

STOLLAR

the Rapid Food Dryer DHS800



- 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, pārliedcinieties, vai jūsu elektrotīkla spriegums atbilst spriegumam, kas norādīts uz datu plāksnītes ierīces apakšā. Ja jums ir šaubas, lūdzu, 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 šķidrums izšļakstīšanos 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.

UZMANĪBU!

- **Nedarbiniet ierīci ilgāk par 24 stundām. Pēc 24 stundām atvienojiet to un ļaujiet atdzist vismaz 2 stundas, pirms atsākat darbību.**
- **Pieejamo virsmu temperatūra izmantošanas laikā var būt AUGSTA.**

SVARĪGI DROŠĪBAS PASĀKUMI, KAS ATTIECAS UZ VISĀM ELEKTROIERĪCĒM

- Pirms lietošanas pilnībā attīniet 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 pārlēdziet 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.
- 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 DHS800



VADĪBAS PANELIS

A. START/STOP taustiņš, lai sāktu vai apturētu programmu

B. TEMP/TIME taustiņš

- Piespiediet TEMP/TIME taustiņu vienu reizi un tad izmantojiet "+" un "-" taustiņus, lai iestatītu temperatūru (no 35°C līdz 75°C).
- Piespiediet TEMP/TIME taustiņu otru reizi un tad izmantojiet "+" un "-" taustiņus, lai iestatītu laiku (no 00:30 līdz 24:00).

C. Laika un temperatūras displejs

D. Nerūsējošā tērauda durvīņas ar stikla skatlodziņu

E. 10 nerūsējošā tērauda žāvēšanas plauktiņi 33cm x 30cm

F. ON/OFF slēdzis

G. Rokturi

NAV ATTĒLOTI

- Strāvas vads
- 1 plastmasas plauktiņš bez caurumiem, lai novērstu pilēšanu no mitriem produktiem
- 1 plastmasas plauktiņš ar maziem caurumiem, lai žāvētu maza izmēra produktus

LIETOŠANA

Stollar Rapid Food Dryer DHS800

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 pārtikas žāvētājā un aizveriet durtiņas.
2. Pieslēdziet ierīci pie strāvas avota.
3. Ieslēdziet slēdzi ON/OFF ierīces aizmugurē, lai ieslēgtu ierīci.
4. Displejs un taustiņi izgaismosies un ierīce atskaņos skaņas signālu. Displejā tiks attēlots "0000".
5. Piespiediet START/STOP taustiņu, LED displejā tiks attēlots noklusējuma laika iestatījums "10:00" un temperatūras iestatījums "70°C". Motors un ventilators ieslēgsies uzreiz, bet sildīšanas elements pēc 5 sekundēm. Sāksies laika atskaite un displejā mirgos ":" simbols.
6. Piespiediet TEMP/TIME taustiņu, LED displejs attēlos laika vērtību. Pirmajai lietošanas reizei spiediet "+" un "-" taustiņu, lai iestatītu laiku "00:30". Spiediet "+" vai "-" taustiņus, lai mainītu laiku ar 30 minūšu soļiem.
7. Piespiediet TEMP/TIME taustiņu, LED displejs attēlos temperatūras vērtību. Pirmajai lietošanas reizei spiediet "+" un "-" taustiņu, lai iestatītu temperatūru "75°C". Spiediet "+" vai "-" taustiņus, lai mainītu temperatūru ar 5°C soļiem.
8. Kad laiks tiks atskaitīts līdz "00:00", sildīšanas elements uzreiz beigs darboties. Savukārt ventilators strādās vēl 10 sekundes un tiks atskaņoti 20 skaņas signāli. Pārslēdziet ON/OFF slēdzi OFF pozīcijā, displejs izslēgsies.
9. Atvienojiet ierīci no strāvas avota un ļaujiet tai pilnībā atdzist.
10. Nomazgājiet visus plauktiņus, lai atbrīvotos no jebkādam atliekām un pilnībā nožāvējiet.
11. Tagad ierīce ir gatava izmantošanai.

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. Novietojiet iepriekš sagatavotus produktus uz plauktiņiem, izvietojojot tos kārtīgi un vienmērīgi, lai produkti nepārkļūst.
2. Ja nepieciešams, salieciet maza izmēra produktus uz plastmasas paplātes ar maziem caurumiem, ar novietojiet to uz nerūsējošā tērauda plauktiņa.
3. Ja nepieciešams, izmantojiet plastmasas paplāti bez caurumiem, lai nepieļautu pilēšanu, kas var rasties no mitriem produktiem.
4. Ievietojiet žāvēšanas plauktiņus pārtikas žāvētājā un aizveriet durtiņas.
5. Pieslēdziet ierīci pie strāvas avota.
6. Ieslēdziet slēdzi ON/OFF ierīces aizmugurē, lai ieslēgtu ierīci.
7. Displejs un taustiņi izgaismosies un ierīce atskaņos skaņas signālu. Displejā tiks attēlots "0000".

8. Piespiediet START/STOP taustiņu, LED displejā tiks attēlots noklusējuma laika iestatījums "10:00" un temperatūras iestatījums "70°C". Motors un ventilators ieslēgsies uzreiz, bet sildīšanas elements pēc 5 sekundēm. Sāksies laika atskaite un displejā mirgos ":" simbols.
9. Piespiediet TEMP/TIME taustiņu, LED displejs attēlos laika vērtību. Atkarībā no jūsu vajadzībām, spiediet "+" un "-" taustiņus, lai iestatītu žāvēšanas laiku starp "00:30" un "24:00". Spiediet "+" vai "-" taustiņus, lai mainītu laiku ar 30 minūšu soļiem. Kad laika iestatīšana ir pabeigta, ierīce pēc 3 sekundēm automātiski pārslēgsies uz jauno iestatīto laiku.
10. Piespiediet TEMP/TIME taustiņu, LED displejs attēlos temperatūras vērtību. Atkarībā no jūsu vajadzībām spiediet "+" un "-" taustiņus, lai iestatītu žāvēšanas temperatūru starp "35°C" un "75°C". Spiediet "+" vai "-" taustiņus, lai mainītu temperatūru ar 5°C soļiem. Pēc temperatūras iestatīšanas, ierīce automātiski saglabās izmaiņas.
11. Žāvēšanas cikla puselā, samainiet žāvēšanas plauktiņu izvietošanu, lai iegūtu labākus un vienmērīgākus žāvēšanas rezultātus. Samainiet augšējos plauktiņus ar apakšējiem un otrādi.
12. Žāvēšanas procesa laikā, jūs varat apskatīties vai nomainīt žāvēšanas laiku. Piespiediet TEMP/TIME taustiņu, tad spiediet "+" un "-" taustiņus, lai veiktu iestatījuma izmaiņas. Piespiediet TEMP/TIME taustiņu vēlreiz, lai apskatītos vai nomainītu žāvēšanas temperatūru, tad spiediet "+" un "-" taustiņus, lai veiktu izmaiņas.
13. Žāvēšanas procesa laikā, piespiediet START/STOP taustiņu, lai apstādinātu žāvēšanas procesu, ja tas ir nepieciešams.
14. Kad laiks tiks atskaitīts līdz "00:00", sildīšanas elements uzreiz beigs darboties. Savukārt ventilators strādās vēl 10 sekundes un tiks atskaņoti 20 skaņas signāli. Pārslēdziet ON/OFF slēdži OFF pozīcijā, displejs izslēgsies.
15. Atvienojiet ierīci no strāvas avota un ļaujiet tai pilnībā atdzist.
16. Pēc izmantošanas, notīriet ierīci un žāvēšanas plauktiņus.

UZMANĪBU!

Nedarbiniet ierīci ilgāk par 24 stundām. Pēc 24 stundām atvienojiet to un ļaujiet atdzist vismaz 2 stundas, pirms atsākat darbību.

Pieejamo virsmu temperatūra izmantošanas laikā var būt AUGSTA.

SVARĪGI

Jūsu pārtikas žāvētājā žāvētie augļi un dārzeņi pēc izskata atšķirsies no pārtikas veikalos un lielveikalos nopērkamajiem. Tas ir tāpēc, ka jūsu pārtikas žāvētājs neizmanto konservantus, mākslīgās krāsvielas, bet tikai dabiskas piedevas.

BRĪDINĀJUMS

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

12. Žāvēšanas procesa laikā, jūs varat apskatīties vai nomainīt žāvēšanas laiku. Piespiediet TEMP/TIME taustiņu, tad spiediet "+" un "-" taustiņus, lai veiktu iestatījuma izmaiņas. Piespiediet TEMP/TIME taustiņu vēlreiz, lai apskatītos vai nomainītu žāvēšanas temperatūru, tad spiediet "+" un "-" taustiņus, lai veiktu izmaiņas.

