

**L'EQUIP®**  
Life In Healthy Balance

# FilterPro

## Maisto Džiovintuvas

Vartotojo instrukcija



**L'EQUIP®**  
Life In Healthy Balance

Maisto džiovintuvas  
Vartotojo instrukcija  
Importuotojas: UAB „Optita“  
S. Dariaus ir S. Girėno g. 54  
LT-75129, Šilalė  
[www.sveikossultys.lt](http://www.sveikossultys.lt)  
8 449 74017

## SVEIKINAME

Jūs esate L'EQUIP FilterPro Maisto džiovintuvo savininkas. Šis energiją taupantis maisto džiovintuvas yra sukurtas jūsų sveikatai ir patogumui bei atidaro naują dimensiją maisto laikymui. Šis filtras užtikrina, kad maistas būtų džiovinamas be priemaišų iš oro.

Mes esame užtikrinti, kad jums patiks naudojimo paprastumas ir gaminimo rezultatai.



## TURINYS

Svarbūs saugos nurodymai.....	4
Džiovinimo nauda.....	5
Priedai.....	6
Valymas ir priežiūra / Naudojimas.....	7
Gedimų diagnostikos vadovas.....	8
Kaip džiovinti.....	9
Išankstinis apdorojimas.....	10
Padėklų užpildymas.....	11
Džiovinimo laiko ir temperatūros gidas.....	12
Džiovinimo maisto laikymas.....	13
Maisto produktų drėgmės atkūrimas.....	14
Vaisiai.....	15-16
Džiovinami vaisių tyrės lakštai.....	17
Mėsa, žuvis ir paukštiena.....	18-19
Vytinta mėsa.....	19-20
Daržovės.....	21-22
Žolelės.....	23-24
Popuri.....	25
Receptai.....	26-39
Gaivieji gėrimai.....	27
Pusryčiai.....	28
Uogienės.....	29
Desertai.....	30-32
Džiovinami vaisių tyrės lakštai.....	33
Sriubos / Padažai.....	36-37
Užkandžiai.....	38
Daržovės.....	39
Priedai.....	40
Garantinė informacija.....	41

**SVEIKI ATVYKĘ Į NUOSTABŲ MAISTO DŽIOVINIMO PASAULĮ!**

## SVARBŪS SAUGOS NURODYMAI

Naudodami elektrinius prietaisus, laikykitės nurodymų:

### PERSKAITYKITE VISAS INSTRUKCIJAS

Tinkamai naudojamas maisto džiovintuvas tarnaus jums daugelį metų. Naudodami elektrinį prietaisą, laikykitės sekančių pagrindinių perspėjimų. Prieš prietaisą naudodami, perskaitykite jo naudojimo instrukcijas.

1. Nelieskite kaitinimo spiralės.
2. Nelieskite įkaitusių paviršių.
3. Siekdami apsisaugoti nuo elektros keliamų pavojų, neįmerkite laido, kištuko ar korpuso į vandenį ar kitokį skystį.
4. Reikia būti itin atsargiems naudojant prietaisą greta vaikų arba kai jį naudoja vaikai.
5. Kai prietaiso nenaudojate arba ketinate jį valyti, išjunkite maitinimo laidą iš elektros lizdo. Prieš uždėdami ar nuimdami prietaiso dalis, palaukite kol prietaisas atvės.
6. Neįjunkite prietaiso į elektros lizdą, jei jo viršutinis dangtis yra apverstas ir neapverskite prietaiso dangčio tol, kol prietaisas nėra pilnai atvėšęs.
7. Nenaudokite prietaiso, jei pažeistas jo maitinimo laidas ar kištukas, jei prietaisas netinkamai veikia ar buvo kaip nors pažeistas. Tokiais atvejais kreipkitės į artimiausią techninės priežiūros centrą, kuriame prietaisas bus patikrintas ir sutaisytas, jei reikia.
8. Naudojant gamintojo nerekomenduojamus priedus kyla didelis pavojus naudotojui.
9. Nenaudokite prietaiso lauke.
10. Nelaikykite prietaiso greta dujinės arba elektrinės viryklės ar įkaitusioje orkaitėje.
11. Nepilkite į džiovintuvą skysčių.
12. Prietaisą naudokite tik pagal nurodytą paskirtį.
13. Maitinimo laidas neturi kyboti ant stalo kampo ar liestis su karštais paviršiais.
14. Nenaudokite prietaiso, jei pažeistas jo maitinimo laidas arba kištukas, jei prietaisas netinkamai veikia, buvo pažeistas ar numestas ant žemės. Jei pažeidžiamas prietaiso maitinimo laidas, jį pakeisti gali tik įgalioto techninės priežiūros centro darbuotojas arba atitinkamai kvalifikuotas asmuo, kad būtų išvengta visų galimų pavojų.

### IŠSAUGOKITE ŠIAS INSTRUKCIJAS TIK NAUDOJIMUI NAMUOSE

## KAS YRA MAISTO DŽIOVINIMAS?

Maisto džiovinimo procesu drėgmė yra pašalinama iš maisto. Tai apsaugo nuo sugedimo. Džiovintą maistą yra lengva saugoti ir naudoti vėliau. Džiovinant yra prarandamos kelios maistinės medžiagos.

## DŽIOVINIMO NAUDA

- Maistas išsaugo beveik visas maistines medžiagas ir skonį.
- Jūs galite kontroliuoti maisto kokybę; saugoti maistą su geriausia maistine būkle.
- Sumažėja maisto svoris ir dydis.
- Galite nesijaudinti dėl maisto sugedimo, priešingai negu su šaldytu maistu, jeigu dingsta elektra.
- Maiste tankiau saugoma energija.
- Maistas neveikiamas ypač aukšta temperatūra, kaip yra maisto konservavimo procese.
- Paruošimas yra lengvas ir džiovinimui nereikia nuolatinės priežiūros.
- Džiovinimas gali būti atliktas per naktį.
- Džiovintą maistą yra lengva laikyti ir lengva naudoti.
- Džiovinto maisto laikymas yra energetiškai ekonomiškėsnis.
- Džiovinimas koncentruoja natūralų skonį, saldumą ir aromatą.

Maistą džiovinant natūralūs cukrūs koncentruojasi, todėl išdžiovinti produktai yra natūraliai saldūs. Dažniausiai jums nereikės pridėti cukraus, būtent dėl šios priežasties.

Džiovintas maistas turėtų būti laikomas sandariame inde.



**FilterPro Džiovintuvas yra pagamintas iš saugaus, stabilaus plastiko.**



## PRIEDAI

### **Dėklai:**

Pridėti 6 dėklai: 2 gilūs ir 4 įprastiniai.

Papildomi dėklai yra galimi kaip priedai, galite juos įsigyti iš L'QUIP platintojo.

**Rekomenduojame plauti rankomis.**

### **Tinkliniai intarpai:**

Pridėti 6 intarpai. Neleidžia mažiems arba supjaustytiems vaisiams nukristi pro skylės. **Rekomenduojame plauti rankomis.**

### **Vaisių žievelių lakštai:**

Pridėti 2 lakštai. Jie įsideda tiesiai į padėklus yra sukurti neleisti vaisių tyrei išsilieti. **Plaukite rankomis.**

### **Jogurto puodeliai:**

Pridėti 4 puodeliai. Šie puodeliai įsideda į giliuosius dėklus ir leidžia pagaminti šviežų jogurtą. **Rekomenduojame plauti rankomis.**

### **Temperatūra:**

Mikroprocesoriaus kontroliuojamas šilumos jutiklis stabilizuoja džiovinimo terpę. Ši sistema užtikrina tikslius rezultatus.

### **Filteras:**

Pridėtas 1 filtras. Filtruoja orą, todėl džiovinamas maistas neveikiamas priemaišomis. **Plaukite rankomis.**

## VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

### **Pradedant:**

Prieš naudodami džiovintuvą pirmą kartą, išplaukite dėklus, dangtį, tinklinius intarpus ir žievelių lakštus su šiltu, muilinu vandeniu.

### **Po kiekvieno naudojimo:**

Išvalykite padėklus, dangtį, tinklinius intarpus ir žievelių lakštus, (jeigu buvo naudoti), su šiltu, muilinu vandeniu.

### **Dėmesio:**

- Nedėkite dėklų, tinklinių intarpų, žievelių lakštų ar dangčio į indaplovę. Karštis gali deformuoti šias dalis.
- Plaukite tik rankomis.
- Nemerkite pagrindo į vandenį. Valykite jį drėgnu, švarių skudurėliu.

## NAUDOJIMAS

1. Padėkite džiovintuvą ant lygaus, sauso ir stabilaus paviršiaus.
2. Įsitikinkite, kad filtras yra švarus ir tinkamai įstatytas.
3. Paruoškite maistą džiovinimui. Neuždenkite centrinių skylių!
4. Sudėkite dėklus ant pagrindo ir uždėkite dangtį.
5. Įsitikinkite, kad dėklai yra tvirtai uždėti.
6. Įsitikinkite, kad yra bent 2 cm erdvės aplink džiovintuvą, kad jis gautų oro.
7. Vadovaukitės lentelėmis, norėdami nustatyti temperatūrą ir laiką.
8. Įjunkite maitinimo laidą į elektros lizdą namuose.
9. Jūs pasiruošęs džiovinimui!

## GARANTINIS APTARNAVIMAS

Jei jūsų džiovintuvas susidūrė su problemomis, pirmiausia skaitykite gedimų diagnostikos vadovą sekančiame puslapyje. Garantinio aptarnavimo informaciją rasite šio vadovo pabaigoje.

