

ROMMELSBACHER

Nerūsējošā tērauda pārtikas žāvētājs

Lietošanas instrukcija

Modeļi: DA 650 / DA 950 / DA 1050

(Tulkojums no oriģinālās angļu valodas instrukcijas)

Saturs

Izstrādājuma apraksts

Vadības panelis / displejs

Ievads

Paredzētā lietošana

Tehniskie dati

Piegādes komplektācija

Jūsu drošībai

Vispārīgi drošības norādījumi

Drošības norādījumi ierīces lietošanai

Pirms pirmās lietošanas

Ierīces lietošana

1. Žāvēšanas paplātņu ievietošana ierīcē

2. Ierīces pievienošana elektrotīklam

3. Temperatūras un laika izvēle

Darbības laika izvēle (30 min. līdz 99 stundām)

Temperatūras izvēle (35 °C līdz 75 °C – ar 5 °C soli)

4. Darbības sākšana un pārtraukšana

5. Silto uzturēšanas funkcija

6. Iecienītākā iestatījuma funkcija

7. Žāvēšanas paplātņu izņemšana

8. Pastāvīga izslēgšana

Tīrīšana un apkope

Piederumi

Vada uztīšanas mehānisma montāža

Traucējumu novēršana

Kā ierīce darbojas

Vispārīga informācija par pārtikas žāvēšanu

Pārtikas sagatavošana žāvēšanai

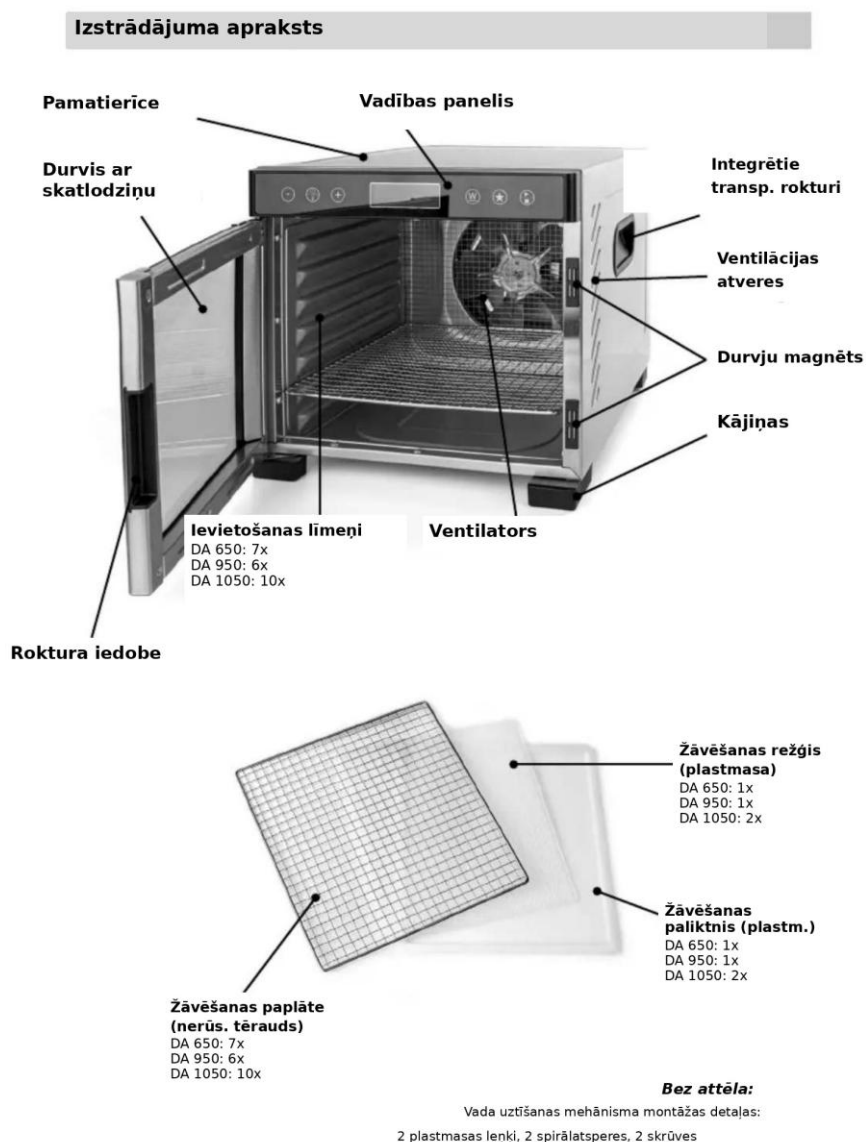
Uzglabāšana

Žāvētas pārtikas izmantošana

Nepieciešamais žāvēšanas laiks

Utilizācija/pārstrāde

Izstrādājuma apraksts



- Pamatierīce
- Vadības panelis
- Durvis ar skatlodziņu
- Transportēšanas rokturi
- Ventilācijas atveres
- Durvju magnēts
- Pamatnes daļas
- Ievietošanas līmeņi – DA 650: 7x, DA 950: 6x, DA 1050: 10x
- Ventilators
- Rokturis

- Žāvēšanas režģis (plastmasas) – DA 650: 1x, DA 950: 1x, DA 1050: 2x
- Žāvēšanas paliktnis (plastmasas) – DA 650: 1x, DA 950: 1x, DA 1050: 2x
- Žāvēšanas paplāte (nerūsējošā tērauda režģis) – DA 650: 7x, DA 950: 6x, DA 1050: 10x

Bez attēla: vada uztīšanas mehānisma montāžas detaļas – 2 plastmasas leņķi, 2 spirālatsperes, 2 skrūves.

Vadības panelis / displejs

Vadības panelis / displejs



Ierīce ir aprīkota ar Touch Control sensoriem, kas nodrošina vienkāršu un ērtu lietošanu. Pieskaroties atbilstošajai pogai, tiek aktivizēta attiecīgā funkcija. Katru reizi pieskaroties pogai, atskan īss skaņas signāls.

