

MAISTO DŽIOVYKLĖ ZY708FD

NAUDOTOJO VADOVAS



Prieš naudodami prietaisą, atidžiai perskaitykite šį naudotojo vadovą ir išsaugokite jį ateičiai.

Saugumo taisyklės

- Nepalikite prietaiso veikti ilgiau nei 48 valandas iš eilės. Praėjus 48 valandoms, išjunkite prietaisą, paspausdami OFF mygtuką, ištraukite prietaiso kištuką iš rozetės ir leiskite prietaisui atvėsti.
- Netinkamai ir ne pagal taisykles naudodami prietaisą, rizikuojate susižeisti.
- Naudokite prietaisą tik pagal paskirtį. Visuomet laikykitės instrukcijų nurodymų.
- Kai nenaudojate prietaiso, ištraukite jo kištuką iš rozetės.
- Laikykite prietaiso variklio pagrindą toliau nuo

vandens. Nejunkite prietaiso, jeigu jo paviršiai yra šlapi.

- Nenaudokite prietaiso, jeigu pažeistas jo laidas ar kištukas, taip pat jeigu prietaisas buvo numestas ar kitaip pažeistas. Tokiu atveju kreipkitės į klientų aptarnavimo centrą.
- Neleiskite vaikams žaisti greta naudojamo prietaiso.
- Prieš valydami prietaisą, ištraukite jo kištuką iš rozetės.
- Norėdami išjungti prietaisą iš elektros lizdo, niekada netraukite už laido. Traukite, laikydami už kištuko.
- Prietaisas skirtas tik naudojimui namuose.
- Neuždenkite veikiančio prietaiso.
- Nepalikite veikiančio prietaiso be priežiūros.
- Laikykite prietaisą tik ant plokščio, lygaus paviršiaus.
- Vaikai, žmonės, kurių protiniai, fiziniai ar jutiminiai gebėjimai sutrikę, bei asmenys, galintys nukentėti dėl patirties naudojant panašius prietaisus stokos ir/ar reikalingų žinių trūkumo, prietaisu naudotis gali tik prižiūrimi už jų saugumą atsakingo asmens ir/arba prieš tai tinkamai apmokyti.
- Prižiūrėkite mažus vaikus, kad jie nežaistų su prietaisu.
- Nelaikykite prietaiso ant ar netoli įkaitusios elektrinės arba dujinės viryklės. Nelaikykite jo įkaitusioje orkaitėje.
- Neleiskite, kad prietaiso laidas kybotų ant stalo ar spintelės krašto. Padėkite jį taip, kad už jo nebūtų galima užkliūti.
- Vaikams draudžiama žaisti su prietaisu.
- Neleiskite jaunesniems nei 8 metų vaikams prižiūrėti ir valyti prietaiso be suaugusiųjų priežiūros.
- Laikykite prietaisą ir jo laidą jaunesniems nei 8 metų vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Jeigu pažeistas prietaiso laidas, leiskite jį pakeisti nauju gamintojui, jo įgaliotam techniniam aptarnavimo centrui ar kitam įgaliotam atstovui, nes tik taip išvengsite grėsmės sveikatai.
- Nenaudokite prietaiso kartu su išoriniu laikmačiu ar atskira nuotolinio valdymo sistema.

Prieš prietaisą naudojant pirmą kartą

- Išpakuokite prietaisą.
- Perplaukite visas prietaiso dalis.
- Prietaisas turėtų būti jungiamas tik į tinkamos įtampos ir galingumo rozetę. Prieš pradėdami naudoti prietaisą, įsitikinkite, kad prietaiso etiketėje nurodyti duomenys sutampa su Jūsų namuose tiekiamos elektros srovės parametrais.
- Perplaukite dangtelius ir džiovinimo padėklus. Plaukite padėklus šiltu vandeniu, naudodami nedidelį indų ploviklio kiekį. Nuvalykite variklio pagrindą sudrėkintu skudurėliu. NIEKADA NEMERKITE VARIKLIO PAGRINDO Į SKYSČIUS.

Prietaiso funkcijos

Šiltas pastovios reguliuojamos temperatūros oras tolygiai paskirstomas prietaiso viduje tarp apatinio ir viršutinio dangtelių, prietaiso pagrindo ir išimamų padėklų. Dėl šios priežasties visi produktai išdžiūsta vienodai gerai ir tolygiai, neprarasdami naudingų

vitaminų. Nuo šiol galėsite mėgautis vaisiais, daržovėmis ir grybais, paruoštais nenaudojant sveikatai kenksmingų medžiagų, visus metus.

Taip pat galite naudoti prietaisą gėlėms ir vaistiniams augalams džiovinti bei grūdinėms kultūroms apdoroti.