## GEDIMŲ DIAGNOSTIKOS VADOVAS

Simptomas	Galima priežastis	Ką patikrinti?
Nėra šilumos Nesisuka ventilatorius	Negaunama elektros energija	1. Ar prietaisas įjungtas į elektros lizdą. 2. Prietaisas įjungtas. 3. Įsitikinkite, kad namuose yra elektra ir elektros lizdas yra veikiantis.
Nėra šilumos	Sugedę laidai	1. Patikrinkite temperatūros nustatymus. 2. Gražinkite apt. servisui, jei problema išlieka.
Nesisuka ventilatorius	Variklis sustojo	1. Nedelsiant išjunkite. 2. Patikrinkite ar nėra pašalinių objektų (džiovinimo maisto gabalėlių) įstrigusių ventilatoriuje. Apverskite pagrindą ir pakratykite, tada pavertę šonu, iškratykite džiovinimo maisto daleles. Jei ventilatorius vis tiek neveikia, gražinkite į servisą apžiūrai.
Lėtas džiovinimas	Dėklai perpildyti  Oras nuteka, dėl iškreiptų arba netinkamai sudėtų padėklų.	1. Oras turi laisvai tekėti aplink maistą. Pabandykite sumažinti kiekį kiekviename dėkle. 2. Patikrinkite, ar nėra pašalinių objektų (džiovinimo gabaliukai), kurie neleistų sukurti ventilatoriui. 3. Pakeiskite išlenktus padėklus. Pastaba: karštis iš daugumos indaplovių džiovinant gali deformuoti džiovinimo padėklus. Padėklai turi būti plaunami rankomis. 4. Iš naujo tinkamai sukraukite padėklus.
Netolygus džiovinimas	Netolygus maisto storis ir prinokimas. Padėklai nepasukti. Per daug maisto dėkluose.	1. Įsitikinkite, kad maisto produktai yra vienodos brandos ir storio. 2. Periodiškai pasukite padėklus. 3. Įsitikinkite, kad maistas neblokuoja oro srauto dėkle
Perkaitimas arba nekankama šiluma.	Temperatūros kontrolė nefunkcionuoja.	1. Išjunkite iš el. lizdo džiovintuvą ir išvalykite elektroninius valdiklius. Atstatykite temperatūrą. Jei temperatūra stipriai skiriasi, gražinkite prietaisą apžiūrai.
Variklis ar ventilatorius veikia garsiai.	Pašaliniai obj. ventilatoriuje arba variklio guoliai sugadinti.	1. Pabandykite išvalyti pašalines medžiagas purtydami, kaip aprašyta aukščiau. Jei nėra pokyčių, gražinkite apžiūrai.

## KAIP DŽIOVINTI

Vienintelis būdas tapti ekspertu yra įgyti patirtį. Eksperimentuokite su įvairiais džiovinimo laikais ir temperatūromis. Užsirašykite, kas geriausiai tinka jums.

### **Reikmenys:**

- Aštrus skutimo peilis (naudokite nerūdijančio plieno peilius)
- Pjaustymo lenta
- Smulkintuvas
- Sandėliavimo indeliai

Prieš džiovindami, kruopščiai nusiplaukite rankas. Įsitikinkite, kad visi jūsų naudojami reikmenys yra švarūs.

### **Maisto pasirinkimas:**

Pasirinkite geriausios kokybės maistą, sunokimo ir skonio pike. Nupjaukite visas sutrintas ar sugedusias maisto dalis.

### **Nuspręskite prieš džiovindami:**

Prieš džiovindami nuspręskite, kaip šis maistas bus naudojamas. Pavyzdžiui: užkandžiams, kepiniams, sriuboms, padažams. Tai padės nuspręsti kaip supjaustyti maistą, ar jį nuskusti, ar naudoti prieskonius.

### **Nuskusti ar ne:**

Džiovinotos žievelės dažniausiai būna kietos ir ilgiau džiovinamos; vis dėl to, vaisių ir daržovių žievelės turi daug vaisiaus maistinės vertės. Nuskutimas yra individualus pasirinkimas. Jeigu paprastai, kokiam nors receptui, produktą skustumėte, tą patį darykite džiovindami. Nuskuskite obuolius, kuriuos naudosite pyragui ar pomidorus sriubai. Geriau neskusti, jeigu produktą naudosite kaip užkandį.

### **Pjaustymas daro skirtumą:**

- Pjaustykite maistą, kad sulygintumėte storumą.
- Nepjaustykite maisto per plonai. 0.5 cm dažniausiai yra tinkamiausia.
- Kupini drėgmės produktai, kaip arbūzas, turėtų būti pjaustomi storiau, kad būtų geriau išdžiovinti.
- Drėgmė yra lengviausiai pašalinama iš pjauto paviršiaus, o ne per žievelę. Kuo didesnis paviršiaus plotas, tuo geriau ir greičiau vyks džiovinimas.
- Plonos daržovės, kaip žalieji žirneliai, šparagai ar rabarbarai turėtų būti perpjauti per pusę išilgai arba įstrižai.
- Brokolio stiebas turėtų būti padalintas į dvi ar keturias dalis, priklausomai nuo skersmens.
- Vaisiai neturėtų būti pjaunami per šerdį.
- Pjaukite plonais ir plokščiais gabaliukais.
- Maži vaisiai, kaip braškės, gali būti perpjauti pusiau. Mažesnės uogos turėtų būti įpjautos arba perpjautos pusiau.

## IŠANKSTINIS APDOROJIMAS

### Išmirkymas išankstinio apdorojimo skiedinyje: (naudojama vaisiams)

Kai kurie vaisiai, pavyzdžiui, obuoliai, kriaušės, persikai, abrikosai ir bananai linkę oksiduoti ir džiovinimo metu, arba laikyti ilgiau kaip 6-7 mėnesius, patamsėti. Siekiant užkirsti kelią spalvos pakeitimui ir pratęsti galiojimo laiką, apdorokite nurodyta tvarka:

- Išmirkykite skiedinyje: Citrinos sultyse su 2 dalimis sulčių ir 1 dalimi vandens. Taip pat galite naudoti apelsinų, ananasų sultis, šviežias citrinų sultis, askorbo rūgštį (vitaminas C). Sumaišykite 1 šaukštelį askorbo rūgšties į litrą vandens.
- Tirpale vaisius laikykite 2-5 minutes ir ne ilgiau negu 10 minučių.
- Prieš dėdami į džiovinimo padėklus, perkoškite per tankų kiaurasamtį.

### Apvirimo / garinimo privalumai: (naudojama daržovėms)

- Suteikia spalvą
- Sustabdo nokimo procesą (fermentinis veiksmas)
- Neleidžia keistis skoniu
- Palengvina džiovinimo procesą ir sumažina džiovinimo laiką
- Sumažina užteršimą pelėsiais ir bakterijų augimą

**PASTABA:** Dauguma daržovių, kaip žirnėliai, kukurūzai ir brokoliai, turi būti garinamos ar apvirinamos prieš džiovinimą. Morkos ir salierai turėtų būti garinami ar apvirinami. Nors neapdorotos daržovės po 3-4 mėnesių turės gerą skonį, karščiu apdorotos daržovės turės geresnę spalvą ir bus atkuriamos kur kas greičiau. Svogūnai, česnakai, pipirai, pomidorai ir grybai gali būti džiovinami ir atkurti be apdorojimo karščiu. Apskritai, jei daržovės turi būti garinamos arba apvirinamos šaldymui, tai turi ir džiovinimui.

### Kaip apvirinti:

1. Sudėkite daržoves į krepšį ar kiaurasamtį.
2. Įmerkite kiaurasamtį į verdantį vandenį ir palaikykite 5-20 sekundžių, priklausomai nuo supjaustytų gabaliukų dydžio. (Laikykite vandenyje kol pastebėsite spalvos pasikeitimą).
3. Nedelsiant išimkite. Įmerkite į ledinį vandenį, kad sustabdytumėte virimo procesą.
4. Nusausinkite ir sudėkite į džiovinimo dėklus.

### Kaip garinti:

1. Sudėkite daržoves į krepšį arba kiaurasamtį, kuris leis garams cirkuliuoti aplink daržoves.
2. Įdėkite užpildytą kiaurasamtį į puodą su 5cm verdančio vandens. Maistas neturėtų liestis su vandeniu.
3. Uždenkite ir garinkite 3-5 minutes.
4. Atlikite 3 ir 4 punktus apvirinimo instrukcijoje ('Kaip apvirinti').

## PADĖKLŲ UŽPILDYMAS

**Dėmesio:** Jei palaidos dalelės pateks į pagrindą arba drėgmės lašai pateks į variklį, bus sugadintas variklis ir elektronika. Norėdami šito išvengti, atidžiai atlikite žemiau pateiktus nurodymus.

### Prieš užpildant padėklus:

- Pašalinkite visą drėgmės perteklių iš maisto produktų, kurie buvo plauti, cukruoti, marinuoti arba turi didelę drėgmę (pvz., labai prinokusių pomidorų arba citrusinių vaisių).

### Dėklų užpildymas:

- Kai maistas buvo tinkamai apdirbtas pradėkite pildyti džiovinimo dėklus.
- Ant dėklo maistą sudėkite vienu sluoksniu. Palikite mažus tarpus tarp kiekvieno gabaliuko.
- Įsitinkite, kad centrinė ertmė yra neuždengta, kad oras galėtų cirkuliuoti.
- Jeigu tik viena pusė pjauta, ją nukreipkite į viršų.

**PASTABA:** Visada užpildykite dėklus maistu prieš dėdami dėklų rinkinį ant pagrindo.

### Užpildyti dėklai:

- Užpildytų dėklų iškart nedėkite ant pagrindo.
- Leiskite perteklinei drėgmei nulašėti per 10 minučių ant popierinio rankšluosčio arba nusausinkite dėklus sausu rankšluosčiu, kas leis dėklus dėti nelaukiant 10 minučių.
- Dedant dėklus ant popierinio rankšluosčio, leis surinkti drėgmę ir lengviau valyti paliktą drėgmę.

## DŽIOVINIMO LAIKAS

Nustatyti tikslius džiovavimo laikus yra neįmanoma, kadangi drėgmės kiekis skiriasi dėl oro, dirvos sąlygų, vietos, kur buvo auginamas, kaip storai supjaustytas. Tankesnis maistas yra džiovinamas ilgiau. Su šiek tiek patirties, jūs sužinosite, koks maistas džiovinamas ilgiausiai. Pavyzdžiui, pomidorai yra gana sultingi ir užtruks ilgiau negu kopūstas, kuris yra sausas. Citrusiniai vaisiai užtruks ilgiau negu obuoliai. Pasižymėkite savo pasiekimus vėlesniam naudojimui. Supjaustytus vaisius, daržoves ir mėsą pradėkite tikrinti po kelių valandų džiovavimo laiko. Džiovavimo pabaigoje tikrinkite dažniau. Žolelės, žievelės ir sukaptas maistas džiūsta trumpiau. Jeigu produktai perdžiūva, jie pradeda ruduoti, bet jie vis dar tinkami kepiniams ar sriuboms. Taip pat, ilgiau užtrunka juos atstatyti ir gali reikėti papildomo vandens, bet skoniui tai įtakos beveik neturi.