PIEZĪME: vienmēr uzturiet vadības paneli tīru un sausu. Nepieskarieties tam ar mitriem pirkstiem, jo tas var izraisīt darbības traucējumus.

Sensora poga laiks/temperatūra temperatūras un laika izvēlei



Sensora poga ⊖
temperatūras un laika
samazināšanai



Sensora poga ⊕
temperatūras un laika
palielināšanai

Sensora poga iecienītākais iecenītā iestatījuma izsaukšanai vai saglabāšanai



Sensora poga silta uzturēšana
silta uzturēšanas funkcijas
aktivizēšanai



Sensora poga start/stop
ierīces iedarbināšanai un
apturēšanai

Displeja rādījums
Darbības laiks



Displeja rādījums
Temperatūra

Silta uzturēšana simbols

Iecienītākais simbols

Sildīšana simbols

Ierīce ir aprīkota ar Touch Control sensoriem, kas nodrošina vienkāršu un ērtu lietošanu. Pieskaroties atbilstošajai pogai, tiek aktivizēta attiecīgā funkcija. Katru reizi pieskaroties pogai, atskan īss skaņas signāls.

PIEZĪME: vienmēr uzturiet vadības paneli tīru un sausu. Nepieskarieties tam ar mitriem pirkstiem, jo tas var izraisīt darbības traucējumus.

- laiks/temperatūra sensora poga – temperatūras un laika izvēlei

- $\ominus$ sensora poga – iestatītās temperatūras un laika samazināšanai
- $\oplus$ sensora poga – iestatītās temperatūras un laika palielināšanai
- iecienītākais sensora poga – iecienītākā iestatījuma izsaukšanai vai saglabāšanai
- sensora poga silta uzturēšana – silta uzturēšanas funkcijas aktivizēšanai
- sensora poga start/stop – ierīces iedarbināšanai un apturēšanai
- displeja rādījums: darbības laiks / temperatūra
- simboli displejā: silta uzturēšana, iecienītākais, sildīšana

Ievads

Mēs priecājamies, ka izvēlējāties šo augstas kvalitātes pārtikas žāvētāju, un pateicamies par jūsu uzticēšanos. Tā vienkāršā lietošana un plašais pielietojuma klāsts noteikti jūs iepriecinās. Lai jūs šo ierīci varētu izmantot ilgu laiku, lūdzu, rūpīgi izlasiet un ievērojiet turpmāko informāciju. Uzglabājiet šo instrukciju drošā vietā. Nododot ierīci trešajām personām, iedodiet līdzī ar visus dokumentus. Liels paldies.

Paredzētā lietošana

Ierīce ir paredzēta lietošanai mājāsaimniecībā un līdzīgās vietās, piemēram:

- veikalu, biroju un citu nelielu komercietpū darbinieku virtuvēs
- lauksaimniecības uzņēmumos
- viesu izmantošanai viesnīcās, moteļos, guļamistabās ar brokastīm un līdzīgā vidē

Cita veida lietošana vai ierīces pārveidojumi tiek uzskatīti par neatbilstošiem paredzētajam mērķim un var radīt būtisku negadījumu risku. Ražotājs neuzņemas atbildību par bojājumiem, kas radušies nepareizas lietošanas rezultātā. Ierīce ir paredzēta pārtikas žāvēšanai un saglabāšanai, un tikai mājāsaimniecības vajadzībām. Ierīce nav paredzēta komerciālai lietošanai.

Tehniskie dati

Ierīci drīkst pieslēgt tikai atbilstoši noteikumiem uzstādītai iezemētai kontaktligzdai. Tīkla spriegumam jāatbilst uz datu plāksnītes norādītajam spriegumam. Pieslēgt tikai maiņstrāvai!

Radītājs	DA 650	DA 950
Nominālais spriegums	220–240 V~ 50–60 Hz	220–240 V~ 50–60 Hz
Nominālā jauda	510–600 W	550–650 W
Aizsardzības klase	I	I
Gaidstāves patēriņš	< 0,5 W	< 0,5 W
Izmēri (P x A x D)	apm. 29 x 27 x 43 cm	apm. 34 x 31,5 x 46 cm
Svars (ar ievietotām paplātēm)	apm. 6,4 kg	apm. 8,5 kg

Radītājs	DA 1050
Nominālais spriegums	220–240 V~ 50–60 Hz
Nominālā jauda	900–1100 W
Aizsardzības klase	I
Gaidstāves patēriņš	< 0,5 W
Izmēri (P x A x D)	apm. 43 x 42 x 55 cm
Svars (ar ievietotām paplātēm)	apm. 17,5 kg

Piegādes komplektācija

Uzreiz pēc izpakošanas pārbaudiet piegādes komplektācijas pilnīgumu, kā arī izstrādājuma nevainojamu stāvokli.

Jūsu drošībai

UZMANĪBU: izlasiet visus drošības norādījumus un instrukcijas! Drošības norādījumu un instrukciju neievērošana var izraisīt elektrošoku, ugunsgrēku un/vai smagas traumas!

