

DROŠĪBAS INSTRUKCIJAS

Rūpīgi izlasiet un saglabāriet turpmākai uzziņai!

Brīdinājums: Šajā rokasgrāmatā aprakstītie drošības pasākumi un norādījumi neietver visas iespējamās situācijas un apstākļus. Lietotājam ir jāsaprot, ka veselais saprāts, piesardzība un rūpība ir faktori, ko nevienā ierīcē nav iespējams integrēt. Par tiem ir jāparūpējas ierīces lietotājiem. Mēs neesam atbildīgi par bojājumiem, kas radušies pārvadāšanas laikā, vai ko izraisījusi nepareiza lietošana, sprieguma svārstības vai jebkuras ierīces daļas modificēšana vai regulēšana.

Lai nepieļautu aizdegšanās vai strāvas trieciena risk, lietojot elektroierīces, ir jāievēro pamata piesardzības pasākumi, tostarp:

1. Pārlicinieties, ka jūsu rozetes spriegums atbilst uz ierīces marķējuma norādītajam, un ka rozete ir atbilstoši iezemēta. Rozetei ir jābūt uzstādītai saskaņā ar attiecināmajiem EN elektrības kodeksiem.

2. Neizmantojiet pārtikas žāvētāju, ja ierīce vai barošanas vads ir bojāti.

Visi remontdarbi, tostarp vada nomaina, ir jāveic profesionālam apkopes centram! Nenonemiet ierīces aizsargvākus – strāvas trieciena risks! Pirms lietošanas regulāri pārbaudiet ierīci un barošanas vadu.

3. Aizsargājiet ierīci no tiešiem saules stariem, saskares ar ūdeni un citiem šķidrumiem, lai nepieļautu strāvas triecienu. Nekad nemazgājiet trauku mazgājamajā mašīnā!

4. Neizmantojiet pārtikas žāvētāju ārpus telpām vai mitrā vidē. Nepieskarieties barošanas vadam ar slapjām rokām. Strāvas trieciena risks.

5. Nenovietojiet pārtikas žāvētāju viegli uzliesmojošu priekšmetu tuvumā vai zem tiem, piem., aizkaru tuvumā. Virsmas temperatūras žāvētāja tuvumā, kamēr tas darbojas, var būt augstākas nekā parasti. Novietojiet žāvētāju tādā attālumā no citiem priekšmetiem, kas nodrošina brīvu gaisa cirkulāciju, kāda nepieciešama pareizai darbībai. Neaizsedziet ierīces spraugas – pārkaršanas risks.

6. Nenovietojiet neko uz žāvētāja, un nepārvietojiet to, kamēr tas nav pilnīgi atdzisis.

7. Žāvētājs ir paredzēts tikai pārtikas žāvēšanai; neievietojiet un neglabājiet tajā neko citu (piem., papīru, plastmasu)!
8. Mēs iesakām neatstāt pārtikas žāvētāju nepieskatītu, kamēr ir pieslēgts barošanas vads. Pirms apkopes veikšanas atvienojiet vadu no rozetes. Neatvienojiet vadu, raujot to. Atvienojiet vadu, satverot kontaktdakšu.
9. Neļaujiet vadam pieskarties karstām virsmām, un neļaujiet tam iet pār asām malām.
10. Neatstājiet pārtikas žāvētāju nepieskatītu, kamēr tas darbojas.
11. Nedarbiniet žāvētāju bez augšējās daļas. Šī daļa nodrošina pareizu gaisa sadali starp atsevišķajām paplātēm. Vienmēr lietojiet žāvētāju ar visām 5 paplātēm, pat ja uz visām nav novietota žāvējamā pārtika.
12. Esiet sevišķi piesardzīgi, izmantojot pārtikas žāvētāju bērnu tuvumā. Nekad neļaujiet bērniem izmantot ierīci patstāvīgi; aizsargājiet tos pret strāvas trieciena risku. Ierīce nav rotaļlieta. Nodrošiniet, ka barošanas vads nenokarājas.
13. Nenovietojiet pārtikas žāvētāju uz karstas virsmas, un nelietojiet to siltuma avota tuvumā (piem., pie plīts, radiatora, krāsns).
14. Ierīce vienmēr jāuztur tīra, jo tā nonāk tiešā saskarē ar ēdienu!
15. Ieteicamais ierīces nepārtrauktas darbināšanas laiks ir ne ilgāks par 40 stundām.
16. Ierīce nav paredzēta lietošanai ar taimeru vai citu tālvadības sistēmu.
17. Izmantojiet tikai ražotāja ieteiktus piederumus; pretējā gadījumā var tikt anulēta garantija.
18. Izmantojiet ierīci tikai saskaņā ar šajā rokasgrāmatā sniegtajām instrukcijām. Pārtikas žāvētājs ir paredzēts tikai mājas lietošanai. Ražotājs nav atbildīgs par bojājumiem, kas radušies, ierīci lietojot neatbilstoši.
19. Ierīci drīkst lietot bērni no 8 gadu vecuma un cilvēki, kam ir mazinātas fiziskās vai garīgās spējas, ja tiek nodrošināta uzraudzība vai ir sniegtas instrukcijas par ierīces drošu ierīces lietošanu un tie saprot iespējamo risku. Bērni nedrīkst ar ierīci spēlēties. Bērni nedrīkst veikt ierīces tīrīšanu un apkopi, ja vien tie nav vismaz 8 gadus veci