## DŽIOVINIMO TEMPERATŪRA

Temperatūra gali skirtis ir nėra kažkokios nustatytos temperatūros. Vienintelis būdas žinoti tikslias temperatūras yra džiovinti, džiovinti ir džiovinti dar šiek tiek. Drėgmė ore keičia džiovavimo laiką ir rezultatų kokybę. Eksperimentuokite su skirtingomis temperatūromis, išankstiniais apdorojimais.

Žemiau nurodyti rekomenduojami pradžios taškai skirtingiems produktams:

- Vaisiai — 54° iki 60°
- Daržovės — 52° iki 57°
- Džiovinta mėsa — Pradėkite aukščiausia temperatūra (70°), po 4 valandų sumažinkite iki 60°-63° ir džiovinkite kol pasieksite norimą tekstūrą.
- Žolelės — 35° iki 38°
- Riešutai — 32°
- Jogurtas — 46°

Nėra nustatyto laiko limito. Tai priklauso nuo maisto tipo, supjaustymo storumo ir vandens kiekio.

## DĖKLŲ SUKEITIMAS

L'EQUIP džiovintuvas yra sukurtas veikti net su 20 dėklų. Kai naudojate daugiau, negu 4 dėklus, periodiškai dėklų sukeitimas, duos optimaliausių rezultatų. Viršutinį dėklą dėkite apačioje ir t.t.

## DŽIOVINTO MAISTO LAIKYMAS

Kai maistas yra pakankamai išdžiovintas, jį atvėsinkite (apie 15-30 minučių). Jei maistas per ilgai laikomas atvirame ore, jis pradės sugerti drėgmę. Pasirinkite tinkamus sandarius indus ir laikykite optimaliomis sąlygomis. Jeigu drėgmė ar kondensacija pasirodo inde - maistas nebuvo visiškai išdžiovintas. Įdėkite jį atgal į džiovintuvą, kol maistas bus visiškai sausas.

### Indai:

Bet kuris švarus, sandarus ir drėgmei atsparus indas yra tinkamas. Pridėkite kiekvieną indą, kiek jame telpa. Tvirti, užtraukiami plastikiniai maišeliai ar šilumai sandarūs maišeliai yra puikūs pasirinkimai. Užpildyti maišeliai gali būti dedami į metalines skardines su dangčiais (kavos skardinės). Tai padės išvengti vabzdžių ir šviesos. Stiklainių su sandariais dangteliais gali būti naudojami ir be plastikinių maišelių. Nenaudokite popierinių ar medžiaginių maišelių ar bet kurio indo, be sandaraus dangčio.

### Ženklimas:

Ženklinkite išdžiovintą maistą produkto pavadinimu, džiovavimo data ir kiekiu / svoriu. Tai leidžia optimaliai naudoti maistą ir sumažina atliekų kiekį.

### Vieta:

Vėsi, tamsi ir sausa. Stiklainiai turėtų būti dedami į popierinius maišelius ar uždaryti spintoje, kad jų nepasiektų šviesa. Cemento sienos ir grindys dažniausiai būna drėgnos. Džiovinto maisto indai neturėtų būti tiesiogiai ant grindų ar liesti rūšio sieną ar lubas. Nelaikykite džiovinto maisto šalia stipraus kvapo objektų, kaip lakas, dažų valiklis ar žibalas.

### Laikymo laikas:

Dažniausiai, džiovinti vaisiai ar daržovės neturėtų būti laikomi ilgiau vienerių metų. Džiovintą mėsą, žuvį, paukštieną ar vytintą mėsą sunaudokite per mėnesį. Periodiškai tikrinkite būklę. Jeigu maistas atrodo labiau drėgnas negu supakavimo metu, drėgmė, tikriausiai, patenka į vidų. Vėl išdėliokite ant džiovavimo dėklų ir atlikite procedūrą. Tada supakuokite į sandarą indą. Pelėšiai rodo, kad maistas nebuvo tinkamai išdžiovintas pirmąjį kartą arba netinkamai buvo saugomas. Išmeskite arba kompostuokite pelėšingą maistą. Daugiau jo nenaudokite.

## MAISTO PRODUKTŲ DRĖGMĖS ATKŪRIMAS

Maisto drėgmės atkūrimas dažnai yra reikalingas prieš naudojant kaip ingredientą.

- Mirkant skystyje, džiovintas maistas atgaus savo pradinį dydį ir formą.
- Įdėkite maistą į indą su pakankamai vandens, kad jis būtų apsemtas ir laikykite, kol bus atgautos pradinės charakteristikos.
- Norėdami išvengti sudegimo, mirkydami maistą atšaldykite. Šio proceso metu nedėkite prieskonių.
- Galite naudoti ne vien vandenį, bet ir, pavyzdžiui, sultis, pieną ir t.t.
- Stenkitės nenaudoti daugiau skysčių, negu reikia drėgmės atkūrimui, nes maistinės medžiagos gali būti pašalinamos su pertekliu.
- Maisto drėgmės nebūtinai, jei naudosite jį sriubai. Džiovintos daržovės gali būti dedamos tiesiai į sriubą, maždaug prieš valandą nuo patiekimo.
- Sukapotoms daržovėms ir vaisiams naudojimui sausiniuose, drėgmės atkūrimas nėra būtinas. Jeigu dalelės yra traškios ir sausos, įpilkite arbatinį šaukštelį vandens per pusę puodelio džiovinto maisto.
- Daržovėms ir vaisiams, kurie bus kepami skystyje, naudokite 1 dalį vandens 1 daliai džiovinto maisto. Papildomas skystis gali būti reikalingas kepimui.
- Sukapotas maistas atgauna drėgmę greičiau. Dažniausiai, nuo 15 iki 30 minučių pakanka. Pilnus vaisių ar daržovių gabaliukus geriausia palikti mirkti šaldytuve per naktį.
- Morkos ir pupos užtrunka ilgiau negu žalieji žirneliai ir bulvės. Nykščio taisyklė: ilgiausiai džiūstantis maistas, drėgmę atgaus per ilgiausią laiką.
- Jeigu maistas, negali būti laikomas, reikiamą laiką, įdėkite į verdantį vandenį ir nuimkite nuo viryklės. Leiskite pastovėti nuo 2 iki 3 valandų.
- Mėsos drėgmės atkūrimas yra baigiamas per 1 - 4 valandas, mirkant tokia pačia kiekyje vandens (šaldytuve), arba beveik verdančiame vandenyje. Vanduo turi apsemti mėsą.
- Jeigu nusausinate atkurtą maistą, išsaugokite skysčius. Šis skystis turi daug maistinių medžiagų. Užšaldykite vėlesniam naudojimui sriubose, pyraguose, kompotuose.
- Nedėkite prieskonių, druskos, buljono kubelių kol daržovės nėra visiškai atkurtos ir išvirtos. Šie priedai gali trukdyti atkurti drėgmę.

## VAISIAI

Džiovinti vaisiai neturi konservantų, yra maistingi ir turi natūraliai saldų skonį. Siūlomos naudojimo sritys: užkandžiai, sausainiai, pyragai, duona, ledai, blynai, uogienės.

### Procesas:

- Pasirinkite gerai prinokusius (nepernokintus) vaisius, be įbrėžimų. Peržvelkite uogas ir pašalinkite su turinčias trūkumų.
- Nuplaukite vaisius, kuriuos džiovinsite su odele.
- Nulupkite, jei norima. Lengvam odelės nuskutimui, tokiems vaisiams kaip persikai, įmerkite į verdantį vandenį, kol odelė sutrūkinėja.
- Vaškinų odelių vaisiai, kaip vyšnios, spanguolės, vynuogės ir mėlynės, turi būti subadyti ir įmerkti į verdantį vandenį 1-2 minutėms, kad būtų pašalinta vaškinė odelė.
- Supjaustykite vaisius dalimis. Lygios ketvirtadalio dalys tinka labiausiai.
- Žiūrėkite IŠANKSTINIS APDOROJIMAS skyrių vaisiams, kurie pajuoduoja džiovavimo procese.
- Naudokite tinklinius intarpus mažiems vaisiams ar jų gabalėliams, kurie galėtų nukristi pro džiovintuvo skylės.
- Tolygiai išdėliokite vaisius. Jeigu naudojate daugiau negu 4 dėklus, keiskite jų vietą džiovavimo proceso metu.

### Tutti-Frutti:

Ištirpinkite želatiną pagal nurodymus ant pakuotės. Išmirkykite obuolio ar kriaušės gabaliukus mišinyje 10 minučių. Nusausinkite ant popierinio rankšluosčio. Džiovinkite.





**PASTABA:** Džiovinkite vaisius 130°-140° temperatūroje. Naudokitės vidutinėmis temperatūromis. Sausumo tikrinimas: išimkite dalį vaisiaus, leiskite jam atvėsti. Perpjaukite. Vaisiuje turėtų beveik nebūti drėgnumo. Dauguma vaisių vis dar bus lankstūs ir odiški. Bananai ir braškės bus traškūs. Galit palikti minkštesnius, jeigu žadate laikyti neilgai. Džiovintus vaisius laikykite sandariame inde.