STOLLAR RAPID FOOD DRYER DHS800 LIETOŠANA

Produkts	Sagatavošana	Žāvēšanas laiks	Rezultāts	Daudzums uz plauktiņa	Izžāvēto 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 sagrieztu pusī 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 kubciņos	7-8 stundas	Miksts	250 g	15%	70°C
Tomāti	Sagrieziet 4 mm šķēlītēs vai kubciņos	8-10 stundas	Miksts	190 g	15%	70°C
Zupu dārzeni (burkāni, selerijas, puravi, kolrābji un kabači)	Sagrieziet vienādās šķēlītēs vai kubciņos, 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						
Visi garšaugi (baziliks, dilles, pētersīļi, rozmarīns un citi)	Veselas lapas, vai sagrieziet, ja nepieciešams	4-6 stundas	Trausls	Aptuveni – 40 g		40°C
Sēnes						
Visas sēnes	Notīriet un sagrieziet 5 mm šķēlītēs	4-7 stundas	Miksts	Aptuveni – 70 g		50°C

PIEBILDE

- *Tabula satur tikai rekomendējamos 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.*
- *Jo 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 neklūtu 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 fri 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.
- Pārliedziniet, 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.

APKOBE UN TĪRĪŠANA

- Atvienojiet ierīci no maiņstrāvas rozetes un ļaujiet tai pilnībā atdzist.
- Izņemiet žāvēšanas plauktiņus no ierīces.
- Noslaukiet ierīces iekšējo kameru ar drānu un pārliedziniet, 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.

- Plastmasas paplātes drikst mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.
- Nerūsojošā tērauda plauktiņus drikst mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.

„Stollar®“ labai rūpinasi sauga. Vartotojams skirtus produktus mes kuriame ir gaminame, visų pirma galvodami apie jūsų, mūsų brangių klientų, saugą. Taip pat prašome, naudojantis elektros prietaisais, būti atidiems bei imtis toliau nurodytų atsargumo priemonių.

SVARBI SAUGOS INFORMACIJA

- Prieš pradėdami naudotis prietaisu, perskaitykite visą instrukciją ir išsaugokite ją ateičiai.
- Prieš prietaisą naudodami pirmą kartą, įsitikinkite, kad elektros tinklo įtampa tokia pati, kokia nurodyta prietaiso apačioje esančioje techninių duomenų plokštelėje. Jeigu kuo nors abejojate, kreipkitės į vietinę elektros tiekimo kompaniją.
- Kad išvengtumėte mažų vaikų uždusimo pavojaus, išpakuodami prietaisą, pirmiausia nuimkite ir saugiai sutvarkykite apsauginį maitinimo laido kištuko gaubtą.
- Veikiančio maisto džiovintuvo nestatykite šalia stalo, stalviršio ar baro krašto. Pasirūpinkite, kad paviršius būtų lygus, švarus ir sausas.
- Šio prietaiso nestatykite ant įkaitusių dujinių ar elektrinių kaitviečių arba šalia jų ir ten, kur jis galėtų paliesti įkaitusią orkaitę.
- Jokios maisto džiovintuvo dalies nedėkite į dujinę, elektrinę ar mikrobangų krosnelę ar ant įkaitusios dujinės ar elektrinės kaitvietės.
- Maisto džiovintuvą laikykite atokiau nuo sienų, užuolaidų ir kitų karščiui ar garams jautrių medžiagų. Išlaikykite ne mažesnę kaip 20 cm atstumą.
- Maisto džiovintuvo nelaikykite ant metalinių paviršių, pavyzdžiui, ant nuvarvinimui skirtos plautuvės plokštės.
- Prieš naudodami maisto džiovintuvą, įsitikinkite, kad jis teisingai surinktas. Laikykitės šioje knygelėje pateiktų nurodymų.
- Prietaiso negalima jungti per išorinį laikmatį ar atskirą nuotolinio valdymo sistemą.
- Įjungto prietaiso nepalikite be priežiūros.

- Nejudinkite veikiančio maisto džiovintuvo.
- Neapliekite maitinimo laido ir maitinimo jungties.
- Šiam prietaisui valyti nenaudokite stiprių šveitimo priemonių ar ėsdinančių valiklių.
- Prietaisas turi būti švarus. Laikykitės šioje knygelėje pateiktų priežiūros ir valymo nurodymų.
- Junkite tik prie 220–240 V elektros tinklo lizdo.
- Prieš perkeldami prietaisą, kai prietaisu nesinaudojate, prieš jį valydami ar padėdami į saugojimo vietą, prietaisą išjunkite, jungiklį nustatydami į padėtį „išjungta“, išjunkite ties maitinimo lizdu, ištraukite kištuką iš elektros tinklo lizdo ir palaukite, kol atvės prietaiso dalys.



DĖMESIO!

- **Vienu kartu prietaiso nenaudokite ilgiau kaip 24 valandas. Po 24 valandų, prieš vėl naudodami, atjunkite nuo elektros tinklo ir leiskite atvėsti bent 2 valandas.**
- **Kai prietaisas veikia, paviršių, kuriuos galima paliesti, temperatūra gali būti AUKŠTA.**

VISIEMS ELEKTROS PRIETAISAMS TAIKOMI SVARBŪS SAUGOS NURODYMAI

- Prieš naudodami, visiškai išvyniokite laidą.
- Saugokite, kad laidas nebūtų nusviręs per stalo ar baro kraštą, nesiliestų prie įkaitusių paviršių, nesusimazgytų.

- Vaikai nuo 8 metų amžiaus ir asmenys su fizine, sensorine ar psichine negalia ar pakankamai patirties ir žinių neturintys asmenys prietaisu gali naudotis tik tuo atveju, jeigu juos prižiūri ar reikiamų žinių apie saugų prietaiso naudojimą suteikia už jų saugą atsakingas asmuo ir jie supranta galimus pavojus. Neleiskite vaikams žaisti su prietaisu. Vaikai neturėtų atlikti valymo ir priežiūros darbų, nebent jie yra vyresni kaip 8 metų ir juos kas nors prižiūri.
- Prietaisą ir jo laidą saugokite nuo jaunesnių kaip 8 metų vaikų.

- Patartina reguliariai apžiūrėti prietaisą. Nenaudokite prietaiso, jeigu pažeistas maitinimo laidas, kištukas ar pats prietaisas. Jeigu prietaisas sugedo arba prireikė atlikti kitokį priežiūros darbą nei valymas, kreipkitės į „Stollar“ klientų aptarnavimo padalinį arba apsilankykite interneto svetainėje stollar.eu.
 - Šis prietaisas skirtas naudoti tik buityje. Prietaisą naudokite tik pagal paskirtį. Prietaiso nenaudokite važiuojančiose transporto priemonėse ar laivuose. Nenaudokite lauke. Naudojantis netinkamai, galima susižeisti.
 - Visus priežiūros darbus, išskyrus valymą, reikėtų atlikti įgaliotajame „Stollar®“ techninės priežiūros centre.
 - Siekiant užtikrinti didesnę saugą, naudojantis elektros prietaisais, rekomenduojama sumontuoti nuotėkio srovės relę (apsauginį jungiklį).
 - Patartina, kad prietaisą maitinančioje elektros grandinėje būtų sumontuota ne didesnės nei 30 mA nuotėkio srovės relė. Profesionalaus patarimo kreipkitės į elektriką.
 - Maisto džiovintuvo nenaudokite ant nuolydį turinčio paviršiaus.
-  Čia pavaizduotas simbolis reiškia, kad prietaiso negalima išmesti su įprastinėmis buitinėmis atliekomis. Jį reikia pristatyti į tam skirtą vietinį atliekų surinkimo centrą arba šią paslaugą teikiančiam prekybos atstovui. Išsamesnės informacijos kreipkitės į vietinę valdžios instituciją.
-  Kad išvengtumėte elektros smūgio, nemerkite maitinimo laido, kištuko ar maisto džiovintuvo į vandenį ar kokią kitą skystį.

IŠSAUGOKITE ŠIĄ INSTRUKCIJĄ

KOMPONENTAI

Stollar Rapid Food Dryer DHS800



VALDYMO SKYDELIS

A. Mygtukas START/STOP programai paleisti ir sustabdyti

B. Mygtukas TEMP/TIME

- TEMP/TIME paspaudę vieną kartą, mygtukais + ir – galėsite keisti temperatūrą (nuo 35 °C iki 75 °C).
- TEMP/TIME paspaudę antrą kartą, mygtukais + ir – galėsite keisti trukmę (nuo 00:30 iki 24:00).

