

## Augļu un dārzeņu žāvētājs

Modelis TS-9688-3(D-01)

### Lietošanas instrukcija

Paldies, ka iegādājāties šo produktu.

Pirms produkta lietošanas, lūdzu, rūpīgi izlasiet šo lietošanas instrukciju.

Ja Jūs šo produktu nododat citam lietotājam – lūdzu, dodiet viņam līdzi arī šo instrukciju.

### Produkta apraksts:

Augļu un dārzeņu žāvētājs ar mūsdienīgu dizainu un zemu enerģijas patēriņu. Žāvēti augļi nesatur papildu vielas (krāsvielas vai aromatizētājus) un ar žāvēšanu var būtiski pagarināt to uzglabāšanas laiku. Šī ierīce ir labs palīgs veselīgā uztura cienītājiem. Žāvēšanas laiks vienmēr ir individuāls un atkarīgs no pārtikas veida, mitruma, lieluma (šķēļļu biezuma) un iestatītās temperatūras.

### Pirms ierīces lietošanas rūpīgi izlasiet visus norādījumus:

- Šī ierīce ir paredzēta tikai lietošanai mājās, nevis komerciālai lietošanai.
- Ierīce vienkārši un ātri izžāvē dārzeņus, augļus, gaļu, zivis un citus pārtikas produktus.
- Žāvēšanas sistēma darbojas pēc karstā gaisa cirkulācijas principa.
- Ir karstā gaisa temperatūras regulēšanas iespēja - jūs varat iestatīt dažādas žāvēšanas temperatūras dažādiem pārtikas produktiem.

### Lietošanas un drošības norādījumi:

Žāvētāju var izmantot telpā ar temperatūru no +1 °C līdz +31 °C. Pirms žāvētāja lietošanas uzmanīgi izlasiet instrukciju, izmantojiet to, tikai mājās apstākļos. Ierīce darbojas ar AC 220V-240V strāvu. Neatstājiet žāvētāju bez uzraudzības. Izvairieties no ūdens iekļūšanas žāvētāja pamatnē, jo tas var sabojāt elektroinstalāciju. Sagrieziet pārtiku gabalos vai šķēlēs un novietojiet to vienā kārtā uz žāvēšanas paplātes. Nelieciet pārāk daudz produktu uz vienas paplātes, jo tas ietekmēs žāvēšanu.

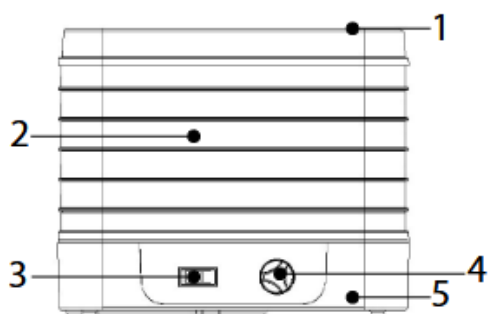
### Ievērojiet šīs vadlīnijas:

- Pamatnes, vai elektriskā vada vai kontaktdakšas bojājumu gadījumā ir stingri aizliegts izmantot žāvētāju.
- Jebkādu bojājumu gadījumā sazinieties ar autorizētu servisu.
- Jūs varat mainīt žāvēšanas paplāšu skaitu.
- Ķīmiskās tīrīšanas līdzekļu izmantošana žāvētāja tīrīšanai ir aizliegta.
- Sargājiet elektrisko vadu un pamatni no samirkšanas, nekādā gadījumā negremdējiet to ūdenī. Lai notīrītu - vienkārši noslaukiet to ar mitru drānu.
- Lietošanas laikā ir aizliegts pārvietot žāvētāju.
- Ja ventilators apstājas, izmantojot žāvētāju, atvienojiet žāvētāju no elektrības.
- Neaizklājiet ventilācijas atveres vākam vai pamatnes iekšpusē, lai siltais gaiss varētu izplūst no žāvētāja.

Šī ierīce nav piemērota personām (tai skaitā bērniem) ar samazinātu fizisko, sensorisko vai psihisko spēju, pieredzes trūkumu un informācijas trūkumu, ja tās

neuzrauga personas, kas ir atbildīgas par viņu drošību. Neļaujiet bērniem spēlēties ar šo ierīci.

