



ROMMELSBACHER

LV

Lietošanas
pamācība



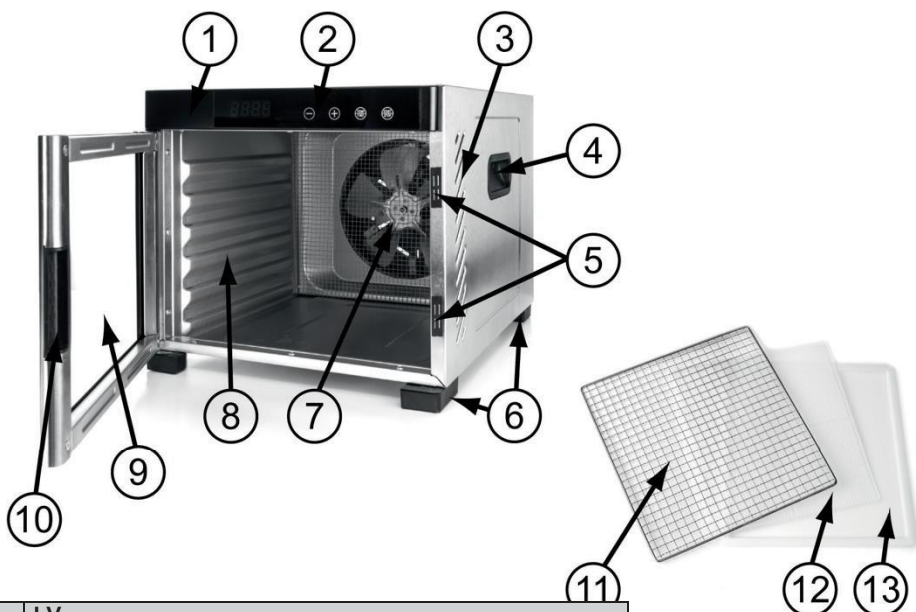
DA 900



DA1000

Pārtikas žāvētājs

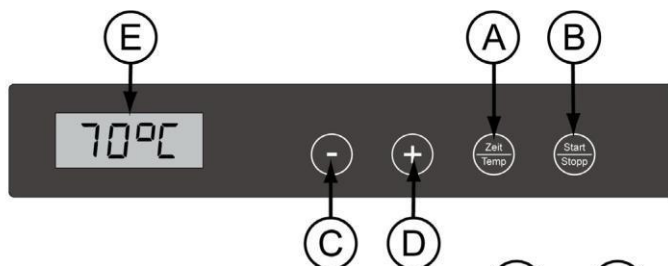
Produkta apraksts



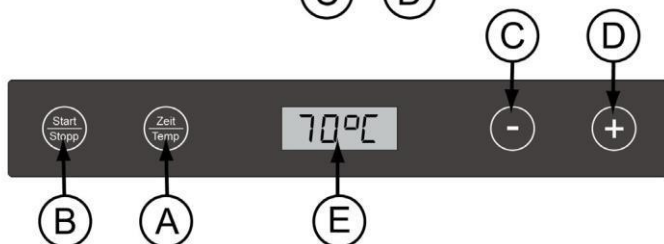
	LV
1	Korpuss
2	Vadības panelis
3	Ventilācijas spraugas
4	Rokturi
5	Durvju magnēts
6	Kājiņas
7	Ventilators
8	Ieliktni DA 900: 6x DA 1000: 10x
9	Durvis ar logu
10	Rokturis
11	Žāvēšanas paplāte (nerūsējoša tērauda režģis) DA 900: 6x DA 1000: 10x
12	Žāvēšanas režģis (plastmasas režģis) DA 900: 1x DA 1000: 2x
13	Plastmasas plāte DA 900: 1x DA 1000: 2x
	Bez ilustrācijas: Vada montāžai 2plastmasas stiprinājumi, 2spirālveida atsperes, 2skrūves.

Vadības panelis

DA 900



DA 1000



	Ierīce ir aprīkota ar Touch Control skārienjūtīgiem sensoriem, kas nodrošina ērtu un parocīgu darbību. Pieskaroties noteiktai pogai, tiek aktivizēta attiecīga funkcija. Katru reizi, kad pieskaraties pogai, atskan signāls. PIEZĪME: Vienmēr pārliecinieties, ka vadības panelis ir tīrs un sauss. Neaiztieciet to ar mitriem pirkstiem, jo tas var traucēt pogu darbībai.
A	Poga "Zeit/Temp" (laiks/temperatūra) ir laika un temperatūras izvēlei.
B	Poga "Start/Stopp"(start/stop) ir ierīces ieslēgšanai un izslēgšanai.
C	Poga "-" ir iestatītās temperatūras un laika samazināšanai.
D	Poga "+" ir iestatītās temperatūras un laika palielināšanai.
E	Displejs temperatūras un darbības laika attēlošanai. PIEZĪME: Laika un temperatūras iestatījumi displejā tiek attēloti pārmaiņus.