C. Trukmės ir temperatūros ekranėlis

D. Nerūdijančiojo plieno drelės su stikliniu langu

E. 10 nerūdijančiojo plieno 33 x 30 cm dydžio džiovavimo padėklų

F. Įjungimo ir išjungimo jungiklis

G. Rankenos

NEPAVAIZDUOTA

- Maitinimo laidas
- 1 vientiso plastiko padėklas, saugantis nuo drėgnų produktų nuvarvėjimo
- 1 plastikinis padėklas su smulkiu tinkleliu mažiems produktams

NAUDOJIMAS

Stollar Rapid Food Dryer DHS800

PRIEŠ PIRMAJĄ NAUDOJIMĄ

Nuo maisto džiovintuvo nuimkite visas pakuotės medžiagas ir reklamines etiketes. Šiltame vandenyje su muilu išplaukite džiovintuvo krepšius. Gerai išskalaukite ir išdžiovinkite.

NAUDOJIMAS PIRMĄ KARTĄ

Prietaisą naudodami pirmą kartą, kad atsikratytumėte kvapų, jį pusei valandos įjunkite nustatę maksimalią temperatūrą. Baltų dūmų pasirodymas pirmojo naudojimo metu yra visiškai normalu.

1. Į maisto produktų džiovintuvą sudėkite tuščius džiovinimo padėklus ir uždarykite dureles.
2. Džiovintuvą prijunkite prie elektros lizdo.
3. Prietaiso užpakalinėje dalyje paspausdami mygtuką ON/OFF, įjunkite prietaisą.
4. Pradės šviesti ekranėlis ir mygtukai bei pasigirs signalas. Ekranėlyje atsiras „0000“.
5. Paspaudę mygtuką START/STOP, LED ekranėlyje pamatysite numatytąjį trukmės nuostatį „10:00“ ir temperatūros nuostatį „70 °C“. Iš pradžių pradės sukstis variklis ir ventiliatorius ir tada po 5 sekundžių išjungs kaitinimo elementas. Prasidės atgalinis nustatytos trukmės skaičiavimas ir ekranėlyje mirksės „:“.
6. Paspaudę mygtuką TEMP/TIME, LED ekranėlyje pamatysite trukmės vertę. Naudodami pirmą kartą, mygtukų + ar – paspaudimais džiovinimo trukmę pakeiskite į „30:00“. Spaudant mygtuką + ar –, trukmė keičiasi 30 minučių žingsniais.
7. Paspaudę mygtuką TEMP/TIME, LED ekranėlyje pamatysite temperatūros vertę. Naudodami pirmą kartą, mygtukų + ar – paspaudimais džiovinimo temperatūrą pakeiskite į „75 °C“. Spaudant mygtuką + ar –, temperatūra keičiasi 5 °C žingsniais.
8. Kai nustatyta trukmė atgaline tvarka suskaičiuojama iki „00:00“, pirmiausiai nustoja veikti kaitinimo elementas. Ventiliatorius veikia dar 10 sekundžių ir 20 kartų suskamba skambutis. Jungiklį ON/OFF nustatykite į padėtį OFF; išjungs ekranėlis.
9. Prietaisą atjunkite nuo elektros tinklo lizdo ir palikite visiškai atvėsti.
10. Visus padėklus nuplaudami vandeniu pašalinkite visas apnašas ir tada juos gerai išdžiovinkite.
11. Dabar prietaisas paruoštas naudoti.

PATARIMAI DĖL DŽIOVINAMŲ MAISTO PRODUKTŲ PARUOŠIMO

- Naudokite tik šviežius nuplautus maisto produktus.
- Venkite pernokusių vaisių ar daržovių.
- Pašalinkite kotelius, šerdis ir kauliukus.
- Norėdami išsaugoti spalvą, juos taip pat galite apšlakstyti citrinos sultimis.
- Kietas daržoves 2 minutes blanšiuokite karštame vandenyje.
- Maisto produktus supjaustykite vienodais žiedeliais, gabaliukais ar griežinėliais. Ploni griežinėliai išdžiūna greičiau. Kuo jie storesni, tuo ilgiau džiūna.
- Džiovinimo lentynėlę padenkite maisto produktais.
- Tarp sudėtų ant džiovinimo lentynėlės maisto produktų gabaliukų palikite tarpus, kad tarp jų galėtų cirkuliuoti oras. Gabalėliai turi nepersidengti.

MAISTO PRODUKTŲ DŽIOVINTUVO NAUDOJIMAS

1. Iš anksto paruoštus maisto produktus sudėkite ant padėklų ir paskirstykite tvarkingai bei tolygiai be jokių persidengimų.
2. Jeigu prireikia, smulkius maisto produktus sudėkite ant smulkaus tinklelio plastikinio padėklo ir jį padėkite ant nerūdijančiojo plieno padėklo.
3. Jeigu prireikia, kad išvengtumėte nuvarvėjimų, kurie gali atsirasti iš drėgnų produktų, panaudokite vientisą plastikinį padėklą.
4. Į maisto produktų džiovintuvą sudėkite džiovinimo padėklus ir uždarykite dureles.
5. Džiovintuvą prijunkite prie elektros lizdo.
6. Prietaiso užpakalinėje dalyje paspausdami mygtuką ON/OFF, įjunkite prietaisą.
7. Pradės šviesti ekranėlis ir mygtukai bei pasigirs signalas. Ekranėlyje atsiras „0000“.

8. Paspaudę mygtuką START/STOP, LED ekranėlyje pamatysite numatytą trukmės nuostatą „10:00“ ir temperatūros nuostatį „70 °C“. Iš pradžių pradės sukintis variklis ir ventiliatorius ir tada po 5 sekundžių įsijungs kaitinimo elementas. Prasidės atgalinis nustatytos trukmės skaičiavimas ir ekranėlyje mirksės „:“.
9. Paspaudę mygtuką TEMP/TIME, LED ekranėlyje pamatysite trukmės vertę. Priklausomai nuo poreikio, mygtukų + ar – paspaudimais džiovinimo trukmę nustatykite tarp „00:30“ ir „24:00“. Spaudant mygtuką + ar –, trukmė keičiasi 30 minučių žingsniais. Pasibaigus džiovinimo trukmei, po 3 sekundžių prietaisas automatiškai persijungs į darbinį režimą su einamuoju laiko nuostačiu.
10. Paspaudę mygtuką TEMP/TIME, LED ekranėlyje pamatysite temperatūros vertę. Priklausomai nuo poreikio, mygtukų + ar – paspaudimais džiovinimo temperatūrą nustatykite tarp „35 °C“ ir „75 °C“. Spaudant mygtuką + ar –, temperatūra keičiasi 5 °C žingsniais. Nustačius temperatūrą, prietaisas nuostačius priims automatiškai.
11. Kad džiovinimo rezultatai būtų geresni ir tolygesni, praėjus pusei džiovinimo ciklo, sukeiskite džiovinimo padėklų išdėstymą. Viršutinius padėklus sukeiskite su apatiniais.

DĖMESIO!

Tvarkydami džiovinimo padėklus, mūvėkite karščiui atsparias virtuvines pirštines, nes temperatūra gali būti labai aukšta.

12. Džiovinimo proceso metu galite patikrinti ir pakeisti džiovinimo trukmę. Paspauskite mygtuką TEMP/TIME, tada, paspaudami mygtuką + arba –, pakeiskite nuostačius. Norėdami patikrinti arba pakeisti džiovinimo temperatūrą, dar kartą paspauskite mygtuką TEMP/TIME ir tada mygtuku + arba – pakeiskite nuostačius.

13. Jeigu prireikia, džiovinimo proceso metu paspausdami mygtuką START/STOP, džiovinimo procesą galite pristabdyti.
14. Kai nustatyta trukmė atgaline tvarka suskaičiuojama iki „00:00“, pirmiausiai nustoja veikti kaitinimo elementas. Ventiliatorius veikia dar 10 sekundžių ir 20 kartų suskamba skambutis. Jungiklį ON/OFF nustatykite į padėtį OFF; išsijungs ekranėlis.
15. Prietaisą atjunkite nuo elektros tinklo lizdo ir palikite visiškai atvėsti.
16. Po naudojimo nuvalykite prietaisą ir džiovinimo padėklus.

DĖMESIO!

Vienu kartu prietaiso nenaudokite ilgiau kaip 24 valandas. Po 24 valandų, prieš vėl naudodami, atjunkite nuo elektros tinklo ir leiskite atvėsti bent 2 valandas.

