimo popieriaus arba silikoninį padą **A7**, supilkite susmulkintas braškes ir vienodai paskirstykite jas mentele. Džiovininkite maždaug 6 valandas: džiovinimo laikas priklauso nuo norimos konsistencijos, t. y. ar norite traškių, ar minkštų uogų.

### Džiovinata mėsa

- Pamarinuokite plonai supjaustytus jautienos ar kalakutienos gabalėlius marinatė, pagamintame iš ¼ puodelio sojos padažo, 2 valgomųjų šaukštų rudojo cukraus ir 2 valgomųjų šaukštų priesonių (pasirinkite pagal savo skonį). Visą gerai išmaišykite, kad marinatas padengtų visą mėsos paviršių, uždenkite plastikine plėvele ir pamarinuokite 10–15 minučių. Išmarinuavę, sudėkite visus mėsos gabalėlius ant padėklų **A3**, kad jie beveik liestųsi. Kuo plonesni mėsos gabalėliai, tuo trumpesnis džiovinimo laikas (0,15 cm storio mėsos juostelės išdžiūsta maždaug per 8–10 valandų).

### Aromatinių mišinių ruošimas

- Šioje maisto džiovyklėje taip pat galima ruošti pavasario ir vasaros aromatinius mišinius. Surinkite džiovintus tinkamus gėlių žiedus, laisvalį sumeskite juos ant padėklų **A3**, padengto tinkliu, ir įdėkite į džiovyklę. Visiškai išdžiovinę (maždaug 5 valandas), suberkite žiedus į dekoratyvines pakuotes ar indus ir uždarykite juos, kad neišgaruotų kvapas.

## REKOMENDUOJAMŲ VAIŠIŲ 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 sulgingumas skiriasi. Tam tikrų rūšių vaisiuose yra fruktozės, dėl kurios džiovinimo laikas pailgėja.

Vaisiai	Paruošimas	Džiovinimo testas	Džiovinimo laikas
Obuoliai	Nulupkite žievelės, pašalinkite sėklides ir supjaustykite griežinėliais arba žiedeliais. Pamirkykite 2 minutes, prieš dėdami juos į džiovintyklę. Paskui išdžiovinkite ir sudėkite ant džiovinimo padėklų <b>A3</b> .	Minkšti	4–15 valandų
Abrikosai	Išdžiovinkite juos, supjaustę puselėmis arba ketvirčiais. Prieš džiovindami, paruoškite juos, kad jie išlaikytų savo spalvą ir nebūtų pažeista jos odėlės.	Minkšti	8–36 valandos
Bananai	Nulupkite ir supjaustykite 0,3 cm storio griežinėliais.	Minkšti	5–24 valandos
Uogos	Braškes reikia supjaustyti 0,9 cm storio gabalėliais. Kitų uogų nepjaustykite. Išplaukite vaškuotas uogas verdančiame vandenyje.	Visiškai sausos	5–24 valandos
Vyšnios	Nepašalinkite kotelių, nebent norėtumėte nedelsiant apdoroti. Jeigu norite, galite jas perpjauti pusiau; taip padarykite, kai jos bus 50 % išdžiovintos.	Ganėtinai išdžiuvę, bet minkštos	6–36 valandos
Spanguolės	Kruopščiai nulupkite, supjaustykite arba palikite nepjaustytas.	Visiškai sausos	4–20 valandų
Vynuogės (mėlynosios)	Nulupkite, pašalinkite kotelius ir palikite nepjaustytas.	Minkštos, panašios į odą	6–36 valandos
Nektarinai	Nulupti neriekia, galima supjaustyti 0,9 cm storio griežinėliais arba žiedeliais.	Minkšti	6–24 valandos
Apelsinų žievelės	Supjaustykite ilgomis juostelėmis ir išdžiovinkite.	Minkšti	6–15 valandų
Persikai	Džiovinimo metu galite nulupti odes. Išimkite kauliukus, kai jie bus 50 proc. išdžiovinti. Prieš džiovindami, supjaustykite juos puselėmis arba ketvirčiais.	Minkšti, tašūs	5–24 valandos
Kriaušės	Nulupkite odes, pašalinkite sėklides ir kietus plaušus. Supjaustykite griežinėliais, žiedeliais arba puselėmis, ketvirčiais ar padalykite į aštuonias dalis.	Minkšti, tašūs	5–24 valandos
Persimonai	Naudokite tik sunokusius vaisius. Nulupkite, pašalinkite kotelį, supjaustykite 0,9 cm storio griežinėliais arba žiedeliais.	Minkšti	5–20 valandų
Ananasai (švieži)	Išpjaukite šerđį, nulupkite odą, supjaustykite griežinėliais, žiedais arba gabalėliais.	Minkšti	6–36 valandos
Ananasai (konservuoti)	Nulupkite ir nusausinkite. Išdėliokite ant padėklų <b>A3</b> .	Tašūs	6–36 valandos
Slyvos	Nulupkite jas, palikite nepjaustytas arba supjaustykite puselėmis, pašalinkite kotelius arba kauliukus, jeigu džiovinsite supjaustę puselėmis.	Minkšti	5–24 valandos
Džiovintos slyvos	Apdorokite taip pat, kaip ir įprastas slyvas, tik, prieš džiovindami, pamirkykite jas verdančiame vandenyje maždaug 2 minutes.	Tašūs	8–36 valandos
Rabarbarai	Naudokite tik plonus stiebus. Nulupkite ir supjaustykite vieno colio dydžio gabalėliais.	Visiškai sausos	4–16 valandų