Vispārīgi drošības norādījumi

- Bērni no 8 gadu vecuma un personas ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām, vai bez pieredzes un zināšanām, drīkst lietot ierīci tikai uzraudzībā vai pēc instruktažas par drošu lietošanu, ko sniegusi par viņu drošību atbildīgā persona.
- Vienmēr turiet bērnus, kas jaunāki par 8 gadiem, tālu no izstrādājuma un elektrības vada.
- Bērni nedrīkst spēlēties ar ierīci.
- Nekad neatstājiet ierīci bez uzraudzības, kamēr tā darbojas vai ir pieslēgta elektrotīklam.
- Tīrīšanu un lietotāja veikto apkopi nedrīkst veikt bērni, ja vien viņi nav vecāki par 8 gadiem un netiek uzraudzīti.
- Iepakojuma materiāli, piemēram, plēves maisiņi, jāglabā bērniem nepieejamā vietā.
- Nekad nedarbiniet šo ierīci, izmantojot ārēju taimeru vai atsevišķu tālvadības sistēmu (piemēram, tā sauktās radio vai viedās kontaktligzdas).
- Pirms katras lietošanas reizes pārbaudiet ierīces un piederumu nevainojamu stāvokli. To nedrīkst darbināt, ja tā ir nokritusi vai uzrāda redzamus bojājumus. Šādos gadījumos atvienojiet ierīci no elektrotīkla un lieciet to pārbaudīt kvalificētam elektriķim.
- Novietojot elektrības vadu, pārliecinieties, ka neviens tajā nevar sapīties vai paklupt, lai novērstu ierīces nejaušu nogāšanu.
- Turiet elektrības vadu tālu no karstām virsmām, asām malām un mehāniskas slodzes. Regulāri pārbaudiet elektrības vadu, vai nav bojājumu un nolietojuma pazīmju. Bojāti vai sapinušies vadi palielina elektrošoka risku.
- Ja ierīces elektrības vads ir bojāts, tas jānomaina ražotājam, servisa tehniķim vai līdzīgi kvalificētai personai, lai izvairītos no riskiem.
- Remontu drīkst veikt tikai pilnvaroti specializēti uzņēmumi. Nepareizi veikti remontu var radīt būtisku apdraudējumu lietotājam.
- Lai atvienotu ierīci no elektrotīkla, velciet tikai aiz kontaktdakšas, nekad aiz vada!
- Nekad neiegremdējiet ierīci, elektrības vadu vai kontaktdakšu ūdenī tīrīšanas nolūkā.
- Neuzglabājiet ierīci ārā vai mitrās telpās.
- Šī elektroierīce atbilst attiecīgajiem drošības noteikumiem. Ja ierīce vai tīkla vads ir bojāts, nekavējoties atvienojiet to no elektrotīkla.
- Nepareiza lietošana un instrukcijas neievērošana anulē garantiju.
- Ierīci drīkst darbināt tikai tad, ja tā ir pareizi samontēta.

Drošības norādījumi ierīces lietošanai

BRĪDINĀJUMS: traumu un apdegumu risks! Ierīces, žāvēšanas paplāšu un žāvējamās pārtikas virsmas darbības laikā sakarst! Karstas virsmas pēc izslēgšanas joprojām ir karstas!

Tāpēc rīkojieties uzmanīgi!

- Aizsardzības nolūkā iesakām, izņemot žāvēšanas paplātes, izmantot karstumizturīgus cimdus!
- Neizmantojiet ierīces augšpusi kā nolikšanas vietu vai darba virsmu, jo tā ierīces darbības laikā sakarst! Aizsardzībai pret ugunsgrēku nekad nelieciet uz karstām virsmām priekšmetus no papīra, plastmasas, auduma vai citiem viegli uzliesmojošiem materiāliem!
- Darbības laikā nekad neaizsedziet ventilatoru un sānu ventilācijas atveres ar alumīnija foliju vai tamlīdzīgi! Gaisa pieplūde un aizplūde nedrīkst tikt traucēta!
- Ierīcei un piederumiem jābūt pilnībā atdzisušiem, pirms tos tīra vai pārvieto!
- Izmantojiet tikai oriģinālās žāvēšanas paplātes.

Novietojot ierīci, ievērojiet sekojošo:

- Novietojiet ierīci uz stabilas, līdzenas un neslīdošas virsmas (nevis uz lakotām virsmām, galdaugiem u.tml.) un nedarbiniet ierīci siltuma avotu tuvumā (plīts, gāzes liesma u.c.), kā arī sprādzienbīstamā vidē ar viegli uzliesmojošiem šķidrumiem vai gāzēm!
- Atstājiet vismaz 10 cm attālumu ap ierīci un vismaz 60 cm virs tās, lai izvairītos no bojājumiem, ko var izraisīt karstums vai tvaiks, un lai varētu netraucēti strādāt!
- Novietojiet ierīci bērniem nepieejamā vietā!
- Pārliecinieties, ka virs ierīces nav siltumjutīgu vai mitrumjutīgu mēbeļu, kas varētu tikt bojātas!
- Nodrošiniet netraucētu izdalāmā karstuma vai tvaika aizplūdi!
- Nedarbiniet vai neuzglabājiet ierīci ārā vai mitrās telpās!
- Nekad neiegremdējiet ierīci, elektrības vadu vai kontaktdakšu ūdenī tīrīšanai!
- Nelietojiet ierīci kā telpas sildītāju!
- Pēc katras lietošanas reizes atvienojiet kontaktdakšu, lai droši izslēgtu ierīci!

Uzmanību: ugunsgrēka risks! Šī ierīce nav piemērota iebūvei!

Pirms pirmās lietošanas

- Noņemiet aizsargplēvi no vadības paneļa, kā arī visas iespējamās aizsargplēves, reklāmas materiālus un iepakojuma materiālu no ierīces un piederumiem.
- Pirms pirmās lietošanas iztīriet ierīci un visus piederumus atbilstoši šajā instrukcijā sniegtajiem tīrīšanas norādījumiem.
- Pirms pirmās lietošanas sakarsējiet ierīci 30 minūtes ar maksimālo temperatūru, lai izdedzinātu sildelementa aizsargkārtu.

Piezīme: lūdzu, nesatraucieties par īslaicīgu, nelielu dūmu un smaku rašanos, kas ir nekaitīga. Šajā laikā nodrošiniet telpā labu ventilāciju. Nepieļaujiet, ka smakas izplatās citās telpās.

- Kad ierīce ir atdzisusi, notīriet iekšpusi ar mitru drānu, vēlams mikrošķiedras drānu.