Kai prietaisas veikia, paviršių, kuriuos galima paliesti, temperatūra gali būti AUKŠTA.

SVARBU!

Jūsų maisto produktų džiovintuve išdžiovinti vaisiai ir daržovės atrodytų kitaip nei parduodami maisto prekių parduotuvėse ar prekybos centruose. Taip yra todėl, kad maisto produktų džiovintuvas nenaudoja konservantų ir dirbtinių dažiklių, o tik natūralius priedus.

STOLLAR RAPID FOOD DRYER DHS800 NAUDOJIMAS

Maisto produktas	Paruošimas	Džiovinimo trukmė	Rezultatas	Kiekis lentynėlėje	Svoris po džiovinimo	Temperatūra
Vaisiai						
Obuoliai, kriaušės	Išimkite sėklas ir supjaustykite 4–6 mm griežinėliais	7-9 val.	lankstūs	170 g	10-15%	70°C
Abrikosai, slyvos	Perpjaukite pusiau, išimkite kauliuką, sudėkite perpjauta puse į viršų arba supjaustykite griežinėliais	10-12 val.	lankstūs	330 g	20%	60°C
Kiviai	Nulupkite ir supjaustykite 5 mm storio griežinėliais	10-12 val.	lankstūs	95 g	20%	65°C
Bananai	Nulupkite ir supjaustykite 5 mm storio griežinėliais	10-12 val.	traškūs	150 g	10%	70°C
Prinokęs mangas	Nulupkite ir supjaustykite 8 mm storio griežinėliais	6-7 val.	lankstūs	170 g	20%	70°C
	Gaminant mangų traškučius: 3–4 mm storio griežinėliai	8-9 val.	traškūs	150 g	10%	70°C
Apelsinai, greipfrutai, citrinos	Nulupkite ir supjaustykite 2–3 mm storio griežinėliais	8-9 val.	traškūs	120 g	10%	70°C
Ananasai	Nulupkite išimkite šerdį ir supjaustykite 5–6 mm storio griežinėliais	7-8 val.	labai lankstūs	175 g	20%	70°C
Braškės	Nuimkite kotelį ir supjaustykite 5 mm storio griežinėliais	10-12 val.	lankstūs	200 g	15%	65°C
Daržovės						
Morkos	Nulupkite ir supjaustykite 3–5 mm storio griežinėliais ar kubeliais	6-8 val.	kieti	85 g	15%	70°C
Agurkai	Nulupkite ir supjaustykite 3–5 mm storio griežinėliais	4-5 val.	traškūs	100 g	10%	70°C
Porai	Perpjaukite pusiau, supjaustykite 6 cm gabaliukais, jeigu reikia, branširuokite	7-8 val.	traškūs	140 g	20%	70°C
Aitriosios, saldžiosios paprikos	Supjaustykite 2 mm storio griežinėliais	7-8 val.	kieti	100 g	20%	70°C
Salierai	Nulupkite ir supjaustykite 8 mm storio griežinėliais ar kubeliais	7-8 val.	lankstūs	250 g	15%	70°C
Pomidorai	4 mm storio griežinėliai	8-10 val.	lankstūs	190 g	15%	70°C
Sriubos daržovės (morkos, salierai, porai, kalioropės, kopūstai)	Supjaustykite plonais griežinėliais ar mažais gabaliukais, jeigu reikia, blanširuokite	7-8 val.	lankstūs	Žr. atskiroms lentynėlėms skirtą informaciją	15%	60°C
Cukinijos	Nulupkite ir supjaustykite 2–3 mm storio griežinėliais	12 val.	traškūs	60 g	15%	40°C
Burokėlių/saldžiųjų bulvių traškučiai	Nulupkite ir supjaustykite 2–3 mm storio griežinėliais	7-9 val.	traškūs	60 g	15%	70°C
Lapiniai kopūstai, dašiai	Pašalinkite kotelį ir lapus supjaustykite smulkiais gabaliukais	18 val.	traškūs	90 g	15%	40°C
Žolelės						
Visos žolelės (bazilikai, krapai, petražolės, rozmarinas ir t. t.)	Sveiki lapeliai arba, jeigu reikia, smulkiai supjaustyti	4-6 val.	trapūs	apie 40 g	–	40°C
Grybai						
Visi grybai	Nuvalykite, supjaustykite 5 mm storio griežinėliais	4-7 val.	lankstūs	apie 70 g	–	50°C

PASTABA

- *Lentelėje pateikti rekomenduojami laikai ir temperatūros. Džiovinamame produkte esančio vandens kiekis gali priklausyti nuo rūšies ir sunokimo ir tai taip pat turės įtaką reikiamam džiovinimo laikui ir temperatūrai. Visi skaičiai yra tik orientaciniai.*
- *Džiovinimo trukmė taip pat priklauso nuo patalpos drėgnio, griežinėlių storio ir to, iki kokio lygio reikia išdžiovinti.*
- *Visą partiją supjaustykite vienodai – tada visus gabaliukus reikės džiovinti tiek pat laiko.*
- *Kuo daugiau produktų sudėsite ant lentynėlių, tuo daugiau laiko reikės pasiekti tam pačiam išdžiūvimo lygiui.*
- *Jeigu džiovinti norite vadovaudamiesi veganų maisto principais, temperatūra turi būti ne aukštesnė kaip 40°C.*

REKOMENDACIJOS AROMATUI IR SPALVAI PAGERINTI

- Kad tokie produktai kaip obuoliai, slyvos ir bulvės džiovimo metu neparuduotų, vaisius ir daržoves supjaustę griežinėliais, juos apšlakstykite citrinos sultimis.
- Obuoliai įgaus puikų skonį, jeigu juos pamarinuosite su trupučiu kokosų aliejaus ir cinamono.
- Žaliosios pupelės labai skanu su trupučiu paprikos ir aštrių raudonųjų pipirų.
- Griežinėliais supjaustytus burokėlius prieš džiovindami paskaninkite alyvuogių aliejumi ir Himlajų jūros druska.
- Saldžiąsias bulves supjaustykite kaip traškučius ir per naktį marinuokite sojų padaže, ryte nusausinkite ir nakčiai sudėkite į prietaisą.
- Jeigu perdžiovinumėte tokius produktus kaip obuolių žiedukai ar kriaušių griežinėliai, juos truputį sudrėkinti galite apipurkšdami vandeniu.

PATARIMAI DĖL IŠDŽIOVINTŲ MAISTO PRODUKTŲ LAIKYMO

- Naudokite švarius sausos saugojimui skirtus indus, kurie, jeigu įmanoma, hermetiški ir permatomi.
- Įsitikinkite, kad vaisiuose nėra likutinės drėgmės, nes dėl jos jie pradės pūti.

- Prieš sudėdami į indą, palaukite, kol džiovinti maisto produktai atvės.
- Jeigu maišeliuose ar stikliniuose pastebėsite kondensatą (tai reiškia, kad produktai išdžiovinoti nepakankamai) ir tai įvyks laiku, produktus galite vėl sudėti į aparatą ir dar truputį padžiointi.
- Venkite saulės spindulių.
- Džiovinus maisto produktus, jeigu jie labai sausi, galima laikyti iki šešių mėnesių. Džiovinus maisto produktus, kuriuose likutinės drėgmės yra 15 –20 %, patariame saugoti ne ilgiau kaip 3 savaites.
- Norėdami prailginti džiovintų maisto produktų saugojimo laiką, juos sudėkite į vakuuminį maišelį ar indą ir iš jo vakuuminio pakavimo aparatu pašalinkite deguonį.

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

- Prieš valydami prietaisą, jį atjunkite nuo elektros tinklo ir leiskite visiškai atvėsti.
- Iš prietaiso išimkite padėklus.
- Prietaiso vidų išvalykite skudurėliu ir įsitikinkite, kad jis švarus bei sausas.

**DĖMESIO!**

Prietaiso neplaukite po tekančiu vandeniu. Prietaiso nenardinkite į vandenį ar kitą skystį.

- Džiovinimo padėklus galima pamerkti į šiltą vandenį su plovimo priemone. Džiovinimo padėklus nuplaukite skudurėliu arba šepetuku. Tada tol plaukite po tekančiu vandeniu, kol jie taps visiškai švarūs. Prieš sudėdami į prietaisą, padėklus kaip reikiant išdžiovinkite.

**DĖMESIO!**

Prietaisui valyti nenaudokite šveičiamųjų kempinių, metalinių šepetėlių ir skysčių. Tai pažeis prietaiso paviršius.

- Plastikinius padėklus galima plauti indaplovėje.
- Nerūdijančiojo plieno padėklus galima plauti indaplovėje.

