

۶۲۱



1. Korpusas
2. Jungiklis
3. Laikas
4. Temperatūros nustatymas
5. Ekranas
6. Padėklai
7. Dangtis



Prieš naudodami šį įrenginį, perskaitykite šią instrukciją, kad išvengtumėte netinkamo prietaiso naudojimo ir naudojimo.

Svarbios apsaugos priemonės

Naudojant elektrinius prietaisus, visada reikia laikytis pagrindinių saugos priemonių, įskaitant šias:

- Prieš pradėdami naudoti maisto džiovyklę, perskaitykite visas instrukcijas, gaminių etiketes ir įspėjimus ir išsaugokite šias instrukcijas, kad jas būtų galima naudoti ateityje.
- Išdėstykite laidą taip, kad už jo nebūtų galima užkliūti ar užlipti. Neleiskite laidui kaboti virš stalo ar stalviršio krašto.
- Laidą laikykite atokiau nuo karštų paviršių.
- Visada palikite pakankamai vietos aplink džiovyklę tinkamam vėdinimui.
- Šio prietaiso neturėtų naudoti vaikai. Saugoti nuo vaikų.
- Naudojant kitus nei gamintojo pateiktus ar rekomenduojamus priedus, gali kilti pavojus ir anuliuoti jūsų garantiją.
- Bet kokie priedai gali sugadinti prietaisą ir sužeisti vartotoją.
- Prietaisą naudokite tik ant karščiui atsparaus paviršiaus.
- Visada laikykite degius daiktus šalia prietaiso, nes tai gali sukelti gaisrą.
- Nenaudokite jokių prietaisų su pažeistu laidu ar kištuku. Jei prietaisas veikia netinkamai arba jis buvo kaip nors pažeistas, gražinkite jį į įgaliotą techninės priežiūros centrą taisyti ar pakeisti.
- Prieš valydami ir nuimdami dalis, visada atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo. Prieš bandydami išvalyti, išimti ar suremontuoti ir laikyti prietaisą, įsitinkinkite, kad prietaisas atvėsęs.
- Šis prietaisas skirtas naudoti tik patalpose, buityje. Nenaudokite prietaiso lauke arba ne buityje, kaip aprašyta šiame vadove.
- Nestatykite prietaiso šalia elektrinių ar dujinių degiklių.
- Prieš atjungdami prietaisą nuo maitinimo tinklo, įsitinkinkite, kad valdiklis yra išjungtas.
- Nerekomenduojame prietaiso naudoti su prailginimo kabeliu.
- Norėdami apsisaugoti nuo elektros pavojų, nemerkitė laido kištuko ar džiovyklės pagrindo į vandenį ar kitą skystį. Neplaukite kriauklėje ar indaplovėje.
- Šis prietaisas nėra skirtas asmenims (įskaitant vaikus), turintiems ribotas fizines, senatvines ar psichines galimybes arba neturintiems patirties ir žinių, nebent atsakingas asmuo juos prižiūri ar nurodė, kaip naudoti prietaisą. dėl jų saugumo.
- Nenaudokite prietaiso ne pagal paskirtį.

Prietaiso veikimas

Prieš naudojant pirmą kartą:

- Nuvalykite visas gaminio dalis drėgnu skudurėliu.
 - Prieš bandydami džiovinti maistą, įsitinkite, kad prietaisas yra sausas.
 - Įsitinkite, kad visos dalys yra tinkamai pritvirtintos ir yra tinkamos.
 - Prieš pirmą kartą paleiskite veikti maisto džiovyklę 5–6 valandas aukščiausioje temperatūroje.
-

Maisto paruošimas

Skirtingai nei konservuoti vaisiai, džiovinimo metu nėra dedama papildomo cukraus (išskyrus atvejus, kai vartotojas prideda cukraus kaip papildomą priedą, kuris kartais gali suteikti kartaus skonio), norint pagaminti geriausios kokybės maistą, svarbu laikytis šių instrukcijų.:

- Visada įsitinkite, kad maistas yra galiojantis ir kokybiškas.
 - Geriausia naudoti medžių nokintus vaisius, nes juose yra didžiausias natūralaus cukraus kiekis.
 - Nenaudokite per daug sunokusių ar pūvančių vaisių ir daržovių, jei maistas yra subraižytas ar pakeitęs spalvą, prieš džiovinant pašalinkite šias dalis.
 - Visada kruopščiai nuplaukite gaminius, kad įsitikintumėte, jog juose nėra purvo, bakterijų ir kitų kenksmingų medžiagų.
 - Vaisių ir daržovių žievelėse dažnai yra didelė maisto produkto maistinė vertė. Todėl geriau nelupti, jei džiovintą maistą norite valgyti kaip užkandį arba naudoti sausainiuose. Apskritai, jei jūs įprastai nulupate žievę pagal konkretų receptą, tada nulupkite ją, iki kol maistas bus džiovinamas.
 - Prieš džiovinant daržoves gali tekti garinti / blanšiuoti.
-

Maisto džiovyklės nustatymas

Prieš pradėdami naudoti džiovyklę pirmą kartą, būtinai perskaitykite ir supraskite šioje brošiūroje pateiktas instrukcijas. Nuplaukite ir nusauskite padėklus ir visas kitas dalis, kurios liečiasi su maistu.

Padėklų sukrovimas

Prieš kraunant padėklus su maistu, verta įsitikinti, kad jie visi yra sulygiuoti dešine puse į viršų, sukraunami vienoje vietoje šalia paruošimo zonos. Siaura padėklo pusė visada yra viršutinė. Padėkluose yra išlyginimo rodyklės. Rodyklės (kaip parodyta žemiau) turėtų būti matomos ant padėklo rankenų viršaus. Netinkamai sukrauti padėklai neigiamai paveiks džiovinimo procesą.

Kai padėklai bus visi dešine puse į viršų, galite juos sukrauti dviem skirtingais būdais. Atsižvelgiant į jų orientaciją vienas į kitą, juos galima nustatyti storiems ar ploniems maisto produktams. Norėdami pakeisti krovimo aukštį, tiesiog pasukite dėklą 90 laipsnių kampu, kad pakeistumėte. Norėdami nustatyti skirtumą tarp šių dviejų aukščių, žiūrėkite toliau pateiktas dvi nuotraukas.

Džiovinamiems maisto produktams pritaikyti gali būti naudojamas bet koks derinimas. Pavyzdys gali būti trumpas padėklas bananų traškučiams ir didelis braškių puselių pakrovimui. Tinkamai sukrauti padėklai bus užfiksuoti vienas kitame, nesvarbu, ar aukšti, ar žemi, ir bet koks jų derinys.

Norėdami pakeisti krovimo aukštį, tiesiog pasukite padėklą 90 laipsnių kampu, kad pakeistumėte į aukštą ar žemą pakrovimą.



Ploniems maisto produktams sukrauti padėklai.

Storiems maisto produktams sukrauti padėklai.



Kaip valdyti maisto džiovyklę

1. Padėkite prietaisą ant lygaus ir stabilaus paviršiaus. Įdėkite ir pakraukite padėklus, tada kištuką įkiškite į elektros lizdą.
2. Norėdami pradėti užprogramuotą ciklą, paspauskite mygtuką „JUNGTI / IŠJUNGTI“. Laikmačio ekrane dvitaškis pradės mirksėti, rodydamas, kad jis veikia. Ekrane rodoma likusi veikimo trukmė HH MM formoje. Taip pat išgirsite, kaip veikia ventiliatorius.
3. Norėdami reguliuoti temperatūrą, paspauskite mygtuką „TEMP“, kad pasirinktumėte norimą temperatūrą. Atskiros mygtuko išankstinės vertės padidina skaičių po vieną, laikant nuspaudus mygtuką, temperatūra pakyla greičiau.
4. Nustatykite norimą laiką, laikydami nuspaudę mygtuką «TIMER». Skaitmeniniame ekrane rodomas skaičius nurodo valandų skaičių, kuris veiks iki automatinio išsijungimo. Paspaudus mygtuką, skaitmeninis ekranas išsijungs nuo 1 iki 48, tada vėl bus paleistas „1“. Atskirais mygtuko paspaudimais skaičiavimas paigėja viena valanda. Laikant nuspauštą mygtuką, laikas bus paankstintas greičiau.
5. Pasibaigus laikui sustabdoma automatiškai arba galite bet kada sustabdyti naudodami Mygtukas «ON / OFF». Ištraukite kištuką iš lizdo. Džiovinimo metu galite pakeisti laiką ir temperatūrą.

