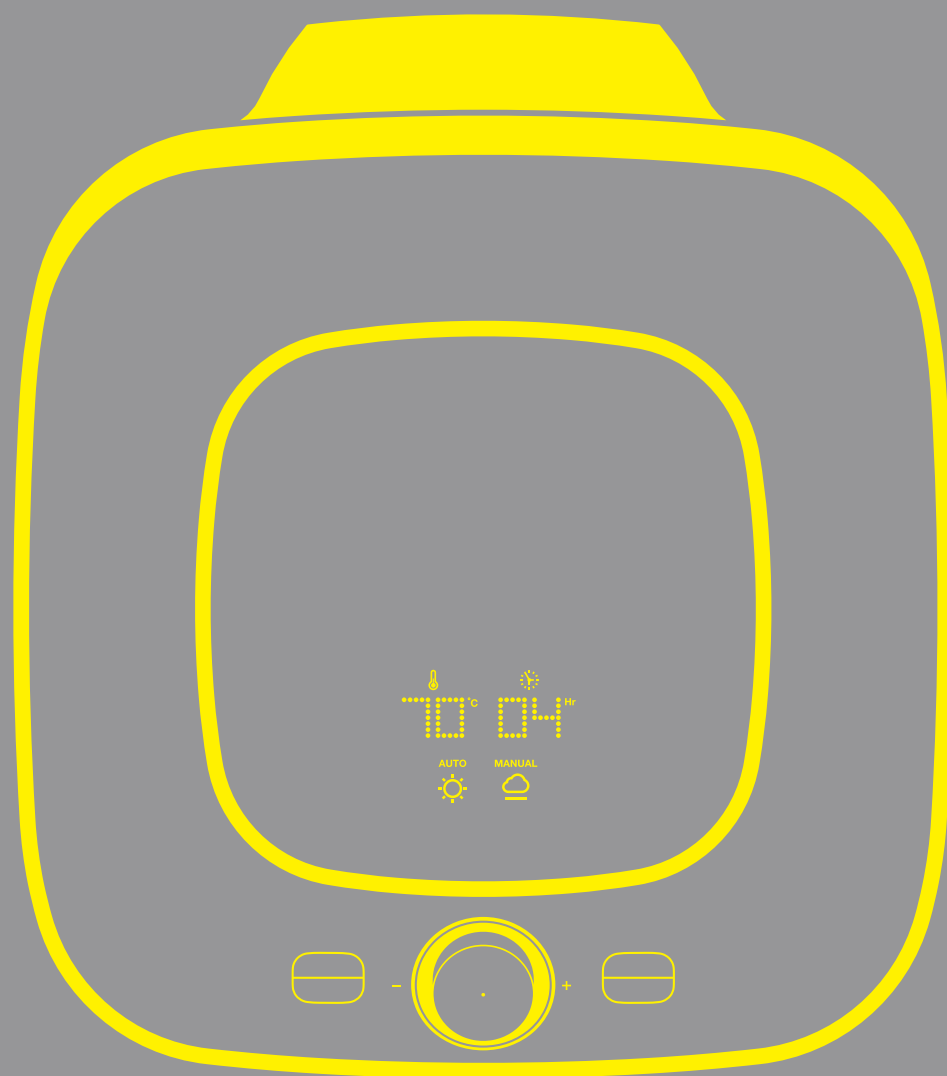


Maisto džiovyklės IR D5
virtotojo instrukcija

IR D5



TURINYS

Sveikiname.....	2
Svarbios saugumo priemonės.....	3
Specifikacija ir dalys.....	4
Įspėjimai.....	7
Oro filtravimas.....	10
IR D5 funkcijos.....	10
Rankinis režimas.....	11
Automatinis režimas.....	12
Saulės režimas.....	12
Pasiruošimas.....	13
Informacija.....	13
Džiovinimo maisto laikymas.....	14
Valymas.....	15
Džiovinimas.....	16
Gedimų gairės.....	22

Sveikiname

Įsigijus šią IR D5 maisto džiovyklę. Dabar Jūs galėsite išbandyti paprasčiausią, sveikiausią ir efektyviausią maisto džiovinimą. Vartotojo instrukcija supažindins su svarbiausia saugumo informacija, pačiu produktu, pateiks rekomendacijas kiek laiko vertėtų džiovinti produktus bei kaip valyti pačią džiovyklę. Prašome perskaityti visas naudojimosi instrukcijas, patarimus bei perspėjimus prieš pradėdant naudotis prietaisu.

Pasak JAV Maisto ir vaistų administracijos (FDA - angl.) maistinių medžiagų išsaugojimas pagal maisto apdorojimą:

- Džiovinimas: 96%
- Konservavimas: 20 - 30 %
- Šaldymas: 40 - 60 %

Jūs lengvai sudžiovinsite šviežius vaisius, daržoves, mėsą ir daug kitų produktų su maisto džiovykle IR D5 bei galėsite mėgautis nuostabiu bei maistingomis medžiagomis pranturtintu maistu kur kas ilgesnį laiką.

**Nemerkite prietaiso į vandenį
ar kokį kitą skystį**



SVARBIOS SAUGUMO PRIEMONĖS

Kuomet naudojate elektrinius prietaisus, visada vadovokitės bendrosiomis saugumo priemonėmis:

- ◆ Perskaitykite visas instrukcijas.
- ◆ Nelieskite karštų paviršių. Imkite prietaisą už rankenų.
- ◆ Norėdami apsisaugoti nuo elektros šoko, nepamirškite laido, kištuko ar pačio prietaiso į vandenį ar kitą skystį.
- ◆ Naudojant prietaisą šalia vaikų, reikalinga atidi priežiūra.
- ◆ Ištraukite prietaiso kištuką iš elektros lizdo kuomet juo nesinaudojate ar prieš valant. Palikite prietaisą atvėsti prieš uždėdami ar nuimdami atskiras dalis.
- ◆ Nenaudokite prietaiso su sugadintu laidu, kai prietaisas yra pažeistas arba nėra sandarus. Visus remonto darbus turi atlikti įgaliotas klientų aptarnavimo atstovas.
- ◆ Naudokite tik originalias atsargines dalis, kitaip gali kilti susižalojimo galimybė.
- ◆ Nenaudokite prietaiso lauke.
- ◆ Pasirūpinkite, kad maitinimo laidas nekabotų nuo stalo ar nesiliesų su įkaitusiais paviršiais.
- ◆ Nedėkite prietaiso šalia įkaitusių dujinių ar elektrinių degiklių bei ant įkaitusios kaitlentės.
- ◆ Reikia imtis ypatingų atsargumo priemonių, kuomet prietaise yra karšto aliejaus ar kito karšto skysčio.