un nav nodrošināta uzraudzība. Nodrošiniet, ka bērni, kas jaunāki par 8 gadiem, nevar piekļūt ierīcei un tās barošanas vadam.

Do not immerse in water! – Neiegremdēt ūdenī!

ŽĀVĒŠANA

Žāvēšana ir viena no senākajām pārtikas konservēšanas metodēm. Ēdiens satur lielāku vai mazāku ūdens daudzumu, kas žāvēšanas procesā tiek izvadīts. Vienlaikus jūs atbrīvojaties no pelējuma un pušanas avota. Pareizi izžvētu pārtiku labos glabāšanas apstākļos var glabāt vairākus gadus. Ēdiena atbrīvošana no mitruma koncentrē aromātiskos savienojumus, padarot ēdienu vēl gardāku. Konservācija tiek veikta dabiski, neizmantojot konservantus. Netiek iznīcināti nekādi vitamīni un minerālvielas. Pat ja jūs jau konservējat vai sasaldējat produktus, žāvēšana paplašinās jūsu iespējas uzglabāt augļus, dārzeņus, sēnes, garšaugus un tējas, kā arī bagātinās jūsu kulinārās zināšanas. Mūsu ģeogrāfiskajos apstākļos ēdiena izžāvēšana saulē var notikt nejauši. Žāvējot ēdienu elektriskajā vai gāzes krāsnī, kas tam nav paredzēta, ēdiens „svīst” nepietiekamas gaisa cirkulācijas dēļ; pil sula, un ēdiens pielip paplātei. Turklāt sadegušo sulu no krāsns ir ļoti grūti iztīrīt.

Jūsu jaunais pārtikas žāvētājs ir ātrāks un efektīvāks, pateicoties uz fizikas principiem balstītai sistēmai. Ienākošā gaisa plūsma tiek vienmērīgi uzsildīta un izplatīta, lai žāvētu uz katras paplātes novietoto ēdienu. Mitrāis gaiss tiek izvadīts pa spraugām žāvētāja vākā. Šī sistēma ļauj veikt žāvēšanu visos līmeņos, taču, lai nodrošinātu visa žāvētāja satūra vienmērīgu žāvēšanu, ir nepieciešams mainīt paplāšu secību, jo žāvēšanas process apakšējā līmenī ir spēcīgāks. Tieši pirms žāvēšanas procesa beigām ir ieteicams pārbaudīt žāvēšanas kvalitāti vizuāli un ar tausti. Mainiet ēdienu izvietošanas secību un palieliniet žāvēšanas ilgumu pēc vajadzības.

LIETOŠANAS INSTRUKCIJAS

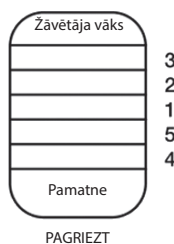
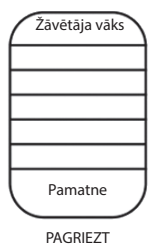
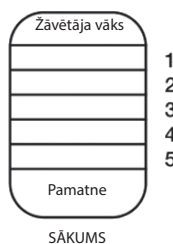
Žāvējamajiem augļiem un dārzeņiem jābūt svaigiem un pilnīgi gataviem. Nav iespējams iegūt kvalitatīvu žāvētu ēdienu no veciem, nobružātiem, sliktas kvalitātes augļiem. Negataviem augļiem trūkst krāsas un garšas, ko žāvēšana nevar uzlabot. Pārgatavojušies augļi ir cieti un kokaini vai miksti. Žāvējiet produktus svaigus, laicīgi un vienlaikus. Pirms žāvēšanas augļus notīriet un nomazgājiet, lai tie būtu tīri un bez ķīmiskām vielām. Apskatiet augļus un izņemiet visus, kas ir bojāti vai pelējuši; pretējā gadījumā var sabojāties visa partija. Atcerieties, ka žāvēšanas laikā būs jūtams žāvējamo augļu aromāts, kas ne visiem šķiet patīkams.