Sausumo bandymas

Tinkamai išdžiovinti vaisiai turėtų būti lankstūs ir lengvai lupami, mažai drėgni (mažiau nei 20%). Dažna problema yra tai, kad žmonės perdžiovina vaisiu, kas gali sukelti prastesnį skonį ir vaisiai turi mažiau maistinės vertės. Todėl, norint užtikrinti geriausią įmanomą skonį, užtikrinkite tinkamą džiovinimo laiką. Daržovės turi būti kramtomos ir trapios, tačiau skirtingų daržovių struktūra gali skirtis.

Džiovinimų maisto produktų laikymas

- Labai svarbu tinkamai laikyti maistą, kad jo kokybė ir skonis būtų aukščiausios kokybės. Užtikrinkite, kad visi džiovinti maisto produktai būtų laikomi tamsioje vėsioje vietoje. Kuo vėsesnis maistas laikomas, tuo ilgiau išlaikoma optimali kokybė.
- Jei įmanoma, laikykite maistą šaldytuve arba šaldiklyje, o džiovintus maisto produktus galite laikyti ir vėsioje savo namų vietoje.
- Turėkite omenyje, kad dėl šviesos blogėja maisto kokybė ir maistinė vertė.
- Maistą rekomenduojama laikyti uždarytame maišelyje arba patamsintoje talpykloje.
- Natūraliai didelis cukraus ir rūgšties kiekis daugelyje vaisių leidžia juos laikyti ilgesnį laiką.
- Džiovinimų vaisių ir daržovių negalima laikyti ilgiau nei vienerius metus.
- Nevartokite vaisių ir daržovių, kuriuose yra kokių nors pablogėjimo požymių.

Paruošimas

Džiovinimas yra drėgmės pašalinimo iš maisto procesas. Paruošimas yra drėgmės pakeitimas, kad maistas grįžtų į natūralią būseną.

- Vaisius ir daržoves galima mirkyti vandenyje 2–6 valandas, užtikrinkite, kad šio proceso metu jie būtų šaldomi.
- Vaisius ir daržoves galima mirkyti verdančiame vandenyje 5 - 10 minučių, kol jie pasieks norimą konsistenciją.
- Taip pat galite rehidruoti vaisius ir daržoves juos supjaustę. Šio proceso metu nedėkite prieskonių ar cukraus. Naudingas patarimas yra naudoti 2 puodelius vandens vaisiui, kad jis troškintų.