◆ Norėdami įjungti prietaisą, visada pirmiausia kištuką įkiškite į elektros lizdą ir tik tuomet junkite patį prietaisą. Norėdami išjungti - paspauskite mygtuką "OFF" ir tik tada ištraukite kištuką iš elektros lizdo.

◆ Prietaisą naudokite tik pagal jo paskirtą aprašytą instrukcijoje.

◆ Saugokite šias instrukcijas.

Prietaisas naudojamas tik namų sąlygomis
Prietaiso merkti į vandenį ar kokį kitą skystį negalima

Jei pažeidžiamas prietaiso maitinimo laidas ar kištukas, jį pakeisti gali tik įgalioto techninės priežiūros centro darbuotojas arba atitinkamai kvalifikuotas asmuo, kad būtų išvengta visų galimų pavojų.

Prietaisu rekomenduojama naudotis vaikams iki 8 metų ir žmonėms, turintiems psichinę ar fizinę negalią TIK kai juos prižiūri žmogus, atsakingas už jų veiksmus bei supažindino juos su saugumo instrukcijomis bei prietaiso veikimu. Vaikams nederėtų žaisti su prietaisu.

SPECIFIKACIJA IR DALYS



Nerūdijančio plieno padėklai (5vnt)



Birių produktų padėklas



Oro filtras

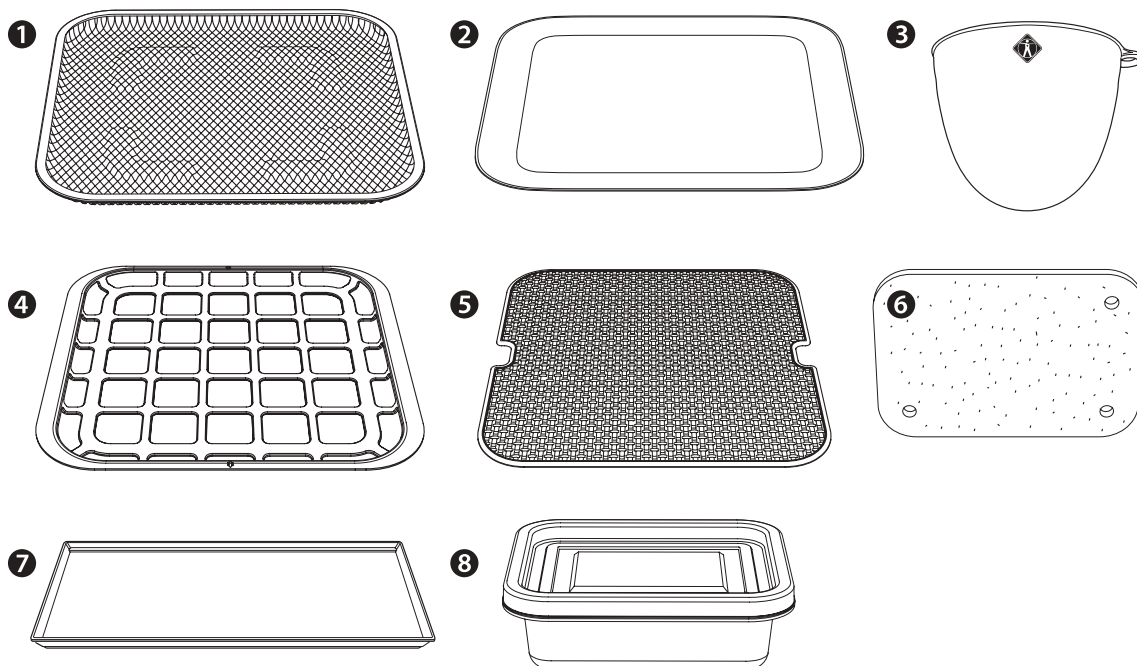


Silikono pirštinės(2vnt)



Vartotojo instrukcija

Modelis	IRD5
Įtampa	100-240V/50-60Hz
Energijos sąnaudos	500W
Svoris	8KGS (Net)/10KGS (Gross)
Matmenys	400mm (W) X 463mm (L) x 282mm (H)
Oro cirkuliacija	Horizontali
Temperatūros nustatymai	35°C~70°C/86°F~158°F
Talpa	Vidaus 23L Padėklų 7



1 Padėklas.

Pagamintas iš nerūdijančio plieno. Tinka džiovinti sausus produktus.

2 Dėklas trupiniams.

Neleidžia trupiniams ar džiovinamiems produktams nukristi ant maisto džiovyklės dugno.

3 Silikoninė rankena.

Skirta išimti įkaitusius padėklus iš prietaiso. Naudojama siekiant išvengti sužalojimų.

4 Padėklas.

Džiovinimo karščiui atsparaus su ABS medžiaga dėklas.

5 Tinklas.

Tinklo tarpai yra mažesni nei padėklo.

6 Oro filtras.

Filtruoja orą iš išorės. Dažnai naudojant (~ 10 valandų per parą) rekomenduojama filtrą keisti kas 3 mėnesius.

7 Silikoninis dėklas (komplekte 2 vienetai).

Skirtas smulkiems ar skystiems produktams džiovinti.

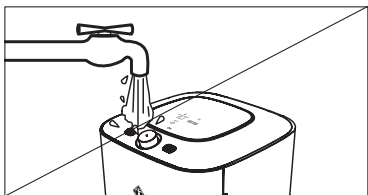
8 Fermentacinis indas (komplekte 4 vienetai).

Naudoti uždarius dangtį.



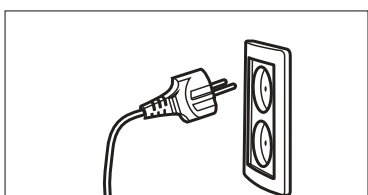
ĮSPĖJIMAI

Įsitikinkite, jog šlapi produktai (ypač tiek, kurie yra pasūdyti) prieš džiovinant su maisto džiovykle būtų nusausinti. Lašantis vanduo gali sukelti elektros šoką ar net gaisrą. Neperpildykite padėklų produktais, nes dėl perpildymo džiovyklė gali tinkamai neveikti bei sugadinti džiovinamus maisto produktus.

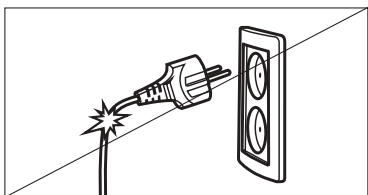


Nemerkite prietaiso į vandenį ar kitą skystį. Nenaudokite prietaiso drėgnoje aplinkoje, nes tai gali sukelti gaisrą, elektros šoką ar prietaiso gedimą.

