

# STOLLAR

the Rapid Food Dryer DHS600



- LV LIETOŠANAS PAMĀCĪVA
- LT NAUDOJIMO INSTRUKCIJA
- EE KASUTUSJUHEND
- RU РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Mēs, Stollar®, vienmēr domājam par drošību. Mēs izstrādājam un izgatavojam preces, par augstāko kritēriju uzskatot jūsu – mūsu vērtīgā klienta – drošību. Turklāt mēs lūdzam jūs uzmanīgi lietot jebkuras elektroierīces, ievērojot tālāk sniegtos piesardzības pasākumus.

## SVARĪGI PIESARDZĪBAS PASĀKUMI

- Pirms lietošanas izlasiet visus norādījumus un saglabājiet tos turpmākai uzziņai.
- Pirms pirmās lietošanas, lūdzu, pārlicinieties, vai jūsu elektrotīkla spriegums atbilst spriegumam, kas norādīts uz datu plāksnītes ierīces apakšā. Ja jums ir šaubas, lūdzu, sazinieties ar vietējo elektrokompāniju.
- Lai nepieļautu nosmakšanas draudus maziem bērniem, izsaiņojot ierīci pirmo reizi, noņemiet aizsargpārsegu no ierīces kontaktdakšas un atbrīvojieties no tā drošā veidā.
- Darba laikā nenovietojiet žāvēšanas ierīci tuvu galda, letes vai sola malai. Pārbaudiet, vai virsma ir līdzena, tīra un sausa.
- Nenovietojiet šo ierīci uz karsta gāzes vai elektriskā degļa, tā tuvumā vai vietā, kur ierīce varētu pieskarties karstai plītij.
- Nevienu žāvēšanas ierīces daļu nedrīkst ievietot gāzes, elektriskajā vai mikroviļņu krāsnī vai uz karsta gāzes vai elektriskā degļa.
- Žāvēšanas ierīci turiet pietiekamā attālumā no sienām, aizkariem vai materiāliem, kas jutīgi pret karstumu vai tvaiku. Nodrošiniet vismaz 20 cm attālumu.
- Neizmantojiet žāvēšanas ierīci uz metāla virsmām, piemēram, izlietnes notecēšanās virsmas.
- Pirms lietošanas vienmēr pārlicinieties, vai žāvēšanas ierīce ir pareizi salikta. Ievērojiet šeit sniegtās instrukcijas.
- Šo ierīci nav paredzēts lietot, izmantojot ārējo taimeru vai atsevišķu tālvadības sistēmu.
- Lietošanas laikā neatstājiet ierīci bez uzraudzības.
- Nepārvietojiet žāvēšanas ierīci, kamēr tā darbojas.

- Nepieļaujiet šķidrumu izšķīstīšanos uz elektrības kabeļa un savienotāja.
- Tīrot šo ierīci, neizmantojiet spēcīgus abrazīvus vai kodīgus tīrīšanas līdzekļus.
- Uzturiet ierīci tīru. Ievērojiet šajā rokasgrāmatā sniegtās apkopes un tīrīšanas instrukcijas.

## **SVARĪGI DROŠĪBAS PASĀKUMI, KAS ATTIECAS UZ VISĀM ELEKTROIERĪCĒM**

- Pirms lietošanas pilnībā attiniet elektrības vadu.
- Nepieļaujiet, lai elektrības vads nokarātos pāri letes vai galda malai, pieskartos karstai virsmai vai samezglotos.
- Pievienojiet to tikai 220–240 V elektrotīkla kontaktligzdai.
- Lai pārvietotu, tīrītu vai uzglabātu ierīci, kā arī, ja ierīce netiek lietota, vienmēr pārslēdziet ierīci stāvoklī OFF (izslēgts), atslēdziet to no elektrotīkla, izvelciet kontaktdakšu un ļaujiet visām daļām atdzist.
- Šo ierīci var lietot bērni vecumā no 8 gadiem un personas ar pazeminātām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām vai personas bez pieredzes un zināšanām, ja tās tiek uzraudzītas vai tām tiek sniegti norādījumi attiecībā uz ierīces drošu lietošanu un tās apzinās ar lietošanu saistītos riskus. Bērni nedrīkst rotaļāties ar ierīci. Bērni, kas jaunāki par 8 gadiem, nedrīkst veikt tīrīšanu un apkopi, ja vien tas netiek darīts pieaugušo uzraudzībā.
- Ierīci un tās elektrības vadu sargiet no bērniem, kas ir jaunāki par 8 gadiem.