Pirms ierīces lietošanas rūpīgi izlasiet šo lietošanas instrukciju un saglabāji to kopā ar garantijas talonu, pirkuma čeku un, ja iespējams, arī oriģinālo preces iepakojumu ar tajā esošajiem iesaiņojuma elementiem.

Vispārējās drošības instrukcija:

1. Uzmanīgi izsaiņojiet ierīci. Neizmetiet iepakojuma materiālu, pirms neesat atraduši visas detaļas.
2. Cilvēkiem (ieskaitot bērnus) ar ierobežotām fiziskām vai psihiskām spējām, vai ar nepietiekamu pieredzi līdzīgu ierīču darbināšanā, aizliegts lietot šo ierīci bez atbildīgu personu uzraudzības un instruktažas par pareizu ierīces lietošanu.
3. Pieskatiet bērnus un neļauji tiem spēlēties ar ierīci.
4. Pārļiecinieties, vai elektrotīkla spriegums atbilst tam, kāds norādīts uz ierīces.
5. Nekad nelietojiet ierīci tiešā vannas, dušas vai baseina tuvumā.
6. Nekad neizmantojiet aksesuārus, kas neietilpst ierīces pamatkomplektācijā.
7. Ierīci novietojiet uz stabilas un līdzenas virsmas. Nekad nelieciet to uz palodzes.
8. Neapļēji ierīci ar ūdeni vai citiem šķidrumiem. Nekādā gadījumā neiegremdēji ūdenī vai citos šķidrumos ierīces apakšējo daļu, kur atrodas strāvas pieslēguma vads.
9. Ierīce ir paredzēta lietošanai mājāsaimniecībā, tā nav paredzēta rūpnieciskiem mērķiem.
10. Pirms ierīces tīršanas, pārvietošanas vai izjaukšanas, atslēdziet to no elektropadeves un ļauji tai atdzist.
11. Ierīce nav paredzēta mazgāšanai automātiskajā trauku mazgājamā mašīnā.
12. Nenovietojiet ierīci uz elektriskās vai gāzes plīts, vai arī tiešā tās tuvumā.
13. Nenovietojiet ierīci atklātas uguns tuvumā.
14. Sekojiet, lai elektropadeves vads nenonāk kontaktā ar karstām virsmām vai asiem priekšmetiem.
15. Lai ierīce nenokristu, novietojiet to tā, lai vads nekarātos lejā no galda malas.
16. Vadu novietojiet tā, lai aiz tā neaizķertos un nepakļuptu.
17. Nelietojiet ierīci, ja tās elektropadeves vadam ir redzami bojājumi.
18. Neveiciet ierīces remontu paša spēkiem! Sazinieties ar pilnvarotiem speciālistiem! Drošības apsvērumu dēļ bojāta ierīces strāvas vada nomainīšanu drīkst veikt tikai un vienīgi ražotājs, tā klientu apkalpošanas speciālisti vai līdzīgi kvalificēti speciālisti!
19. Lietojiet ierīci tikai tai paredzētajiem mērķiem. Ražotājs neuzņemas atbildību par bojājumiem, kas radušies ierīces nepareizas ekspluatācijas rezultātā.

- Aizsardzības nolūkos, noņemot paplātes, iesakām izmantot karstumizturīgas drānas!
- Ierīces darbības laikā nekad nepārsedzi ventilatoru un sānu ventilācijas

spraugas ar alumīnija foliju vai līdzīgu! Nedrīkst aizsprostot gaisa ieplūdi un izplūdi!

- Izmantojiet tikai oriģinālās dehidratācijas paplātes.
- Pirms tīrīšanas vai pārvietošanas ierīcei un piederumiem jābūt pilnībā atdzisušiem!

- Nelietojiet ierīci kā radiatoru!

- Uzstādot ierīci, ievērojiet sekojošo:

- o Novietojiet ierīci uz stabilas, vienmērīgas un neslīdošas virsmas (bez krāsotām virsmām, bez galdautiem utt.) un nelietojiet ierīci siltuma avotu (plīts, gāzes liesmas utt.) tuvumā vai sprādzienbīstamā vidē viegli uzliesmojoši šķidrumi vai gāzes!

- o Atstājiet vismaz 10 cm brīvu vietu ap ierīci un vismaz 60 cm augšpusē, lai izvairītos no karstuma vai tvaika bojājumiem un netraucēti strādātu!

- o Novietojiet to bērniem nepieejamā vietā!

- o Pārliedzinieties, ka virs ierīces nav karstumam vai mitrumam jutīgu mēbeļu, kuras varētu sabojāt!

- o Pārliedzinieties, ka siltums vai tvaiks var netraucēti izplūst!