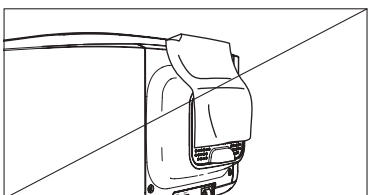
* Nenaudokite itampos keitiklio.



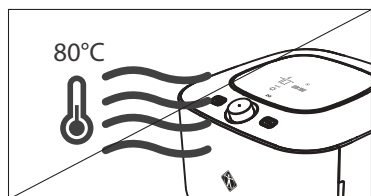
Naudokite tik tinkamus elektros lizdus. Netinkama įtampa gali sukelti gedimą ar gaisrą. Nejunkite lygiagrečiai kito prietaiso, nes tai gali sukelti gaisrą ar elektros šoką.



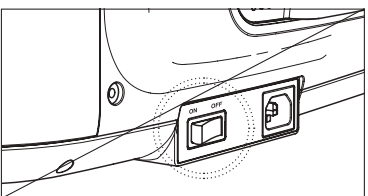
Nenaudokite prietaiso su sugadintu laidu. Įsitikinkite, jog prietaise nėra jokių gedinimų, nes tai gali sukelti gaisrą. Suradę gedimą skambinkite klientų aptarnavimo centrui.



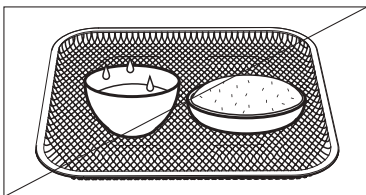
Nenaudokite prietaiso kuomet yra uždengtas oro filtras. Oras prietaise turi cirkuliuoti su išorėje esančiu oru. Oro filtro uždengimas ir oro patekimo/išėjimo blokavimas gali sukelti prietaiso gedimą ar gaisrą dėl perkaitimo.



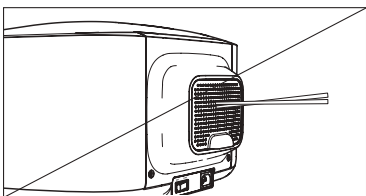
Nelaikykite prietaise temperatūros aukštesnės nei 80°C. Nedarinėkite prietaiso durelių, kuomet viduje temperatūra aukštesnės nei 80°C.



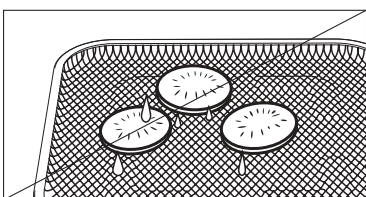
Prieš įjungdami prietaisą į elektros lizą įsitikinkite, jog džiovyklė yra nustatyta ties "OFF" jungikliu.



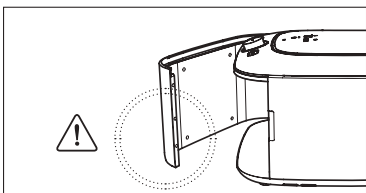
Nedžiovinkite medžiagų, kurios nėra rekomenduojamos.



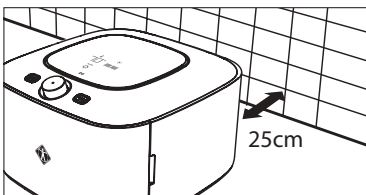
Įsitikinkite, jog oro filtre bei ventiliatoriuje nėra svetimkūnių. Tai gali sukelti gaisrą ar prietaiso gedimą.



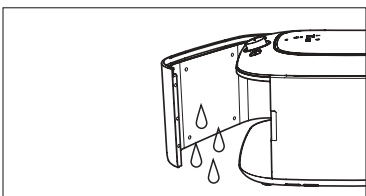
Šlapius produktus džiovinti nerekomenduojama. Tai gali prailginti džiovinimo laiką bei sumažinti produktų išeigą.



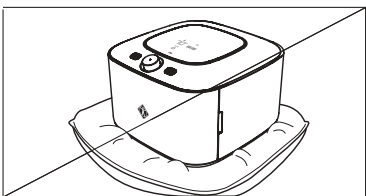
Atsargiai! Durų kampai gali sužaloti.



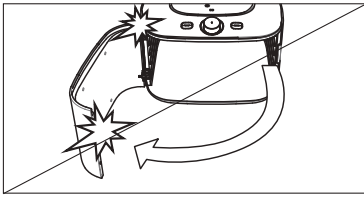
Kuomet prietaisas yra naudojamas, jis turi būti pastatytas gerai vėdinamoje patalpoje ir bent 25 cm iki sienos.



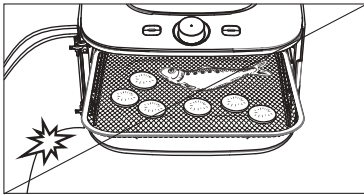
Kuomet prietaisas yra įjungtas - nelaikykite durelių pravirų. Kitu atveju produktai nebus tinkamai išdžiovinti.



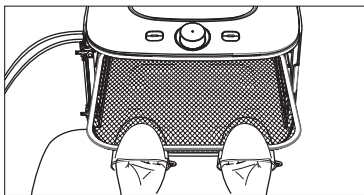
Naudokite šį prietaisą ant plokščio ir tvirto paviršiaus. Pastatydami maisto džiovyklę ant nelygių paviršių, tokių kaip kilimai ar pagalvės, galite sukelti gaisrą ar sugadinti prietaisą.



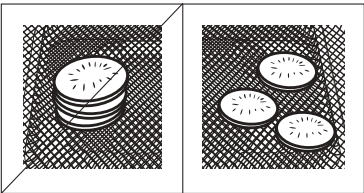
Prietaiso dureles darinėkite švelniai.



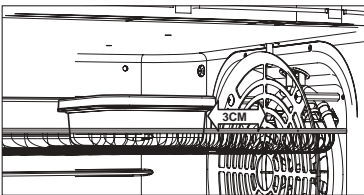
Rekomenduojama nedarinėti durelių, kuomet prietaisas vykdo operaciją. Kitu atveju didinamas džiovavimo laikas bei mažinamas efektyvumas.



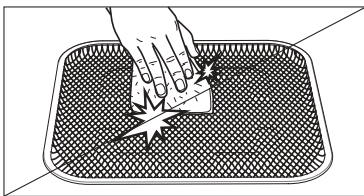
Operacijos metu arba po jos padėklai gali būti įkaitę. Norint juos ištraukti rekomenduojama naudoti silikonines rankenas ar virtuvines pirštines.



Paruoštus produktus sudėkite į padėklus. Siekiant geresnio rezultato, produktus dėkite erdviai.