- Iesakām regulāri pārbaudīt ierīci. Nelietojiet ierīci, ja elektrības vads, elektrības kontaktdakša vai ierīce ir jebkādā veidā bojāta. Ja ierīce ir bojāta vai nepieciešama apkope (izņemot tīrīšanu), lūdzu, sazinieties ar Stollar® klientu servisu vai dodieties uz vietni: [stollar.eu](http://stollar.eu).
- Šī ierīce ir paredzēta tikai lietošanai mājāsaimniecībā. Neizmantojiet šo ierīci citiem mērķiem, izņemot paredzēto lietojumu. Nelietojiet to transportlīdzekļos vai laivās, kas atrodas kustībā. Nelietojiet ārpus telpām. Nepareiza lietošana var radīt traumas.
- Jebkura apkope, izņemot tīrīšanu, jāveic pilnvarotā Stollar® servisa centrā.
- Lai nodrošinātu papildu drošību elektroierīču izmantošanas laikā, iesakām uzstādīt diferenciālās aizsardzības ierīci (drošības slēdzi).
- Elektrotīkla ķēdē, kurai pieslēgta ierīce, iesakām uzstādīt drošības slēdzi, kura nominālā jauda nepārsniedz 30 mA. Lai saņemtu kvalificētu padomu, sazinieties ar elektriķi.

### UZMANĪBU!

- **Neizmantojiet ierīci uz slīpas virsmas.**



Attēlotais simbols nozīmē, ka šo ierīci nedrīkst izmest ar standarta sadzīves atkritumiem. Tā jānogādā vietējās pašvaldības atkritumu savākšanas centrā, kas paredzēts šim mērķim, vai pie izplatītāja, kas nodrošina šādu pakalpojumu. Lai iegūtu papildu informāciju, lūdzu, sazinieties ar vietējo pašvaldību.



Lai izvairītos no elektrotraumas, neiegremdējiet ūdenī vai citā šķidrumā elektrības vadu, kontaktdakšu vai žāvēšanas ierīci.



Šis simbols norāda, ka pieejamo virsmu temperatūra var būt augsta ierīces darbināšanas laikā un kādu laiku pēc izmantošanas.

## SAGLABĀJIET ŠĪS INSTRUKCIJAS

# SASTĀVDAĻAS

## Stollar Rapid Food Dryer DHS600



A. Vāks

B. 5 žāvēšanas plauktiņi

Divi dažādi starpplauktiņu augstumi.  
Pagriežiet par 180°, lai izmainītu augstumus.

C. Ierīces pamatne

D. Strāvas vads

### VADĪBAS PANELIS

1. On/Off taustiņš

Taustiņš ir paredzēts, lai ieslēgtu un izslēgtu ierīci. Ieslēdzot ierīci, tā attēlo iepriekš iestatītus parametrus, kas ir žāvēšanas laiks (10 stundas) un žāvēšanas temperatūra (45°C). Ierīce jebkurā laikā var tikt izslēgta ar šo taustiņu, pat, ja notiek produktu žāvēšana.

2. Sākt/Apturēt taustiņš

Taustiņš sāk un aptur žāvēšanas procesu attēlotajā/izvēlētajā žāvēšanas laikā un temperatūrā.

3. Iestatīšanas taustiņš

Izmantojiet šo taustiņu, lai iestatītu nepieciešamo žāvēšanas laiku un temperatūru. Nospiežot iestatīšanas taustiņu, laiks displejā mirgos un tas var tikt iestatīts ar riteni (no 1 līdz 24 stundām, ar 30 minūšu soli). Piespiežot iestatīšanas taustiņu vēlreiz, displejā mirgos temperatūra, norādot, ka tā var tikt mainīta. Iestatiet vēlamo temperatūru, izmantojot riteni (no 35°C līdz 70°C, ar 5°C soli).

Žāvēšanas parametri var tikt mainīti jebkurā žāvēšanas procesa laikā.