Pirms pirmās lietošanas

- Noņemiet aizsargplēvi no vadības paneļa.
- Nomazgājiet visus noņemamos piederumus ar karstu ūdeni un nelielu daudzumu mazgāšanas līdzekļa vai trauku mazgājamā mašīnā.
- Pirms pirmās lietošanas ierīci 30 minūtes karsē maksimālajā temperatūrā. Neuztraucieties par īslaicīgu un nekaitīgu dūmu un smakas esamību. Nodrošiniet labu telpas ventilāciju, lai smaka neizplatītos uz citām telpām.
- Kad ierīce ir atdzisusi, notīriet to ar mitru drānu.

Ierīces lietošana



Uzmanību: Traumu vai apdegumu risks!

- **Ierīces darbības laikā virsmas, žāvēšanas paplātes un ēdienu kļūst karsti!**



- **Pēc ierīces izslēgšanas virsmas joprojām ir karstas!**

SVARĪGI: Ierīce ir aprīkota ar ventilatoru, kas nodrošina vienmērīgu gaisa sadali ierīces iekšpusē. Pēc žāvēšanas ventilators turpina darboties neilgu laiku atkarībā no iestatītās temperatūras/laika. Tas nav ierīces defekts!

1.) Žāvēšanas paplātes ievietojiet ierīcē

- Novietojiet paplātes ar pārtiku uz attiecīgajiem līmeņiem. Pārliecinieties, ka pārtika nepieskaras aizsargrežģim aizmugurē.
- Aizveriet ierīces durvis.

Piezīme: Žāvēšanai var izmantot arī režģi vai plastmasas plāti, kas iekļauta komplektā (1 vai 2 priekšmeti atkarībā no modeļa). Žāvēšanas režģis, kas novietojams uz paplātes, ir piemērots smalki sagrieztu ēdienu vai garšaugu žāvēšanai. Ļoti mitru pārtiku var žāvēt uz plastmasas plāts, kas jānovieto uz režģa. Plāti var pielietot arī kritošo gabalu savākšanai, novietojot to žāvētāja lejasdaļā. Tas atviegloturpmāko tīrīšanu.

2.) Ierīces pieslēgšana



- Atrīniet strāvas vadu.
- Pievienojiet kontaktdakšu kontaktligzdai.
- Ierīce sāks pašpārbaudi uz 5 sekundēm.
 - ➡ Displejā parādās "8888".
 - ➡ Papildus atskan skaņa
- Pēc 5 sekundēm displejā parādās "0000".
 - ➡ "Time/Temp" ("laiks/temperatūra") mirgo
- Ierīce ir gaidīšanas režīmā.

3.) Temperatūras un laika izvēle



va,



va,

Izvēlieties temperatūru (35 °C līdz 75 °C -ar 5 °C intervālu)

- Spiediet "Time/Temp" pogu, lai mainītu temperatūras iestatījumus. 70 °C ir automātiskais iestatījums.
 - ➡ "Time/Temp" poga ir iedegta pastāvīgi.
 - ➡ "-" | "+" | "Start/Stop" pogas mirgo.
 - Temperatūru var samazināt pieskaroties "-" pogai.
 - Temperatūru var palielināt pieskaroties "+" pogai.
- Piezīme:** Ja 5 sekunžu laikā nepieskaraties nevienai citai pogai, ierīce sāk darbību uzstādītajā temperatūrā.
- ➡ Šajā gadījumā poga "Start/Stop" mirgo.

Padoms: Ja jūs turat piespiestu "+" vai "-" pogu, iestatītā temperatūra nepārtraukti paaugstinās vai pazeminās.

Izvēlieties laiku (30 min līdz 24h-ar 30 min intervālu)

- Spiediet "Time/Temp" pogu, lai mainītu laika iestatījumu. 10:00 stundas ir automātiskais iestatījums.
 - ➡ "Zeit/Temp" poga ir iedegta pastāvīgi.
 - ➡ "-" | "+" | "Start/Stop" pogas mirgo.
- Laiku var samazināt pieskaroties "-" pogai.
- Laiku var palielināt pieskaroties "+" pogai.

Piezīme: Ja 5 sekunžu laikā nepieskaraties nevienai citai pogai, ierīce darbosies uzstādītajā laikā.

➡ Šajā gadījumā poga "Start/Stop" mirgo.

Padoms: Ja jūs turat piespiestu "+" vai "-" pogu, iestatītais laiks nepārtraukti paaugstinās vai pazeminās.

SVARĪGI: Ja ierīce netiek iedarbināta ar pogu "Start/Stop" 60 sekunžu laikā, tā automātiski pārslēdzas uz gaidīšanas režīmu.

4.) "Start un Stopp" darbība

Start
Stopp

End

Start
Stopp

Start
Stopp

Sāciet žāvēšanu un beidziet to automātiski

Kad ir uzstādīti visi nepieciešamie iestatījumi, ierīci var iedarbināt ar "Start/Stop" pogu.