Maisto džiovyklę galima naudoti fermentacijos vykdymui, pvz jogurto. Tokiu atveju rekomenduojama naudoti silikoninį padėklą ir jį padėti bent 3 cm atstumu iki ventiliatoriaus prietaiso viduje.



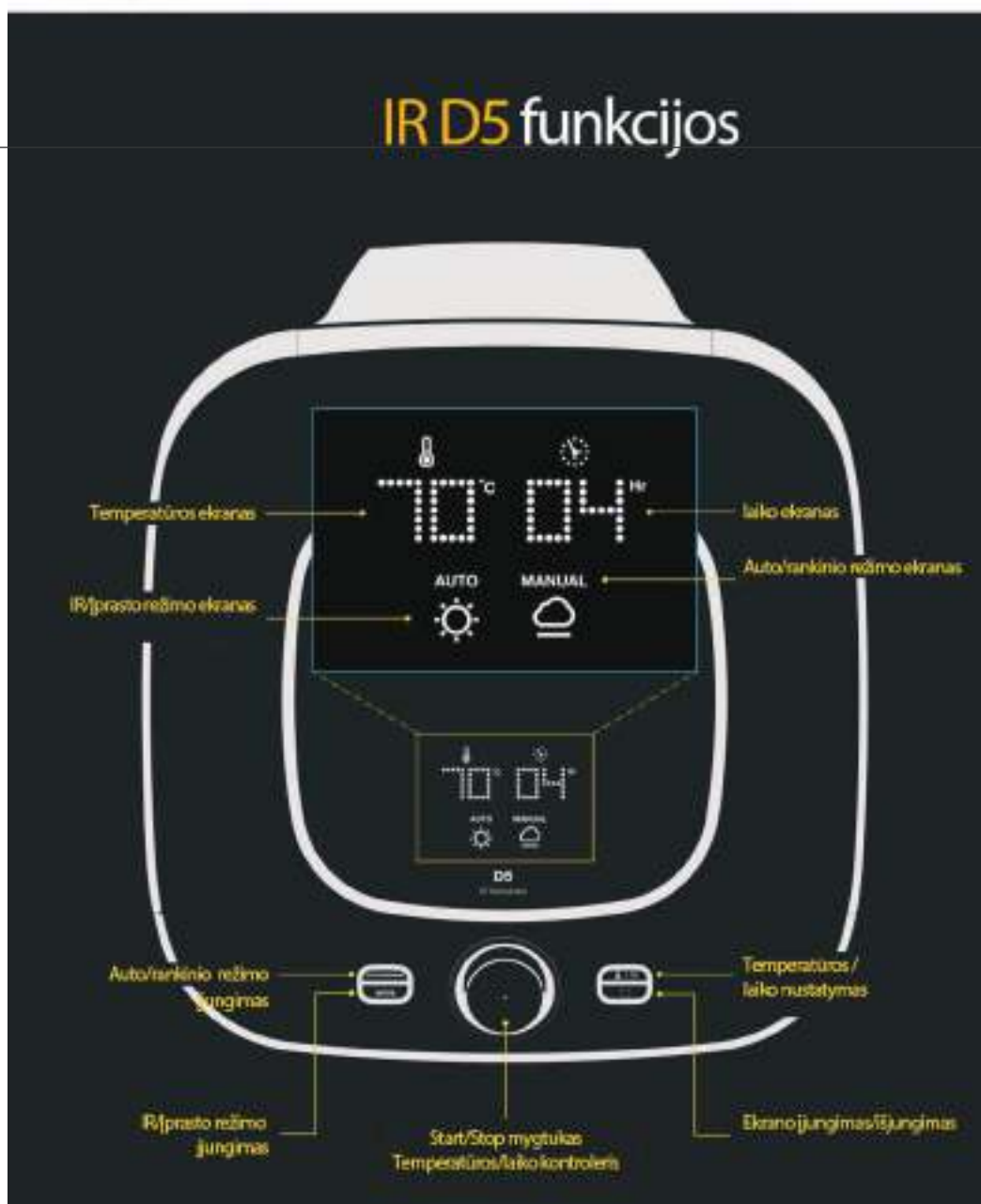
Nevalykite dalių su šiurkščiu šepėčiu, nes tai gali pažeisti paviršių. Dėl šios priežasties geležiniai paviršiai gali pradėti rūdyti.

Oro filtravimas

Oro filtras apsaugo nuo oro užterštumo, dulkių bei smulkių dalelių patekimo į dehidratoriaus vidų. Lengvai išimamas filtras plaunamas, o susidėvėjęs lengvai keičiamas.



IR D5 funkcijos



IR D5 gali būti naudojamas pasirinktinai: rankiniu režimu arba automatinio režimu.

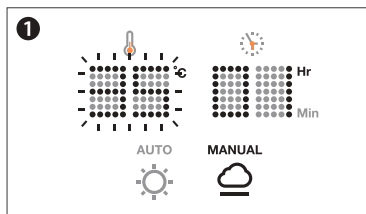
- Rankinis režimas leidžia reguliuoti džiovinimo laiką ir temperatūrą.
- Automatinis režimas padeda lengviau išdžiovinti maistą, nustatant jo drėgnumą naudojantis drėgmės aptikimo jutikliais. Pagal drėgmės pojūtį reguliuojamas laikas ir temperatūra. Kuomet yra pasiekiamas optimalus dehidracijos lygis – maisto džiovyklė išsijungia pati.

• Įjungimas

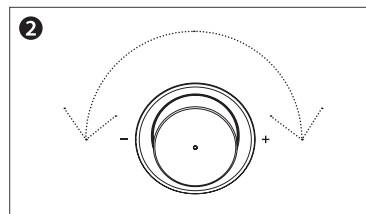
- Paspauskite įjungimo/išjungimo mygtuką, kuris yra prietaiso apačioje, ties padėtimi "ON".
- Švies žalia lemputė. Temperatūros ir laiko ekranėlis mirksės. Valdymo rankenėlė ir sausumo režimas taip pat švies.
- Kai atidaromos durys operacijos metu, LED ekrane pasirodo užrašas "OPEN" ir prietaisas laikinai nustoja veikti.

Rankinis režimas

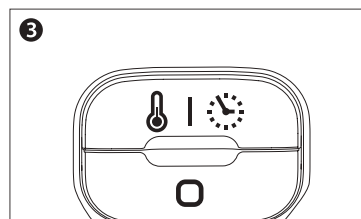
Vartotojas gali nustatyti norimą temperatūrą ir džiovinimo laiką. Nustatymas vyksta naudojant mygtukus ekrane.