Stollar® töötajad on väga ohuteadlikud. Toodete disainimisel ja tootmisel pöörame tähelepanu eelkõige teie kui meie hinnatud kliendi turvalisusele. Palume teil siiski olla elektriseadmete kasutamisel teatud määral ettevaatlik ning järgida alltoodud ettevaatusabinõusid.

OLULISED OHUTUSJUHISED

- Lugege enne seadme kasutuselevõttu läbi kõik juhised ning hoidke need edaspidiseks kasutamiseks alles.
- Enne esimest kasutuskorda kontrollige, et vooluvõrgu pinge vastaks seadme all asuval andmeplaadil toodud pingele. Kõikumuste korral võtke ühendust oma kohaliku elektriettevõttega.
- Eemaldage seadme voolupistikuid kaitsekate ning visake see ära. Lapsed võivad selle alla neelata ja lämbuda.
- Ärge asetage töötavat seadet tööpinna või laua serva lähedale. Veenduge, et pind, kuhu seadme asetate, on sile, puhas ja kuiv.
- Ärge asetage seadet kuumale gaasi ega elektripliidile või nende lähedusse või kohta, kus see võib puutuda kokku kuumaga.
- Ärge pange ühtegi seadme osa gaasi või elektripliidile ega mikrolaineahju või kuuma gaasi või elektripõleti peale.
- Hoidke seade seintest, kardinatest ja teistest kuumast või aurutundlikest materjalidest vähemalt 20 cm kaugusel.
- Ärge kasutage seadet metallist pinnal, näiteks kraanikausi alusel.
- Enne kasutamist veenduge alati, et seade on nõuetekohaselt kokku pandud. Järgige selles kasutusjuhendis toodud teavet.
- Seade ei ole ette nähtud kasutamiseks välise taimeri või kaugjuhtimissüsteemi abil.
- Ärge jätke töötavat seadet järelevalveta.
- Ärge liigutage töötavat seadet kohalt.
- Vältige vee sattumist toitejuhtmele ja pistikule.



- Ärge puhastage seadet tugevatoimeliste abrasiivsete või söövitavate kemikaalidega.
- Hoidke seade puhas. Järgige selles kasutusjuhendis toodud hooldus ja puhastamisjuhiseid.

TÄHELEPANU!

- **Ärge kasutage seadet järjest kauem kui 24 tundi. Pärast 24 tundi kasutamist tõmmake pistik seinapistikupesast välja ja laske seadmel enne uuesti kasutamist 2 tundi jahtuda.**
- **Töötava seadme juurdepääsetav pind võib minna väga kuumaks.**

OLULISED OHUTUSJUHISED ELEKTRISEADMETE KASUTAMISEL

- Kerige toitejuhe enne kasutamist täielikult lahti.
- Ärge laske juhtmel vabalt laua või leti servalt alla rippuda, kuumade pindadega kokku puutuda või keerdu minna.
- Ühendage seade ainult 220/240 V seinapistikupesassa.
- Enne seadme kohalt liigutamist, kui te ei kavatsede seadet enam kasutada ning enne puhastustöid ja hoiulepanekut lülitage seadet alati välja, tõmmake selle pistik pistikupesast välja ja laske seadmel jahtuda.
- Lapsed (vähemalt 8aastased) ja isikud, kellel on tavapärasest väiksemad füüsilised, aistingulised või vaimsed võimed või kellel puuduvad piisavad kogemused ja teadmised, tohivad seadet kasutada nende ohutuse eest vastutava isiku järelevalve all või juhendamisel ning nad peavad täielikult mõistma kõiki seadme kasutamisega seonduvaid ohtusid ja olema teadlikud asjakohastest ohutuseeskirjadest. Lapsed ei tohi seadmega mängida. Alla 8aastased lapsed seadet puhastada ega hooldustöid teha ei tohi. Vanemad kui 8aastased lapsed tohivad seadet puhastada ja hooldustöid teha ainult järelevalve all.
- Hoidke seade ja selle toitejuhe alla 8aastastele lastele kättesaamatult.

- Soovitame seadet regulaarselt kontrollida. Ärge kasutage seadet, kui selle toitejuhe, pistik või seade ise on mingil viisil kahjustada saanud. Kui seade on saanud kahjustada või vajab muid hooldustöid peale puhastamise, võtke ühendust Stollar'i klienditeenindusega või külastage meie veebilehte.
 - Seade on mõeldud kasutamiseks ainult kodumajapidamises. Kasutage seadet ainult ettenähtud eesmärgil. Ärge kasutage seadet liikuvates sõidukites või veesõidukites. Seade ei sobi kasutamiseks välitingimustes. Valesti kasutamine võib põhjustada vigastusi.
 - Kõik hooldustööd (v.a puhastamine) peab tegema selleks volitatud Stollar® teeninduskeskus.
 - Täiendava kaitse tagamiseks elektriseadmete kasutamisel on soovitatav paigaldada rikkevoolukaitse (ohutuslüli), mida läbiv vool ei ületa 30 mA. Küsige nõu elektrikult.
 - Ärge kasutage seadet kaldpinnal.
-  See sümbol näitab, et seadet ei tohi visata majapidamisjäätmete hulka. Viige kasutuskõlbmatuks muutunud seade vastavasse kohalikku kogumispunkti või sellekohast teenust pakkuvale edasimüüjale. Lisateavet saate kohalikest omavalitsusest.
-  Elektrilöögi ohu vältimiseks ärge pange volujuhet, pistikut ega seadet vette ega muusse vedelikku.

HOIDKE NEED JUHISED ALLES

SEADME OSAD

Stollar Rapid Food Dryer DHS800



JUHTPANEEL

- A. Käivitusnupp START/STOP programm käivitamiseks või katkestamiseks
- B. Temperatuuri ja kellaaja nupp TEMP/TIME
- Vajutage üks kord nuppu TEMP/TIME ja kasutage nuppe + ja -, et muuta temperatuuri vahemikus 35 °C kuni 75 °C.
 - Vajutage teist korda nuppu TEMP/TIME ja kasutage nuppe + ja -, et muuta kellaega vahemikus 00:30 kuni 24:00.
- C. Tööaja ja temperatuuri ekraan

- D. Roostevabast terasest uks klaasaknaga
- E. 10 roostevabast terasest kuivatusalust 33 x 30 cm
- F. Sisse-välja lülitamise nupp
- G. Käepidemed

EI OLE JOONISEL NÄHA

- Toitejuhe
- 1 tugev plastalus, mis takistab vedelatel toodetel lekkimast
- 1 plastalus väikese võrguga väikeste toiduainete jaoks

KASUTAMINE

Stollar Rapid Food Dryer DHS800

ENNE ESIMEST KASUTUSKORDA

Võtke seade pakendist välja ja eemaldage kõik etiketid. Peske ja kuivatuste sooja seebivahuse veega. Loputage ja kuivatage hoolikalt.

ESIMENE KASUTUSKORD

Seadme esimesel kasutuskorral lülitage see pooleks tunniks maksimumtemperatuuril sisse, et kõrvaldada uuele seadmele iseloomulik lõhn. See on tavapärane, et esimesel kasutuskorral tuleb seadmest valget suitsu.

1. Pange tühjad kuivatusalused seadmesse ja sulgege seadme uks.
2. Ühendage seadme pistik seinapistikupessa.
3. Vajutage seadme sisselülitamiseks selle tagaküljel asuvat sisse-välja lülitamise nuppu.
4. Ekraan ja nupud lähevad põlema ja seade teeb piiksu. Ekraanile ilmub "0000".
5. Vajutage nuppu "START/STOP". LED-ekraanile kuvatakse vaikimisi kellaajaseadistus "10:00" ja temperatuuriseadistus "70°C". Esmalt hakkavad tööle mootor ja ventilaator. Kuumutuselement hakkab tööle viie sekundi pärast. Seadistatud aega hakatakse maha lugema ja ekraanil vilgub sümbol ":".
6. Nuppu „TEMP/TIME“ vajutades kuvatakse LED-ekraanile ajaväärtus. Esimesel kasutamisel vajutage nuppu "+" või "-", et muuta kuivatusaeg väärtusele "00:30". Vajutage nuppe "+" või "-", et muuta kellaajaga 30-minutiste sammude kaupa.
7. Nuppu „TEMP/TIME“ vajutades kuvatakse LED-ekraanile temperatuuri väärtus. Esimesel kasutamisel vajutage nuppu "+" või "-", et muuta kuivatustemperatuur väärtusele "75 °C". Vajutage nuppe "+" või "-", et muuta temperatuuri 5 °C sammude kaupa.
8. Seadistatud aja jõudmisel kujule "00:00" lõpetab esmalt töötamise kuumutuselement. Ventilaator jätkab töötamist 10 sekundit ja helisignaali kõlab 20 korda. Lülitage sisse-välja lülitamise nupp välja. Ekraan lülitub välja.
9. Tõmmake seadme pistik seinapistikupesast välja ja laske seadmel täielikult jahtuda.
10. Peske kõiki aluseid veega ja kuivatage hoolikalt.
11. Seade on kasutusvalmis.

