



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.
- Prieš prijungdami šį prietaisą prie maitinimo tinklo, įsitinkinkite, 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.
- Įsitinkinkite, 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 nbandykite patys taisyti prietaiso ir nekeiskite jo konstrukcijos – kyla pavojus susižaloti dėl elektros šoko! Visus remonto ir reguliavimo darbus turi atlikti specializuota įmonė / techninės priežiūros centras. Jei to nesilaikysite, garantija gali nustoti galioti.

- Netieskite 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.
- atjunkite 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.



Dėmesio!

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

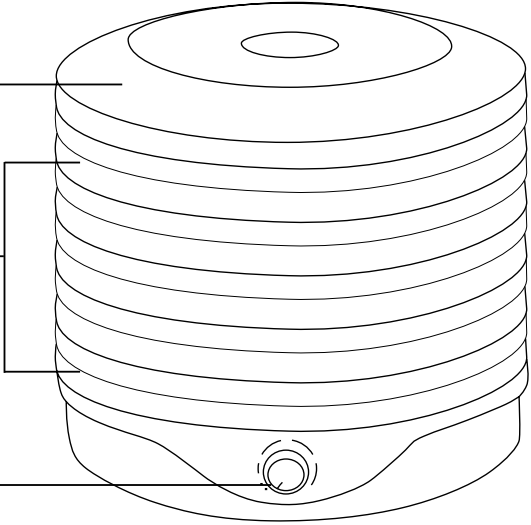
- Šis prietaisas skirtas naudoti tik buityje!
- Neplaukite automatinėje indaplovėje!

A

1 —————

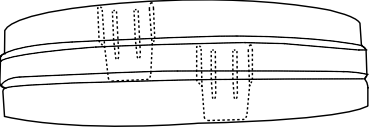
2 —————

3 —————

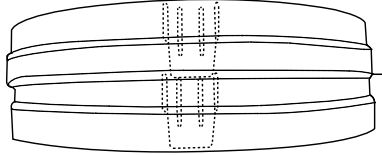


B

1 —————



2 —————



Maisto džiovyklė

Naudotojo vadovas

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

PRIETAISO APRĄŠYMAS

- A1** Dangtis
A2 Deklai
A3 Įj. / Išj. ir temperatūros reguliavimo jungiklis

AUKŠČIO TARP DEKLŲ REGULIAVIMAS

- Maisto džiovyklėje galima nustatyti du padėklų aukščius. Norėdami nustatyti mažesnįjį (numatytasis), uždeikite padėklus viena ant kito, kaip pavaizduota **B1** paveikslėlyje. Pasukite deklus taip, kad deklų apacioje esančios auselės būtų šalia kiekvieno deklų viršūse esančių griovelių.
- Norėdami nustatyti tarpą, pasukite ir nustatykite padėklus taip, kad auselės būtų įstatytos tiesiai į griovelius, kaip pavaizduota **B2** paveikslėlyje.

JUNKITE PRIETAISĄ

- Prijunkite prietaisą prie elektros lizdo, o tada įjunkite jį pasukdami mygtuką **A3** pagal laikrodžio rodyklę ir nustatykite pageidaujamą džiovavimo temperatūrą.

PADĖKLŲ SUKEITIMAS

- Šios išmaniosios maisto džiovyklės veikimas pagrįstas karšto oro konvekcija drėgmei iš maisto pašalinimui. Džiovavimo proceso metu padėklus reikia sukeisti, kad visas maistas būtų tolygiai išdžiovintas. Arčiausiai dugno esantys padėklai šildomi labiausiai – čia džiovavimo 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 džiovinkite šviežią, kokybišką maistą: viena sūgėdusi dalis gali turėti įtakos viso džiovinto maisto kokybei.
- 2) Svarbu, kad maisto produktai būtų švarūs: kruopščiai juos nuplaukite, o minkštas ar sūgėdusias dalis išmeskite.
Jūsų rankos visada turi būti švarios, taip pat ir virtuvės reikmenys bei visi džiovyklės padėklai, naudojami maistui ruošti.
- 3) Džiovavimo 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) Džiovintame maiste gali likti maždaug 6–10 proc. drėgmės be rizikos, kad jis suges. Daugelis džiovintų maisto produktų bus panašios / odą konsistencijos, primenančios lakričią.
- 7) Sukeisite padėklus, jei tik pastebėsite, kad džiovinama nevienuodai arba tuo atveju, kai džiovyklė yra pilna maisto.
- 8) Norėdami pašalinti kauliukus, sėklas ir kotelius iš slyvų, vynuogių, vyšnių, išdžiovinkite juos 50%, tada pašalinkite kotelius, sėklas ir pan. Tokiu būdu maiste liks visos sultys.