Vaisius	Paruošimas	Vidutinis džiovavimo laikas / val.	Sausumo požymis
Obuoliai	Galima nuskusti. Pjaustyti griežinėliais, žiedais arba susmulkinti gabalėliais.	4-10	Odiškas, perpjovus nėra drėgmės
Abrikosai	Neskuskite. Perpjaukite per pusę.	8-16	Odiškas, lankstus
Bananai	Nuskuskite. Supjaustykite 0.5cm griežinėliais.	6-12	Odiškas, trapus
Stangrios žievės uogos	Rūšiuokite. Subadykite arba įdėkite į verdantį vandenį 1-2 minutėms. Nusausinkite.	10-18	Kietas
Uogos	Palikite vientisas.	10-18	Kietas
Kantalupa	Perpjaukite pusiau. Pašalinkite sėklas ir odelę. Supjaustykite. Nusausinkite.	8-20	Odiškas
Vyšnios	Nuplaukite, pašalinkite galiukus. Subadykite odelę, 1-2 min palaikykite verdančiame vandenyje.	20-26	
Citrusiniai v.	Jeį norima, nulupkite odelę, supjaustykite.	6-12	Kietas
Kokosas	Pašalinkite išorinę žievę, supjaustykite.	12-16	
Spanguolės	Nuplaukite, pašalinkite galiukus. Subadykite odelę, 1-2 min palaikykite verdančiame vandenyje.	14-22	
Vynuogės	Perpjaukite pusiau. Pašalinkite sėklas. Subadykite odelę. 1-2 min palaikykite verdančiame vandenyje.	13-36	Raziniškos tekstūros
Kiviai	Nulupkite, supjaustykite.	13-17	
Mangai	Pašalinkite odelę, supjaustykite.	10-18	
Melionai	Pašalinkite odelę ir sėklas. Supjaustykite storais gabaliukais.	12-16	
Persikai	Jeigu norima, nulupkite odelę, perpauskite pusiau. Supjaustykite.	6-16	
Kriaušės	Nuplaukite, supjaustykite griežinėliais arba žiedais.	6-16	Odiškas, perpjovus - be drėgmės
Ananasai	Pašalinkite nereikalingas dalis. Supjaustykite.	6-12	Lankstus, šiek tiek lipnus. Be drėgmės žymių.
Slyvos	Nenulupkite odelės. Perpjaukite pusiau. Išverskite.	8-16	Odiškas, lankstus
Rabarbarai	Supjaustykite, nuplaukite.	6-14	Trapus
Braškės	Nuplaukite, perpjaukite pusiau.	6-12	Kietas, trapus

## DŽIOVINTI VAISIŲ TYRĖS LAKŠTAI

Lakštais džiovinta vaisių tyrė virsta skaniu, kaip saldainis užkandžiu.

- Sutrinkite pasirinktą vaisių, pridėdami pakankamai skysčio (sulčių arba vandens), kad užtektų efektyviai sutrinti smulkintuvu. Dažnai skysčių nereikia.
  - Jei vaisius rūgštus, galite pridėti saldiklių.
  - Vaisių tyrės lakštus lengvai apipurškite augaliniu aliejumi prieš pilant tyrę, kad nekibtų nuimant nuo lakštų. Taip pat galite naudoti alyvų aliejų. Įtrinkite jį popieriniu rankšluosčiu.
  - Įdėkite lakštus į džiovintuvo dėklą(us). Pilkite vieną puodelį vaisiaus tyrės ant vieno lakšto. Neuždenkite centrinės dėklo skylės.
  - Geriausiai cirkuliacijai naudokite tik vieną džiovintuvo dėklo pusę.
  - Kai užpildysite visus dėklus, juos sudėkite ant džiovintuvo pagrindo.
  - Nustatykite 57° laipsnių temperatūra ir džiovinkite 8-11 valandų.
  - Džiovinant lakštus apsuokite dukart (maždaug kas 3 valandas).
  - Džiovinimas bus baigtas, kai tyrė taps odiškos tekstūros be lipnių vietų.
  - Apvyniokite maistine plėvele ir laikykite kambario temperatūroje arba šaldykite.
  - Prieskoniai, smulkinti riešutai ar kokosai gali būti pridėti į tyrę dėl papildomo skonio. Galite maišyti skirtingų vaisių tyres. Nebijokite eksperimentuoti! Keiskite kiekius pagal skonį ir vaizduotę. Jeigu vaisiaus tyrė skani, džiovinta ji bus dar skanesnė. Prisiminkite, kad džiovinant vaisiaus skonis, saldumas koncentruojasi.
- Mėginkite šias kombinacijas:
- Obuoliai, apelsinai, bananai ir saulėgrąžos sėklos
  - Virtos spanguolės, apelsinai, medus
  - Avietės, bananai, kokosai
  - Braškės ir bananai
  - Braškės ir rabarbarai
  - Ananasai ir persikai
  - Avietės ir obuoliai
  - Abrikosai ir slyvos



## MĖSA, ŽUVIS IR PAUKŠTIENA

L'EQUIP džiovintuvus gali džiovinti mėsa. Paukštiena, žuvis, mėsa prieš tai turi būti iškepta. Džiovinta mėsa labiausiai tinka artėjančiam kempingui ar turistavimui. Atkūrus drėgmę, mėsa atkuria skonį beveik kaip ką tik kepta. Praktiškai bet kokia mėsa gali būti kepama, bet riebios yra nerekomenduojamos.

### Patartinas naudojimas:

Užkandžiai, sriubos, troškiniai, picos ingredientai arba atkūrus drėgmę - salotoms.

### Patarimai:

- Pasirinkite liesus mėsos gabaliukus. Kuo mėsa liesesnė, tuo geresnės kokybės bus džiovintas produktas.
- Švara yra būtina dirbant su žalia mėsa. Įsitikinkite, kad visi paviršiai, indai ir jūsų rankos yra kruopščiai nuplauti.
- Mėsos kepimui labiausiai tinka skrudinimas arba garinimas, nes nėra naudojami riebalai.
- Niekada nedžiovinkite žalios vištienos ar paukštienos, nes jos gali turėti salmonelių.
- Mėsą pjaustykite plonomis juostelėmis, maždaug 3 cm pločio ir 0.5 cm storio.
- Nupjaukite visus riebalinius ir jungiamuosius audinius. Norėdami lengviau supjaustyti, dalinai užšaldykite mėsa, padėdami ją šaldiklio dugne 30 min.
- Nelaikykite džiovintos mėsos, žuvies ar paukštienos ilgiau dviejų mėnesių.
- Džiovintą mėsa laikykite sandariame inde. Laikykite šaldytuve arba šaldiklyje.

### PASTABA:

Mėsa, žuvis, paukštiena yra džiovinama 6-12 valandų. Džiovinta mėsa pakeičia spalvą. Džiovinkite kol gabalėliai bus sausi ir lankstysis nelūždami.

Mėsa	Paruošimas	Išdžiūvimo patikrinimas
Jautiena	Kepkite, kaip troškintą mėsa kol suminkštės. Atšaldykite. Pašalinkite riebalus. Supjaustykite kubeliais arba juostelėmis. Galite sūdyti.	Trapus
Vištiena ar kalakutiena	Kepkite garuose arba troškinant. Atšaldykite. Pašalinkite riebalus ir kietą odą. Supjaustykite gabalėliais arba 1cm storio ir 5 cm ilgio kubeliais. Galite sūdyti.	Kietas
Žuvis	Nuvalykite žuvį, pašalindami galvą, odą ir kaulus. Garuose išvirkite nedėdami sviesto. Atvėsinkite. Padalinkite į 5cm kubelius ir ne storesnius už 1cm. Negali būti kaulų ir odos. Gali būti apibarstyta paprika, druska, pipirais ar kitais prieskoniais prieš džiovinant.	Trapus

## RŪKYTA MĖSA

Rūkyta mėsa yra vienintelė, kuri gali būti džiovinama jos nekepant. Jūsų L'EQUIP džiovintuvus rūkytą, prieskoniuotą mėsa paverčia puikiu skanėstu. Nerekomenduojama džiovinti kiaulienos, nes nepakankama temperatūra neužmuša visų baterijų.

**PASTABA:** Pradėkite džiovinti 70° temperatūroje. Po 4 valandų sumažinkite iki 60°- 63°. Džiovinkite kol bus pasiekta norima tekstūra. Rūkyta mėsa dažniausiai džiovinama 6-10 valandų. Džiovinkite kol gabalėliai bus sausi ir lankstysis nelūždami.

## RŪKYTOS MĖSOS PARUOŠIMAS

- Švara yra būtina dirbant su žalia mėsa. Įsitikinkite, kad visi paviršiai, indai ir jūsų rankos yra kruopščiai nuplauti.
- Žuvies paruošimas: supjaustykite į 3cm juosteles.
- Mėsos paruošimas: Pasirinkite liesiausią mėsa. Nupjaukite jungiamuosius audinius. Supjaustykite 3-4cm storumo juostelėmis.

**PASTABA:** Norėdami lengviau supjaustyti, dalinai užšaldykite mėsa, padėdami ją šaldiklio dugne 30 minučių. Apverskite ir šaldykite dar 15 minučių. Pjaustykite 0.3 cm storumo juostelėmis.

## VYTINTOS MĖSOS MARINAVIMAS

- Mėsą ar žuvį marinuokite 30 min iki visos nakties, šaldytuve. Pratęsdami laiką pastiprinsite mėsos skonį. Paprastas druskos tirpalas pagerina skonį sumažindamas potencialą sugesti. Gali būti naudojama dauguma barbekiu marinatų, jeigu juose nėra aliejaus. Dėdami citrinų sulčių išryškinsite raudonumą. Actas suminkštins mėsą.
  - Mėsa, vietoj marinavimo, gali būti sūdoma druska, pipirais, svogūnais, česnakų arba kitais prieskoniais.
- Kaip išvengti marinato lašėjimo:
- Nusunkite perteklinį marinatą
  - Sudėję mėsą į dėklus, palaukite 10 minučių, taip išlašės marinato perteklius.

### Sojų marinatas

Marinatas 700 gramų jautienos

- ¼ puodelio sojų padažo
- 2 arbatiniai šaukšteliai medaus
- ½ šaukšto sausų garstyčių
- ¼ šaukšto česnakų miltelių

Ingredientus sudėkite į indą. Įdėkite plonai pjaustytos mėsos.

Marinuokite 30 minučių retkarčiais apversdami.



## DARŽOVĖS

Džiovinamos daržovės yra labai universalios. Jas galite naudoti sriuboms, troškiniams, suflė. Džiovinamos daržovės taip pat gali būti naudojamos receptams, kuriuose reikia šviežių arba konservuotų daržovių.

### Paruošimas:

- Pasirinkite šviežias, prisirpusias daržoves, be dėmių. Salierai, morkos ir paprikos turėtų būti traškūs. Norėdami išsaugoti maistines medžiagas, džiovinkite iškart po nuskynimo.
- Daržoves kruopščiai nuplaukite.
- Supjaustykite.
- Įsitikinkite, kad gabalėliai vienodo dydžio.
- Žiūrėkite skyrių IŠANKSTINIS APDOROJIMAS, norėdami daugiau informacijos apie daržovių apdorojimą prieš džiovinant. Nevisas daržoves būtina apdoroti.
- Daržoves išdėliokite vienu sluoksniu.
- Džiovinkite kol nebeliks drėgmės ženklų, o daržovės traškios ir kietos. Žirniai neturėtų subyrėti į dūrus peiliu.
- Jeigu naudojate daugiau negu 4 dėklus, kelis kartus sukeiskite dėklus vietomis.