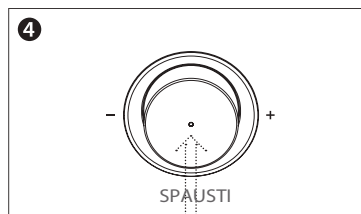
Paspauskite ekrane "ON / OFF" jungiklį į padėtį "ON". Temperatūros indikatorius mirksi. Prietaisas pasiruošęs darbui.



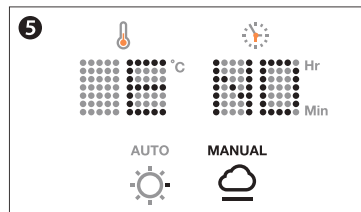
Pasukite temperatūros valdymo rankenėlę ir laikmačio rankenėlę nustatydami norimą temperatūrą. Džiovinimo temperatūra yra reguliuojama nuo 35°C iki 70°C.



Džiūvimo laikas yra nustatoma sukant temperatūros / laiko rankenėlę. Temperatūra / laikas mygtukas paeiliui keičiasi kiekvieną kartą paspaudus. Laikmatis gali būti nustatomas nuo 1 iki 99 valandų.



Kuomet temperatūra ir laikas yra nustatytas, paspauskite valdymo rankenėlę, norint pradėti džiovinimą.

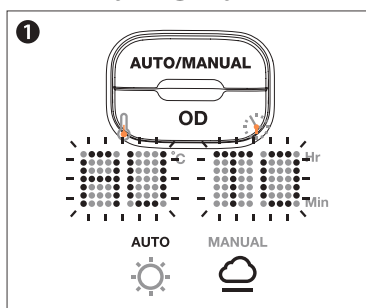


Kuomet džiovinimo laikas pasibaigia, "END" užrašas pasirodo ir pradeda mirksėti, kartu su garsiniu signalu. Maisto džiovintuvas ir vėl gali pradėti džiovinti, kuomet prietaiso viduje temperatūra pasiekia 35°C.

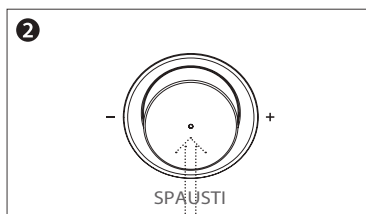
Norint išjungti džiovyklę, tereikia paspausti valdymo rankenėlę.

Automatinis režimas

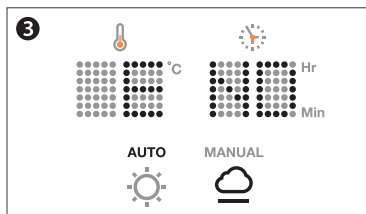
Prietaisas veiks automatiškai iki kol pasieks reikiamą drėgmę.



Jei paspausite "AUTO / MANUAL" mygtuką, ekranelyje pasirodys ir mirksės "AUTO" žeklas.



Nekeičiant daugiau jokių nustatymų, paspauskite valdymo rankenėlę ir maisto džiovyklė pradės veikti automatiškai. Temperatūros ekrane bus matomas "--" ženklas, o laiko ekrane bus matoma likusi drėgmė. Temperatūra kils ir kris automatiškai priklausomai nuo produktų drėgmės.



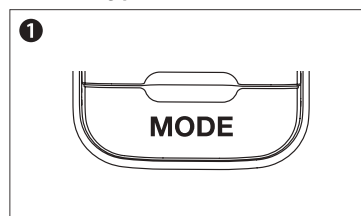
Kuomet bus pasiekta tinkama drėgmė, "END" užrašas pasirodys bei pradės mirksėti kartu su garsiniu signalu.

Jei likote nepatenkinti produktų išdžiovinimu, paspauskite "AUTO / MANUAL" jungiklį. Pakeiskite jį į rankinį režimą ir džiovinkite toliau.

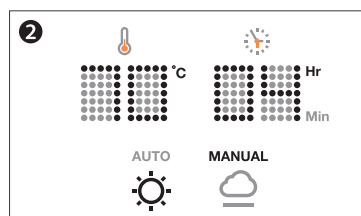
Drėgmės sensorius atpažįsta santykinę drėgmę ir sustabdo džiovinimą, kai vidaus oro drėgmė pasiekia 3%.

Saulės režimas

Saulės režimas išdžiovina produktus taip, lyg tai būtų padariusi saulės šviesa.



Paspauskite "MODE" mygtuką. Pasirodys geltona šviesa bei saulės simbolis.



Tuo tarpu, kol dehidratatorius veikia, režimas gali būti pakeistas paprasčiausiai spūstelėjus "MODE" mygtuką.

Priekinės durelės lengvai atsidaro. Viduje yra plieniniai padėklai. Nepaisant to, visi padėklai gali būti išimami, taip leidžiant džiovinti didesnius produktus, rauginti tešlą ir pan.

PASIRUOŠIMAS

Sudėkite paruoštus džiovavimo ingredientus į padėklus. Visi šaldyti produktai prieš džiovinant turi būti atšildyti.

- **Indai**

Naudokite jogurto indelius jogurtui, tyrėms ir kitiems skystiems produktams.

- **Džiovinimo laikas**

Vadovaukitės džiovavimo gidu, kuris pateiktas tolimesniuose puslapiuose.

Džiovinimo laikas priklauso nuo pačio produkto rūšies, jo supjaustymo storumo, drėgmės, pasirinktos temperatūros ir maisto džiovyklės modelio. Daržovės gali džiovintis vidutiniškai nuo 4 iki 6 valandų, vaisiams reikia 10 - 14 valandų, žuviai ir mėšai reikia maždaug 4 valandų 70°C temperatūroje.

INFORMACIJA

Oro filtras, esantis maisto džiovyklės pagrindo apačioje, apsaugo džiovinamus produktus nuo pašalinių medžiagų, patenkančių į prietaisą. Šaltas oras gali išeiti iš prietaiso, bet tai nėra gedimas. Maisto džiovyklėje yra du oro filtrai.

- **Oro filtras**

Oro filtras, esantis prietaiso gale, neleidžia pašalinėms medžiagoms patekti į maisto džiovintuvą. Priklausomai nuo aplinkos, filtras turi būti periodiškai keičiamas, kad jis gerai filtruotų orą ir suteiktų didesnę našumą. Rekomenduojama oro filtrą keisti kas 3 mėnesius, kuomet prietaisas yra naudojamas 10 valandų per dieną.

- Vandens lašai prietaiso viduje yra normalu, nes maisto džiovyklė išgarina drėgmę iš džiovinamų ingredientų.

Priežastis 1 Prietaisas perkrautas, jame per daug džiovinamų produktų.

Priežastis 2 Džiovinamuose ingredientuose per daug drėgmės.