SOOITUSED KUIVATATAVATE TOIDUAINETE ETTEVALMISTAMISEKS

- Kasutage ainult värskeid pestud toiduaineid. Vältige üleküpsenud puu- ja köögivilju.
- Eemaldage viljadelt koored, südamikud ja kivid.
- Värvü säilitamiseks võib viljadele pritsida veidi sidrunimahla.
- Blanšeerige köögivilju 2 minutit kuumas vees.
- Lõigake toiduained ühtlasteks ringideks, tükkideks või viiludeks. Õhukesed viilud kuivavad kiiremini. Mida paksemad viilud, seda pikem on kuivatusaeg.
- Katke kuivatuserest tükeldatud toiduainetega.
- Jätke tükkide vahele ruumi, et õhk saaks vabalt ringelda. Ärge pange tükke üksteise peale.

TOIDUKUIVATI KASUTAMINE

1. Asetage eelnevalt ettevalmistatud toiduained alustele nii, et toiduained ei kata üksteist.
2. Vajadusel asetage väikesed toiduained väikesele võrguga plastalusele ning pange alus roostevabast terasest alusele.
3. Vajadusel kasutage tugevast plastist alust, et vältida vedelate toodete lekkimist.
4. Pange tühjad kuivatusalused seadmesse ja sulgege seadme uks.
5. Ühendage seadme pistik seinapistikupessa.
6. Vajutage seadme sisselülitamiseks selle tagaküljel asuvat sisse-välja lülitamise nuppu.
7. Ekraan ja nupud lähevad põlema ja seade teeb piiksu. Ekraanile ilmub "0000".

8. Vajutage nuppu "START/STOP". LED-ekraanile kuvatakse vaikimisi kellaajaseadistus "10:00" ja temperatuuriseadistus "70°C". Esmalt hakkavad tööle mootor ja ventilaator. Kuumutuselement hakkab tööle viie sekundi pärast. Seadistatud aega hakatakse maha lugema ja ekraanil vilgub sümbol ":",".
9. Nuppu „TEMP/TIME“ vajutades kuvatakse LED-ekraanile ajaväärtus. Vajutage nuppu "+" või "-" muuta kuivatusaega vahemikus "00:30" ja „24:00“. Vajutage nuppe "+" või "-", et muuta kellaega 30-minutiste sammude kaupa. Kolm sekundit pärast kuivatusaja seadistamise lõpetamist läheb seade automaatselt hetkel kehtiva ajaseadistusega töörežiimi.
10. Nuppu „TEMP/TIME“ vajutades kuvatakse LED-ekraanile temperatuuri väärtus. Vajutage nuppu "+" või "-", et muuta kuivatusaega vahemikus „35 °C“ ja „75 °C“. Vajutage nuppe "+" või "-", et muuta temperatuuri 5 °C sammude kaupa. Pärast temperatuuri seadistamise lõpetamist kinnitab seade seadistused automaatselt.
11. Poole kuivatustsükli peal muutke kuivatusaluste asendit, et kuivatustulemused jääksid paremad ja ühtlasemad. Vahetage ülemised alused alumiste vastu ja vastupidi.
12. Kuivatusaega saab kuivatamise ajal kontrollida või muuta. Vajutage nuppu "TEMP/TIME" ja seejärel nuppu "+" või "-", et muuta seadistusi. Vajutage uuesti nuppu "TEMP/TIME", et temperatuuri kontrollida või muuta, ning seejärel vajutage seadistuste muutmiseks nuppu "+" või "-".
13. Kuivatamise ajal vajutage vajadusel selle katkestamiseks nuppu „START/STOP“.
14. Seadistatud aja jõudmisel kujule "00:00" lõpetab esmalt töötamise kuumutuselement. Ventilaator jätkab töötamist 10 sekundit ja helisignaal kõlab 20 korda. Lülitage sisse-välja lülitamise nupp välja. Ekraan lülitub välja.
15. Tõmmake seadme pistik seinapistikupesast välja ja laske seadmel täielikult jahtuda.
16. Pärast kasutamist puhastage seade ja kuivatusalused.

TÄHELEPANU!

Ärge kasutage seadet järjest kauem kui 24 tundi. Pärast 24 tundi kasutamist tõmmake pistik seinapistikupesast välja ja laske seadmel enne uuesti kasutamist 2 tundi jahtuda.

Töötava seadme juurdepääsetav pind võib minna väga kuumaks.

OLULINE TEAVE!

Seadmega kuivatatavad puu- ja köögiviljad on kaupluses müüdavatest erinevad. Need ei sisalda säilitusaineid ega kunstlikke lõhna- ja maitseaineid.

HOIATUS!

Kasutage kuivatusaluste juures kuumakindlaid pajakindaid või -lappe, sest temperatuur võib tõusta väga kõrgeks.

STOLLAR RAPID FOOD DRYER DHS800 KASUTAMINE

Toiduaine	Ettevalmistused	Kuivatus- aeg	Tulemus	Kogus resti kohta	Kaal kuivatata- tuna	Tempe- ratuur
Puuviljad						
Õunad, pirnid	Lõigake 4-6 mm viiludeks.	7-9 tundi	painduv	170 g	10-15%	70°C
Aprikoosid, ploomid	Lõigake pooleks, eemaldage kivi, asetage lõikepool ülespoole või lõigake viiludeks	10-12 tundi	painduv	330 g	20%	60°C
Kiivi	Koorige ja lõigake 5 mm paksusteks viiludeks	10-12 tundi	painduv	95 g	20%	65°C
Banaan	Koorige ja lõigake 5 mm paksusteks viiludeks	10-12 tundi	krõbe	150 g	10%	70°C
Küpse mango	Koorige ja lõigake 8 mm paksusteks viiludeks	6-7 tundi	painduv	170 g	20%	70°C
	Mangokrõpsude valmistamiseks: 3-4 mm viilud	8-9 tundi	krõbe	150 g	10%	70°C
Apelsinid, greibid, sidrunid	Koorige ja lõigake 2-3 mm paksusteks viiludeks	8-9 tundi	krõbe	120 g	10%	70°C
Ananass	Koorige, eemaldage südamik ja lõigake 5-6 mm paksusteks viiludeks	7-8 tundi	väga painduv	175 g	20%	70°C
Maasikad	Eemaldage südamik ja lõigake 5 mm paksusteks viiludeks	10-12 tundi	painduv	200 g	15%	65°C
Köögiviljad						
Porgandid	Koorige ja lõigake 3-5 mm paksusteks viiludeks või kuubikuteks	6-8 tundi	kõva	85 g	15%	70°C
Kurgid	Lõigake koorimata kurgid 3-5 mm paksusteks viiludeks	4-5 tundi	krõbe	100 g	10%	70°C
Porrulauk	Poolitage, lõigake 6 cm tükkideks, vajadusel blanšeerige	7-8 tundi	krõbe	140 g	20%	70°C
Tšillipiprad, paprikad	Lõigake 2 mm paksusteks viiludeks.	7-8 tundi	kõva	100 g	20%	70°C
Seller	Koorige ja 8 mm paksusteks viiludeks või kuubikuteks	7-8 tundi	painduv	250 g	15%	70°C
Tomatid	4 mm paksused viilud	8-10 tundi	painduv	190 g	15%	70°C
Supiköögiviljad (porgandid, seller, porrulauk, nuikapsas, kapsas)	Lõigake peenteks viiludeks või kuubikuteks, vajadusel blanšeerige	7-8 tundi	painduv	Vt teavet restide kohta	15%	60°C
Kabatšokk	Lõigake koorimata kabatšokid 2-3 mm paksusteks viiludeks	12 tundi	krõbe	60 g	15%	40°C
Peedi- / bataadikrõpsud	Koorige ja lõigake 2-3 mm paksusteks viiludeks	7-9 tundi	krõbe	60 g	15%	70°C
Lehtkapsas, savoia kapsas	Eemaldage vars ja lõigake lehed väikesteks tükkideks	18 tundi	krõbe	90 g	15%	40°C
Maitsetaimed						
Kõik maitsetaimed (basiilik, till, murulauk, rosmariin jms).	Terved lehed või hakkige väiksemaks	4-6 tundi	õrn	Umbes 40 g	–	40°C
Seened						
Kõik seened	Puhastage, lõigake 5 mm paksusteks viiludeks	4-7 tundi	painduv	Umbes 70 g	–	50°C