### Daržovių milteliai:

Daržovės gali būti sutrinamos į tyrę arba sutrinamos į miltelius - sultims, sriuboms, salotų papuošimui ar kūdikių maistui. Išdžiovinkite daržoves ir sumalkite smulkintuvu. Milteliai turi būti laiko sandariame inde. Pavyzdžiui, atstatykite džiovintų pomidorų drėgmę vandeniui. Pridedant šiek tiek vandens gaunama puiki pomidorų pasta, su dar daugiau vandens - pomidorų ar picos padažas. Prisiminkite, kad milteliai turi labai koncentruotą skonį.

### Daržovių traškučiai:

Daržovių traškučiai turi puikią trašką tekstūrą ir skonį. Labiausiai tinka agurkai, baklažanai, cukinijos ir pastarnokai. Nuskusti nebūtina. Supjaustykite labai plonais griežinėliais. 3-4 minutes pavirkite garuose, jeigu žadate laikyti ilgiau negu 5 mėnesius. Prieš džiovinant, gausiai apibarstykite druska. Džiovinkite kol daržovė bus labai trapi. Traškučiai gali būti patiekiami su padažais.



**PASTABA:** Daržoves džiovinkite 52°-58° temperatūroje. Vadovaukitės vidutiniais rekomenduojamais džiovavimo laikais. Daržovės turėtų atrodyti traškios.

Daržovė	Paruošimas	Vid. dž. laikas
Šparagai	Supjaustykite įstrižai į 2 cm dalis. Apvirinkite.	3 - 10
Žal. žirneliai	Nukirpkite galus. Džiovinkite nepjaustytus arba 2-3cm gabaliukais, arba pjaustykite išilgai. Apvirinkite.	6 - 12
Runkeliai	Virkite garuose iki suminkštėjimo. Atšaldykite ir nulupkite. Supjaustykite griežinėliais arba kubeliais.	3 - 10
Brokoliai	Supjaustykite ketvirčiais. Apvirinkite.	4 - 10
Kopūstai	Supjaustykite juostelėmis arba palikite pilnus lapus. Apvirinkite.	4 - 10
Morkos	Nukirpkite galus. Nuskuskite, supjaustykite griežinėliais ar kubeliais. Apvirinkite.	4 - 12
Žied. kopūstai	Nupjaukite kitą pagrindą. Padalinkite į lapus. Supjaustykite griežinėliais ar kubeliais. Apvirinkite.	6 - 14
Salierai	Apkarpykite. Supjaustykite į griežinėlius. Lapai taip pat gali būti džiovinami. Apvirinkite.	3 - 10
Kukurūzai	Pašalinkite lukštą. Apvirinkite. Iškart įmerkite į šaltą vandenį. Atšaldykite, nusauskite. Nuo burbulės nupjaukite branduolius.	6 - 12
Agurkai	Nuskuskite. Supjaustykite. Jei norite, pasūdykite.	4 - 10
Baklažanai	Apkarpykite. Nulupkite odelę. Supjaustykite apvaliais griežinėliais ar kubeliais. Garinkite.	4 - 14
Salotos	Nupjaukite stiebus. Nusauskite.	4 - 10
Grybai	Pašalinkite sumedėjusius stiebus. Nuvalykite su skudurėliu. Neplaukite. Supjaustykite griežinėliais ar kubeliais.	4 - 10
Okra	Nupjaukite stiebą ir galiuką. Supjaustykite dalimis.	4 - 10
Svogūnai	Nupjaukite stiebą ir šaknis. Pašalinkite išorinę odelę. Supjaustykite.	6 - 12
Žirniai	Surūšiuokite. Garinkite.	5 - 14
Pipirai	Pašalinkite stiebą. Supjaustykite. Sėklas taip pat galima džiovinti. Garinkite.	5 - 12
Bulvės	Nuskuskite. Supjaustykite. Garinkite.	4 - 12
Moliūgai	Perpjaukite pusiau. Pašalinkite minkštimą ir sėklas. Pašalinkite žievę. Supjaustykite. Sėklos taip pat gali būti džiovinamos.	6 - 12
Gilės	Perpjaukite pusiau. Pašalinkite sėklas. Nulupkite odelę. Pjaustykite juostelėmis arba kubeliais. Sėklos taip pat gali būti džiovinamos.	4 - 10
Cukinijos	Jei norima, nulupkite. Supjaustykite. Daržovių traškučiams išmirkykite sojų padaže.	4-10
Pomidorai	Pašalinkite stiebą. Jei norima, nulupkite. Supjaustykite. Nusauskite perteklinę drėgmę.	6-12

## ŽOLELĖS

Džiovintos prieskoninės žolės yra daug skanesnės nei šviežios prieskoninės žolės. 1 šaukštelis džiovintų prieskonių žolių = 1 valg. šaukštas šviežios.

Daugumą žolelių galima auginti per visą sezoną. Du trečdaliai augalo, gali būti nukirpti, paliekant augti. Reguliarūs nupjovimai apsaugo nuo žydėjimo.

Gėlės, sėklos, lapai ir stiebai gali būti naudojami kaip prieskoniai. Džiovintos prieskoninės žolės turi ilgą galiojimo laiką. Laikant įprastomis sąlygomis, jos gali būti laikomos ketverius ar daugiau metų. Geriausia saugoti tamsiuose induose. Šviesa blunka spalvą ir silpnina skonį.

### Paruošimas:

- Augalus pasirinkite prieš pat jų žydėjimą. Lapai turi būti visiškai išsivystę, tačiau švelnūs.
- Gėlės neturėtų būti skinamos jos pirmąsyk pražydus.
- Derliaus saulėtą rytą po rasa išgaruoja.
- Augalų apdoroti nereikia.
- Lapus ir stiebus nuplaukite šaltu vandeniu. Išberkite ant sugerencio rankšluosčio.
- Prieskoninės žolės gali būti dedamos ant džiovavimo padėklų per kelias minutes.
- Naudokite tinklinį arba vaisių odelės padėklą.
- Po džiovavimo prieskoninės žolės bus trapios ir lengvai byrės. Kai kurie lapai patamsėja, bet tai neturi įtakos skoniui.
- Po džiovavimo, lapai gali būti atskirti nuo stiebo, sumalti ar susmulkinti. Norėdami susmulkinti patrinkite tarp pirštų arba prastumkite pro tankų tinklį.
- Laikykite sandarioje pakuotėje, vėsioje, tamsioje, sausoje vietoje. Jei drėgmė pasirodo indo viduje, reikia pakartotinio džiovavimo.
- Džiovintas žoleles gali būti sunku atskirti, todėl rekomenduojama pažymėti etikete iškart po džiovavimo.

### Siūlomas džiovintų žolelių naudojimas:

Naudokite itališkuose, meksikietiškuose ir kinietiškuose patiekaluose. Taip pat sriubose, troškiniuose, padažuose, salotose, mėsos patiekaluose, prieskonių mišiniuose.



**PASTABA:** Lapinės daržovės džiovinamos 35°-38° temperatūroje. Vadovaukitės vidutiniais rekomenduojamais džiovinimo laikais. Siekdami geriausių rezultatų, periodiškai tikrinkite džiovinant.

Lapinės daržovės	Kurią dalį džiovinti?	Vid. dž. laikas
Bazilikai	Lapai	1-3
Čili pipirai	Ankštys	5-12
Česnakai	Lapai	2-3
Kalendra	Lapai	1-3
Kmynai	Sėklos	2-5
Krapai	Lapai	13
Pankolis	Lapai ir sėklos	1-3 lapai 2-3 sėklos
Česnakai	Skiltelės	35
Imbierai	Šaknys ir lapai	13
Mėta	Lapai	13
Raudonėlis	Lapai	13
Petražolės	Lapai ir stiebai	13
Rozmarinai	Lapai	13
Šalavijai	Lapai ir stiebai	13
Peletrūnai	Lapai	13
Čiobreliai	Lapai	13

#### Žalumynų sviestas:

- ½ puodelio sviesto ar margarino
- 1 šaukštas citrinų sulčių
- 1 šaukštas smulkintų džiovintų žalumynų
- Druska ir pipirai

Mažame dubenėlyje išmaišykite sviestą ar margariną. Lėtai įpilkite citrinų sultis. Sudėkite žalumynus, įdėkite druską ir pipirus pagal skonį. Uždenkite ir atšaldykite.

#### Popuri

Popuri (*angl. potpourri*) yra gėlių, žalumynų, eterinių aliejų, prieskonių mišinys. Naudokite pilnas džiovintų gėlių dalis, prieskonius, žalumynus. Bandykite rožes, alyvas, levandas, žibuokles ar džiovintų apelsinų, citrinų, laimų, mandarinų ir greipfrutų žieveles. Būkite atsargūs, kad kvapai neužgožtų pagrindinio kvapo.

- Nuimkite žiedlapius, žalumynus nuo stiebų.
- Džiovinkite vienu sluoksniu ar su tinkliniu intarpu.
- Džiovinkite iki trapumo, kas gali užtrukti 2-10 valandų.
- Skirtingas gėles laikykite atskirtas iki sumaišymo.

#### Rožių popuri

- ¾ puodelio rožių žiedlapių
  - 1 šaukštas džiovintų lauro lapų
  - ¼ puodelio džiovintų mėtos lapų
  - 1 šaukštas džiovintų cinamono lazdelių
  - 2 šaukštai džiovintų levandų
  - 2 šaukštai smulkintų apelsino žievelių
  - 3 lašai levandų aliejaus
- Sumaišykite visus elementus. Įdėkite į sandarą indą.