➞ Kad ierīce ir iedarbināta, mirgo divi punkti displeja centrā.

- Taimeris ir veidots kā "atpakaļskaitīšanas" taimeris. Kad iestatījums ir veikts, tad notiek laika atskaite līdz "00:00".
- Kad ir sasniegts uzstādītais žāvēšanas laiks (rāda 00:00), ierīce pārtrauc darbību.

➞ 5 reizes atskan signāls un displejā tiek parādīts uzraksts "End".

➞ Poga "Start/Stop" mirgo.

- Pieskarieties "Start/Stop" pogai, lai apstiprinātu žāvēšanas procesa beigas.
- Ierīce uz 60 sekundēm pārslēdzas ieslēgtajā gaidīšanas režīmā.
- Pēc 60 sekundēm ierīce pārslēdzas uz izslēgto gaidīšanas režīmu.
- ➞ Poga "Zeit/Temp" mirgo.
- ➞ Displejā parādās "0000".
- Drošai izslēgšanai pēc katras lietošanas atvienojiet strāvas kontaktdakšu!

Uz neilgu laiku apturiet žāvēšanas procesu

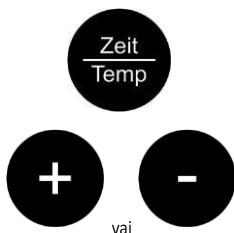
- Pieskarieties "Start/Stop" pogai.
- Ierīce pārslēdzas uz izslēgto gaidīšanas režīmu.
- ➞ Divi punkti displeja centrā būs iedegti pastāvīgi.
- Lai atsāktu žāvēšanas procesu, vēlreiz pieskarieties "Start/Stop" pogai.
- ➞ Kad ierīce būs beigusi darbību displeja vidū mirgos divi punkti.

Piezīme: Ja ierīce netiek atkārtoti ieslēgta 60 sekundžu laikā, tā pārslēdzas uz izslēgto gaidīšanas režīmu.

➞ Šajā gadījumā mirgo "Zeit/Temp" poga.

Žāvēšanas procesa beigšana pirms iestatītā laika beigām

- Pieskarieties "Start/Stop" pogai.
- Ierīce uz 60 sekundēm pārslēdzas uz izslēgto gaidīšanas režīmu.
- ➞ Uz to norāda pastāvīga divu punktu mirgošana displeja centrā.
- Pēc 60 sekundēm ierīce pārslēdzas uz izslēgto gaidīšanas režīmu.
- ➞ Uz to norāda mirgojoša "Zeit/Temp" poga.



Mainiet temperatūru žāvēšanas laikā

- Pieskarieties "Zeit/Temp" pogai vienu vai divas reizes, lai mainītu temperatūras iestatījumu.
- ➡ Pogas "+" un "-" mirgo.
- ➡ Displejs mirgo.
- Iestatījumu varat mainīt ar "+" un "-" pogām.
- **Jauniestatītā vērtība tiek automātiski pieņemta.**

5.) Žāvēšanas paplāšu izņemšana

UZMANĪBU: Atverot durvis, izplūst sasilis gaiss/tvaiks. Aizsardzības nolūkam iesakām izmantot karstumizturīgas drānas, kamēr izņemat paplātes!

- Atveriet ierīces durvis.
- Izņemiet visas paplātes vienu pēc otras.
- Iesakām žāvēšanas paplātes un citu piederumus notīrīt tūlīt pēc atdzesēšanas.



Piezīme: "Fan" funkciju var izmantot žāvētas pārtikas atdzesēšanai. Šīs funkcijas laikā darbojas tikai ventilators. Tas nodrošina izžāvētā produkta ātrāku atdzišanu. Funkciju var uzstādīt, samazinot temperatūru zem "35°C".

6.) Ilgstoša izslēgšana



- Lai droši pilnībā 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!



Neaplejšiet ierīci, elektrības vadu un kontaktdakšu ar ūdeni vai citiem šķidrumiem un netīriet ierīci zem tekoša ūdens!

- Notīriet ierīces iekšpusi un ārpusi ar mitru drānu. Noslaukiet to sausu.
- Žāvēšanas paplātes, režģus, plastmasas plātes nomazgājiet karstā ūdenī ar nelielu daudzumu mazgāšanas līdzekļa.

PIEZĪME: Piederumus var mazgāt arī trauku mazgājamā mašīnā.

- Visiem piederumiem un detaļām, pirms to atkārtotas izmantošanas, jābūt tīriem un sausiem.
- **Nelietojiet abrazīvus līdzekļus vai šķīdinātājus!**
- **Nelietojiet tvaika tīrītāju ierīces tīrīšanai!**

Piederumi

Kā īpašos piederumus mēs piedāvājam papildu žāvēšanas paplātes, režģus un plastmasas plātes, kuras, ja nepieciešams, varat arī iegādāties pie vietējā izplatītāja .