4. LED displejs

# LIETOŠANA

## Stollar Rapid Food Dryer DHS600

### PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS

Noņemiet no ierīces visus iepakojuma materiālus un reklāmas uzlīmes. Nomazgājiet vāku un žāvēšanas plauktiņus siltā ziepjūdenī. Noskalojiet un rūpīgi nosusiniet.

### PIRMĀ LIETOŠANA

Ieslēdzot ierīci pirmo reizi, tā ir jādarbina tukša 30 minūtes maksimālajā temperatūrā, lai atbrīvotos no jebkurām smakām, kas varēja rasties ražošanas laikā.

1. Novietojiet žāvēšanas plauktiņus un vāku uz pamatnes, nofiksējiet tos.
2. Pievienojiet ierīci pie strāvas avota.
3. Ieslēdziet ierīci nospiežot On/Off taustiņu. Displejā tiks attēloti iepriekš iestatītie parametri, kas ir 10 stundas un 45°C.
4. Piespiediet iestatīšanas taustiņu un izmantojot riteni, iestatiet laiku un temperatūru.
5. Izmantojot ierīci pirmo reizi, iestatiet laiku uz 70°C. Piespiediet Sākt/Apturēt taustiņu, lai sāktu.
6. Pēc 30 minūtēm, izslēdziet ierīci nospiežot taustiņu On/Off un ļaujiet tai pilnībā atdzist.

### Ieteikumi sagatavojot produktus žāvēšanai.

- Izmantojiet tikai svaigus un mazgātus produktus. Neizmantojiet pārgatavojušos augļus un dārzeņus.
- Atbrīvojieties no kātiem, serdēm un kauliņiem.
- Lai saglabātu krāsu, varat produktiem uzsmidzināt nedaudz citronu sulu.
- Cietus dārzeņu iemērciet karstā ūdenī uz 2 minūtēm.
- Sagrieziet produktus vienādos gredzenos, gabaliņos vai šķēlītēs. Plānas šķēlītes žāvējas ātrāk. Jo tās ir biežākas, jo vairāk laika ir nepieciešams.
- Salieciet produktus uz žāvēšanas plauktiņiem.
- Atstājiet brīvu vietu starp gabaliņiem uz plauktiņiem, lai būtu pietiekami vietas gaisa cirkulācijai. Nelieciet produktu gabaliņus vienu uz otra.

### PRODUKTU ŽĀVĒTĀJA IZMANTOŠANA

1. Salieciet žāvēšanas plauktiņus vienu uz otra uz ierīces pamatnes. Ierīces komplektācijā ir iekļauti 5 plauktiņi. Maksimālais žāvēšanas plauktiņu daudzums, kurus var izmantot vienlaikus ir 8.
2. Uzlieciet vāku uz augšējā plauktiņa. Pārļiecinieties, ka visi plauktiņi un vāks ar pareizi salikti un ka siltums neizkļūst ārā.
3. Pievienojiet ierīci pie strāvas avota.
4. Ieslēdziet ierīci nospiežot On/Off taustiņu.
5. Piespiediet iestatīšanas taustiņu un izmantojot riteni, iestatiet laiku un temperatūru.
6. Piespiediet Sākt/Apturēt taustiņu, lai sāktu žāvēšanu.
7. Kad žāvēšanas laiks būs pusē, piespiediet Sākt/Apturēt taustiņu, lai apturētu žāvēšanas procesu. Noņemiet vāku un samainiet plauktiņus vietām (pārvietojiet apakšējo plauktiņu uz pašu augšu).
8. Tiklīdz žāvēšanas laiks beigsies, produktu žāvētājs atskaņos signālu, lai parādītu, ka žāvēšanas cikls ir pabeigts.

### KLUSUMA REŽĪMS



Piespiediet un turiet iestatīšanas pogu ilgāk par 3 sekundēm, lai aktivizētu klusuma režīmu. Ierīce nepikstēs, kad žāvēšanas process būs pabeigts. Šis režīms ir parocīgs, ja vēlaties atstāt ierīci darboties pa nakti. Klusuma iestatījumi tiks saglabāti tik ilgi, kamēr atkal piespiedīsiet un turēsiet iestatīšanas pogu ilgāk par 3 sekundēm un klusuma simbols nodzisis.