REKOMENDUOJAMŲ VAISIŲ DŽIOVINIMO LAIKO VERČIŲ LENTELĖ

- Pateiktos laiko vertės tėra apytikslės ir priklauso nuo patalpos temperatūros, oro drėgnumo, džiovinamo maisto drėgmės bei maisto griežinėlių storio. Natūralūs maisto sultingumas skiriasi. Tam tikrų rūšių vaisiuose yra fruktozės, dėl kurios džiovinimo laikas palgėja.

Vaisiai	Paruošimas	Džiovinimo testas	Džiovinimo laikas
Obuoliai	Nuplaukite žieveles, pašalinkite sėklides ir supjaustykite griežinėliais arba žiedeliais. Pamirkykite 2 minutes, prieš dedami juos į džiovyklę. Paskui išdžiovinkite ir sudėkite ant džiovinimo padėklo.	Minkšti	4–15 valandų
Abrikosai	Išdžiovinkite juos, supjaustę puselėmis arba ketvirčiais. Prieš džiovindami, paruoškite juos, kas jie išaikytų savo spalvą ir nebūtų pažeista jos odėlės.	Minkšti	8–36 valandos
Bananai	Nuplaukite ir supjaustykite 0,3 cm storio griežinėliais.	Minkšti	5–24 valandos
Uogos	Brąškes 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 išdžiūję, bet minkštos	6–36 valandos
Spuanguolės	Kruopščiai nuplaukite, supjaustykite arba palikite nepjaustytas.	Visiškai sausos	4–20 valandų
Vynuogės (mėlynosios)	Nuplaukite, pašalinkite kotelius ir palikite nepjaustytas.	Minkštos, panašios į odą	6–36 valandos
Nektarinai	Nulupti nereikia, galima supjaustyti 0,9 cm storio griežinėliais arba žiedeliais.	Minkšti	6–24 valandos

Apelsinų žieveles	Supjaustykite ilgomis juostelėmis ir išdžiovinkite. Išdžiovinę, susmulkinkite.	Minkšti	6–15 valandų
Persikai	Džiovinimo metu galite nulupti odelės. Išimkite kauliukus, kai jie bus 50% išdžiovinti. Prieš džiovindami, supjaustykite juos puselėmis arba ketvirčiais.	Minkšti, tašūs	5–24 valandos
Kriaušės	Nulupkite odelės, pašalinkite sėklides ir kietus plaušus. Supjaustykite griežinėliais, žiedeliais arba puselėmis, ketvirčiais ar padalykite į stauniuosius dalis.	Minkšti, tašūs	5–24 valandos
Persimoniai	Naudokite tik sunokusius vaisius. Nuplaukite, pašalinkite kotelį, supjaustykite 0,9 cm storio griežinėliais arba žiedeliais.	Minkšti	5–20 valandų
Ananasai (švieži)	Išplaukite šerdį, nulupkite odą, supjaustykite griežinėliais, žiediais arba gabalėliais.	Minkšti	6–36 valandos
Ananasai (konservuoti)	Nuplaukite ir nususinkite. Išdėliokite ant padėklų.	Tašūs	6–36 valandos
Slyvos	Nuplaukite 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 plonius stiebus. Nuplaukite 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 3/4 puodelio vandens, įpylę 1 valgomąjį šaukštą citrinos sulčių.	Traškūs	4–12 valandų
Šparagai	Nuplaukite ir supjaustykite vieno colio dydžio gabalėliais. Vadovaujantis šiais patarimais, produktai bus geresnės kokybės. Galinė dalis, susmulkinta prieš džiovinant, suteikia neprilgstanto skonio įvairiems patiekalams.	Traškūs	4–10 valandų
Pupelės (žaliosios arba geltonosios)	Supjaustykite vieno colio dydžio gabalėliais arba siauđeliais. Virkite garuose, kol bus pusiau skaidrios. Daliniai išdžiovinti, pamaitysite pupelės, kad esančios viduryje atsidurtų kraštuose ir atvirksčiai.	Traškios	4–14 valandų
Burokėliai	Nupjaustykite šaknis ir viską, kas yra vieno colio atstumu nuo viršaus ir apačios, nuplaukite, išvirkite, atvėsinėkite, tada nuplaukite. Supjaustykite kubeliais arba griežinėliais.	Traškūs, tamsiai raudoni	4–12 valandų
Bruseliniai kopūstai	Nupjaustykite bruselinus kopūstus nuo koto ir perpjaukite juos pusiau.	Traškios	5–15 valandų
Brokoliai	Supjaustykite žiedynus taip, kaip ruošiate juos gaminimui, kruopščiai nuplaukite, pavirkite garuose 3–5 minutes.	Traškūs	5–15 valandų
Kopūstai	Pašalinkite negražius lapus ir supjaustykite galvą 0,3 cm storio juostelėmis. Šerdį supjaustykite 0,6 cm storio griežinėliais. Džiovinkite žemiausiam maisto džiovyklės padėkle.	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 šaukus druskos į 2,2 litro karšto vandens ir 2 minutes pamirkykite šiamė tipalė žiedinius kopūstus. Virkite garuose, kol suminkštės.	Tašūs	5–15 valandų
Sallierai	Nupjaustykite lapus nuo stiebų. Visas dalis kruopščiai nuplaukite. Supjaustykite stiebus maždaug 0,6 cm storio gabalėliais. Pirmiausiai išdžiovinkite lapus.	Traškūs	4–12 valandų
Kukurūzai	Prieš virdami garuose, nuplaukite ir pašalinkite plaušus. Išvirkite nesmulkintas kukurūzų burbuoles. Nupjaustykite kukurūzų sėklas nuo burbuolių ir paskleiskite jas ant padėklo. Džiovinamieji kelis kartus pamaitykite.	Traškūs	4–15 valandų
Agurkai	Nuplaukite, supjaustykite 0,3 cm storio gabalėliais ir išdžiovinkite.	Tašūs	4–14 valandų
Baklažanai	Nuplaukite kotelį, supjaustykite 0,6–1,2 cm storio griežinėliais ir paskleiskite ant padėklo.	Traškūs	4–14 valandų