Modelis	Piederums	Numurs	Modelis	Piederums	Numurs
DA 900	paplāte	KY1200	DA1000	paplāte	KY0400
	režģis	KY1210		režģis	KY0410
	plastmasas plāte	KY 1220		plastmasas plāte	KY 0420

Kļūdu kodi

Ja ierīce darbības laikā atklāj kādus traucējumus, displejā uzrādās problēmas kļūdas kods :



Kļūda elektroniskajā vadībā. Ierīce bojāta.

➡ *Sazinieties ar klientu apkalpošanas centru.*

Kļūda elektroniskajā vadībā. Ierīce bojāta.

➡ *Sazinieties ar klientu apkalpošanas centru.*

Lai novērstu ierīces pārkaršanu, ierīce ir aprīkota ar īpašu aizsardzību. Pārāk augstas temperatūras dēļ ierīce automātiski izslēdzas.

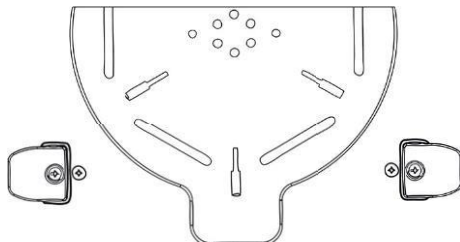
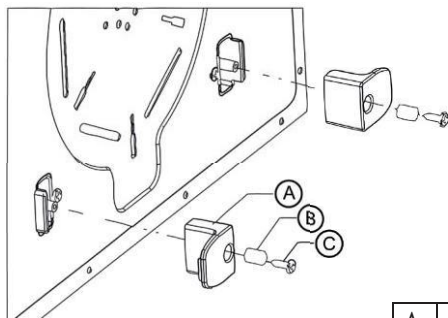
➡ *Atvienojiet kontaktdakšu no stāvas avota .*

Ļaujiet ierīcei dažas minūtes atdzist, pirms to atkal ieslēdzat.

Vada savākšana

Ierīces aizmugurē var uzstādīt praktisku, ar atspēri pievelkamu vadu. Šim nolūkam ir nepieciešams skrūvgriezis ar krustenisku uzgali. Veiciet uzstādīšanu, kā parādīts attēlos.

Uzstādīšanas laikā pārliecinieties, vai konusveida atspere ir uzstādīta ar lielāko diametru ierīces virzienā.



A	Plastmasas stiprinājums (2x)
B	Spirālveida atspere (2x)
C	Skrūve (2x)

Ierīces darbība

- Ierīce darbojas ātri un efektīvi. Gaisa plūsmu, kas tiek ievilkta no aizmugures, pastāvīgi silda tīpaša sildīšanas spole. Iekārtas iekšpusē silto gaisu vienmērīgi cirkulē ventilators. Tas nodrošina mitruma izdalīšanos no ēdiena.
- Šīs sistēma nodrošina viendabīgu žāvēšanu visos līmeņos. Trauku pārkārtošana nav nepieciešama. Kamēr ierīce darbojas, nav nepieciešama atsevišķa iejaukšanās, izņemot pirms žāvēšanas laika beigām.
- Pirms žāvēšanas beigām ir ieteicama pārtikas gatavības pārbaude, lai novērtētu nepieciešamību turpināt procesu vai to beigt.

Vispārīga informācija par pārtikas žāvēšanu

- Kaltēšana un žāvēšana ir senākās cilvēkiem zināmās ēdiena uzglabāšanas metodes. Žāvēšana samazina pārtikas produktos esošo ūdens daudzumu līdz minimumam, tādējādi atbrīvojoties no mikroorganismiem, kas veicina produkta sabojāšanos. Pareizi izžāvētu un iepakotu pārtiku var uzglabāt gadiem ilgi.
- Ūdens atdalīšanas dēļ aromātiskās vielas tiek koncentrētas. Tāpēc žāvēti pārtikas produkti ir ar izteiktu garšu. Vitamīni, barības vielas un minerālvielas tiek saglabātas. Žāvētos produktos nav sāra un citu konservantu.
- Pārtikas žāvēšana veicina Jūsu kulinārijas bagātināšanu papildus ēdiena konservēšanai un saldēšanai.
- Žāvēšana saulē un cepeškrāsnī prasa relatīvi daudz laika un to rezultāti ir mazāk apmierinoši nepatīkamas gaisa cirkulācijas dēļ.