Produkts	Sagatavošana	Žāvēšanas laiks	Rezultāts	Daudzums uz plauktiņa	Izzāvēto produktu svars	Temperatūra
<b>Augļi</b>						
Āboli, bumbieri	Izņemiet kauliņus un sagrieziet 4-6 mm šķēlītēs	7-9 stundas	Miksts	170 g	10-15%	70°C
Aprikozes, plūmes	Sagrieziet uz pusēm, izņemiet kauliņus, novietojiet ar sagriezto pusi uz augšu vai sagrieziet šķēlītēs	10-12 stundas	Miksts	330 g	20%	60°C
Kivi	Nomizojiet un sagrieziet 5 mm šķēlītēs	10-12 stundas	Miksts	95 g	20%	65°C
Banāni	Nomizojiet un sagrieziet 5 mm šķēlītēs	10-12 stundas	Kraukšķīgs	150 g	10%	70°C
Gatavi mango	Nomizojiet un sagrieziet 8 mm šķēlītēs	6-7 stundas	Miksts	170 g	20%	70°C
	Mango čipsiem: 3-4 mm šķēlītēs	8-9 stundas	Kraukšķīgs	150 g	10%	70°C
Apelsīni, greipfrūti un citroni	Nomizojiet un sagrieziet 2-3 mm šķēlītēs	8-9 stundas	Kraukšķīgs	120 g	10%	70°C
Ananāsi	Nomizojiet, izņemiet serdeni un sagrieziet 5-6 mm šķēlītēs	7-8 stundas	Ļoti miksts	175 g	20%	70°C
Zemenes	Noņemiet kātiņu un sagrieziet 5 mm šķēlītēs	10-12 stundas	Miksts	200 g	15%	65°C
<b>Dārzeņi</b>						
Burkāni	Nomizojiet un sagrieziet 3-5 mm šķēlītēs	6-8 stundas	Ciets	85 g	15%	70°C
Gurķi	Nomizojiet un sagrieziet 3-5 mm šķēlītēs	4-5 stundas	Kraukšķīgs	100 g	10%	70°C
Puravi	Sadaliet uz pusēm, sagrieziet 6cm gabaliņos, mērcējiet ūdenī, ja nepieciešams	7-8 stundas	Kraukšķīgs	140 g	20%	70°C
Čili un paprika	Sagrieziet 2 mm šķēlītēs	7-8 stundas	Ciets	100 g	20%	70°C
Selerija	Nomizojiet un sagrieziet 8 mm šķēlītēs vai kubiciņos	7-8 stundas	Miksts	250 g	15%	70°C
Tomāti	Sagrieziet 4 mm šķēlītēs vai kubiciņos	8-10 stundas	Miksts	190 g	15%	70°C
Zupu dārzeņi (burkāni, selerijas, puravi, kolrābji un kabači)	Sagrieziet vienādās šķēlītēs vai kubiciņos, mērcējiet ūdenī, ja nepieciešams	7-8 stundas	Miksts	Atšķiras katrā plauktiņā	15%	60°C
Kabači	Nomizojiet un sagrieziet 2-3 mm šķēlītēs	12 stundas	Kraukšķīgs	60 g	15%	40°C
Biešu/saldo kartupeļu čipsi	Nomizojiet un sagrieziet 2-3 mm šķēlītēs	7-9 stundas	Kraukšķīgs	60 g	15%	70°C
Keili un kāposti	Izņemiet serdeni un sagrieziet lapas mazos gabaliņos	18 stundas	Kraukšķīgs	90 g	15%	40°C
<b>Garšaugi</b>						
Vīsi garšaugi (baziliks, dilles, pētersīļi, rozmarīns un citi)	Veselas lapas, vai sagrieziet, ja nepieciešams	4-6 stundas	Trausls	Aptuveni – 40 g	–	40°C
<b>Sēnes</b>						
Vīsas sēnes	Notīriet un sagrieziet 5 mm šķēlītēs	4-7 stundas	Miksts	Aptuveni – 70 g	–	50°C