MÄRKUS

- *Tabelis toodud kuivatusajad ja temperatuurid on ainult soovituslikud. Kuivatatavate toiduainete veesisaldus võib varieeruda sõltuvalt viljade liigist ja küpsusest ning see mõjutab ka kuivatusaega ja -temperatuuri. Kõik arvud on vaid soovituslikud.*
- *Kuivatusaeg varieerub ka sõltuvalt toa niiskussastmest, viilu paksumusest ja soovitud kuivatusastmest.*
- *Lõigake viljad ühesuurusteks tükkideks – nii kuivavad need ühtlase ajaga.*
- *Mida rohkem vilju restidele panna, seda kauem tuleb neid soovitud tulemuse saamiseks kuivatada.*
- *Kui soovite vilju kuivatada vegan-põhimõtete alusel, seadistage temperatuur mitte kõrgemaks kui 40°C.*

SOOVITUSED VILJADE MAITSE JA VÄRVI SÄILITAMISEKS

- Kuivatatud õunte, pirnide ja kartulite pruuniks minemise vältimiseks piserdage viilutatud puu- ja köögiviljadele sidrunimahla.
- Õunad maitsevad paremini, kui neid veidi kaneeliga maitsetatud kookosõlis marineerida.
- Aedoad maitsevad eriti head koos paprika ja Cayenne'i pipraga.
- Maitsestage peediviile enne kuivatamist vähese oliiviõli ja Himaalaja soolaga.
- Viilutage bataadid nagu friikartulid ja laske neid üleöö sojakastmes marineerida. Nõrutage ja pange 12 tunniks seadmesse.
- Kui olete vilju liiga kaua kuivatanud, võite neile piserduspudelist vett peale pritsida.

SOOVITUSED KUIVATATUD VILJADE HOIUSTAMISEKS

- Pange kuivatatud viljad hoiule puhastesse ja kuivadesse hoiuanumatesse, mis võiksid olla tihedalt suletud ja läbipaistmatud.
- Veenduge, et viljadesse ei ole jäänud niiskust, sest vastasel juhul lähevad need hallitama.

- Laske kuivatatud viljadel enne hoiuanumasse panemist jahtuda.
- Kui märkate hoiukottides või -purkides kondensatsioonivett (mis tähendab, et vilju ei kuivatatud piisavalt) ja saate sellele kohe jälile, võite vilju veel seadmes kuivatada.
- Hoidke kuivatatud vilju päikesevalguse eest.
- Väga kuivas kohas hoiustatuna säilivad kuivatatud viljad kuni kuus kuud. Kui kuivatatud viljades on 15-20% jääkniiskust, soovime neid säilitada kuni 3 nädalat.
- Kuivatatud viljade säilitusea pikendamiseks hoiustage neid vaakumkotis või -anumas.

PUHASTAMINE JA HOOLDUSTÖÖD

- Tõmmake seadme pistik pesast välja ja laske seadmel enne puhastamist täielikult jahtuda.
- Võtke kuivatusalused seadmest välja.
- Pühkige seadet seespoolt lapiga ja veenduge, et see jääb puhas ja kuiv.

HOIATUS!

Ärge peske seadet voolava vee all. Ärge pange seadet üleni vette ega musse vedelikku.

- Kuivatusaluseid võib leotada soojas vees, millele on lisatud veidi pesuvahendit. Peske kuivatusaluseid lapi või harjaga. Seejärel peske need voolava veega täiesti puhtaks. Enne seadmesse tagasi panemist kuivatage alused hoolikalt.

HOIATUS!


Ärge puhastage seadet abrasiivse küürimisnuustikuga, metallharja ega vedelikuga. See kahjustab seadme pindu.

- Plastaluseid tohib pesta nõudepesumasinas.
- Roostevabast terasest aluseid tohib pesta nõudepesumasinas.

Stollar® очень серьезно относится к безопасности. Мы разрабатываем и производим продукцию с учетом обеспечения безопасности потребителя. Кроме того, просим вас соблюдать известную осторожность при использовании любых электроприборов и следовать нижеизложенным инструкциям.

ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Прочитайте все инструкции до начала пользования прибором и на всякий случай сохраните их.
- Перед первым использованием убедитесь, что параметры электроснабжения соответствуют указанным на табличке на днище прибора. Если у вас возникнут сомнения, обратитесь к своему поставщику электроэнергии.
- Чтобы защитить маленьких детей от опасности удушья, во время первой распаковки прибора удалите и с надлежащими мерами предосторожности выбросьте защитную оболочку со штекера питания прибора.
- Не ставьте включенный прибор на край стола или скамьи. Убедитесь, что поверхность ровная, чистая и сухая.
- Не ставьте прибор на горячие газовые или электрические конфорки или рядом с ними, а также в места, где он может соприкоснуться с другим источником тепла.
- Не помещайте никакие части прибора в газовые, электрические или микроволновые печи или на горячие газовые или электрические конфорки.
- Не ставьте прибор вплотную к стенам, занавескам или другим материалам, реагирующим на тепло или пар. Минимальное расстояние – 20 см.
- Не используйте прибор на металлических поверхностях, таких как сточная панель мойки.
- Перед использованием убедитесь, что прибор правильно собран. Следуйте инструкциям, изложенным в этом руководстве.

- Прибор не предназначен для использования при помощи внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
 - Не оставляйте прибор без присмотра во время работы.
 - Не передвигайте прибор во время работы.
 - Не допускайте попадания жидкостей и продуктов на шнур и соединитель питания.
 - Не используйте агрессивные и едкие чистящие средства для очистки прибора.
 - Держите прибор в чистоте. Следуйте инструкциям по уходу и очистке, изложенным в этом руководстве.
-  **ВНИМАНИЕ!**
- **Не используйте сушилку дольше 24 часов. После 24 часов использования, отсоедините устройство от сети и дайте остыть в течение, как минимум, 2 часов перед тем, как использовать снова.**
 - **Во время использования температура доступных поверхностей может быть очень высокой.**

ВАЖНЫЕ ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ЛЮБЫХ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ ПРИБОРОВ

- Полностью размотайте шнур питания перед использованием.
- Не допускайте, чтобы шнур свисал с края стола, касался горячих поверхностей или завязывался узлами.
- Подключайте только к сети 220–240 В.
- Всегда выключайте прибор при помощи выключателя, отсоединяйте его от розетки питания и давайте ему полностью остыть перед перемещением, когда прибор не используется, а также перед очисткой и уборкой на хранение.
- Этот прибор может использоваться детьми старше 8 лет и людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, если они находятся под наблюдением или им были даны указания относительно безопасного использования прибора, и они понимают возможные опасности. Не допускайте, чтобы дети играли с прибором. Очистка и обслуживание не могут производиться детьми младше 8 лет и без надзора.
- Держите прибор и его шнур недоступными для детей младше 8 лет.
- Рекомендуется регулярно проверять прибор. Не используйте прибор, если каким-либо образом поврежден шнур питания, штекер питания или сам прибор. Если прибор поврежден или требуется какое-либо обслуживание, кроме очистки, обращайтесь в службу поддержки Stollar или зайдите на вебсайт: stollar.eu

- Этот прибор предназначен только для бытового использования. Не используйте этот прибор в каких-либо иных целях, кроме его назначения. Не используйте в движущихся транспортных средствах или на лодках. Используйте только в помещениях. Неправильное использование может привести к травмам.
- Любое обслуживание, помимо очистки, должно производиться в авторизованном сервисном центре Stollar®.
- Рекомендуется установить устройство дифференциальной защиты (защитный выключатель) для дополнительной защиты при использовании электроприборов.
- Рекомендуется установить защитный выключатель с расчетным рабочим током, не превышающим 30 мА, в сети питания прибора. Обратитесь к электрику за профессиональной консультацией.
- Не включайте прибор, стоящий на наклонной поверхности.



Показанный символ означает, что этот прибор не может утилизироваться с бытовыми отходами. Его необходимо сдать в специализированный муниципальный центр сбора отходов или дилеру, предоставляющему такую услугу. За более подробной информацией обращайтесь в местный муниципалитет.



Чтобы избежать удара электрическим током, не погружайте основание прибора, шнур питания или штекер питания в воду или какую-либо другую жидкость.