Pārtikas sagatavošana žāvēšanai

- Novietojiet ierīci vietā, kur tā netraucē žāvēšanas procesu (ievērojiet arī uzstādīšanas instrukcijas!). Žāvēšanas procesā atkarībā no žāvējamā ēdiena var izplatīties patīkama, spēcīga vai pikanta smarža.
- Drošības dēļ visi produkti ir rūpīgi jānomazgā.
- Izmantojiet tikai nebojātu pārtiku vai rūpīgi izgrieziet bojātās vietas. Jāizņem augļu serdes un, ja nepieciešams, atbrīvojieties no mizas.
- Augļiem jābūt gataviem, bet ne pārgataviem.
- Pievērsiet uzmanību pārtikas sagataves informācijai, kas pieejama tabulā (sk. tālāk).
- Ja vēlaties atbrīvoties no sagrieztu augļu dabiskās brūnināšanās (oksidēšanās), augļus var šķīdināt ēdamkarotes citrona sulas uz krūzes ūdens veidotā šķīdumā. Atstājiet tos uz virtuves papīra dvieļa. Citronu sulas vietā var izmantot C vitamīnu.
- Žāvēšanas rezultāts būs vienmērīgāks, ja sagriezīsiet vienāda izmēra gabalus. Plānas šķēles izžūst ātrāk. Atcerieties, ka gabali kļūst mazāki, kad tos žāvē.
- Žāvējamo pārtiku vajadzētu sadalīt pēc iespējas vienmērīgāk un tikai vienā kārtā.
- Garšaugus žāvējiet uzmanīgi! Ja smarža ir pārāk intensīva, temperatūras līmenis ir pārāk augsts. Noņemiet garšaugu kātiņus un, ja nepieciešams, rupji sasmalciniet. Garšaugus ar lapām var atdalīt vienu no otra žāvēšanas procesa laikā, lai izvairītos no to salīpšanas.
- Nepiepildiet žāvēšanas paplātes pārāk pilnas, lai netraucētu gaisa cirkulāciju.

Uzglabāšana

Ļaujiet pārtikai atdzist pirms tās iesaiņošanas. Labākie trauki žāvētas pārtikas uzglabāšanai ir tīras un cieši aizveramas burkas. Der arī iepakojumi ar plēvi vai vakuumā. Žāvētos produktus, kuros ir atlicis neliels daudzums mitruma, ieteicams uzglabāt gaisa caurlaidīgos linu maisiņos. Žāvētos produktus var uzglabāt gadiem ilgi jebkurā istabas temperatūrā, bet ieteicams to darīt sausās, vēsās un tumšās telpās. Tiem ir vislabākā garša tuvākajos ziemas mēnešos un agrā pavasarī. Tāpat kā ar konserviem, ieteicams ik pa laikam veikt vizuālu produktu pārbaudi. Etiķetes ar saturu aprakstu un datumu sniedz informāciju un ļauj pilnvērtīgi baudīt paštaisītos produktus.

Žāvētu produktu izmantošana

Žāvētus augļus var ēst kā uzkodas, bet tos var izmantot arī kā daudzveidīgas sastāvdaļas dažādām receptēm.

Ja vēlaties žāvētos augļus receptē izmantot kā svaigos augļus, tiem atkal jāuzņem ūdens. Viens no veidiem, kā to panākt, ir 1 glāzei augļu pievienot 1 glāzi ūdens. Mērcēšanai nepieciešamais laiks ir apmēram 4 stundas (novērtējiet situāciju, jo iespējams procesam ir vajadzīgs mazāk laika, citādi augļi var kļūt pārāk mīksti).

Varat arī sekot pavāgrāmatas receptēm, kurās produktu gatavība var atšķirties atkarībā no receptē nepieciešamās.

Idejas žāvētu augļu izmantošanai:

- Augļu pīrāgs, kūka un citi konditorejas izstrādājumi.
- Piedeva vafelēm un pankūkām, desertiem, piemēram, ābolu mērce .
- Piedeva svaigiem savvaļas medījumu gaļas ēdieniem.
- Piedeva musli pudiņam, jogurtam, putukrējumam, saldējumam, augļu salātiem utt.
- Jūs varat glazēt dažādus augļus, tos ēst kā konfektes. Banāni ir lieliski piemēroti piena dzērieniem un kā sastāvdaļa bērnu pārtikai, ja kaltētus banānus sasmalcina pulverī.
- Dažus žāvētos augļus var labi sajaukt ar riekstiem un medu. Klāt pievienojot svaigus augļus. Atkarībā no receptes tos var atstāt veselus vai sasmalcināt.
- Agrīnās plūmes nav piemērotas žāvēšanai fruktozes trūkuma dēļ.
- Īpašs gardums, kas nāk no Himalajiem, ir augļu āda, ko taisa no dažādu augļu biezeņa. Tiem var pievienot medu, riekstus un garšvielas. Augļu ādu žāvē līdz stingram stāvoklim un pēc tam sagriež taisnstūrveida gabaliņos.