Ierīces lietošana

Uzmanību: traumu vai apdegumu risks! Ierīces, žāvēšanas paplāšu un žāvējamās pārtikas virsmas darbības laikā sakarst! Karstas virsmas pēc izslēgšanas joprojām ir karstas!

SVARĪGI: ierīce ir aprīkota ar lielu ventilatoru, kas vienmērīgi izplata gaisu ierīces iekšienē. Pēc žāvēšanas procesa pabeigšanas ventilators atkarībā no iestatītās temperatūras/laika vēl kādu laiku turpina darboties. Tas nav ierīces defekts!

1. Žāvēšanas paplātņu ievietošana ierīcē

- Novietojiet piepildītās žāvēšanas paplātes uz iespiestajiem ievietošanas līmeņiem. Pārliecinieties, ka pārtika nepieskaras aizsargrežģim ierīces iekšpusē aizmugurē.
- Aizveriet ierīces durvis.

Piezīme: piegādes komplektā iekļauto žāvēšanas režģi un žāvēšanas paliktņi var izmantot arī žāvēšanas laikā. Žāvēšanas režģis, novietots uz žāvēšanas paplātes, ir piemērots smalki sagrieztas pārtikas, piemēram, garšaugu, žāvēšanai. Ļoti mitru pārtiku var žāvēt uz žāvēšanas paliktņa, ja to novieto ierīcē, arī uz žāvēšanas režģa. Alternatīvi paliktņi var novietot žāvētāja apakšā, lai savāktu iespējami krītošos gabaliņus un atvieglotu vēlāko tīrīšanu.

2. Ierīces pievienošana elektrotīklam

- Pilnībā notiniet elektrības vadu no vada uztīšanas mehānisma ierīces aizmugurē.
- Iespraudiet kontaktdakšu kontaktligzdā.
- Ierīce sāk īsu pašpārbaudi: iedegas visi rādījumi, atskan skaņas signāls, iedegas laiks/temperatūra sensora poga.
- Ierīce tagad ir gaidstāves režīmā.

3. Temperatūras un laika izvēle

Pieskarieties laiks/temperatūra sensora pogai. Ierīce pārslēdzas iestatīšanas režīmā, un tagad var iestatīt ilgumu un temperatūru. Atskan īss skaņas signāls, un tiek parādītas noklusējuma vērtības 10:00h un 70 °C. Taimera vērtība 10:00h mirgo.

Darbības laika izvēle (30 min. līdz 99 stundām)

- Pieskaroties $\ominus$ vai $\oplus$ sensora pogai, varat samazināt vai palielināt darbības laiku.
- No 00:30 līdz 24:00 to veic ar 30 minūšu soli, no 24:00 līdz 99:00 – ar 1 stundas soli.

Temperatūras izvēle (35 °C līdz 75 °C – ar 5 °C soli)

- Vēlreiz pieskarieties laiks/temperatūra sensora pogai, lai mainītu temperatūras iestatījumu. Mirgo noklusējuma iestatījums 70 °C.
- Pieskaroties $\ominus$ vai $\oplus$ sensora pogai, varat samazināt vai palielināt temperatūru ar 5 °C soli.

- Zem 35 °C ir īpašs iestatījums "Fan" (bez sildīšanas, darbojas tikai ventilators), kas tiek apzīmēts ar FAN.

Padoms: ja kādai no sensora pogām pieskaraties nepārtraukti, attiecīgā vērtība tiek nepārtraukti palielināta vai samazināta.

PIEZĪME: ja ierīce 60 sekunžu laikā netiek iedarbināta ar start/stop pogu, tā automātiski pārslēdzas atpakaļ gaidstāves režīmā.

4. Darbības sākšana un pārtraukšana

Žāvēšanas procesa sākšana un automātiska pabeigšana

- Kad visi vēlamie iestatījumi ir izvēlēti, ierīci var iedarbināt ar start/stop pogu. Atskan īss skaņas signāls, un displeja vidū mirgo divi punkti, savukārt sildīšanas simbols deg nepārtraukti.
- Taimers darbojas kā atpakaļskaitīšanas taimers un skaita laiku minūšu solī atpakaļ līdz 00:00.
- Kad sasniegts iepriekš iestatītais žāvēšanas laiks, ierīce pārtrauc darbību. Atskan 3 reizes skaņas signāls, un displejā parādās End.
- Pēc apmēram 3 minūtēm ierīce pārslēdzas gaidstāves režīmā, un mirgo laiks/temperatūra poga.
- Lai droši un pastāvīgi izslēgtu ierīci, pēc katras lietošanas reizes atvienojiet kontaktdakšu no kontaktligzdas!

Žāvēšanas procesa īslaicīga pauzēšana

- Pieskarieties start/stop pogai. Atskan īss skaņas signāls, un vadība pārslēdzas gaidīšanas režīmā.
- Taimera atpakaļskaitīšana tiek apturēta, un atlikušais laiks tiek pastāvīgi rādīts (iesaldēts) taimera displejā. Sildīšanas simbols displejā mirgo.
- Lai atsāktu žāvēšanas procesu, vēlreiz pieskarieties start/stop pogai.

Piezīme: ja ierīce 60 sekunžu laikā netiek atkārtoti iedarbināta, tā pārslēdzas gaidstāves režīmā, un mirgo laiks/temperatūra poga.

Žāvēšanas procesa priekšlaicīga pārtraukšana

- Turiet nospiestu start/stop pogu apmēram 3 sekundes.
- Ierīce pārslēdzas gaidstāves režīmā, ko norāda garš skaņas signāls.

Temperatūras vai žāvēšanas laika maiņa darbības laikā

- Pieskarieties laiks/temperatūra pogai vienu vai divas reizes, lai mainītu iestatījumu. $\ominus$ un $\oplus$ pogas, kā arī displeja rādījums, mirgo.
- Iestatījumu var mainīt ar $\ominus$ un $\oplus$ pogām.
- Jaunā iestatītā vērtība automātiski tiek pārņemta pēc 5 sekundēm.