Daržovių paruošimo lentelė

Produktas	Paruošimas	Būsenos pakeitimai džiovinimo	Laikas (val.)	Rekomenduojama temperatūra
Artišokai	Supjaustykite į 1/3 colio juosteles. Virkite apie 10 min.	Trapus	6-14	57
Šparagai	Supjaustykite 1 colio gabalėliais.	Trapus	6-14	52
Pupelės	Nupjaukite ir garinkite, kol pasidarys permatomas.	Trapus	8-26	57
Burokėliai	Blanširuokite, atvėsinkite, nuimkite viršūnes ir šaknis. Supjaustykite.	Trapus	8-26	57
Briuselio kopūstai	Išpjaukite daigus iš koto. Perpjaukite išilgai per pusę.	Traškus	8-30	52
Brokoliai	Apkirpkite ir supjaustykite. Garinkite apie 3–5 min.	Trapus	6-14	52
Kopūstai	Apkarkykite ir supjaustykite 1/8 colio juostelėmis. Išpjaukite šerdį 1/4 colio juostelėmis.	Odinis	6-14	52
Morkos	Garinkite iki suminkštėjimo. Susmulkinti arba supjaustykite griežinėliais.	Odinis	6-12	52
Kalafijoras	Garinkite iki suminkštėjimo. Apkirpkite ir supjaustykite.	Odinis	6-16	52
Salierai	Pjaustykite stiebus 1/4 colio griežinėliais.	Trapus	6-14	52
Svogūnų laiškai	Smulkinkite.	Trapus	6-10	52
Agurkai	Nulupkite ir supjaustykite 1/2 colio griežinėliais.	Odinis	6-18	52
Baklažanas	Apkarkykite ir supjaustykite 1/4 colio - 1/2 colio storio.	Trapus	6-18	52
Česnakas	Nuimkite odelę ir supjaustykite.	Trapus	6-16	52
Čili pipirai	Džiovinkite visą.	Odinis	6-14	52
Grybai	Pjaustykite, smulkinkite ar džiovinkite visą.	Odinis	6-14	52
Svogūnai	Plonai supjaustykite arba susmulkinkite.	Trapus	8-14	63
Žirniai	Nulukštenti ir garinti 3–5 minutes .	Trapus	8-14	52

Paprikos	Supjaustykite 1/4 colio juostelėmis ar žiedais. Pašalinkite sėklas.	Trapus	4-14	52
Bulvės	Supjaustykite riekelėmis, kubeliais arba supjaustykite. Garų ruošimas nuo 8 iki 10 min.	Trapus	6-18	52
Rabarbarai	Nuimkite išorinę odą ir supjaustykite 1/8 colio ilgiu.	Be drėgmės	6-38	57
Špinatai	Garinkite, kol pavys, bet nepermirks.	Trapus	6-16	52
Pomidorai	Nuimkite odą. Supjaustykite puselėmis arba griežinėliais.	Odinis	6-24	52
Cukinija	Supjaustykite 1/4 colio gabalėliais.	Trapus	6-18	52

Vaisių paruošimo lentelė

Produktas	Paruošimas	Būseną po džiovinimo	Laikas (val)	Rekomenduojama temperatūra (°C)
Obuoliai	Nulupkite, išimkite šerdį ir supjaustykite griežinėliais ar žiedais.	Lankstus	5 - 6	57
Abrikosai	Nuvalykite, perpjaukite pusiau ar riekelėmis.	Lankstus	12-38	57
Bananai	Nulupkite, pjaustykite 1/8 inch gabalėliais.	Traškus	8-38	57
Uogos	Supjaustykite braškes į 3/8 colio gabalėlį. Kitas uogas nesmulkintas.	Be drėgmės	8-26	57
Vyšnios	Išimti kauliuko neprivaloma, arba išimkite, kai bus 50% džiovintos.	Odinis	8-34	57
Spanguolės	Smulkinkite arba džiovinkite visas.	Lankstus	6-26	57
Datulės	Išimkite kauliuką ir supjaustykite.	Odinis	6-26	57
Figos	Pjaustykite.	Odinis	6-26	57
Vynuogės	Nesmulkinkite.	Lankstus	8-38	57
Nektarinai	Perpjaukite per pusę, išdžiovinkite oda žemyn. Išimkite kauliuką, kai bus 50% džiovinta.	Lankstus	8-26	57
Apelsinai	Nulupkite ir sudėkite skiltelėmis.	Trapus	8-16	57
Persikai	Išimkite kauliuką, kai išdžiūsta 50%. Pjaukite per pusę arba ketvirtį su perpjauta pusė į viršų.	Lankstus	10-34	57
Kriaušės	Nulupkite ir supjaustykite.	Lankstus	8-30	57
Žolelės, erškėtrožės	Pjaustykite, smulkinkite, arba džiovinkite visą.	Be drėgmės	6-10	40

Džiovinta jautiena

Kaip ir beveik visus maisto produktus, svarbu pradėti nuo kokybiško mėsos pjaustymo. Pasirinkite liesą šoinį arba apvalų kepsnį, kurio storis yra nuo 1 iki 1 1/2 colio. Nupjaukite visus riebalus ir jungiamąjį audinį. Riebalai trukdo mėsai išdžiūti, o jungiamasis audinys padarys sunkų jautienos kramtymą.