Svogūnai ir porai	Nulupkite, supjaustykite 1,2 cm storio griežinėliais, džiovindami kelis kartus pamašykite.	Tašūs	4–10 valandų
Valgomosios ybskės	Naudokite jaunas, neperaugusias ankštis. Nuplaukite, nupjaukite kotelius, supjaustykite 0,6 cm storio žiedeliais.	Tašūs	3–10 valandų
Laiškiniai česnakai	Supjaustykite ir paskleiskite ant padėklo.	Traškūs	4–10 valandų
Petražolės	Suplėšykite į mažas dailes, išdžiovinkite, paskui, jeigu reikia, dar pasmulkinkite.		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 (žaliejai ir kvapieji)	Supjaustykite maždaug 0,6 cm storio griežinėliais arba žiedeliais, išimkite sėklas, nuplaukite ir išdžiovinkite.	Traškūs, šiek tiek tašūs	4–10 valandų
Bulvės	Nulupki nebūtina. Supjaustykite 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 minkštimą. Supjaustykite 1,2 cm storio griežinėliais ir sudėkite į plaktuvą. Džiovinkite ant kepimo popieriaus.	Tašūs	5–15 valandų
Pomidorai	Nuplaukite 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	Suskrinkite skiltelėmis, nulupkite, supjaustykite griežinėliais ir išdžiovinkite ant padėklų. Išdžiovinę, jeigu reikia, iš jų galima pasigaminti prieskonių (juos sutrinant į miltelius).	Labai trapūs	4–15 valandų
Lapinės daržovės (spinatai, garbanotieji kopūstai, garstyčios, lapiniai burokėliai)	Kruopščiai nuplaukite, pašalinkite kietus stiebus. Trumpai pavirkite garuose, kol daržovės suglebs, bent ne permiuks.	Traškios	4–10 valandų
Grybai	Pasirinkite šviežius jaunus grybus šepetėliu arba drėgna šluoste nuvalykite nuo jų nešvarumus. Nupjaukite kotelius, supjaustykite gabalėliais arba džiovinkite nepjaustytus, atsizvelgdami į jų dydį	Tašūs–traškūs, atsizvelgiant į dydį ir amžių	3–10 valandų

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. Noredami juos utilizuoti tinkamai, atiduokite perdirbti ar utilizuoti į specialius tokius įrangos surinkimo taškus. Kai kuriose Europos Sąjungos valstybėse arba kitose Europos valstybėse gaminius galima grąžinti pardavėjui perkant lygiavertę 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.

Versto įmonėms ES šalyse

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

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.

TECHNINĖ PRIEŽIŪRA IR APTARNAVIMAS

- Prieš valydami prietaisą, jį išjunkite ir atjunkite nuo elektros tinklo lizdo.
- Noredami nuvalyti atskirus maisto džiovyklės padėklus, tiesiog nuvalykite juos indų ploviklio ir vandens tirpalu sudrekinata 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 jį jokiio maisto. Išjungę prietaisą, palaikykite, kol visi jo priedai atvės ir išsivėdins prastas kvapas.

TECHNINĖS SPECIFIKACIJOS

Nominali įtampa.....	220-230 V
Nominalus dažnis.....	50 Hz
Nominali galios įvestis.....	250 W
Apsaugos nuo elektros smūgio klasė.....	II
Triukšmo lygis.....	20 dB(A)

Pripažintas įrenginio skleidžiamas triukšmo lygis yra 20 dB(A), kuris atitinka akustinės galios A lygį (atskaitinę garso galia: 1 pW).

Techninės terminologijos paaiškinimas

Saugos klasė apsaugai nuo elektros smūgio:

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

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