5. Silta uzturēšanas funkcija

- Ja pirms iedarbināšanas vai pauzes režīmā pieskaraties silta uzturēšana pogai, funkcija tiek aktivizēta vai deaktivizēta.
- Tā novērš, ka jutīga žāvētā pārtika atkal uzņem mitrumu no apkārtējā gaisa, ja tā netiek nekavējoties izņemta pēc žāvēšanas procesa beigām.
- Ja funkcija ir aktivizēta, pēc taimera darbības beigām ierīce automātiski pārslēdzas silta uzturēšanas funkcijā ar iestatījumu 24:00 h / 35 °C, un displejā iedegas atbilstošais simbols.

6. Iecienītākā iestatījuma funkcija

- Varat saglabāt savu iecienītāko laika un temperatūras iestatījumu, kā arī silta uzturēšanas funkciju.
- Iestatīšanas vai pauzes režīmā pieskarieties iecienītākais pogai, lai aktivizētu funkciju. Displejā iedegas atbilstošais simbols. Noklusējuma iestatījums ir 24:00 h / 45 °C bez silta uzturēšanas funkcijas (iestatījums svaigēdiena žāvēšanai).
- Iestatiet savas vēlamās vērtības un apstipriniet, 3 sekundes turot nospiestu iecienītākais pogu. Atskan 2 īsi skaņas signāli, un vērtības tiek saglabātas kā jaunais iecienītākais iestatījums.
- Lai izsauktu iecienītāko iestatījumu, iestatīšanas vai pauzes režīmā īsi pieskarieties iecienītākais pogai vienu reizi.

Piezīme: lai izietu no izvēlnes, nesaglabājot jaunu iestatījumu, īsi pieskarieties iecienītākais pogai vienu reizi.

7. Žāvēšanas paplātņu izņemšana

UZMANĪBU: atverot ierīci, izplūst karsts gaiss vai tvaiks. Aizsardzības nolūkā iesakām, izņemot žāvēšanas paplātes, izmantot karstumizturīgus cimdus!

- Atveriet ierīces durvis.
- Izņemiet visas žāvēšanas paplātes vienu pēc otras.
- Iesakām žāvēšanas paplātes un citus piederumus notīrīt uzreiz pēc atdzišanas.

Piezīme: žāvējamās pārtikas atdzesēšanai var izmantot FAN funkciju – tajā darbojas tikai ventilators, kas nodrošina ātrāku atdzišanu. To izvēlas, samazinot temperatūru zem 35 °C.

8. Pastāvīga izslēgšana

- Lai pastāvīgi un droši izslēgtu ierīci, pēc katras lietošanas reizes atvienojiet kontaktdakšu no kontaktligzdas.

Tīrīšana un apkope

UZMANĪBU: traumu un apdegumu risks! Pirms tīrīšanas vienmēr atvienojiet kontaktdakšu un ļaujiet ierīcei atdzist! Neiegremdējiet ierīci, elektrības vadu vai kontaktdakšu ūdenī un netīriet tos zem tekoša ūdens!

- Tīriet ierīces iekšpusi un ārpusi ar mitru drānu (ideāli piemērotas mikrošķiedras drānas) un noslaukiet sausu.
- Tīriet žāvēšanas paplātes, žāvēšanas režģus un žāvēšanas paliktņus karstā ūdenī ar nedaudz mazgāšanas līdzekļa.

Piezīme: piederumus var mazgāt arī trauku mazgājamā mašīnā.

- Pirms atkārtotas lietošanas visām ierīces un piederumu daļām jābūt pilnībā tīrām un sausām.
- Neizmantojiet abrazīvus vai šķīdinātājus!
- Nelietojiet tīrīšanai cepeškrāsns tīrīšanas aerosolu!
- Nekad netīriet ierīci ar tvaika tīrītāju!

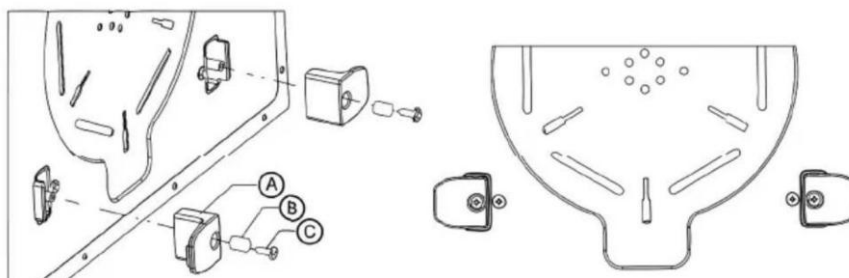
Piederumi

Kā papildu piederumus mēs piedāvājam papildu žāvēšanas paplātes, žāvēšanas režģus un žāvēšanas paliktņus, ko nepieciešamības gadījumā varat iegādāties pie sava vietējā tirgotāja. Detaļu numurus skatiet tabulā zemāk:

Modelis	DA 650	DA 950	DA 1050
Žāvēšanas paplāte	KY 2200	KY 1200	KY 0400
Žāvēšanas režģis	KY 2210	KY 1210	KY 0410
Žāvēšanas paliktņis	KY 2220	KY 1220	KY 0420

Vada uztīšanas mehānisma montāža

Ierīces aizmugurē var uzmontēt praktisku, ar atspēri darbināmu vada uztīšanas mehānismu. Tam nepieciešams krustveida skrūvgriezis. Veiciet montāžu atbilstoši instrukcijas attēliem. Montējot pievērsiet uzmanību, lai koniski veidotā atspere ar lielāko diametru tiktu ievietota vērsta pret ierīci.



Apzīmējums	Detaļa	Daudzums
A	plastmasas leņķis	2x
B	spirālatspere	2x
C	skrūve	2x

Traucējumu novēršana

Kļūda	Cēlonis un novēršana
E 1	Kļūda elektroniskajā vadībā. Bojāta elektronika. Pašpalīdzība: nav iespējama – sazinieties ar klientu servisu.
E 2	Kļūda elektroniskajā vadībā. Bojāta elektronika. Pašpalīdzība: nav iespējama – sazinieties ar klientu servisu.