## Produkta daļu apraksts



1. Vāks ar atverēm, siltā gaisa noplūdei
2. Žāvēšanas paplāte
3. Strāvas ieslēgšana / izslēgšana poga
4. Temperatūras iestatīšanas regulators (termostats)
5. Žāvētāja bāze ar elektroinstalāciju

## Ierīces lietošana

Novietojiet žāvētāju uz līdzenas virsmas un pievienojiet kontaktligzdu elektriskajam tīklam. Uz žāvēšanas paplātes (var mazgāt ar remdenu ūdeni), uzlieciet produktus, kas ir sagriezti plānās šķēlēs.

Ieslēdziet ierīci, izmantojot ieslēgšanas pogu, un iestatiet ar termostatu vēlamu temperatūru.

Pateicoties ventilatoram, siltais gaiss cirkulē pa žāvēšanas paplātēm, tāpēc žāvētājs nodrošina ātru un vienmērīgu ēdiena izžūšanu. Mitrais gaiss izplūst pa augšējā vāka atverēm. Nenosedziet ventilācijas atveres.

## Lietas, kas jāpatur prātā, lietojot produktu:

1. Nepārtrauktās lietošanas maksimālais ilgums nedrīkst pārsniegt 72 stundas, lai izvairītos no ierīces bojājumiem.
2. Pēc katras lietošanas reizes temperatūra tiek iestatīta uz zemāko vērtību, izslēdziet žāvētāju un izņemiet kontaktdakšu no kontaktligzdas.
3. Žāvēšanas laikā ļaujiet karstam gaisam plūst dabiski. Neievietojiet pārāk daudz produktu, un uzmanieties, lai tas nepārietu pāri paplātes malām. Dažādiem pārtikas produktiem ir dažāds žāvēšanas laiks. Ja produkti pietiekami neizžūst 1 dienas laikā, turpiniet žāvēšanu nākamajā dienā.
4. Žāvēšanas ātrums ir augstāks virs pamatnes (apakšējā paplāte) un zemākais zem vāka (augšējā paplāte). Lai paātrinātu un regulētu žāvēšanu, mainiet paplātes vietām. Pārvietojiet paplātes no augšas uz leju un otrādi.

## Žāvētāja lietošanas soli:

1. Pirms pirmā žāvētāja lietošanas izmazgājiet žāvētāja paplātes un nosusiniet ar sausu drānu.
2. Iepriekš sagatavotus produktus uzlieciet uz žāvēšanas paplātes. Paplāti nolieciet uz žāvētāja pamatnes un pārklājiet ar vāku.
3. Pirms pārtikas žāvēšanas sagatavojiet to pēc nepieciešamības - piemēram, tīrīšana,

Izplatītājs: SIA TV PRODUCTS, Vienotais reģistrācijas numurs: 40203261904

Jautājumu vai pretenziju gadījumā, lūdzu, rakstiet uz: [info@tv-shop.lv](mailto:info@tv-shop.lv) un mēs centīsimies atrast risinājumu.

sagriešana, mizošana, mērcēšana utt.

4. Ievietojiet kabeli kontaktligzdā, ieslēdziet ierīci, ieslēgsies sarkana gaisma ieslēgšanas pogā, piespiediet to un no atvēruma vākā sāks plūst silts gaiss.
5. Iestatiet vēlamo temperatūru žāvēšanai, izmantojot temperatūras regulētāju.
6. Žāvējiet ēdienu atkarībā no tā šķirnes, mitruma pakāpes un citām prasībām.
7. Iestatiet temperatūru līdz zemākajai vērtībai, izslēdziet žāvētāju un atvienojiet to no kontaktligzdas.

### **Padomi pārtikas sagatavošanai:**

(Piezīme. Šīs metodes ir paredzētas tikai jūsu iedvesmai - jums nav tām jāseko)

#### **A. Augļu sagatavošana**

Sajauc 2 tases ūdens ar ¼ glāzi augļu sulas un iemērciet sasmalcinātus augļus pirms žāvēšanas uz 2 minūtēm. (Piezīme. Lietojiet sulu no tā paša augļa, piemēram, āboliem- ābolu sula). Augļus izņem no šķidrums, notecina un nosusina.

#### **B. Dārzeņu sagatavošana**

1. Apstrādājiet dārzeņus tvaikos, verdošā ūdenī vai eļļā. Tas attiecas uz tādiem dārzeņiem kā ziedkāposti, sparģeļi un tomāti.
2. Sagatavotus dārzeņus ieliek verdošā ūdenī no 3 līdz 5 minūtēm. Notecina un nosusina
3. Joprojām varat iegremdēt to pirms žāvēšanas uz 2 minūtēm citronu sulā.