DŽIOVINTO MAISTO LAIKYMAS

Kuomet džiovyklė baigė darbą, prieš maistą padedant į laikymo indą, jį reiktų atvėsinti (apie 15 - 30 minučių). Jei džiovintą maistą per ilgai laikyste atvirai – jis vėl pritrauks drėgmės. Naudokite sandarius laikymo indus. Jei inde drėgmė kondensuojasi – maistas nėra visiškai išdžiovintas. Sudėkite maistą atgal į džiovyklę ir dar kartą jį džiovinkite tol, kol produktai visiškai išdžius.

VIETA

- Vėsoje, tamsioje ir sausoje vietoje džiovintas maistas geriau išlaiko maisto kokybę.
- Stiklainiai ar plastikiniai indai turi būti sudėti į popierinius ar medžiaginius maišelius, apsaugant džiovintus produktus nuo tiesioginių saulės spindulių. Indai su džiovintu maistu neturėtų būti dedami tiesiai ant grindų ar šalia rūšio bei cementinių sienų, nes cementinės sienos ir grindys dažnai yra drėgnos.
- Nelaikykite džiovinto maisto šalia stiprų kvapų turinčių produktų, tokių kaip lako, dažų valiklių ar žibalo.

INDAI

- Bet koks švarus, sandarus ir nepraleidžiantis drėgmės indas yra tinkamas džiovintų produktų laikymui. Produktus į indą sudėkite kaip įmanoma talpniau.
- Sandarūs plastikiniai ar karščiui atsparūs maišeliai taip pat puikiai tinka džiovintų produktų laikymui. Pripildyti maišeliai gali būti laikomi metalinėse dėžutėse su dangčiu. Tai padės dar labiau apsaugoti produktus nuo vabzdžių ir saulės spindulių. Stikliniuose induose su tvirtai prisitvirtinančiu dangčiu sudžiovintus produktus galima laikyti ir be plastikinių maišelių.
- Plastikiniai indai su dangčiu yra gerai, tačiau džiovinti produktai juose turėtų būti laikomi kartu su sandariai uždarytais plastikiniais maišeliais, nes patys plastikiniai indai nėra sandarūs.

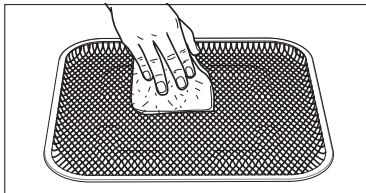
- Nenaudokite popierinių ar medžiaginių maišelių bei indų be tvirtai užsidarančio dangčio.

LAIKYMO TRUKMĖ

- Džiovinti vaisiai ir daržovės neturėtų būti laikomi ilgiau nei metus laiko. Džiovintą mėsą, žuvį ir paukštieną geriausiai suvartoti per vieno ar dviejų mėnesių laikotarpį.
- Pirmiausia naudokite pirmiau sudžiovintus produktus. Periodiškai patikrinkite džiovintą maistą. Jei produktai atrodo drėgni dar prieš pakuojant, sudėkite juos ant padėklų ir džiovinkite dar kartą. Supakuokite išdžiovintus produktus hermetiškame inde.
- Pasirodęs pelėsis parodo, jog produktai buvo blogai sudžiovinti arba netinkamai laikomi. Jų nevartokite.

VALYMAS

PADĖKLAI (įskaitant ir trupinių padėklą)



- Maisto džiovyklės padėklus galima lengvai išvalyti pamirkius juos šiltame vandenyje keletą minučių.
- Minkštų šerių šepetys pašalins likusius maisto likučius, kurie nenusivalė mirkant padėklus vandenyje.
- Nevalykite maisto padėklų su šiurkščiais šepetiais, šiurkščiomis šluostėmis ar kitais aštriais įrankiais. Kitu atveju jie gali sugadinti padėklų paviršių.
- Maisto džiovyklės padėklus galima plauti indaplovėje. Tačiau vertėtų juos išimti prieš indaplovės džiovinimo ciklą.

PRIETAISAS

- Naudokite drėgną skudurėlį ar popierinį rankšluostį norint pašalinti maisto likučius iš prietaiso vidaus.
- Nelašinkite vandens ar kokio kito skysčio ant elektrinių dalių.
- **Nemerkite prietaiso maitinimo bloko į vandenį ar kitą skystį!**
- **Nenuimkite dalių nuo įjungto prietaiso!**
- **Prieš valydami prietaisą įsitikinkite, jog jis yra išjungtas!**



Dėl produktų įvairovės, džiovavimo laikas gali skirtis

VAISIAI

Vaisius	Paruošimas	Vidutinis džiovavimo laikas (val)	Išdžiūvusio produkto išvaizda
Abrikosai	Nenulupkite. Perpjaukite perpus ir išimkite kauliuką	10 - 12	Kieti, tačiau lankstūs
Ananasai	Pašalinkite viršūnę ir žievę. Perpjaukite ananasą. Supjaustykite griežinėliais. Jei pageidaujate - galite vidurį išpjauti. Naudokite tinklėlį	8 - 10	Lankstūs. Šiek tiek lipnūs, tačiau nedrėgni
Bananai	Nulupkite. Supjaustykite 3 - 6 mm storio griežinėliais	8 - 10	Kieti, tačiau trapūs. Viduje šiek tiek lipšnūs
Braškės	Nuplaukite. Perpjaukite perpus. Sudėkite į padėklus pjauta puse į viršų	8 - 10	Kietos, tačiau trapios
Citrusiniai vaisiai	Jei pageidaujate - nulupkite žievę. Supjaustykite griežinėliais	8 - 10	Kieti
Kiviai	Nulupkite. Supjaustykite 6- 9 mm storio griežinėliais	14 - 16	Kieti, tačiau lankstūs
Kokosai	Pašalinkite kiautą. Supjaustykite	13 - 14	Kieti, tačiau lankstūs
Kriaušės	Nuplaukite. Jei pageidaujate - pašalinkite žievę. Išpjaukite vidurį. Supjaustykite griežinėliais arba žiedais	10 - 12	Kietos. Sausos
Mangai	Pašalinkite žievę. Supjaustykite	14 - 16	Kieti, tačiau lankstūs
Melionai	Pašalinkite žievę ir sėklas. Supjaustykite tokiais gabalėliais, kurie tilptų į padėklą. Naudokite giliausią padėklą	13 - 15	Kieti, tačiau lankstūs
Obuoliai	Nuplaukite. Jei pageidaujate - pašalinkite žievę. Išpjaukite vidurį. Supjaustykite griežinėliais, žiedais ar juostelėmis	5 - 7	Kieti. Sausi
Persikai	Jei pageidaujate - nulupkite žievę. Kad lengviau ji nusiluptų, įdėkite vaisių į karštą vandenį, kol žievė sutrūkinės. Pašalinkite kauliuką. Supjaustykite vaisių griežinėliais	10 - 12	Kieti. Viduje šiek tiek lipšnūs
Rabarbarai	Nuplaukite. Supjaustykite įstrižai 7 - 10 cm gabalėliais. Patroškinkite 3 - 4 min. Naudokite tinklėlį	8 - 10	Trapūs