E 3	Ierīce ir aprīkota ar pārkaršanas aizsardzību un automātiski izslēgusies pārmērīgas temperatūras dēļ. Pašpalīdzība: atvienojiet kontaktdakšu un ļaujiet ierīcei dažas minūtes atdzist, pirms atkārtoti to ieslēdzat.
-----	--

Kā ierīce darbojas

- Šī ierīce darbojas ātri un efektīvi. No aizmugures ieplūstošo gaisa plūsmu pastāvīgi silda speciāla sildspirāle. Silto gaisu vienmērīgi izplata ierīces iekšienē ventilators, tādējādi atņemot mitrumu pārtikai.
- Šī sistēma nodrošina vienmērīgu žāvēšanu visos ievietošanas līmeņos. Žāvēšanas paplašu pārkārtošana nav nepieciešama. Ierīci var darbināt bez iejaukšanās līdz pat iestatītā žāvēšanas laika beigām.
- Žāvējamās pārtikas pārbaude nepieciešama tikai žāvēšanas laika beigās, lai vajadzības gadījumā žāvēšanas procesu pabeigtu ātrāk vai pagarinātu.

Vispārīga informācija par pārtikas žāvēšanu

- Izžāvēšana un žāvēšana ir vecākās cilvēkam zināmās konservēšanas metodes. Žāvēšana samazina pārtikā esošo ūdeni līdz minimumam, tādējādi likvidējot barotni mikroorganismu izraisītam bojājumam. Pareizi izžvēta un iepakota pārtika var tikt uzglabāta gadiem ilgi.
- Ūdens izvadīšana koncentrē aromātvielas. Tāpēc žvēta pārtika bieži ir ļoti intensīvas garšas. Vitamīni, uzturvielas un minerālvielas lielā mērā saglabājas, un var izvairīties no sēra un citu konservantu izmantošanas.
- Pat ja jau izmantojat konservēšanu vai saldēšanu, žvēšana sniedz papildu kulinārisku bagātinājumu jūsu virtuvei.
- Žvēšana saulē mūsu platuma grādos bieži ir veiksmes jautājums. Žvēšana cepeškrāsnī tās relatīvās noslēgtības un nepietiekamas gaisa cirkulācijas dēļ bieži aizņem ļoti ilgu laiku un rada mazāk apmierinošus rezultātus.

Pārtikas sagatavošana žvēšanai

- Novietojiet ierīci vietā, kur tā netraucē visa žvēšanas procesa laikā. Žvēšanas procesa laikā var izplatīties patīkama, aromātiska, augļaina vai pikanta smarža atkarībā no žvējamās pārtikas.
- Drošai un apetītīgai konservēšanai visa pārtika rūpīgi jānomazgā.
- Izmantojiet tikai nevainojamu pārtiku vai dāsnī izgrieziet bojātās vietas. Augļiem jānoņem serdes un, ja nepieciešams, arī miziņa.
- Augļiem jābūt labi nogatavojušies, bet ne pārgatavojušies.
- Ievērojiet atbilstošo priekšapstrādi saskaņā ar tabulu sadaļā "Nepieciešamais žvēšanas laiks".
- Ja vēlaties izvairīties no griezuma virsmu dabiskas brūnēšanas, augļus var īslaicīgi iemērkāt šķīdumā no ēdamkarotes citronu sulas un tases ūdens, tad ļaut notecēt uz virtuves papīra. Citronu sulas vietā var izmantot arī C vitamīnu.
- Žvēšanas rezultāts būs vienmērīgāks, ja gabalus sagriezīsiet aptuveni vienādā izmērā. Plānas šķēles žvējas ātrāk, taču žvēšanas laikā gabali kļūst ievērojami mazāki.
- Žvējamā pārtika pēc iespējas vienmērīgi jāsadala vai jāizvieto uz žvēšanas paplātes, režģa vai paliktņa.
- Žvējiet garšaugus īpaši saudzīgi! Ja smarža ir pārāk intensīva, izvēlētā temperatūra ir pārāk augsta. Noņemiet garšaugiem kātus un, ja nepieciešams, rupji sasmalciniet.
- Nepiepildiet žvēšanas paplātes pārāk pilnas, lai netraucētu gaisa cirkulāciju.

Uzglabāšana

Ļaujiet žvētajai pārtikai labi atdzist pirms iepakojšanas. Par tvertnēm caurkaltsai pārtikai vislabāk noder tīri un hermētiski aizverami stikla trauki. Ieteicamas arī folijā aizvarītas vai vakuumā iesaiņotas porciju paciņas. Pārtikai ar atlikušo mitrumu iesakām uzglabāšanu gaisa caurlaidīgos linu maisiņos vai tamlīdzīgi.

Žvētus produktus var uzglabāt gadiem ilgi jebkurā istabas temperatūrā, taču labāk sausās, vēsās, tumšās telpās. Optimālā garša tiem ir nākamajos ziemas mēnešos un agrā pavasarī. Ieteicama laiku pa laikam veikta vizuāla pārbaude. Etiķetes ar satura aprakstu un sagatavošanas datumu sniedz pārskatu par jūsu vērtīgo pašu ražoto produktu.

Žāvētas pārtikas izmantošana

Augļus žāvētā veidā var ēst kā uzkodas, taču tos var izmantot arī kā daudzveidīgu sastāvdaļu neskaitāmām receptēm.

Ja žāvētus augļus vēlas izmantot receptēs tāpat kā svaigus augļus, tie jāizmērcē, lai atjaunotu žāvēšanas laikā zaudēto ūdeni. Ņem vienu daļu ūdens uz vienu daļu augļu, piemēram, 1 tase ūdens uz 1 tasi žāvētu augļu, šaubu gadījumā drīzāk mazliet mazāk ūdens. Uzbriešanas laikam jābūt aptuveni 4 stundām.