## 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 ¼ puodelio vandens, įpylę 1 valgomąjį šaukštą citrinų sulčių.	Traškūs	4–12 valandų
Sparagai	Nulupkite ir supjaustykite vieno colio dydžio gabalėliais. Vadovaujantis šiais patarimais, produktai bus geresnės kokybės. Galinė dalis, susmulkinta prieš džiovinant, suteikia neprilygstamo skonio įvairiems patiekalams.	Traškūs	4–10 valandų
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 atvirktų.	Traškios	4–14 valandų

Burokėliai	Nupjaustykite šaknis ir viską, kas yra vieno colio atstumu nuo viršaus ir apačios, nulupkite, išvirkite, atvesinkite, tada nulupkite. Supjaustykite kubeliais arba griežinėliais.	Traškūs, tamsiai raudoni	4–12 valandų
Bruselio kopūstai	Nupjaustykite Bruselio kopūstus nuo koto ir perpjaukite juos pusiau.	Traškios	5–15 valandų
Brokoliai	Supjaustykite žiedynus taip, kaip ruošiate juos gaminiui, kruopščiai nulupkite, pavirkite garuose 3–5 minutes.	Traškūs	5–15 valandų
Kopūstai	Pašalinkite negražius lapus ir supjaustykite galvą 0,3 cm storio juostelėmis. Šerđį supjaustykite 0,6 cm storio griežinėliais.	Tašūs	4–12 valandų
Morkos	Pasirinkite jaunas morkas. Virkite garuose, kol suminkštės, tada supjaustykite griežinėliais, gabalėliais, kubeliais arba plonomis juostelėmis.	Tašūs	4–12 valandų
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.	Tašūs	5–15 valandų
Salierai	Nupjaustykite lapus nuo stiebų. Visas dalis kruopščiai nulupkite. Supjaustykite stiebus maždaug 0,6 cm storio gabalėliais. Pirmiausiai išdžiovinkite lapus.	Traškūs	4–12 valandų
Kukurūzai	Prieš virdami garuose, nulupkite ir pašalinkite plaušus. Išvirkite nesmulkintas kukurūzų burbuoles. Nupjaustykite kukurūzų sėklas nuo burbulių ir paskleiskite jas ant padėklų <b>A3</b> . Džiovindami kelis kartus pamaišykite.	Traškūs	4–15 valandų
Agurkai	Nulupkite, supjaustykite 0,3 cm storio gabalėliais ir išdžiovinkite.	Tašūs	4–14 valandų
Baklažanai	Nupjaukite kotelį, supjaustykite 0,6–1,2 cm storio griežinėliais ir paskleiskite ant padėklų <b>A3</b> .	Traškūs	4–14 valandų
Svogūnai ir porai	Nulupkite, supjaustykite 1,2 cm storio griežinėliais, džiovindami kelis kartus pamaišykite.	Tašūs	4–10 valandų
Valgomosios ybškės	Naudokite jaunas, neperaugusias ankštis. Nulupkite, nupjaukite kotelius, supjaustykite 0,6 cm storio žiedeliais.	Tašūs	3–10 valandų
Laiškiniai česnakai	Supjaustykite ir paskleiskite ant padėklų <b>A3</b> .	Traškūs	4–10 valandų
Petražolės	Suplėšykite į mažas daleles, išdžiovinkite, paskui, jeigu reikia, dar pasmulkinkite.	Traškūs	2–10 valandų
Pastarnokai	Apdorokite taip pat, kaip morkas.		
Žirniai	Naudokite jaunas, saldžias ankštis. Išlukštenkite ankštis ir trumpai pamirkykite (3–5 minutes).	Traškūs	4–10 valandų
Ankštiniai pipirai (žalieji ir kvapieji)	Supjaustykite maždaug 0,6 cm storio griežinėliais arba žiedeliais, išimkite sėklas, nulupkite ir išdžiovinkite.	Traškios, šiek tiek tašūs	4–10 valandų
Bulvės	Nulupti nebūtina. Nulupkite 0,4–0,6 cm storio griežinėliais, kubeliai arba šiaudeliais. Išvirkite garuose, kaip burokėlius.	Traškios	5–12 valandų
Moliūgai	Supjaustykite mažais gabalėliais. Virkite vandenyje arba garuose, kol suminkštės. Supjaustykite 2,54–7,6 cm pločio griežinėliais, nulupkite žievę ir pašalinkite minkštiną. Supjaustykite 1,2 cm storio griežinėliais ir sudėkite į plaktuvą. Nusausinkite ant kepimo popieriaus arba silikoninio pado <b>A7</b> .	Tašūs	5–15 valandų
Pomidorai	Nulupkite ir nuimkite kotelius. Palaikykite verdančiame vandenyje, kol suminkštės odelės. Perpjaukite perpus arba supjaustykite griežinėliais.	Tašūs	6–24 valandos
Griežčiai	Apdorokite taip pat, kaip morkas, tik smulkiau supjaustykite.		
Cukinijos	Žr. baklažanus		
Česnakai	Suskirtykite skiltelemis, nulupkite, supjaustykite griežinėliais ir išdžiovinkite ant padėklų <b>A3</b> . Išdžiovinę, jeigu reikia, iš jų galima pasigaminti prieskonių (juos sutrinant į miltelius).	Labai trapūs	4–15 valandų