Slyvos	Pašalinkite žievę. Supjaustykite griežinėliais arba perpjaukite perpus. Pašalinkite kauliuką. Sudėkite į padėklus pjauta puse į viršų	10 - 12	Kietos, tačiau lanksčios
Spanguolės	Nuplaukite. Pašalinkite kotelius. Įdėkite į verdantį vandenį 1 - 2 minutėms. Nusausinkite	17 - 19	Kietos, tačiau lanksčios
Uogos	Palikite visas	13 - 15	Kietos, tačiau lanksčios
Uogos kietomis žievėmis	(Mėlynės, spanguolės...) Nuplaukite. Įdėkite į verdantį vandenį 1 - 2 minutėms. Nusausinkite	13 - 15	Kietos, tačiau lanksčios
Vynuogės	Nuplaukite. Suminkštinkite uogas jas pagrūzdami ar įdėkite į verdantį vandenį 1 - 2 minutėms. Nusausinkite. Perpjaukite pusiau. Pašalinkite sėklas. Besėklės vynuogės džiovinimui yra geriau. Sudėkite į padėklus pjauta puse į viršų	22 - 24	Panašios į razinas
Vyšnios	Nuplaukite. Pašalinkite kotelius ir kauliukus. Suminkštinkite uogas jas pagrūzdami ar įdėkite į verdantį vandenį 1 - 2 minutėms. Nusausinkite	22 - 24	Kietos, tačiau lanksčios

MĖSA, PAUKŠTIENA ŽUVIS

Mėsa	Dalys džiovinimui	Paruošimas	Išdžiūvusio produkto išvaizda
Jautiena	Liesa mėsa: papilvė, šoninė, šlaunis	Virkite mėsą puode kol ji suminkštės. Atvėsinkite. Pašalinkite visus riebalus. Supjaustykite kubeliais arba juostelėmis. Jei pageidaujate - pabastykite prieskoniais	Trapi
Vištiena arba kalakutiena	Balta mėsa	Mėsą pavirkite arba apkepkite. Atvėsinkite. Pašalinkite riebalus ir kietą odą. Supjaustykite arba suplėšykite 1 cm storio ir 5 cm ilgio gabalėliais. Jei pageidaujate - pabarstykite prieskoniais	Kieta

Žuvis	Liesa žuvis: ešerys, lydeka, menkė, lynas, otas, plekšnė	Išvalykite žuvį, pašalinant galvą, žvynus ir kaulus. Pagarinkite žuvį įdėdami sviesto. Atvėsinkite. Supjaustykite 5 cm ilgio ir neplonesniais nei 1 cm storio gabalėliais. Jei pageidaujate - pabarstykite prieskoniais	Trapi
-------	--	---	-------

ŽOLELĖS

Žolelė	Augalo dalis džiovimui	Vidutinis džiovimo laikas (val)
Bazilikas	Lapai	2 - 3
Česnakai	Atskirtos nuluptos skiltelės	35
Čili pipirai	Ankštys	8 - 10
Čiobrelis	Lapai	13
Imbieras	Šaknys ir lapai	13
Kalendra	Lapai	6 - 8
Kietis	Lapai	13
Kmyndai	Nupjaukite lapus. Perpjaukite pusiau. Supjaustykite juostelėmis arba džiovinkite visus lapus. Trumpai patroškinkite	6 - 8
Krapai	Pašalinkite viršunes ir šaknis. Nulupkite, supjaustykite skersai, įstrižai arba skersai griežinėliais. Trumpai patroškinkite	8 - 10
Laiškinis česnakas	Lapai (susmulkinti)	2 - 3
Mėta	Lapai	13
Pankolis	Nupjaukite sukietėjusį pagrindą. Atskirkite į atskirus gabaliukus. Trumpai patroškinkite	10 - 12
Petražolės	Lapai ir stiebai	13
Raudonėlis	Lapai	13
Rozmarinas	Lapai	13
Šalavijas	Lapai ir stiebai	13

DARŽOVĖS

Daržovė	Paruošimas	Vidutinis džiovavimo laikas (val)
Agurkai	Nulupkite (džiovinta žievė yra karti). Supjaustykite griežinėliais. Jei pageidaujate - galima pasūdyti	6 - 8
Baklažanai	Nulupkite. Supjaustykite apvaliais griežinėliais, juostelėmis ar kubeliais. Trumpai patroškinkite. Žievę galima džiovinti atskirai	6 - 10
Bulvės	Nuplaukite. Nuskuskite. Nupjaukite pamuštas vietas. Supjaustykite gabalėliais, juostelėmis ar kubeliais. Trumpai patroškinkite	7 - 9
Burokėliai	Patroškinkite kol suminkštės. Atvėsinkite ir nulupkite žievę. Supjaustykite griežinėliais, kubeliais arba juostelėmis	7 - 9
Brokoliai	Supjaustykite pusiau arba ketvirčiais. Trumpai patroškinkite	8 - 10
Cukinija	Jei pageidaujate - nulupkite. Supjaustykite griežinėliais, kubeliais arba juostelėmis. Jei cukinija didesnė nei 30 cm - pašalinkite sėklas	6 - 8
Grybai	Pašalinkite sukietėjusius stiebus. Grybus nuvalykite. Neplaukite. Supjaustykite griežinėliais arba kubeliais. Mažus grybus galima džiovinti visus	6 - 8
Kopūstai	Pašalinkite viršutinius lapus. Perpjaukite pusiau. Supjaustykite juostelėmis arba džiovinkite visus lapus. Trumpai patroškinkite	8 - 10
Kukurūzai	Pašalinkite kukurūzus iš luobelijų. Trumpai patroškinkite. Įdėkite į šaltą vandenį. Kuomet sukietės - nusausinkite. Pašalinkite branduolį iš burbuolės	10 - 12
Moliūgai	Perpjaukite pusiau. Pašalinkite sėklas, minkštimą ir žievę. Supjaustykite 2,5 - 7,5 cm ilgio skiltelėmis, o po to 1 cm pločio juostelėmis. Trumpai patroškinkite. Sėklas taip pat galima džiovinti	9 - 11
Morkos	Pašalinkite viršūnes ir galus. Nulupkite, perpjaukite skersai, išilgai arba įstryžai griežinėliais, kubeliais arba sutarkuokite. Trumpai patroškinkite	8 - 10
Okra	Nukirpkite stiebą ir viršūnę. Supjaustykite ankštis į gabalėlius ar supjaustykite išilgai	6 - 8
Paprikos	Pašalinkite stiebą ir sėklas. Supjaustykite žiedais, juostelėmis arba kubeliais. Trumpai patroškinkite. Sėklas taip pat galima džiovinti	8 - 10
Pomidorai	Pašalinkite kotą. Jei pageidaujate - nulupkite. Supjaustykite griežinėliais. Pašalinkite drėgmės perteklių prieš džiovinant	6 - 8

