

STOLLAR

the Rapid Food Dryer DHS700



- 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, lūzdu, pārliedcinieties, vai jūsu elektrotīkla spriegums atbilst spriegumam, kas norādīts uz datu plāksnītes ierīces apakšā. Ja jums ir šaubas, lūzdu, sazinieties ar vietējo elektrokompaniju.
- 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 pārliedcinieties, 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.
- 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.

SAGLABĀJIET ŠĪS INSTRUKCIJAS

SASTĀVDAĻAS

Stollar Rapid Food Dryer DHS700



- A. Skārienjūtīgs vadības panelis
- B. Durtiņas ar caurspīdīgu skatlodziņu
- C. 6 metāla žāvēšanas plauktiņi
- D. Strāvas vads
- E. Pretslidošas kājiņas

LIETOŠANA

Stollar Rapid Food Dryer DHS700

PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS

Noņemiet no ierīces visus iepakojuma materiālus un reklāmas uzlīmes. Nomazgājiet 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. Tā ir normāla parādība, ja pirmās lietošanas laikā, no ierīces izdalīsies balti dūmi.

1. Ievietojiet tukšus žāvēšanas plauktiņus ierīcē un aizveriet durtiņas.
2. Pieslēdziet ierīci pie maiņstrāvas avota.
3. Piespiediet ieslēgšanas taustiņu, lai uzsāktu žāvēšanas ciklu. Displejā tiks attēloti noklusējuma iestatījumi, kas ir 8 stundas un 35°C. Ierīce uzsāks darbību.
4. Darbinot pirmo ciklu, piespiediet "laika" taustiņu, lai iestatītu laiku, tad spiediet ◀ vai ▶ tiklīdz displejā tiks attēlotas 30 minūtes. Piespiediet "temperatūras" taustiņu, lai iestatītu temperatūru, spiediet ◀ vai ▶ tiklīdz displejā tiks attēloti 70°C.
5. Tiklīdz laika atskaite beigsies, ierīce pārtrauks darboties un automātiski pārslēgsies gaidīšanas režīmā. Atvienojiet ierīci no maiņstrāvas avota 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.
- Uz plauktiņiem atstājiet brīvu vietu starp gabaliņiem, lai būtu pietiekami vietas gaisa cirkulācijai. Nelieciet produktu gabaliņus vienu uz otra.

PRODUKTU ŽĀVĒTĀJA IZMANTOŠANA

1. Salieciet iepriekš sagatavotus produktus uz plauktiņiem un sakārtojiet tos kārtīgi un vienmērīgi.
2. Ievietojiet žāvēšanas plauktiņus ierīcē un aizveriet durtiņas.
3. Pieslēdziet ierīci pie maiņstrāvas avota.
4. Piespiediet ieslēgšanas taustiņu, lai uzsāktu žāvēšanas ciklu. Displejā tiks attēloti noklusējuma iestatījumi, kas ir 8 stundas un 35°C. Ierīce uzsāks darbību.
5. Atkarībā no ēdiena veida un vēlmēm, pielāgojiet žāvēšanas laiku. Piespiediet "laika" iestatīšanas taustiņu, tad piespiediet ◀, lai samazinātu un ▶, lai palielinātu laiku. Laika iestatīšanas diapazons – no 30 minūtēm līdz 24 stundām ar 30 minūšu iestatīšanas soli.
6. Ja nepieciešams, iestatiet žāvēšanas temperatūru. Piespiediet "temperatūras" taustiņu, lai iestatītu temperatūru, tad piespiediet ◀, lai samazinātu un ▶, lai palielinātu. Temperatūras diapazons – no 35°C līdz 70°C ar 5°C iestatīšanas soli.
7. Žāvēšanas cikla pusceļā, samainiet žāvēšanas plauktiņu izvietošanu, lai iegūtu labākus un vienmērīgākus žāvēšanas rezultātus. Samainiet augšējos plauktiņus ar apakšējiem un otrādi.

BRĪDINĀJUMS

Darbojoties ar žāvēšanas plauktiņiem, izmantojiet karstumizturīgus virtuves cimdus, jo temperatūra var būt ļoti augsta.

8. Tiklīdz laika atskaite beigsies, ierīce pārtrauks darboties un automātiski pārslēgsies gaidīšanas režīmā. Atvienojiet ierīci no maiņstrāvas avota un ļaujiet tai pilnībā atdzist.
9. Pēc izmantošanas, notīriet ierīci un žāvēšanas plauktiņus.

Produkts	Sagatavošana	Žāvēšanas laiks	Rezultāts	Daudzums uz plauktiņa	Izzāvēto produktu svars	Temperatūra
Augļi						
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
Dārzeni						
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 dārzeni (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
Garšaugi						
Vīsi garšaugi (baziliks, dilles, pētersīļi, rozmarīns un citi)	Veselas lapas, vai sagrieziet, ja nepieciešams	4-6 stundas	Trausls	Aptuveni – 40g	–	40°C
Sēnes						
Vīsas sēnes	Notīriet un sagrieziet 5 mm šķēlītēs	4-7 stundas	Miksts	Aptuveni – 70g	–	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 nedaudz citrona sulas uz augļu un dārzeņu šķēlītēm.
- Āboli ir garšīgi, ja tos marinē ar nedaudz pievienotu 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 gaismu 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.
- Izņemiet žāvēšanas plauktiņus no ierīces.
- Noslaukiet ierīces iekšējo kameru ar drānu un pārlicinieties, ka virsmas ir tīras un sausas.

BRĪDINĀJUMS

Nemazgājiet ierīci zem tekoša ūdens. Nekādā gadījumā nemērciet ierīci ūdenī vai jebkurā citā šķidrumā.

- Žāvēšanas plauktiņus var mērcēt siltā ūdenī ar trauku mazgāšanas līdzekli un tīrīt tos ar birstīti. Tad noskalojiet ar tīru ūdeni un rūpīgi nosusiniet. Pilnībā nosusiniet plauktiņus pirms tos ievietot atpakaļ ierīcē.

BRĪDINĀJUMS

Nelietojiet abrazīvus tīrīšanas švammītes, metāla birstes un līdzekļus, lai tīrītu ierīci. Tas sabojās ierīces virsmas.

PIEBILDE

Metāla žāvēšanas plauktiņus drīkst mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā, augšējā plauktā.