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

## VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

- Prieš valydami prietaisą, atjunkite jį nuo elektros lizdo ir palaukite, kol jis visiškai atvės.
- Po kiekvieno naudojimo išardykite prietaisą į atskiras dalis. rūpestingai nuvalykite džiovinimo padėklus **A3**, dangtį **A2** ir pagrindą **A4** neutraliu indų plovikliu ir vandeniu šiek tiek sudrėkinta šluoste. Tada rūpestingai nuvalykite dalis vien tik švaria sudrėkinta šluoste, o galop nušluostykite sausa šluoste. Dalims labiau užsiteršus, jas galima pamirkyti drungname vandenyje įpylus ploviklio. Jei naudojamas ploviklis, būtina atskiras dalis praskalauti švariu vandeniu.
- Jei pagrindinis įrenginys **A1** susipurvina, jį galima nuvalyti sausa arba šiek tiek sudrėkinta šluoste. Tuomet kruopščiai nususinkite. Valydami užtikrinkite, kad į prietaiso vidų per ventiliacijos angą nepatektų vandens.
- Susipurvinusių centrinių vamzdžių **A6** nuo pagrindinio įrenginio **A1** galima nuimti ir nušluostyti drėgna šluoste. Tada rūpestingai nušluostykite paviršius.
- Nemerkitė pagrindinio įrenginio **A1** arba jo maitinimo laidą į vandenį ir neplaukite jo po tekančiu vandeniu.
- Valydami nenaudokite braižančių valymo produktų, kitaip nuvalytą paviršių galite pažeisti.

## SAUGOJIMAS

- Nenaudojamą prietaisą laikykite sausoje, švaroje, vaikams nepasiekiamoje vietoje. Atskirus džiovinimo padėklus **A3** galima laikyti apverstus (laikymo padėtis).

## TECHNINĖS SPECIFIKACIJOS

Nominali įtampa .....	220–240 V
Nominalus dažnis .....	50 / 60 Hz
Nominali galios įvestis .....	350 W
Triukšmo lygis .....	...60 dB(A)

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

Tekstas ir techniniai parametrai gali keistis.

## 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 buitinėmis 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 gražinti 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 gaminys atitinka visas atitinkamų ES direktyvų nuostatas.