Daži ieteikumi žāvētu augļu izmantošanai:

- Augļu pīrāgi un citi cepumi, augļu maize, dažādošanas alternatīva rozīnēm u.tml.
- Kompoti, vafelēm un pankūkām, sviestmaizēm, deserti, ābolu mērce u.tml.
- Sastāvdaļas gaļas un medījuma ēdieniem, čatniji u.tml.
- Sastāvdaļas mulsi, pudiņam, jogurtam, saputotam krējumam, saldējumam, augļu salātiem, augļiem amonjakā u.tml.
- Varat kandēt vai glazēt dažādus augļus pēc savas patikas. Banāni lieliski der piena dzērieniem un kā sastāvdaļa bērnu pārtikā, ja žāvētos banānus samaļat pulverī.
- Dažādus augļus var labi rafinēt ar medu un riekstiem. Svaigus un žāvētus augļus pēc mērcēšanas var arī sajaukt kopā.
- Agrās plūmes fruktozes trūkuma dēļ nav piemērotas žāvēšanai.
- Īpašs izstrādājums no Himalajiem ir augļu ādiņa, kas tiek gatavota no dažādiem sablendētiem augļiem, pievienojot medu, riekstus un garšvielas, un žāvēta stingrā konsistencē taisnstūrveida gabaliņos. To var arī pildīt, satīt un sagriezt šķēlēs.

Dārzeni parasti jāizmērcē pirms sagatavošanas. Vienu daļu auksta vai remdena ūdens pievieno vienai daļai žāvētu dārzeņu. Neizmantojiet vairāk ūdens, nekā nepieciešams ēdienam. Izmērcētiem dārzeņiem vārīšanai nepieciešams apmēram tikpat ilgs laiks kā saldētiem dārzeņiem. Smalki sagrieztus zupas dārzeņus var pievienot tieši zupas katlā bez izmērcēšanas.

Bērnu pārtikai, krēmzupām, mērcēm u.c. ieteicams žāvētos dārzeņus samalt – ne vairāk kā mēneša krājumu, jo malšana samazina glabāšanas ilgumu. Garšaugi jāsamaļ vai jāsamalcina tieši pirms lietošanas, pārlicinoties, ka nav cietu kātu. Sēnes tiek izmērcētas un izmantotas kā svaigas sēnes.

Daži ieteikumi izmantošanai ar žāvētiem dārzeņiem:

- Dārzeņu zupa, piemēram, minestrone, sautējumi, ratatouille, īru sautējums, dārzeņu gulašs, sēņu gulašs, artišoki mīklā un cepti eļļā, speciāli garšaugu maisījumi, garšaugu tējas, garšaugu eļļas, selerijas sāls, ķiploku sāls.

Nepieciešamais žāvēšanas laiks

Žāvēšanas laiks lielā mērā ir atkarīgs no žāvējamās pārtikas veida, mitruma, gatavības un biezuma, kā arī no apkārtējā gaisa mitruma un temperatūras un izmantoto ievietojumu skaita. Norādītie žāvēšanas laiki tāpēc jāuzskata tikai par orientējošām vērtībām, un tie var būtiski atšķirties. Ja rodas šaubas, izvēlieties īsāku žāvēšanas laiku un tā beigās veiciet vairākas vizuālas un taustes pārbaudes.

Sagatavotā pārtika jāžāvē nekavējoties, un žāvēšanas process nedrīkst tikt pārtraukts. Pārāk ilga žāvēšana ļauj garšaugiem un līdzīgiem aromātiskiem produktiem zaudēt pārāk daudz garšvielu. Manuālā pārbaude ir visuzticamākā, kad žāvētais paraugs ir atdzisis. Žāvētiem dārzeņiem nevajadzētu kļūt pārāk sīkstiem, bet drīzāk trausliem un drupanam. Sīpoli un pētersīļi kļūst kā papīrs.

Svaigēdiena sagatavošana

Svaigēdiena diēta tiecas pēc lielas nesildītas pārtikas daļas. Žāvēšana zemākā temperatūras diapazonā ir ideāla pārtikas saglabāšanai, sagatavošanai un rafinēšanai šīs diētas ietvaros. Vispārīgi svaigēdiena sagatavošana tiek definēta kā tāda, kas notiek zem maksimālās 42 °C temperatūras. Modelim DA 650 žāvēšanas temperatūra no 35 °C līdz 40 °C ir ideāla, lai atbilstu šīm prasībām.

Žāvēšanas rezultāti augstākā temperatūras diapazonā atšķiras no zemāk norādītajiem, un žāvēšanas laiki ir jāpagarina ievērojami. Nepieciešama regulāra vēlamo žāvēšanas rezultātu pārbaude, un žāvēšanas ilgumu var pagarināt līdz pat 24 stundām.

Lūdzu, ņemiet vērā: turpmākajā tabulā sniedzam orientējošas vērtības, kas iepriekš minēto iemeslu dēļ var ievērojami atšķirties.