Pirms pirmās lietošanas reizes:

1. Izņemiet no žāvētāja visu iepakojuma materiālu.
2. Novietojiet žāvētāju uz stabilas un karstumizturīgas virsmas pietiekamā attālumā no citiem siltuma avotiem. Izvēlieties virsmu, paturot prātā, ka žāvēšanas laikā žāvētāju nav ieteicams pārvietot. Virsmai jāspēj panest žāvētāja un visu žāvējamo produktu svārs. Ap ierīci jābūt vismaz 15 cm brīvas vietas, lai nodrošinātu pareizu žāvētāja darbību.
3. Uztādiat jauno žāvētāju, un ļaujiet tam darboties bez produktiem apmēram 30 minūtes. Pēc tam ļaujiet žāvētājam atdzist. Nomazgājiet žāvētāja paplātes un vāku ar siltu ūdeni, un no ārpuses noslaukiet žāvētāja pamatni ar mitru drānu.

PROCESS

1. Pirms produktu sagatavošanas žāvēšanai nomazgājiet un nosusiniet tos. Žāvēšanai atlasiet tikai nebojātus produktus; izgrieziet bojātās daļas. No augļiem izņemiet kauliņus un serdes. Augļiem jābūt gataviem, bet tie nedrīkst būt pārgatavojušies.
2. Žāvēšanas process būs vienmērīgs, sagriežot produktus vienāda biezuma šķēlēs (apm. 0,6 cm). Plānākas šķēles žūst ātrāk, taču atcerieties, ka žāvēšanas process būtiski samazina to izmēru. Novietojiet nemizotos augļus ar grieztu pusi augšup. Novietojiet neregulāras formas gabalus uz malas ar mizu, nevis uz grieztās malas. Vienmērīgi izklājiet dārzeņus vienā slānī. Garšaugus žāvējiet ļoti viegli. Nogrieziet tikai kātu, nesasmalciniet garšaugus sīkāk. Lapu augi žāvēšanas procesa laikā ir jāapgriež, lai nepieļautu salipšanu.



7. Pirms produktu nogaršošanas izņemiet sauju ēdiena no žāvētāja un ļaujiet tam dažas minūtes atdzist. Karsti produkti ir mikstāki, mitrāki un elastīgāki, nekā atdzisušie. Produktiem jābūt pietiekami sausiem, lai nepieļautu mikroorganismu vairošanos un sabojāšanos. Žāvētiem produktiem jābūt cietiem un trausliem. Žāvētiem augļiem jābūt sīkstiem un elastīgiem. Mājās žāvētiem augļiem, kas paredzēti ilgai glabāšanai, jābūt sausākiem, nekā veikalos pieejamiem žāvētiem augļiem.

Augļi – elastīgi

Dārzeni – sausi, trausli

Sēnes – sīkstas vai trauslas

Garšaugi – drupani

8. Pēc žāvēšanas beigām izslēdziet žāvētāju, atvienojiet to no rozetes un ļaujiet atdzist.

Dažu produktu veidu žāvēšanas tabula

Augļi

Veids	Sagatavošanas metode	Īpaša priekšapstrāde	Sausuma pārbaude, virsma	Žāvēšanas ilgums (h)
Āboli	sagriezt šķēlēs vai riņķos, izņemt serdi	jā	elastīga	4–15
Aprikozes	sagriezt divās vai četrās daļās	jā	elastīga	8–36
Svaigi ananāsi	nomizot un sagriezt riņķos	–	elastīga	6–36
Konservēti ananāsi	sagriezt šķēlēs, nosusināt	–	sīksti	6–36
Nogatavojušies banāni	sagriezt 4 mm biezs apaļās šķēlēs vai 4 mm biezs strēmelēs	–	trausli, kraukšķīgi	5–24
Bumbieri	izņemt serdi, pārgriezt uz pusēm vai sagriezt šķēlēs	jā	elastīgi, sīksti	5–24
Zemenes	pārgriezt uz pusēm, mazās atstāt veselas	jā	nav aprasojusi	5–24
Plūmes	pusēs vai veselas, ar kauliņiem vai bez	–	elastīga	5–24
Vinogas	iegriezt; vēlams izmantot vīnogas bez sēklām	–	elastīgi, sīksti	6–36
Ķirši	veseli, ar kauliņiem	–	sīksti	6–36
Persiki	labi nogatavojušies	jā	elastīgi, sīksti	5–24
Citrusaugļi	sagriezt vai sadalīt šķēlēs; pierīvēt mizu garšai	–	elastīga	6–36
Rabarberi	izmantojiet tikai nomazgātus kātus, kas sagriezti 3 cm biezos gabalos	jā	nav aprasojusi	4–16