Naudojimas

1. Paruoškite maistą, kurį ketinate naudoti, supjaustydami jį plonais, vienodo dydžio ir formos gabalėliais. Sudėkite paruoštą maistą į prietaiso padėklus. Palikite tarp gabalėlių pakankamo dydžio tarpus (maždaug 0,5 cm).
2. Sudėkite padėklus į prietaisą.
3. Uždenkite prietaisą viršutiniu dangteliu. Džiovinant maistą, prietaisas visuomet turėtų būti uždengtas.
 - Įstatykite prietaiso kištuką į rozetę ir spustelėkite ON mygtuką. Prietaisas pradės sukis. Tai reiškia, kad prietaisas veikia.
 - Pradiniai automatiniai prietaiso nustatymai - 50°C temperatūra ir 10 val. veikimo trukmė.
 - Reguluojamo laikmačio skaitinės reikšmės – nuo 30 min. iki 48 val. Norėdami nustatyti kitą nei automatinę 10 val. veikimo trukmę, paspauskite laikmačio mygtuką ir nustatykite reikiamą reikšmę, naudodamiesi „+“ ir „-“ mygtukais. Jeigu norite veikimo trukmę pakeisti greičiau, laikykite „+“ ar „-“ mygtuką paspausta.
 - Galimos temperatūros parinktys – nuo 35°C iki 70°C. Pradinis automatinis temperatūros nustatymas – 50°C. Norėdami nustatyti kitą nei automatinę temperatūrą, paspauskite temperatūros mygtuką ir nustatykite reikiamą reikšmę, naudodamiesi „+“ ir „-“ mygtukais. Jeigu norite temperatūrą pakeisti greičiau, laikykite „+“ ar „-“ mygtuką paspausta.
4. Baigę naudoti prietaisą, paspauskite OFF mygtuką. Leiskite maistui atvėsti. Sudėkite išdžiovintus produktus į tam tinkamą indelį ar kitą pakuotę ir įdėkite į šaldiklį.
5. Ištraukite prietaiso kištuką iš rozetės.

DĖMESIO: rekomenduojame ant naudojamo prietaiso sudėti visus 6 padėklus, net jeigu kai kurie iš jų yra tušti.

Papildomi naudojimo nurodymai

- Prieš sudėdami produktus į prietaisą, nepamirškite jų nuplauti. Nedėkite į prietaisą šlapių produktų – pirmiausia juos nusauskinkite.
- **DĖMESIO:** nedėkite padėklų su maistu į prietaisą, jeigu juose yra vandens.
- Nupjaukite ir pašalinkite sugedusias produktų dalis. Supjaustykite produktus taip, kad jie lengvai tilptų į tarpus tarp padėklų.
- Džiovinimo trukmė priklauso nuo gabaliukų storio ir kitų savybių.
- Jeigu ne visi produktai vienodai gerai išdžiūvo, galite sukeisti padėklus vietomis. Įdėkite viršutinius padėklus žemiau, arčiau variklio pagrindo, o apatinius paslinkite į viršų. Jeigu vaisiai turi natūralų apsauginį sluoksnį, gali pailgėti bendra džiovinimo trukmė. Dėl šios priežasties rekomenduojame 1-2 minutes pavirti produktus, tada įmerkti juos į šaltą vandenį ir gerai nusausininti.

ATKREIPKITE DĖMESĮ: instrukcijoje nurodyta džiovinimo trukmė yra tik apytikslė.

Džiovinimo trukmė priklauso nuo temperatūros ir drėgnumo patalpose, kuriose naudojamas prietaisas, produktų skysčių kiekio, gabalėlių storio ir kt.

Vaisių džiovinimas

- Nuplaukite vaisius.
- Pašalinkite kauliukus ir nupjaukite sugedusias dalis.
- Supjaustykite gabaliukais taip, kad jie tilptų tarp prietaiso padėklų.
- Vaisiai nepreikištingai atrods ilgiau, jeigu pamirkysite juos natūraliose citrinų ar ananasų sultyse.
- Suteikite džiovinantiems vaisiams malonaus kvapo, papildomai naudodami cinamoną ar kokosus.

Daržovių džiovinimas

- Nuplaukite daržoves.
- Pašalinkite kauliukus bei sėklas ir nupjaukite sugedusias dalis.
- Supjaustykite gabaliukais taip, kad jie tilptų tarp prietaiso padėklų.
- Prieš džiovinant daržoves, rekomenduojame pavirti jas 1-5 minutes, tada įmerkti į šaltą vandenį ir gerai nusausininti.

Vaistinių augalų džiovinimas

- Rekomenduojame džiovinti augalų lapus.
- Sudėkite išdžiovintus augalus į popierinius maišelius arba stiklinius. Laikykite juos vėsioje, tamsioje vietoje.