Salierai	Perpjaukite atskirai arba skersai juostelėmis. Lapus taip pat galima džiovinti. Trumpai patroškinkite	10 - 12
Svogūnai	Pašalinkite laiškus, šaknis ir žievę. Supjaustykite gabalėliais, žiedais arba kubeliais	8 - 10
Šparaginės pupelės	Supjaustykite įstrižai 1 - 2,5 cm ilgio griežinėliais. Trumpai patroškinkite	6 - 8
Žalios pupelės	Nupjaukite galus. Džiovinkite visus arba perpjaukite įstrižai 1 - 2,5 cm gabalėliais ar perpjaukite įstrižai. Trumpai patroškinkite	10 - 11
Žalumynai	Supjaustykite stiebus. Nusausinkite su popieriniais rankšluosčiais	6 - 8
Žiediniai kopūstai	Nupjaukite pagrindą. Atskirkite galveles. Supjaustykite griežinėliais arba kubeliais. Trumpai patroškinkite	10 - 12
Žirniai	Atrinkite žirnius. Trumpai patroškinkite	9 - 11

GEDIMŲ GAIRĖS

Požymis	Galima priežastis	Galimi sprendimo būdai
Nėra šilumos ir neveikia variklis	<ul style="list-style-type: none">• Prietaisas nėra įjungtas.• LED ekrane šviečia "END" pabaigos signalas.• LED ekrane šviečia "OPEN" atidaryto prietaiso signalas.• LED ekranas mirksi.	<ul style="list-style-type: none">• Dar kartą įjunkite prietaisą į elektros lizdą.• Nustatykite jungiklį ties "ON" padėtimi.• Patikrinkite LED ekrane laiko nustatymus.• Įsitikinkite, jog durelės yra tinkamai uždarytos.• Įjunkite prietaisą veikimui.
Nėra šilumos, bet variklis veikia	<ul style="list-style-type: none">• Sugedęs laidas arba trumpasis gedimas.	<ul style="list-style-type: none">• Nustatykite prietaise 70°C temperatūrą ir įjunkite jį. Po valandos palieskite maisto džiovyklės galą ir pažiūrėkite ar jis yra šiltas.• Jei prietaisas nėra kiek neįšilo, kreipkitės į artimiausią klientų aptarnavimo centrą.
Šiluma yra, tačiau variklis neveikia	<ul style="list-style-type: none">• Yra pašalinė medžiaga tarp variklio ir ventiliatoriaus.• Ant oro filtro patekęs skystis.	<ul style="list-style-type: none">• Nedelsiant išjunkite prietaisą.• Įsitikinkite ar nėra pašalinės medžiagos tarp variklio ir ventiliatoriaus.
Lėtas džiovinimas	<ul style="list-style-type: none">• Padėklai yra perpildyti.• Oro nuotėkis, atsiradęs dėl deformuotų ar netinkamai sukrautų padėklų.	<ul style="list-style-type: none">• Oras turi laisvai cirkuliuoti aplink maistą, taip leisdamas jam džiūti. Pabandykite sumažinti produktų kiekį ant kiekvieno padėklo.• Jei variklis dirba labai lėtai - kreipkitės į klientų aptarnavimo centrą.• Pakeiskite deformuotus padėklus. Pastaba: karštis iš indaplovės (džiovinimo metu) gali deformuoti padėklus. Padėklai negali būti džiovinami indaplovėje.
Žema temperatūra	<ul style="list-style-type: none">• Nereguliuojama temperatūra.	<ul style="list-style-type: none">• Nedelsiant išjunkite prietaisą ir kreipkitės į artimiausią klientų aptarnavimo centrą.
Netolygus džiovinimas	<ul style="list-style-type: none">• Skirtingas džiovinamų produktų storis.• Padėklai yra perpildyti.	<ul style="list-style-type: none">• Patikrinkite, jog džiovinami produktai būtų supjaustyti vienodo storio gabalėliais.• Patikrinkite ar maisto gabalėliai neužkemša ventiliacijos angos ir netrukdo oro srautui tekėti.
Garsus variklio ar ventiliatoriaus veikimas	<ul style="list-style-type: none">• Yra pašalinė medžiaga ventiliatoriuje.• Variklio guolių gedimas.• Gedimas.	<ul style="list-style-type: none">• Nedelsiant išjunkite prietaisą ir kreipkitės į artimiausią klientų aptarnavimo centrą.

ERR 1, ERR 2	<ul style="list-style-type: none"> • Temperatūros sensorio gedimas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Išjunkite prietaisą iš elektros šaltinio ir kreipkitės į artimiausią klientų aptarnavimo centrą.
ERR 3	<ul style="list-style-type: none"> • Višaus temperatūra padidejo iki 80°C. 	<ul style="list-style-type: none"> • Išjunkite prietaisą iš elektros šaltinio ir kreipkitės į artimiausią klientų aptarnavimo centrą.
ERR 4, ERR 5	<ul style="list-style-type: none"> • Drėgmės sensorio gedimas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Išjunkite prietaisą iš elektros šaltinio ir kreipkitės į artimiausią klientų aptarnavimo centrą.
ERR 6 - ERR 15	<ul style="list-style-type: none"> • Programos gedimas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Išjunkite prietaisą iš elektros šaltinio 5 - 10 sekundėms.
ERR 17	<ul style="list-style-type: none"> • Sugedę ventiliatoriaus laidai. 	<ul style="list-style-type: none"> • Išjunkite prietaisą iš elektros šaltinio ir kreipkitės į artimiausią klientų aptarnavimo centrą.
ERR 18	<ul style="list-style-type: none"> • Ventiliatoriaus gedimas arba laidai gavę viršįtampio. 	<ul style="list-style-type: none"> • Išjunkite prietaisą iš elektros šaltinio ir kreipkitės į artimiausią klientų aptarnavimo centrą.
ERR 17	<ul style="list-style-type: none"> • Operacijos metu sustojęs ventiliatorius. 	<ul style="list-style-type: none"> • Išjunkite prietaisą iš elektros šaltinio ir kreipkitės į artimiausią klientų aptarnavimo centrą.