## PIEBILDE

- *Tabula satur tikai rekomendējamās žāvēšanas laikus un temperatūras. Žāvējamā produkta ūdens saturs var atšķirties atkarībā no šķirnes un gatavības, tas ietekmē arī nepieciešamo žāvēšanas laiku un temperatūru. Tabulai ir tikai informatīvs raksturs.*
- *Žāvēšanas laiks var mainīties arī atkarībā no telpas mitruma līmeņa, šķēles biezuma un nepieciešamās žāvēšanas pakāpes.*
- *Visai žāvēšanas partijai izmantojiet vienādu griezumu – tādā veidā žāvēšanas laiks būs vienāds.*
- *Ja vairāk produktu novietots uz plauktiņiem, jo ilgāks ir žāvēšanas laiks, lai sasniegtu vēlamo žāvēšanas līmeni.*
- *Ja vēlaties žāvēt produktus, pamatojoties uz vegānu ēdināšanas principiem, neiestatiet temperatūru vairāk kā 40°C.*

## IETEIKUMI GARŠAS UN KRĀSAS UZLABOŠANAI

- Lai tādi produkti kā āboli, bumbieri un kartupeļi žāvēšanas laikā nekļūtu brūni, uzspiediet nelielu citrona sulas uz augļu un dārzeņu šķēlītēm.
- Āboli ir garšīgi, ja tos marinē ar nelielu daudzumu kokosriekstu eļļu un kanēli.
- Zaļās pupiņas ir garšīgas ar paprikas un Kajēnas piparu noti.
- Sasmērējiet sagrieztas bietes ar nelielu olīveļļu un Himalaju sāls daudzumu.
- Sagrieziet saldus kartupeļus šķēlēs kā frī kartupeļus un iemarinējiet sojas mērcē uz nakti, no rīta nosusiniet un ievietojiet ierīcē uz nakti.
- Ja kādreiz produkti tiek pāržāvēti, piemēram, ābolu gredzeni vai bumbieru šķēlītes, vienmēr varat tos apsmidzināt ar ūdeni no aerosola pudeles, lai tos viegli atjaunotu.

## ŽĀVĒTU PRODUKTU UZGLABĀŠANAS IETEIKUMI

- Izmantojiet tīras un sausas uzglabāšanas tvertnes, kuras, ja iespējams, ir hermētiski noslēgtas un gaisu necaurlaidīgas.
- Pārlicinieties, ka augļos nav palicis atlikušais mitrums, jo augļi var sākt pūt.
- Pirms ievietošanas uzglabāšanas traukā, uzgaidiet, lai žāvētie produkti pilnībā atdziest.
- Ja pamanāt, ka maisos vai uzglabāšanas traukos ir izveidojies kondensāts (tas nozīmē, ka produkts nav pietiekami izžāvēts), un jūs to uzreiz pamanāt, varat ievietot produktus atpakaļ ierīcē un žāvēt vēl.
- Neglabājiet produktus tiešos saules staros.
- Žāvētos produktus var uzglabāt līdz sešiem mēnešiem, ja tie ir ļoti sausi. Žāvētos produktus ar atlikušo mitrumu 15-20% ir ieteicams uzglabāt ne ilgāk kā 3 nedēļas.
- Lai pagarinātu žāvēto produktu uzglabāšanas laiku, uzglabājiet tos vakuuma maisiņā vai konteinerā, pirms tam izsūknējot gaisu ar vakuuma iepakojuma palīdzību.

## APKOPE UN TĪRĪŠANA

- Atvienojiet ierīci no maiņstrāvas rozetes un ļaujiet tai pilnībā atdzist.
- Noņemiet žāvēšanas plauktiņus no ierīces pamatnes. Ja ierīcē ir palikušas drupačas, apgrieziet ierīci un pakratiet, lai atbrīvotos no drupačām caur ventilatora atverēm. Izīrieties ierīces iekšpusi ar mīkstu lupatiņu. Nekādā gadījumā nemazgājiet ierīces pamatni zem tekoša ūdens.
- Žāvēšanas plauktiņus var mērcēt siltā ūdenī ar trauku mazgāšanas līdzekli un tīrīt tos ar birstīti. Tad noskalojiet ar tīru ūdeni un rūpīgi nosusiniet.
- Žāvēšanas plauktiņus var mazgāt trauku mazgāšanas mašīnā.