Augļi

Produkts	Priekšapstrāde	Temperatūra	Laiks
Āboli	Nomazgāt, nomizot un izņemt serdi. Sagriezt šķēlēs vai gredzenos (3–7 mm biezumā). Ja nepieciešams, iemērcēt citronūdenī, lai novērstu brūnēšanu.	55–60 °C	5–9 stundas
Aprikozes	Nomazgāt un izņemt kauliņus. Sagriezt 2 vai 4 daļās. Novietot ar griezuma pusi uz augšu.	55–60 °C	20–24 stundas
Banāni	Nomizot un sagriezt šķēlēs (2–5 mm biezumā). Ja nepieciešams, iemērcēt citronūdenī.	60 °C	7–12 stundas
Bumbieri	Nomazgāt, nomizot un izņemt serdi. Sagriezt šķēlēs vai gredzenos (3–7 mm biezumā). Ja nepieciešams, iemērcēt citronūdenī.	55–60 °C	8–16 stundas
Augļu ādiņa	400 g zemeņu + 1 banāns + pūdercukurs pēc garšas. Noņemt zemenēm lapiņas, nomizot banānu, sablendēt kopā ar cukuru un uzklāt uz cepamā papīra strēmelēm.	60 °C	4–8 stundas
Apelsīni	Nomazgāt un sagriezt šķēlēs (5–10 mm).	55–60 °C	5–12 stundas
Persiki	Nomazgāt un izņemt kauliņus. Sagriezt 2 vai 4 daļās. Novietot ar griezuma pusi uz augšu.	60–65 °C	8–20 stundas
Plūmes	Nomazgāt un izņemt kauliņus. Sagriezt 2 daļās. Novietot ar griezuma pusi uz augšu.	60–65 °C	8–20 stundas
Vīnogas (bez kauliņiem)	Nomazgāt un pārgriezt uz pusēm.	55–60 °C	8–20 stundas

Dārzeņi

Produkts	Priekšapstrāde	Temperatūra	Laiks
Burkāni	Nomizot un sagriezt nūjiņās (apm. 5–7 mm biezumā) vai šķēlēs (2–5 mm biezumā).	55–60 °C	4–10 stundas
Sēnes	Nomazgāt vai notīrīt. Sagriezt strēmelēs (apm. 5–10 mm biezumā).	50–60 °C	4–10 stundas
Zupas dārzeņi	2 daļas burkānu + 1 daļa selerijas + 1 daļa puravu. Sagatavot dārzeņus, rupji sarīvēt burkānus un selerijas, puravus sagriezt šķēlēs (apm. 1 cm biezumā).	60 °C	8–16 stundas

Selerijas (kāti)	Nomazgāt un sagriezt šķēlēs vai strēmelēs.	50–60 °C	4–10 stundas
Tomāti	Nomazgāt, izņemt sēklas un sagriezt gabaliņos (5–10 mm biezumā).	50 °C	4–8 stundas
Cukini	Nomazgāt, ja nepieciešams nomizot, un sagriezt šķēlēs vai strēmelēs.	50–55 °C	6–12 stundas

Garšaugi

Produkts	Priekšapstrāde	Temperatūra	Laiks
Baziliks, nātre, tarhūns, majorāns, oregano, pētersīļi, timiāns	Nomazgāt, nosusināt un, ja nepieciešams, sasmalcināt. Papildus var izmantot žāvēšanas režģi.	40 °C	2–8 stundas

Gaļa

Produkts	Priekšapstrāde	Temperatūra	Laiks
Žāvēta liellopa gaļa (Beef Jerky)	Liesu gaļu sagriezt apm. 1 cm biezās strēmelēs. Iemērcēt marinādē 8–12 stundas, pirms žāvēšanas viegli nosusināt. Marinādes recepte (apm. 1 kg gaļas): 150 ml Worcester mērces, 250 ml sojas mērces, 1/2 tēj.k. sāls, 2 tēj.k. pipari, 3 ēd.k. kečups, 3 tēj.k. berzts oregano (pēc izvēles), ķiploki pēc garšas. Sajaukt visas sastāvdaļas.	40–45 °C	7–14 stundas

ĻOTI SVARĪGI

Strādājot ar jēlu gaļu, nepieciešama vislabākā higiēna, lai novērstu baktēriju (koliformu baktēriju, salmonellu) savairošanos uz gaļas vai marinādes:

- Vispirms rūpīgi nomazgāt rokas!
- Pēc iespējas īsāk pārtraukt gaļas dzesēšanas ķēdi.
- Griešanas rīkiem jābūt absolūti tīriem.
- Visi priekšmeti, kas nonākuši saskarē ar gaļu, pēc tam rūpīgi jāiztīra, piemēram, ar vārošu ūdeni!
- NEPIESKARTIES jēlai gaļai ar rokām, kurām ir atvērtas brūces, jo baktērijas var izraisīt nopietnu infekciju!

PIEZĪME: nepārbērziet žāvējamo pārtiku ar garšvielām! Izmantojiet tikai tik daudz garšvielu, lai tās nenobirtu. Pārāk daudz sāls izmantošana var izraisīt ierīces bojājumus korozijas dēļ!

Utilizācija/pārstrāde

Iepakojuma materiāls

Neizmetiet iepakojuma materiālu vienkārši atkritumos, bet nododiet to otrreizējai pārstrādei. Nododiet papīra, kartona un gofrētā kartona iepakojumu makulatūras vākšanas punktos. Plastmasas iepakojuma daļas un plēves nododiet tam paredzētajos vākšanas konteineros.

Uzdrukātie vai iespiestie marķējumi norāda izmantotos materiālus: PE apzīmē polietilēnu (kods 02 nozīmē augsta blīvuma PE, 04 – zema blīvuma PE), PS apzīmē polistirolu un CPE – hlorētu polietilēnu. PAP 20 nozīmē gofrēto kartonu un PAP 21 – citu kartonu. Visas plastmasas ir termoplasti, kurus ir ļoti viegli un efektīvi ražot, kā arī ļoti viegli pārstrādāt, tādējādi tie var radīt pat mazāku ekoloģisko pēdas nospiedumu nekā salīdzināms kartona iepakojums.

Norādījumi par utilizāciju

Saskaņā ar Direktīvu par elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumiem (2012/19/ES) šo izstrādājumu tā kalpošanas laika beigās nedrīkst izmest kopā ar sadzīves atkritumiem. Lūdzu, nododiet to pašvaldības savākšanas punktā (piemēram, pārstrādes centrā) saskaņā ar jūsu dzīvesvietas valsts likumiem par elektrisko un elektronisko ierīču pārstrādi. Jūsu pašvaldība vai pilsētas administrācija informēs jūs par utilizācijas iespējām.