### **Gaļas, zivju un citu pārtikas produktu sagatavošana.**

Cūkgaļa (bez taukiem). Gaļai vajadzētu iemarinēt pirms žāvēšanas, lai saglabātu tās dabisko garšu un mīkstinātu. Marinādē ir jāiekļauj sāls, kas absorbē mitrumu no gaļas, un tai ir izturība.

Standarta marināde. ½ glāze sojas mērces, 1 sasmalcināta ķiploku daiva, 2 ēdamkarotes brūna cukura, 2 ēdamkarotes tomātu pastas, ½ tasi Worcečas mērces, ¼ tējkarotes sāls, ½ tējkaroti sīpolu pulvera, ½ tējkarotes sasmalcinātu piparu. Sajauc visas šīs sastāvdaļas un ievietojiet gaļu šajā maisījumā.

Žāvēšanas laiks ir apmēram 3 līdz 8 stundas līdz visa mitruma iztvaikošanai (atkarībā no šķēļu izmēra un biezuma).

Mājputni: visai mājputnu gaļai jābūt iepriekš pagatavotai pirms žāvēšanas. Vārīšana vai cepšana ir labākā metode. Žāvēšanas laiks ir aptuveni 2 līdz 8 stundas, līdz visa mitruma iztvaikošanai (atkarībā no šķēļu lieluma un biezuma).

Zivis. vārītas vai ceptas (cepti cepeškrāsnī pie 200 ° C 20 minūtes). Žāvēšanas laiks ir aptuveni 2 līdz 8 stundas pirms visa mitruma iztvaikošanas (atkarībā no šķēļu lieluma un biezuma).

Maize. Sagrieziet maizi un ielieciet paplātē. Izvietojiet maizi (vai citus konditorejas izstrādājumus) uz žāvēšanas paplātēm. Žāvēšanas laiks ir 30 minūtes līdz 2 stundām

(atkarībā no izmēra un biezuma šķēles).

Rieksti, Nolobiet riekstus un mazgājiet tos karstā ūdenī. Izklājiet uz plāksnes.

Žāvēšanas laiks ir no 18 līdz 26 stundām (atkarībā no riekstu lieluma).

### Tīršana un apkope:

Pirms tīršanas vienmēr atvienojiet ierīci no elektrības.

Pēc žāvēšanas mazgājiet paplātes ar siltu ūdeni un nosusiniet ar mīkstu drāniņu. Ja nepieciešams, izmantojiet maigu tīršanas līdzekli. Nelieciet žāvēšanas pamatni zem plūstoša ūdens. Nemēģiniet to mazgāt ar ūdeni.

Izmantojiet tikai mitru drānu. Nelietojiet abrazīvus tīršanas līdzekļus, metāla suku vai organiskos šķīdinātājus

### Uzglabāšana:

Uzglabāt labi vēdināmā telpā, kur ir temperatūra no 1 ° līdz 40 ° C

### Tehniskie dati:

Barošanas avots: AC 230 V / 50 Hz

Enerģijas patēriņš: ne vairāk kā 250 W

Temperatūras kontrole: no 35 līdz 70 ° C

### Ierīces garantija neattiecas:

- Uz ierīces daļu dabisko nolietojumu, kas radies ierīces ilgstošas lietošanas rezultātā.
- Uz bojājumiem, kas radušies ārēju faktoru ietekmē (Kā nepareiza izmantošana utt.).
- Uz bojājumiem, kas radušies ierīces nepareizas lietošanas vai glabāšanas rezultātā.
- Uz mehāniskiem ierīces bojājumiem, kas radušies tās krišanas vai cita līdzīga iemesla rezultātā.
- Uz bojājumiem, kas radušies nekvalificēta remonta, neatbilstošu detaļu lietošanas vai ierīces pārslogošanas rezultātā.

### Apkārtējās vides aizsardzība



Šis simbols uz ierīces vai uz tās iepakojuma norāda uz to, ka šo ierīci nedrīkst nodot parastos sadzīves atkritumos, bet tā nododama atsevišķi īpašā elektrisko un elektronisko iekārtu savākšanas vietā.

Pareizi utilizējot šo ierīci Jūs dosiet savu ieguldījumu apkārtējās vides un savu līdzcilvēku

veselības aizsardzībā. Nepareizas utilizācijas rezultātā tiek apdraudēta apkārtējā vide un cilvēku veselība.

Plašāku informāciju par šīs ierīces otreizējo pārstrādi varat saņemt savā pašvaldībā, no sava atkritumu apsaimniekotāja vai veikalā, kur šo ierīci iegādājāties.

Importēts no Čehijas Republikas