Kad būtų lengviau pjaustyti, įdėkite mėsą į šaldiklį maždaug 30 minučių, kad iš dalies užšaltų. Tada apverskite ir užšaldykite dar 15 minučių. Supjaustykite juostelėmis.

Marinuoti juosteles mažiausiai 3 valandas ar net per naktį.

Mėsa gali būti pagardinta druska, pipirais, česnako ar svogūnų milteliais ar kitais prieskoniais.

Nusausinkite marinuotas juostas ant popierinių rankšluosčių ir padėkite juostas ant džiovavimo padėklų (nepamirškite džiovyklės apsaugoti nuo lašančių maisto produktų, kaip aprašyta anksčiau šiame vadove). Džiovinti, kol juostos bus gana sausos ir standžios iki lenkimo, tačiau jas galima sulenkti nesulaužant. Tai užtruks nuo 6 iki 16 valandų. Skirtingai nuo kitos džiovintos mėsos, jautiena turėtų būti šiek tiek kramtoma, bet ne trapi.

Džiovintos jautienos marinavimas

- ½ puodelio sojos
 - 2 v.š. rudojo cukraus
 - ½ puodelio Vorčesterio padažo
 - ½ a.š. svogūnų miltelių
- Traiškyta česnako skiltelė
 - 2 v.š. kečupo
 - 1-1 ¾ a.š. druskos
 - ½ a.š. pipirų

Problemų sprendimas

Simptomas	Galima priežastis	Sprendimo būdai
Nėra karščio Nėra ventiliacijos	Nėra elektros/neįjungtas maitinimas.	Įsitikinkite, kad įrenginys 1. prijungtas. 2. Įsitikinkite, kad maitinimo jungiklis įjungtas. 3. Patikrinkite, ar veikia lizdas.
Nėra karščio Ventiliacija veikia	Nutrūkęs/pažeistas laidas.	Nenaudokite. Grašinkite remontui.
Karštis yra. Nėra ventiliacijos	Variklis užstrigo arba ventiliatorius užblokuotas	1. Nedelsiant išjungti. Patikrinkite, ar nėra įstrigusių pašalinių objektų 2. ventiliatoriuje.
Lėtas džiovinimas	Padėklai perpildyti. Ventiliatorius užstrigęs arba veikia per lėtai. Oro nutekėjimas dėl deformuotų ar netinkamai sukrautų padėklų.	Norint tinkamai džiovinti, aplink maistą oras turi laisvai tekėti. Sumažinkite dėklų kiekį arba perdėliokite maistą. 2. Patikrinkite, ar nėra įstrigusių pašalinių objektų ventiliatoriuje. Ventiliatoriaus variklis veikia lėtai. 3. Gražinti į remontą.
Netolygus džiūvimas	Maisto storio ir nokimo kitimas. Džiovinimo padėkluose per daug maisto.	Patikrinkite, ar maistas yra 1. panašaus storio. Patikrinkite, ar maistas ant padėklų neužstoja oro srauto per padėklo kaminą ir įsitikinkite, kad nėra užkimštas centrinis padėklo 2. kaminas.
Perkaitimas arba nepakankama šiluma	Temperatūros valdymas neveikia tinkamu diapazonu.	Temperature in the lowest tray should be approximately 60 degrees with empty trays in place. If temperature varies significantly, adjust accordingly higher or lower or return for service.
Triukšmingas ventiliatorius Variklis	Svetimos medžiagos ventiliatoriuje. Variklio guoliai nusidėvėję.	Patikrinkite, ar nėra įstrigusių 1. pašalinių objektų ventiliatoriuje. Grašinkite 2. remontui.

Lietuvių kalba pateikiama vadovo versija yra tikslus originalių gamintojo instrukcijų vertimas.

Šiame vadove naudojami vaizdai yra tik iliustraciniai ir gali skirtis nuo faktinio produkto.