#### Džiovintas popuri

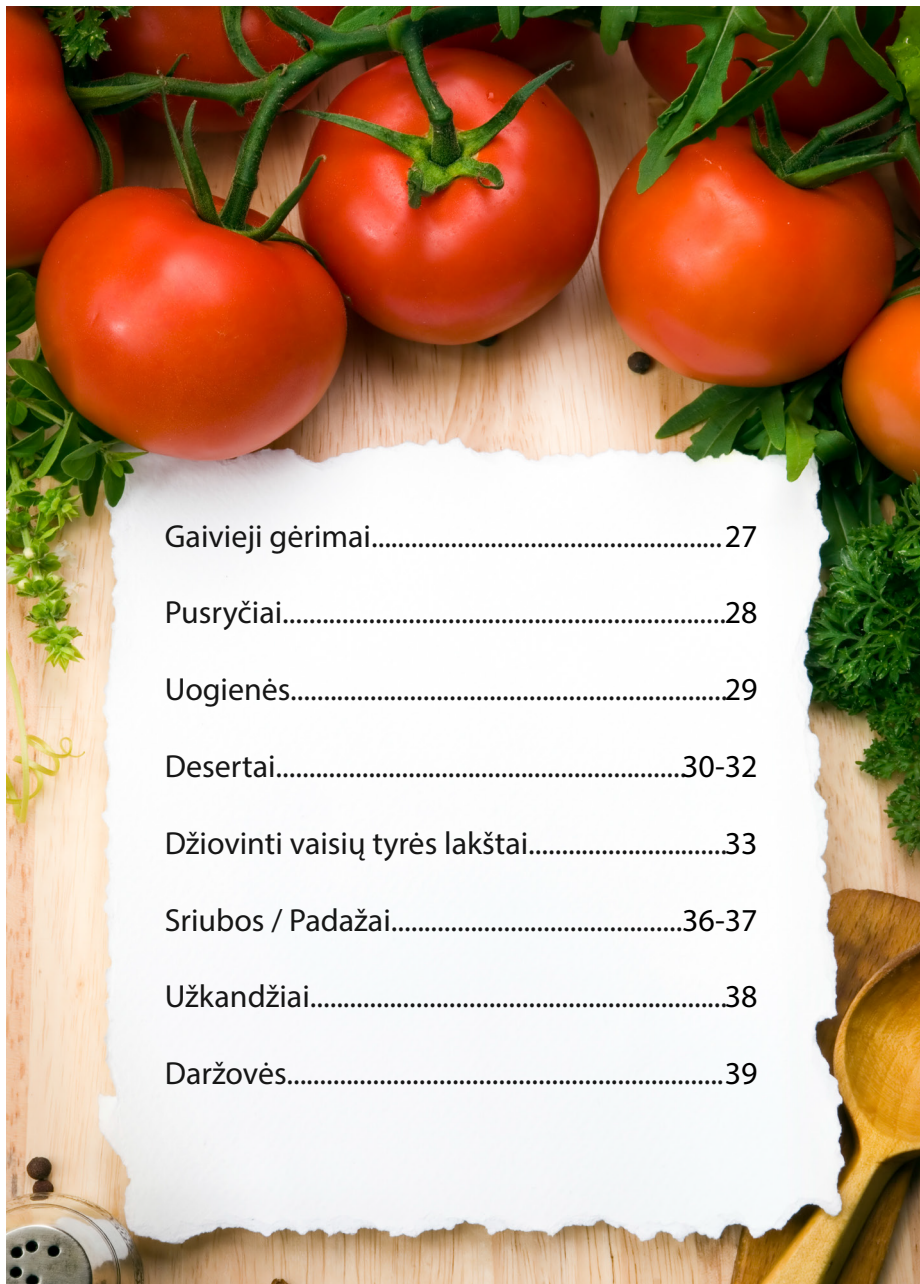
- 1 arbatinis šaukštelis cukraus
  - 1 šaukštas trintų prieskonių
  - 1 šaukštelis druskos
  - 2 šaukšteliai džiovintų žievelių, lapų.
- Dideliame inde sumaišykite visus ingredientus. leiskite jiems pastovėti 4-6 savaites, retkarčiais pamaišant. Kai popuri praras savo kvapą, įlašinkite kelis lašus eterinių aliejų.



#### Žalumynų popuri

- ½ puodelio džiovintų melisų
  - 12 smulkintų kardamono sėklų
  - ½ puodelio džiovintų mėtų
  - ¼ puodelis džiovintų citrinos žievelių
  - ¼ puodelio džiovintų čiobrelių
  - 1 puodelis džiovinto rozmarino
  - 5 lašai citrinos ekstrakto
  - ½ puodelio džiovintų šalavijų
  - 5 lašai apelsinų ekstrakto
  - ½ puodelio džiovintų dašių
- Sumaišykite visus elementus. Sudėkite į sandarą indą.

## RECEPTAI



Gaivieji gėrimai.....	27
Pusryčiai.....	28
Uogienės.....	29
Desertai.....	30-32
Džiovinti vaisių tyrės lakštai.....	33
Sriubos / Padažai.....	36-37
Užkandžiai.....	38
Daržovės.....	39

## GAIVIEJI GĖRIMAI

### Vaisių limonadas

- 1 puodelis vandens • Imbierinis limonadas
- Puodelis džiovintos vaisių tyrės • Cukrus
- Ledo kubeliai

Sumaišykite vaisių tyrę su vandeniu. Palaikykite 15 minučių. Sumaišykite vėl. Aukštą stiklinę užpildykite ledo kubeliais. Du trečdalius užpildykite tyre. Užpildykite imbieriniu limonadu. Sumaišykite.

### Vaisių kokteilis

Atkurkite 1 džiovinto vaisiaus dalį su 2 dalimis vandens. Sutrinkite. Aukštą stiklinę užpildykite ledo kubeliais. Pripilkite pusę stiklinės tyre. Užpildykite imbieriniu limonadu. Išmaišykite. Pasaldinkite su sirupu.

### Bananų glotnutis

- ½ puodelio džiovintų bananų traškučių.
- 250 ml jogurto
- 250 ml pieno
- ½ šaukštelis cinamono (pasirinktinai)
- ¼ šaukštelis vanilės
- Medus (pagal skonį)
- 1-2 puodeliai smulkiai sumalto ledo

Bananų traškučius, jogurtą, pieną, cinamoną ir vanilę sudėkite į smulkintuvą. Pagal skonį įdėkite medaus, vėl išmaišykite. Įdėkite ledą ir maišykite kol ledas bus smulkiai susmulkintas ir gėrimas norimo tirštumo. Pagaminama apie 3 puodelius

### **Pastaba:**

Vietoj bananų gali būti naudojamas bet kuris džiovintas vaisius



## Pusryčiai

### Bananą duona

- 1 puodelis sumaltų džiovintų bananų
- 1 ½ šaukštelio kepimo miltelių
- 1 ½ puodelio pieno
- 1 ½ šaukštelis sodos
- ½ puodelis margarino
- ¼ šaukštelio druskos
- 1 puodelis cukraus
- ½ puodelio riešutų (smulkintų)
- 2 kiaušiniai
- 2 puodeliai miltų

Sumaišykite bananus ir pieną. Leiskite pastovėti 10 minučių. Išmaišykite margariną su cukrumi. Sudėkite kiaušinius. Atsijokite sausius ingredientus. Sudėkite bananus ir miltų mišinį. Gerai išmaišykite. Įmaišykite riešutus. Pilkite į gerai išriebalotą keptuvę. Leiskite tešlai pastovėti 10 minučių. Kepkite 50-60 minučių 180° temperatūroje, kol dantų krapštukas įsmeigtas į vidurį lieka švarus. Atvėsinkite prieš imant iš keptuvės.

### Mėlynių blynai

- 1 puodelis džiovintų mėlynių
- 1 šaukštelis druskos
- 1 puodelis vynuogių sulčių
- 2 puodeliai pieno
- 2 puodeliai miltų
- ½ puodelis aliejaus
- 3 šaukšteliai kepimo miltelių

Mėlynės bent valandą mirkykite vynuogių sultyse. Mažame indelyje sumaišykite miltus, kepimo miltelius ir druską. Kitame inde - kiaušinius, pieną ir aliejų. Abejus mišinius sumaišykite kartu. Nepermaišykite. Nusausinkite mėlynės ir sudėkite į mišinį. Kepkite blynų keptuvėje 200° temperatūroje 25 minutes arba iki auksinės rudos spalvos. Pagaminama 12 blynų.



## Džemai

### Abrikosų džemas

- 1 puodelis sumaltų džiovintų abrikosų
- 1 šaukštelis smulkintos citrinos žievelės
- 1 puodelis vandens
- ½ puodelio graikinių riešutų (pasirinktina)
- ¾ puodelio medaus

Mažame puode sumaišykite abrikosus su vandeniu. Užvirinkite. Nuimkite nuo viryklės, uždenkite ir leiskite pastovėti 30 minučių. Įdėkite medaus ir smulkintos citrinos žievelės. Dar kartą užvirinkite. Virinkite atsargiai, neuždengdami, vidutiniu karščiu 10 minučių ar iki kol bus pasiektas norimas tirštumas. Įmaišykite riešutus. Gaminį įpilkite į sterilius indus. Atšaldykite. Pagaminami 2 puodeliai.

### Šviežių persikų džemas

- 7 puodeliai nuskustų ir supjaustytų šviežių persikų
- 4 šaukštai apelsinų sulčių
- ½ - 1 puodelis medaus

Smulkintuvu sumaišykite persikus su citrinų sultimis. Pagal skonį įdėkite medaus. Mišinį paskleiskite 1 cm storumu ant vaisių žievelių lakštų. Įdėkite į džiovintuvą ir džiovinkite 3 valandas. Kas valandą išmaišykite ir vėl paskleiskite. Kai mišinys bus džemo tirštumo, supilkite į stiklainį ir atšaldykite. Pagaminamas 1 puodelis.

**Pastaba:** Vietoj persikų gali būti naudojami beveik visi vaisiai ar uogos.



## Desertai

### Aštrūs morkų sausainiai

- 1 puodelis sumaltų džiovintų morkų
- 1/2 puodelio karšto vandens
- 3/4 puodelio sviesto ar margarino
- 1 kiaušinis
- 2 šaukštai vandens
- 1 šaukštelis vanilės
- 1 šaukštelis druskos
- 1/2 šaukštelio sodos
- 1/2 šaukštelio cinamono
- 1/4 šaukštelio muškato
- 170 g. šokolado gabaliukų

Sumaišykite morkas su karštu vandeniu. Leiskite pastovėti 30 minučių. Išmaišykite margariną su rudo cukrumi, kiaušiniu, 2 šaukštais vandens ir vanile iki kreminio pavidalo. Kartu išmaišykite miltus, druską, kepimo miltelius, cinamoną ir muškata. Sudėkite į kreminį mišinį. Įdėkite morkas. Šaukšto dydžio formas dėkite ant riebaluotų kepimo lakštų. Kepkite 180° orkaitėje 15-18 min. iki lengvo rudumo. Pagaminama 48 sausainiai.