Žāvētus dārzeņus pirms sagatavošanas bieži nepieciešams iemērcēt ūdenī. Daļai žāvētu dārzeņu pievieno auksta vai remdena ūdens. Nekad nelietojiet vairāk ūdens, kā ēdienam nepieciešams. Izmērcētos dārzeņus neatstājiet pārāk ilgi pirms sagatavošanas. Izmērcēti dārzeņi jāvēra apmēram tikpat ilgi, cik saldēti dārzeņiem. Žāvētos zupas dārzeņus, kas ir salīdzinoši smalki sagriezti, var nemērcēt un pievienot katlā. Virtuves kombainā var sasmalcināt žāvētos dārzeņus līdz vēlamajam izmēram (zīdaīņu pārtikai, krējuma zupām, mērcēm utt.) leteicams žāvētus dārzeņus samalt. Sasmalciniet tādu dārzeņu daudzumu, kas atbilst mēneša lietošanai, jo sasmalcināšana samazina glabāšanas laiku. Pēc mērcēšanas kaltētus dārzeņus var viegli pagatavot arī kopā ar svaigiem dārzeņiem. Garšaugus var samalt vai sasmalcināt tieši pirms lietošanas. Pārlicinieties, ka tiem nav cieta kātu. Sēnes iemērc ūdenī un lieto kā svaigas. Tās var pievienot zupām un mērcēm. Papriku un asos piparus var sasmalcināt ar nazi vai virtuves kombainā un turēt kā garšvielu hermētiskā iepakojumā.

Ieteikumi žāvētu dārzeņu izmantošanai:

Dārzeņu zupa, piemēram, minestrone, sautējums (īru sautējums), dārzeņu gulašs, sēņu gulašs, artišoki (ietīti mīklā un vārīti eļļā), zāļu maisījumi, zāļu tējas, eļļas, selerijas sāls, ķiploku sāls.

Ieteicamais žāvēšanas ilgums

Žāvēšanas laiks ir atkarīgs no pārtikas mitruma, kvalitātes, biezuma, apkārtējās gaisa temperatūras un gatavojamā produkta daudzuma. Zemāk tabulā norādītie ilgumi var ievērojami atšķirties.

Vērtējiet situāciju un, ja nepieciešams, izvēlieties īsāku žāvēšanas laiku, kā arī laika beigās pārbaudiet, vai ir iegūts vēlams rezultāts.

Ierīce pārsvārā vienmērīgi apgādā visus žāvējamus produktus ar svaigu gaisu, taču ēdienu fizikālo atšķirību dēļ var iegūt dažādus rezultātus. Šī iemesla dēļ iesakām mīkstākos ēdiena gabalus žāvēt ½ līdz 1 stundu ilgāk.

Sagatavotais ēdiens nekavējoties jāizžāvē. Žāvēšanas procesu nav ieteicams pārtraukt. Pārāk ilga žāvēšana panāk garšu izgarošanu no garšaugiem un citiem aromātiskiem produktiem. Augļus, kurus ēd kā uzkodas, nevajadzētu žāvēt pārāk ilgi, lai tie būtu viegli košļājami un nebūtu drupani. Vislabāk var pārbaudīt produkta gatavību, kad tas ir pilnībā atdzisis. Žāvētiem dārzeņiem nevajadzētu būt mīksti, labāk sausiem un trausliem. Baudāmākie sīpoli un pētersīļi ir papīra konsistencē.

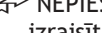
Piezīme: Tabulā ir uzrādīti ieteicamie parametri, kas var atšķirties iepriekš izskaidroto iemeslu dēļ.

Augļi	Sagatavošana	Temperatūra	Ilgums
Āboli	Nomazgājiet, nomizojiet un izņemiet serdes. Sagrieziet šķēlēs vai gredzenos (5 - 7 mm biezumā). Padoms: Ja nepieciešams, iemērcējiet citrona ūdenī, lai novērstu brūnināšanos.	55 °C - 60 °C	5 - 7 stundas
Aprikozes	Nomazgājiet un izņemiet kauliņus. Sagrieziet 2 vai 4 gabalos. Novietojiet ar griezto pusi uz augšu.	55 °C - 60 °C	20 - 24 stundas
Banāni	Nomizojiet un sagrieziet (2 - 5 mm biezumā). Padoms: Ja nepieciešams, iemērcējiet citrona ūdenī, lai novērstu brūnināšanos.	60 °C	7 - 10 stundas
Vīnogas (bez kauliņiem)	Nomazgājiet un sagrieziet uz pusēm.	55 °C - 60 °C	8 - 14 stundas
Apelsīni	Nomazgājiet un sagrieziet šķēlēs (5 - 10 mm).	55 °C - 60 °C	5 - 8 stundas
Persiki	Nomazgājiet un izņemiet kauliņus. Sagrieziet 2 vai 4 gabalos. Novietojiet ar griezto pusi uz augšu.	60 °C - 65 °C	8 - 16 stundas
Bumbieri	Nomazgājiet, nomizojiet un izņemiet serdes. Sagrieziet šķēlēs (5 - 7 mm biezumā). Padoms: Ja nepieciešams, iemērcējiet citrona ūdenī, lai novērstu brūnināšanos.	55 °C - 60 °C	8 - 14 stundas