Išdžiovintų vaisių laikymas ir saugojimas

- Dėkite išdžiovintus produktus tik į švarius ir sausus indelius.
- Laikykite išdžiovintus vaisius stikliniuose su metaliniais dangteliais. Laikykite juos vėsioje, sausoje vietoje, ne aukštesnėje nei 5-20°C temperatūroje.
- Praėjus savaitei po džiovinimo, patikrinkite, ar talpykloje nesusikaupė drėgmės. Pastebėję drėgmės pėdsakų, iš naujo išdžiovinkite produktus, nes tai reiškia, kad jie nebuvo pakankamai išdžiovinti.

DĖMESIO: nedėkite karštų ir šiltų produktų į saugojimo talpyklas.

Vaisių paruošimas džiovinimui

Tinkamai paruošdami vaisius džiovinimui, užtikrinsite, kad neišblėstų natūralus jų skonis, spalva ir kvapas.

Šioje skiltyje rasite naudingų patarimų, leidiančių paruošti vaisius džiovinimui.

Jums reikės 1/4 stiklinės sulčių (geriausia natūralių). Naudokite tokios pačios rūšies sultis, kaip ir džiovinami produktai. Pavyzdžiui, jeigu džiovinate obuolius, naudokite obuolių sultis.

Sumaišykite sultis su 2 stiklinėmis vandens. Įmerkite džiovinimui paruoštus vaisius į šį skystį ir palaikykite 2 valandas.

VAISIŲ PARUOŠIMAS DŽIOVINIMUI			
PRODUKTAS	PARUOŠIMAS	BŪSENA IŠDŽIOVINUS	DŽIOVINIMO TRUKMĖ (VAL.)
Abrikosai	Supjaustykite ir išimkite kauliuką	Minkšti	13-23
Apelsinų žievelės	Sukarkykite pailgomis juostelėmis	Trapios	8-16
Ananasai (švieži)	Nulupkite ir supjaustykite nedideliais kvadratėliais	Kieti	8-16
Ananasai (konservuoti)	Išpilkite sultis ir išdžiovinkite	Minkšti	8-16
Banai	Nulupkite ir supjaustykite skrituliukais (3-4 mm storio)	Traškūs	8-16
Vynuogės	Pjaustyti nebūtina	Minkštos	8-16
Kriaušės	Nulupkite ir supjaustykite	Minkštos	8-16
Figos	Supjaustykite	Kietos	8-26
Spangulės	Pjaustyti nereikia	Minkštos	8-16
Persikai	Perpjaukite pusiau ir išimkite kaulą, vaisiui pusiau išdžiūvus	Minkšti	8-16
Datulės	Išimkite kauliuką ir supjaustykite	Kietos	8-16
Obuoliai	Nulupkite ir išpjaukite šerdį. Supjaustykite pusemėlio formos gabalėliais	Minkšti	8-12

DĖMESIO: paruošimo būdai ir džiovinimo trukmė yra tik patariamojo pobūdžio. Pasirinkdami prietaiso nustatymus ir vaisių apdorojimo būdus, atsižvelkite į asmeninį skonį.

Daržovių paruošimas džiovinimui

1. Prieš džiovinant rekomenduojame šiek tiek pavirti šparagines pupeles, kalafiorus, brokolius, šparagus ir bulves, kad išsaugotumėte natūralią jų spalvą.

Kaip virti: sudėkite daržoves į puodą su verdančiu vandeniu ir virkite maždaug 3-5 minutes. Tada išpilkite vandenį ir sudėkite daržoves į prietaisą.

2. Jeigu norite, kad šparaginės pupelės, šparagai ar kitos daržovės įgautų lengvą citrinos aromatą, įmerkite jas į citrinų sultis ir palaikykite maždaug 2 minutes.

DĖMESIO: šie pasiūlymai yra tik patariamojo pobūdžio.