### Barbos morkų pyragas - Barb Lockert receptas

- 1 1/2 puodelio aliejaus
- 3 kiaušiniai
- 1 1/2 puodelio cukraus
- 2 puodeliai kviečių miltų
- 2 šaukšteliai sodos
- 1/2 šaukštelio jūros druskos
- 2 1/2 šaukštelio cinamono
- Šiek tiek smulkinto muškato
- 1 puodelis džiovintų morkų
- 1 puodelis smulkintų graikinių riešutų
- 1 puodelis nusausinto, smulkinto ananaso

Atkurkite 1 puodelio džiovintų morkų drėgmę puodelyje šilto vandens 30 minučių. Nenusausinkite. Užkaitinkite orkaitę iki 180° laipsnių. Į dubenėlį įdėkite kiaušinius, aliejų ir cukrų. Sudėkite likusius ingredientus. Viską sumaišykite. Supilkite į riebalais išteptą ir miltais pabarstytą kekso formos indą. Kepkite 1 valandą. 5-10 minučių atvėsinkite. Apverskite indą, kad išimtumėte pyragą. Atvėsinkite. Dekorukite su sūrio kremu.

### Sūrio kremas

- 2 - 250 g pakeliai sūrio kremo
  - 1 puodelis cukraus
  - 1 šaukštelis vanilės
- Sumaišykite ingredientus. Dekorukite atvėsintą pyragą. Apibarstykite 3/4 puodelio smulkinto kokoso.



## Desertai

### Obuolių pyragas

- 5 puodeliai džiovintų pjaustytų obuolių
- 3 puodeliai verdančio vandens
- 1/2 puodelio cukraus
- 2 šaukštai kukurūzų miltų
- 1/2 šaukštelio cinamono
- Šiek tiek smulkinto muškato
- Tešla 23 cm skersmens pyragui
- Cukrus arba cinamonas

Sumaišykite obuolius su verdančiu vandeniu. Leiskite pastovėti 15 minučių. Nusunkite skystį į puodą. Sumaišykite cukrų su kukurūzų milteliais. Įdėkite skystį. Įdėkite cinamono ir muškata. Kepkite vidutine temperatūra reguliariai maišant iki kol mišinys užvirs. Sudėkite obuolius. Pilkite į tešla išklotą pyrago indą. Uždenkite su likusia tešla. Užsandarinkite kraštus. Kepkite 220° C orkaitėje 45 minutes. Pagaminamas vienas 23 cm skersmens pyragas.

### Variacijos:

#### Apple cobbler

Paruoškite pyrago įdarą. Pasirinktinai galite įdėti 1/2 puodelio juodų razinų. Supilkite į kepimo indą. Pour into baking dish. Sumaišykite 2 1/3 cup granola, 2 šauktus rudo cukraus ir 2 šauktus minkšto sviesto. Sprinkle over filling. Bake in 180° C for 45 minutes or until apples are tender.

#### Apple turnovers

Atšildykite 6 sloksniuotos tešlos juosteles. Paruoškite 1/2 pyrago recepto įdaro. Patieskite juosteles ant šiek tiek miltino paviršiaus ir padalinkite į 18cm kvadratus. Įdėkite įdarą. Kraštus ištepkite su lengvai išplaktu kiaušiniu. Perlenkite padarydami trikampus. Su šakute užsandarinkite kraštus. Viršų užtepkite plaktu kiaušiniu. Apibarstykite cukrumi. Kiekviename pradurkite 2 skylės orui. Kepkite 225° C temperatūroje 20 minučių arba iki parudavimo. Pagaminama 6.



## Desertai

### Obuolių-Razinių Sausainiai

- 1 puodelis stambiai pjaustytų džiovintų obuolių.
- 2 šaukštas karšto vandens
- ¾ puodelio sviesto
- 1 puodelis rudo cukraus
- 1 kiaušinis
- 2 šaukštai vandens
- 1 šaukštelis vanilės
- 1 puodelis baltų miltų
- 1 šaukštelis druskos
- ½ šaukštelis kepimo miltelių
- 3 puodeliai granolos
- 2/3 puodelio razinų

Užkaitinkite orkaitę iki 180° C. Džiovintus obuolius sumaišykite su karštu vandeniu. Sumaišykite sviestą, rudą cukrų, kiaušinį, 2 šaukštus vandens ir vanilę. Kartu sumaišykite miltus, druską ir kepimo miltelius. Sudėkite į kreminį mišinį. Gerai išmaišykite. Įmaišykite obuolius, granolą ir razinas. Šaukšto dydžio gabaliukais sudėkite ant pariebintų kepimo lakštų. Kepkite 15-18 minučių iki švelnaus parudavimo. Pagaminama 60.

#### Varijacijos:

#### Ananasų-Kokoso Sausainiai

Pakeiskite 1 puodelį džiovintų obuolių į stambiai pjaustytus džiovintus ananasus. Sumažinkite granolos kiekį iki 2 puodelių. Pridėkite 1 puodelį smulkinto kokoso. Nedėkite razinų.

#### Bananų-Riešutų Sausainiai

Pakeiskite puodelį džiovintų obuolių į džiovintus bananus. Padidinkite miltų kiekį iki 1½ puodelio. Nenaudokite razinų ir granolos. Įdėkite puodelį avižinių dribsnių ir puodelį riešutų.



## Džiovinti vaisių tyrės lakštai

### Traški Kantalupos tyrė

- 1 puodelis supjaustytos kantalupos (apie 1/3 mažo meliono)
- 1/3 puodelio obuolių tyrės
- 2 šaukštai smulkinto kokoso
- 3 šaukštai smulkintų migdolų
- Žiupsnelis cinamono

Iš kantalupos padarykite tyrę. Sumaišykite su obuolių tyre, smulkintu kokosu, migdolais ir žiupsneliu cinamono. Pilkite ant dviejų vaisių tyrės lakštų. Dėkite ant dviejų atskirų džiovinimo stalčių.

### Vyšnių-Rabarbaro tyrė

- 1 indelis vyšnių pyrago įdaro
- 1 puodelis žalio supjaustyto rabarbaro

Keptuvėje sumaišykite vyšnių pyrago įdarą su rabarbaru. Pakepinkite apie 10 minučių, kol rabarbaras paruduoja. Atvėsinkite. Iš mišinio padarykite tyrę. Pripildomi penki lakštai. Dėkite į skirtingus džiovintuvo stalčius.



## Sriubos/Padažai

### Daržovių sriuba

- 1/2 puodelis džiovintų supjaustytų bulvių
- 1/4 puodelio džiovintų žaliųjų pupelių
- 1/4 puodelio džiovintų supjaustytų morkų
- 2 šaukštai džiovintų supjaustytų svogūnų
- 4 puodeliai vandens
- 5 džiovinto pomidoro gabalėliai
- 3 šaukštai džiovintų žaliųjų žirnelių
- 1 šaukštas okros (nebūtina)
- 1 šaukštas džiovintų petražolių
- 1/2 šaukštelio džiovintų čiobrelių
- 1/2 šaukštelio druskos
- 1/4 šaukštelio pipirų

Puode sumaišykite bulves, žaliąsias pupeles, morkas ir svogūnus su vandeniu. Palaikykite iki užvirimo. Užgesinkite ugnį. Uždenkite ir leiskite 3 valandas pastovėti. 30 minučių pavirkite. Sudėkite likusias daržoves ir vandenį, jeigu reikia. Tęskite virimą apie 30 minučių. Įdėkite prieskonius. Pavirkite 10 minučių. Pagaminami 5 puodeliai.

#### Variacijos:

### Jautienos arba vištienos troškiny

Paruoškite daržovių sriubą pridėdami 2 puodelius supjaustytos kubeliais jautienos arba vištienos, prieš mirkymą. Padidinkite bulvių kiekį iki 1.5 puodelio. Įmaišykite 2 šaukštus miltų ir 1/2 puodelio šalto vandens. Pilkite į troškinį, nuolat maišydami, kol sustandės. Uždenkite. Pavirkite 5 minutes. Pagaminami 7 puodeliai.



## Sriubos/Padažai

### Spagečių padažas

- 3 skiltelės šviežio česnako
- 2 šaukštai alyvų aliejaus
- 1/2 - 1 šaukštelis džiovinto baziliko
- 1 šaukštelis džiovinto raudonėlio
- 500g. faršo
- 2 šaukštai džiovintos paprikos
- 3 šaukštai džiovintų svogūnų
- 1 džiovintas lauro lapas
- 1 puodelis džiovinto pomidoro
- 3/4 puodelio džiovintų grybų gabaliukų
- 1 šaukštelis druskos
- 1/2 - 1 šaukštelis pipirų
- 1/2 šaukštelio džiovintų čiobrelių
- 1 indelis pomidorų padažo
- 4.5 puodelio vandens
- 2 stiebeliai šviežių salierų
- Parmezano sūris
- Virti spagečiai

Supjaustykite česnaką ir įdėkite į keptuvę su alyvų aliejumi, džiovintu raudonėliu ir džiovintu baziliku. Šiek tiek pakepkite. Įdėkite faršą ir kepkite iki parudavimo. Išjunkite ugnį. Įdėkite paprikos, svogūnų, lauro lapą, pomidorą, grybų gabaliukus ir druską, pipirus ir cukrų. Įmaišykite pomidorų padažą ir vandenį. Leiskite 2-3 valandas pastovėti. Kepkite vidutiniu karščiu kol suminkštės, apie 20-30 minučių. Įdėkite salierus 10 minučių prieš pateikimą. Pateikite ant spagečių, apibarstykite parmezano sūriu. Pagaminama 4-6 porcijos



## Užkandžiai

### Miksas

Sumaišykite kėsnio dydžio džiovintų vaisių gabaliukus, kaip obuolių, kriaušių, ananasų ar vynuogių su kokoso drožlėmis ir nesūdytais riešutais. Puikiai tinka kopinėtojams!

### Obuolių skanėstai:

- 1 pakelis bet kokio skonio želė
- Citrinų sultys

Supjaustykite obuolius lygiais gabaliukais. Pamirkykite gabaliukus citrinų sultyse, tada įmerkite į želė miltelius. Įsitinkinkite, kad abi pusės padengtos. Džiovinkite.