Dārzeni

Veids	Sagatavošanas metode	Blanšēšanas laiks (min.)	Sausuma pārbaude, virsma	Žāvēšanas ilgums (h)
Artišoki	tīri, pārgriezti uz pusēm	2–4	trausli	4–12
Sparģeļi	nomizot, veselus vai sagrieztus 2 cm lielos gabalos	2–3	trausli	8–36
Pupas (zaļas)	nogrieziet galus, pārgrieziet krusteniski	3–4	trausli	4–14
Brokoļi	sadalīt gabalos, ½ h mērcēt sālsūdenī	3–4 s ēdamkarotes etiķa	trausli	5–15
Ziedkāposti	sadalīt gabalos, ½ h mērcēt sālsūdenī	3–4 s ēdamkarotes etiķa	sīksti	5–15
Kāposti, savojkāposti	notīrīt un sagriezt strēmelēs	2–3 tvaikā	sīksti	4–12
Burkāni	sagriezt pa diagonāli vai šķērsām	2–3	sīksti	4–12
Seleriju saknes	apaļās šķēlēs	2–3	trausli	4–12
Gurķi	1 cm biezas apaļās šķēlēs	–	sīksti	4–14
Sipoli, loki	apaļās šķēlēs	–	sīksti	4–10
Garšaugi	nogrieziet kātu, nespīst	–	trausli	2–5
Sēnes	sagriezt uz pusēm vai apaļās šķēlēs	–	trausli	4–6

Visi tabulā norādītie ilgumi ir tikai ieteikumi; tie var būtiski mainīties atkarībā no produkta īpašībām.

PADOMI UN IETEIKUMI

Žāvētus augļus var ēst atsevišķi. Taču tie ir piemēroti arī kā sastāvdaļa daudzām receptēm. Ja vēlaties izmantot žāvētus augļus tāpat kā svaigus, jums tie ir jāizmērcē, lai atjaunotu sākotnējo mitruma līmeni. Iemērciet nepieciešamo augļu daudzumu tādā pašā ūdens daudzumā (t.i., viena tase augļu vienā tasē ūdens; labāk izmantot mazāku, nevis lielāku ūdens daudzumu) un ļaujiet tiem mērcēties apmēram 4 stundas (arī šeit ir sāks laiks ir labāks). Pēc tam varat augļus receptēs izmantot tāpat kā svaigus augļus. Agrajām plūmēm ir zems cukura saturs, un tādēļ tās nav piemērotas žāvēšanai.

Mēs iesakām dārzeņus pirms gatavošanas izmērcēt. Piem., 1 tase žāvētu dārzeņu un 1 tase ūdens. Neizmantojiet vairāk ūdens, nekā nepieciešams ēdiena pagatavošanai. Neatstājiet izmērcētos dārzeņus pārāk ilgi līdz turpmākai izmantošanai. Dārzeņu gatavošanas laiks ir tāds pats kā saldētiem dārzeņiem. Pirms zupas gatavošanas dārzeņus izmērcēt nav nepieciešams. Žāvētos dārzeņus var sagriezt izmēros, kas nepieciešami zupu, mērču un salātu pagatavošanai, izmantojot virtuves piederumus. Krēmzupu, krējuma mērču un zidaiņu barības gatavošanai ir vēlams izmantot samaltus žāvētos dārzeņus. Nesamaliet vairāk dārzeņu, nekā varat izmantot 1 mēneša laikā, jo tie nav piemēroti ilgākai glabāšanai.

Protams, jūs varat arī sajaukt izmērcētos dārzeņus un svaigus dārzeņus. Piparus var sasmalcināt vai samalt un glabāt hermētiskās burkās vēlākai lietošanai.

Sēnes izmērcē (tāpat kā dārzeņus) un izmanto tāpat kā svaigas. Sēnes var sasmalcināt izmantošanai zupās un mērcēs.

Garšaugiem nav nepieciešama papildu apstrāde, izņemot sasmalcināšanu vai cieto daļu izņemšanu.