Plūmes	Nomazgājiet un izņemiet kauliņus. Sagrieziet 2 gabalos. Novietojiet ar griezto pusi uz augšu.	60 °C - 65 °C	8 - 14 stundas
Augļu āda	400gzemenes+1banāns+pūdercukurs (cik nepieciešams). Noņemiet lapas no zemenēm, nomizojiet banānu, pievienojiet pūdercukuru un izklājiet uz cepamā papīra (daudzums ir pietiekams 2 paplātēm).	60 °C	4 - 5 stundas

Dārzeni	Sagatavošana	Temperatūra	Ilgums
Burkāni	Nomizojiet un sagrieziet garos gabaliņos (apmēram 5-7mm biezumā) vai šķēlēs (2 - 5 mm biezumā).	55 °C - 60 °C	4 - 6 stundas
Selerija	Nomazgājiet un sagrieziet šķēlēs.	50 °C - 60 °C	4 - 8 stundas
Kabači	Nomazgājiet un, ja nepieciešams, nomizojiet, un sagrieziet šķēlēs.	50 °C - 55 °C	6 - 10 stundas
Sēnes	Nomazgājiet vai notīriet un sagrieziet (apmēram 5 - 10 mm biezumā). Padoms: maziem gabaliņiem izmantojiet papildus žāvēšanas režģi.	50 °C - 60 °C	4 - 8 stundas
Zupas dārzeni	2burkānu daļas+1 selerijas daļa+1 puravu daļa. Sagatavojiet dārzeņus (nomazgājiet, nomizojiet). Rupji sarīvējiet burkānu un seleriju un sagrieziet puravu (apmēram 1 cm biezumā).	60 °C	8 - 12 stundas
Tomāti	Nomazgājiet, izņemiet sēklas un sagrieziet gabaliņos (5 - 10mm biezumā).	50 °C	4 - 5 stundas

Garšaugi	Sagatavošana	Temperatūra	Ilgums
Baziliks Nātres Estragons Marjorāns Oregano Pētersīļi Timiāns	Nomazgājiet, nosusiniet un sasmalciniet, ja nepieciešams. Padoms: Garšaugiem papildus izmantojiet žāvēšanas režģi.	40 °C	2 - 4 stundas

Gaļa	Sagatavošana	Temperatūra	Ilgums
Liellops	Sagrieziet lieso gaļu apmēram 1 cm biezās strēmelēs. Atstājiet ievilkties marinādē 8-12 stundas. Pirms žāvēšanas viegli notīriet. Padoms garšīgai marinādei (priekš apmēram 1 kg gaļas): - 150 ml Vorčesteras mērces - 250 ml sojas mērces - 1/2 tējkarotes sāls (varat izmantot arī kūpinātu sāli) - 2 tējkarotes piparu - 3 ēdamkarotes kečupa - 3 tējkarotes oregano (pēc izvēles) - ķiploki pēc garšas Sajauc visas sastāvdaļas.	40 °C - 45 °C	7 - 9 stundas
SVARĪGI! Strādājot ar neapstrādātu gaļu, nepieciešama higiēnas piesardzība! Tādā veidā izvairīsieties no baktēriju izplatīšanās uz gaļas vai marinādes:  Rūpīgi nomazgājiet rokas!  Veiciet gaļas pagatavošanu pēc iespējas ātrāk no tās ieguves brīža.  Nažiem un citiem piederumiem jābūt pilnīgi tīriem.  Visi priekšmeti, kas ir bijuši saskarsmē ar gaļu, jānotīra ar verdošu ūdeni!  NEPIESKARIETIES jēlai gaļai ar rokām, kurām ir vaļējas brūces, jo baktērijas var izraisīt nopietnu infekciju!			

Ierīces utilizācijas noteikumi



Šī zīme pie ražojuma norāda, ka ierīces pārstrāde ir jāveic saskaņā ar 2012.gada 4.jūlija direktīvu 2012/19/EC par elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumu pārstrādi (EEIA). Bīstamu vielu klātbūtne elektriskās un elektroniskās iekārtās to pārstrādes cikla laikā var ietekmēt apkārtējo vidi un cilvēku veselību.

Tādējādi ierīces dzīves cikla beigās, ierīci nedrīkst izmest kopā ar nešķirotiem sadzīves atkritumiem.

Kā patērētājam jums ir izšķiroša loma, lai sekmētu ierīču atkārtotu izmantošanu vai to pārstrādi. Par tuvākajiem, jums pieejamiem, atkritumu savākšanas centriem un vietām uzziniet savās pašvaldībās vai arī jautājiel ierīču pārdevējiem un izplatītājiem.

Jūsu pienākums ir rūpēties par jūsu rīcībā esošas ierīces nonākšanu šķirotu atkritumu pārstrādes sistēmā.