### Saldūs Bulvių Traškučiai

- Saldžios bulvės
- Jūros druska
- 1 šaukštas alyvų aliejaus

Bulves supjaustykite lygiais, plonais gabalėliais. Sudėkite į dubenį. Apšlakstykite alyvų aliejumi ir apibarstykite jūros druska. Rankomis sumaišykite, kad druska ir aliejus lygiai pasiskirstytų. Sudėkite gabaliukus į džiovintuvą ir džiovinkite.



## Daržovės

### Kuskuso Kūrimas:

\*Patariamoms daržovėms: pupelės, žirneliai, morkos, morkos, pastarnokai, brokoliai, bruselio kopūstai, kopūstai, žiediniai kopūstai, ar šių daržovių deriniai. Džiovintas daržoves užpilkite verdančiu vandeniu. Uždenkite. Leiskite pastovėti 1-2 valandas. Pavirinkite iki suminkštėjimo, jeigu reikia, pridėkite daugiau skysčių. Nusausinkite daržoves. Supilkite į matuojamą indą. Įpilkite pakankamai pieno ar skysčio, kad būtų pasiektas 1 puodelio kiekis. Kitoje keptuvėje ištirpinkite sviestą. Įdėkite miltų. Maišykite. Išjunkite karštį. Įmaišykite puodelį su pienu/vandeniu. Įdėkite lauro lapų. Kepkite, nuolat maišykite iki sutirštėjimo. Sudėkite nusausintas daržoves ir pavirkite 5 minutes. Išimkite lauro lapus. Pabarstykite druska ir pipiru. Pagaminamos 6 porcijos.



### Variacijos:

#### Au Gratin Daržovės:

Paruoškite sutrintas daržoves, nenaudokite lauro lapo. Įdėkite 3/4 puodelio tarkuoto čederio sūrio ir 1/4 šaukštelio sausų garstyčių. Pilkite į riebaluotą 2-kvortų kepimo indą. Sumaišykite 1/2 puodelio sausų džiovintų bulvių ir 3 šaukštus ištirpdyto sviesto. Apibarstykite daržoves. Kepkite 180° C 30-35 minutes iki parudavimo.

#### Orkaitėje keptos bulvės:

- 2 puodeliai džiovintų bulvių gabaliukų
- 1/4 puodelio džiovintų svogūnų
- 1 350g. sutirštinto pieno pakelis
- 1 200g. grietinės
- 1 300g. vištienos sriubos
- 1 1/2 puodelio čederio sūrio
- 1/4 puodelio ištirpdyto sviesto (nebūtina)
- Pienas (nebūtina)

Išmirkykite džiovintas bulves ir svogūnus sutirštintame piene 1 valandą. Nusausinkite bulves. Sumaišykite bulves su puodeliu sūrio, grietinės, sriubos ir tirštinto pieno. Jeigu mišinys per tirštas, galite įpilti šiek tiek paprasto pieno. Ingredientus sudėkite į riebalais išteptą kepimo indą. Padenkite 1/4 puodelio ištirpdyto sviesto ir sūrio. Uždenkite aliuminio folija ir kepkite 180° C temperatūroje 30 minučių arba iki kol sūris ištirps ir bulvių mišinys gerai iškeps. Paskutines 5 kepimo minutes, folija gali būti nuimama, kad viršus apskrustų.

## PRIEDAI

### Vaisių žievelių lakštai

L'EQUIP Vaisių turės lakštai fit puikiai įsideda į džiovintuvą ir neleidžia skysčiams pratekėti pro kraštus. Naudokite tik vieną lakštą per dėklą.

**Būtina plauti rankomis.**



### Papildomi ir gilūs dėklai

Galimi pakuotose su dvejais įprastais dėklais ir dvejais tinkliniais intarpais arba dvejais giliais dėklais ir dvejais tinkliniais intarpais.

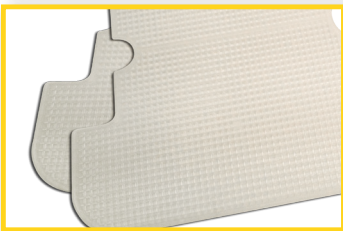
**Rekomenduojame plovimą rankomis.**



### Tinkliniai intarpai

Naudojama žolelėms ir mažesniems smulkintiems vaisiams ir daržovėms. Neleidžia kristi pro dėklus. Leidžia lengvai išimti lipnų maistą. 2 pakuotėje.

**Rekomenduojame plovimą rankomis.**



### Jogurto indeliai

Puikiai tinka naminio jogurto gaminimui ir laikymui 4 pakuotėje.

**Rekomenduojame plovimą rankomis.**



### Pakeičiamas filtras

Pakeiskite filtrą, kai turimas pasidaro purvinas. 1 pakuotėje.

**Būtina plauti rankomis.**



## GARANTINĖ INFORMACIJA

### GARANTIJOS SĄLYGOS:

1. Gamintojas suteikia pirkėjui prietaiso kokybės garantiją, kai laikomasi šių sąlygų. Kokybės garantija galioja gamintojo nustatytu laikotarpiu. Aptikus prietaiso gamybos broką ar prietaisui sugedus garantijos galiojimo metu, gamintojas garantuoja nemokamą prietaiso remontą ir (ar) reikiamų detalių pakeitimą, jei prietaisas iki tol buvo naudojamas laikantis vartotojo instrukcijos (prietaiso naudojimo ir saugojimo taisyklių) ir nėra šiose sąlygose nustatytų aplinkybių, dėl kurių nebūtų pagrindo atlikti garantinio remonto.
2. Garantija netaikoma:
  - a. gedimams, atsiradusiems netinkamai prijungus prietaisus prie elektros tinklo arba dėl elektros tinklų sutrikimų;
  - b. gedimams, atsiradusiems dėl cheminių medžiagų poveikio;
  - c. prietaiso spalvos pakitimui (pageltimui, užteršimui ir pan.);
  - d. gedimams, atsiradusiems jungiant gaminį į valstybinių standartų neatitinkančius elektros tiekimo kabelių tinklus, dėl kitų išorės veiksnių (pvz., drėgmės ar temperatūros poveikio), taip pat netinkamai elgiantis su prietaisu (pvz.: valymo, skutimo žymės, įbrėžimai ar kitokie mechaniniai pažeidimai);
  - e. gedimams ar defektams, atsiradusiems transportuojant prietaisą, jei juos gabena pats pirkėjas;
  - f. radus bandomo patekti į prietaiso vidų pėdsakų, taip pat, jei gaminys taisytas ne pardavėjo įgaliotame servise;
  - g. radus gaminio konstrukcijos ar schemos pakeitimų (išskyrus aprašytus vartotojo instrukcijoje);
  - h. radus mechaninių pažeidimų;
  - i. radus gedimų, kurie atsirado į prietaiso vidų patekus pašaliniais daiktams, medžiagoms, skysčiams ar gyvūnams (pvz., vabzdžiams);
  - j. radus gedimų, kurie atsirado dėl netinkamų eksploatacinių medžiagų ar atsarginių dalių naudojimo;
  - k. jeigu reikalingas įrangos atnaujinimas, kad būtų pagerintos pardavimo metu turėtos prietaiso savybės;
  - l. jeigu gaminys, skirtas asmeniniam (buitiniam, šeimos) naudojimui, panaudotas verslo veiklai vykdyti, siekiant pelno, gamybiniais bei kitais tikslais, neatitinkančiais tikrosios prietaiso paskirties;
  - m. visais kitais atvejais, kai daikto trūkumai atsirado dėl to, kad pirkėjas nesilaikė vartotojo instrukcijos, arba daikto trūkumai atsirado dėl trečiųjų asmenų kaltės ar nenugalimos jėgos;
  - n. įprastai nusidėvintiems prietaiso dalims.
3. Garantija gali būti nutraukta, jeigu:
  - a. prietaisą taisė asmuo ar įmonė, neįgalota pardavėjo serviso;
  - b. prietaisas buvo akivaizdžiai sąmoningai sugadintas;
4. Garantinis talonas negalioja, jei:
  - a. nepateikiamas kasos čekis ar kitas pirkimą įrodantis dokumentas;
  - b. jis neteisingai užpildytas (turi būti pardavimo data, prekės pavadinimas, modelis, gamyklinis numeris, parduotuvės antspaudas ir pardavėjo parašas);
  - c. jame yra braukymų ir taisyčių, nepasirašytų pardavėjo.
5. Serviso darbuotojas garantiniame talone turi pažymėti apie atliktus remonto darbus. Remonto darbus laikomi specialūs darbai, reikalingi aptiktiems defektams šalinti, nepriklausomai nuo remonto metu pakeistų dalių skaičiaus. Remontu nelaikomi darbai, susiję su prietaiso mechaniniais ar elektriniais sujungimais, prijungimais prie energijos šaltinių.
6. Gamintojas neatsako už avarijas ar žalą žmonėms, gyvūnams, turtui, įvykusius dėl vartotojo kaltės: nežinojimo ar prietaiso vartotojo instrukcijos nesilaikymo bei prietaiso prijungimo ar instaliacijos, atliktos ne pardavėjo įgalioto serviso.
7. Nepagrįstai iškviesto serviso darbuotojo atvykimo išlaidas bei atliktus negarantinio remonto darbus, prietaiso remontą ne darbo dienomis ar po darbo valandų pirkėjas apmoka pagal remonto paslaugas teikiančios įmonės įkainius.
8. GAMINIO NUSTATYMAI IR DIEGIMAS (surinkimas, prijungimas ir kt.) aprašyti vartotojo instrukcijoje, pateikiamoje kartu su prietaisu. Atitinkami darbai turi būti atliekami tik kvalifikuotų specialistų. Reikalaukite, kad darbus atliktų specialistai padarytų visas reikalingas žymas garantiniame talone!
9. Prekei yra suteikiama 5 metų garantija. Garantija galios ir gedimai bus šalinami tik tuo atveju, jei eksploatuojant prietaisą bus laikomasi vartotojo instrukcijos ir garantijos sąlygų.

10. Su garantijos sąlygomis susipažinau, vartotojo instrukciją gavau ..... (pirkėjo parašas)

Gaminys: \_\_\_\_\_

Pardavėjas: \_\_\_\_\_

Modelis: \_\_\_\_\_

Pardavimo data: \_\_\_\_\_

**A.V.**

Vis priedus galite įsigyti iš vietinio L'EQUIP platintojo.