Receptes vietnē www.ecg-electro.eu

ŽĀVĒTU PRODUKTU GLABĀŠANA

Pirms novietojat produktus glabāšanai, ļaujiet tiem pilnīgi atdzist (pretējā gadījumā tie var sabojāties). Pirms ilgstošas glabāšanas gaidiet apmēram 1 nedēļu. Novietojiet glabāšanai nelielus žāvētu produktu daudzumus, lai pēc atvēršanas varētu izlietot visu iepakojumu. Glabājiet žāvētos produktus atkārtoti aizveramās burkās

(neizmantojiet plastmasas traukus) vai auduma vai papīra maisiņos. Žāvētu dārzenu glabāšanai ļoti piemērota ir konservēšanas folija vai maisiņi ar vakuuma sūkni. Žāvētus produktus var glabāt istabas temperatūrā. Taču piemērotākās ir sausas, vēsas un tumšas vietas.

Temperatūrā, kas zemāka par 10 °C, glabāšanas laiks ir 2–3 reizes ilgāks.

Mēs iesakām glabāšanai novietotos produktus laiku pa laikam pārbaudīt. Uzlīmes, kur norādīts saturs un žāvēšanas datums, palīdzēs jums organizēt savus krājumus.

TĪRĪŠANA UN APKOPE

Pirms tīrīšanas vai jebkādu citu darbību veikšanas atvienojiet žāvētāja barošanas vadu no rozetes. Tīriet ierīci, izmantojot viegli samitrinātu drānu. Paplātes un žāvētāja vāku var tīrīt, izmantojot parastu trauku mazgājamo šķidrumu. Motora gaisa iepļūdes spraugām (režģim) jābūt pilnīgi tīram, lai nodrošinātu gaisa padevi. Ja režģi aizsprosto putekļi vai netīrumi, notīriet to, izmantojot suku vai putekļu sūcēju. Nekad neskalojiet un neiemērciet pamatni tekošā ūdenī.

Neizmantojiet abrazīvus sūkļus vai tīrīšanas pulverus. Niegremdējiet ierīci vai barošanas vadu ūdenī.

PROBLĒMU NOVĒRŠANA

Problēma	Cēlonis	Risinājums
Nedarbojas motors.	Kontaktdakša nav pienācīgi pievienota rozetei.	Pārbaudiet rozetes savienojumu.
	Rozete nenodrošina barošanu.	Pārbaudiet spriegumu, piem., pieslēdzot citu ierīci.
	Bojāts barošanas vads.	Nogādājiet ierīci pilnvarotā apkopes centrā pārbaudes un remonta veikšanai.
Motors darbojas, bet žāvētājs nerada siltumu.	Iedarbojies termiskais pārkaršanas drošinātājs.	Atvienojiet barošanas vadu no rozetes. Ļaujiet ierīcei atdzist. Ja žāvētājs pēc atdzīšanas nedarbojas, sazinieties ar pilnvarotu apkopes centru.

TEHNISKĀ INFORMĀCIJA

Nominālais spriegums: 220–240 V~ 50/60 Hz

Nominālā ieejas jauda: 250 W

Trokšņa līmenis: < 20 dB

ATBRĪVOŠANĀS NO ATKRITUMIEM

Ietinamais papīrs un kartons – nogādāt pārstrādes punktā. Iepakojuma folija, PE maisi, plastmasas daļas – iemest plastmasas šķirošanas konteineros.

ATBRĪVOŠANĀS NO IERĪCĒM KALPOŠANAS LAIKA BEIGĀS

Atbrīvošanās no elektriska un elektroniska aprīkojuma (attiecas uz ES dalībvalstīm un citām Eiropas valstīm, kur ieviesta pārstrādes sistēma)

Norādītais simbols uz ierīces vai iepakojuma nozīmē, ka ierīci nedrīkst pievienot sadzīves atkritumiem. Nododiet ierīci norādītajā elektriska un elektroniska aprīkojuma pārstrādes punktā. Novērsiet negatīvu ietekmi uz veselību un vidi, parūpējoties par ierīces pareizu pārstrādi.

Pārstrāde palīdz taupīt dabas resursus. Lai saņemtu plašāku informāciju par šīs ierīces pārstrādi, sazinieties ar vietējo atbildīgo iestādi, sadzīves atkritumu apstrādes organizāciju vai veikalu, kur ierīci iegādājāties.

Šī ierīce atbilst ES direktīvu prasībām par elektromagnētisko saderību un elektrisko drošību.

Iespējamās teksta un tehnisko parametru izmaiņas.



LV

08/05