DARŽOVIŲ PARUOŠIMAS DŽIOVINIMUI			
PRODUKTAS	PARUOŠIMAS	BŪSENA IŠDŽIOVINUS	DŽIOVINIMO TRUKMĖ (VAL.)
Artišokai	Supjaustykite pailgais gabalėliais (3-4 mm storio)	Trapūs	8-13
Baklažanai	Nulupkite ir supjaustykite gabalėliais (6-12 mm storio)	Trapūs	8-12
Brokoliai	Nulupkite ir supjaustykite. Virkite garuose 3-5 min.	Trapūs	8-16
Grybai	Supjaustykite arba džiovinkite nepjaustytus, jeigu grybai yra maži	Kieti	8-14
Šparaginės pupelės	Perpjaukite ir virkite, kol taps permatomos	Minkštos, trapios	8-20
Cukinijos	Supjaustykite 6 mm storio gabalėliais	Minkštos, trapios	8-14
Kopūstai	Pašalinkite išorinius lapus. Supjaustykite 3 mm storio pailgomis juostelėmis. Pašalinkite šerdį	Kieti	8-14
Briuselio kopūstai	Perpjaukite pusiau	Traškūs	8-30
Kalafiorai	Virkite, kol suminkštės	Kieti	8-16
Bulvės	Supjaustykite ir virkite apie 8-10 min.	Traškios	8-16
Svogūnai	Supjaustykite plonais griežinėliais	Traškūs	8-14
Morkos	Virkite, kol suminkštės. Supjaustykite pailgais gabalėliais ar apvaliais griežinėliais	Traškios	8-14
Agurkai	Nulupkite ir supjaustykite 12 mm storio griežinėliais	Kieti	8-18
Paprikos	Supjaustykite pailgais ar kvadratiniais gabalėliais (6 mm storio). Pašalinkite sėklas	Traškios	8-14
Aitrieji pipirai	Pjaustyti nereikia	Kieti	8-14
Petražolės	Perpjaukite lapelius į mažesnes dalis	Traškios	6-10
Pomidorai	Nulupkite ir supjaustykite kvadratėliais ar griežinėliais	Kieti	8-24

Rabarbarai	Nulupkite ir supjaustykite 3 mm storio gabalėliais	Praranda skysčius	8-18
Burokai	Išvirkite ir leiskite atvėsti. Nupjaukite šaknis ir lapus. Supjaustykite griežinėliais	Traškūs	8-16
Salierai	Supjaustykite 6 mm storio gabalėliais	Traškūs	8-14
Svogūnų laiškai	Atsargiai suplėšykite rankomis	Traškūs	8-10
Šparagai	Supjaustykite 2,5 mm storio gabalėliais	Traškūs	8-14
Česnakai	Nulupkite ir supjaustykite gabalėliais	Traškūs	8-16
Špinatai	Virkite tol, kol praras spalvą	Traškūs	8-16
Pievagyrbiai	Rinkitės grybus, kurių kepurėlės lenkiasi į vidų. Supjaustykite mažesniais gabalėliais arba džiovinkite nepjaustytus	Kieti ir traškūs	6-10

DĖMESIO: paruošimo būdai ir džiovavimo trukmė yra tik patariamojo pobūdžio. Pasirinkdami prietaiso nustatymus ir vaisių apdorojimo būdus, atsižvelkite į asmeninį skonį.

Mėsos, žuvies, paukštienos ir žvėrienos paruošimas džiovinimui

Tinkamai apdorojami mėsa, tausojaite savo sveikatą. Rekomenduojame mėsą marinuoti, nes taip lengviau pašalinsite iš jos skysčius, be to, ji ilgiau išliks skani.

Standartinis marinas:

½ stiklinės sojų padažo

1 skiltelė česnako, smulkiai supjaustyto

2 dideli šaukštai pomidorų padažo

1¼ arbatinio šaukštelio druskos

½ arbatinio šaukštelio džiovintų paprikų

Gerai išmaišykite visus ingredientus.

PAUKŠTIENA

Prieš džiovindami paukštieną, nepamirškite jos paruošti džiovinimui. Rekomenduojame virti ar kepti paukštieną. Džiovinkite maždaug 2-8 valandas arba tol, kol pasišalins skysčiai.

ŽUVIS

Prieš džiovinant rekomenduojame išvirti ar iškepti žuvį ant viryklės. Nustatę 200°C temperatūrą, virkite 20 minučių. Džiovinkite maždaug 2-8 valandas arba tol, kol pasišalins skysčiai.

KITA MĖSA IR ŽVĖRIENA

Paruoškite džiovinimui ir supjaustykite nedideliais gabalėliais. Džiovinkite maždaug 2-8 valandas arba tol, kol pasišalins skysčiai.

Valymas ir priežiūra

- Prieš valydam, ištraukite prietaiso kištuką iš rozetės. Įsitinkinkite, kad prietaisas visiškai atvėso.
- Valykite prietaiso korpusą sušlapinta kempine ir leiskite jam išdžiūti.
- Nenaudokite metalinių šepetėlių, esdinančių ir didelės koncentracijos valiklių, nes galite apgadinti prietaiso paviršių.

Techniniai duomenys

Galia	500 W
Įtampa	220-240 V
Dažnis	50 Hz

UAB „Krinona“ autorizuotas techninės priežiūros (serviso) centras

Raudondvario pl.162, Kaunas

tel.: (8-37) 215104, mob.tel. 864033213, 865594090

Daugiau informacijos:

www.krinona.lt