СОХРАНИТЕ ЭТО РУКОВОДСТВО

КОМПОНЕНТЫ

Stollar Rapid Food Dryer DHS800



ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

- A. Кнопка START/STOP для запуска и остановки программы
- B. Кнопка TEMP/TIME
 - Нажмите кнопку TEMP/TIME один раз и затем используйте кнопки "+" и "-", чтобы установить температуру (от 35°C до 75°C).
 - Нажмите кнопку TEMP/TIME второй раз и затем используйте кнопки "+" и "-", чтобы установить время (от 00:30 до 24:00).
- C. Дисплей с температурой и временем

- D. Дверца из нержавеющей стали со стеклянным окошком
- E. 10 решеток из нержавеющей стали 33см x 30см
- F. Переключатель ON/OFF
- G. Ручки

НЕ ПОКАЗАНЫ

- Шнур питания
- 1 пластиковый поднос без отверстий для сбора влаги из мокрых продуктов
- 1 пластиковый поднос с маленькими отверстиями для продуктов маленького размера

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Stollar Rapid Food Dryer DHS800

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Удалите все упаковочные материалы и рекламные ярлыки или наклейки с устройства. Вымойте решетки теплой мыльной водой. Сполосните и тщательно высушите.

ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Чтобы удалить посторонние запахи во время первого использования включите пустую сушилку на максимальную температуру на 30 минут, чтобы удалить посторонние запахи. Белый дым, выделяющийся из устройства при первом использовании — это нормальное явление.

1. Поместите пустые решетки в сушилку и закройте дверцу.
2. Подсоедините сушилку к источнику питания.
3. Переключите переключатель ON/OFF в задней части устройства, чтобы его включить.
4. Экран и кнопки подсветятся и устройство издаст звуковой сигнал. На экране отобразится "0000".
5. Нажмите кнопку START/STOP, на LED дисплее отобразятся настройки по умолчанию "10:00" и "70°C". Мотор и вентилятор начнут работать сразу, а нагревательный элемент включится через 5 секунд. Начнется обратный отсчет времени и на дисплее будет мигать ":" символ.
6. Нажмите кнопку TEMP/TIME, на LED дисплее отобразится настройка времени. Для первого использования, используйте кнопки "+" и "-", чтобы установить время "00:30". Используйте кнопки "+" и "-", чтобы менять настройку времени шагом 30 минут.
7. Нажмите кнопку TEMP/TIME еще раз, на LED дисплее отобразится настройка температуры. Для первого использования, используйте кнопки "+" и "-", чтобы установить температуру "75°C". Используйте кнопки "+" и "-", чтобы менять настройку температуры шагом 5°C.

8. По истечении времени, нагревательный элемент отключится. Вентилятор продолжит работать еще 10 секунд и устройство издаст 20 звуковых сигналов. Переключите переключатель ON/OFF в позицию OFF, дисплей потухнет.
9. Отсоедините устройство от источника питания и дайте полностью остыть.
10. Помойте решетки водой, чтобы избавиться от возможных загрязнений и полностью высушите.
11. Теперь устройство готово к использованию.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПОДГОТОВКЕ ПРОДУКТОВ К СУШКЕ

- Используйте только свежие, вымытые продукты. Избегайте перезревших фруктов и овощей.
- Удалите плодоножки, сердцевинки и семена.
- Чтобы сохранить цвет сбрызните продукт лимонным соком.
- Продукты с плотной структурой бланшируйте в горячей воде 2 минуты.
- Нарезьте продукты на одинаковые куски, шайбы или дольки. Тонкие дольки сохнут быстрее. Чем толще куски, тем продолжительнее время сушки.
- Равномерно распределите продукты на решетке для сушки.
- Для достаточной циркуляции воздуха оставьте достаточно места на решетке между продуктами. Не перекрывайте продукты друг другом.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СУШИЛКИ

1. Равномерно и аккуратно разложите заранее подготовленные продукты на решетки так, чтобы продукты не были расположены друг на друге.
2. Если необходимо, разложите продукты маленького размера на пластиковый поднос с маленькими отверстиями и затем положите на решетку из нержавеющей стали.
3. Если необходимо, используйте пластиковый поднос без отверстий, чтобы собирать влагу, выделяемую продуктами.

- Поместите решетки с продуктами в сушилку и закройте дверцу.
- Подсоедините сушилку к источнику питания.
- Переключите переключатель ON/OFF в задней части устройства, чтобы его включить.
- Экран и кнопки подсветятся и устройство издаст звуковой сигнал. На экране отобразится "0000".
- Нажмите кнопку START/STOP, на LED дисплее отобразятся настройки по умолчанию "10:00" и "70°C". Мотор и вентилятор начнут работать сразу, а нагревательный элемент включится через 5 секунд. Начнется обратный отсчет времени и на дисплее будет мигать ":" символ.
- Нажмите кнопку TEMP/TIME, на LED дисплее отобразится настройка времени. В зависимости от потребностей, используйте кнопки "+" и "-", чтобы установить время между "00:30" и "24:00". Используйте кнопки "+" и "-", чтобы менять настройку времени шагом 30 минут. Через 3 секунды после установки настройки времени сушики устройство автоматически переключится на новую настройку времени.
- Нажмите кнопку TEMP/TIME, на LED дисплее отобразится настройка температуры. В зависимости от потребностей, используйте кнопки "+" и "-", чтобы установить температуру сушки между "35°C" и "75°C". Используйте кнопки "+" и "-", чтобы менять настройку температуры шагом 5°C. После установки температуры устройство автоматически сохранит настройку.
- В середине цикла сушки измените расположение решеток для получения лучших и более равномерных результатов сушки. Поменяйте местами верхние решетки с нижними и наоборот.
- Во время процесса сушки вы можете проверить и изменить время сушки. Нажмите кнопку TEMP/TIME, затем используйте кнопки "+" и "-", чтобы изменить время. Нажмите кнопку TEMP/TIME еще раз, чтобы посмотреть или изменить температуру сушки, затем используйте кнопки "+" и "-", чтобы изменить настройку.
- Если необходимо, нажмите кнопку START/STOP во время процесса сушки, чтобы остановить процесс.
- По истечении времени нагревательный элемент отключится. Вентилятор продолжит работать еще 10 секунд и устройство издаст 20 звуковых сигналов. Переключите переключатель ON/OFF в позицию OFF, дисплей потухнет.
- Отсоедините устройство от источника питания и дайте полностью остыть.
- После использования очистите устройство и решетки.

ВНИМАНИЕ!

Не используйте сушилку дольше 24 часов. После 24 часов использования, отсоедините устройство от сети и дайте остыть в течение, как минимум, 2 часов перед тем, как использовать снова.

Во время использования температура доступных поверхностей может быть очень высокой.

ВАЖНО

Фрукты и овощи, высушенные в сушилке, будут отличаться внешним видом от тех, которые продаются в продуктовых магазинах и супермаркетах. Это связано с тем, что в сушилке не используются консерванты и искусственные красители, а только натуральные добавки.

ВНИМАНИЕ

При работе с решетками для сушки используйте термостойкие кухонные перчатки, так как температура может быть очень высокой.

Продукт	Подготовка	Продолжительность сушки	Свойства	Количество на решетке	Уменьшение размера	Температура
Фрукты						
Яблоки, груши	Удалите семена и разрежьте на ломтики толщиной 4-6 мм	7-9 часов	мягкие	170 г	10-15%	70°C
Абрикосы, сливы	Разделите на половинки, удалите косточки разрежьте на ломтики или поместите на решетку срезом вверх	10-12 часов	мягкие	330 г	20%	60°C
Киви	Очистите и нарежьте на ломтики толщиной 5 мм	10-12 часов	мягкие	95 г	20%	65°C
Банан	Очистите и нарежьте на ломтики толщиной 5 мм	10-12 часов	хрустящие	150 г	10%	70°C
Спелый манго	Очистите и нарежьте на ломтики толщиной 8 мм	6-7 часов	мягкие	170 г	20%	70°C
	Для чипсов из манго нарежьте ломтики толщиной 3-4 мм	8-9 часов	хрустящие	150 г	10%	70°C
Апельсины, грейпфруты, лимоны	Очистите и нарежьте на ломтики толщиной 2-3 мм	8-9 часов	хрустящие	120 г	10%	70°C
Ананас	Очистите, удалите сердцевину и нарежьте на ломтики толщиной 5-6 мм	7-8 часов	очень мягкие	175 г	20%	70°C
Клубника	Удалите плодоножки и нарежьте на ломтики толщиной 5 мм	10-12 часов	мягкие	200 г	15%	65°C
Овощи						
Морковь	Очистите и нарежьте на шайбы толщиной 3-5 мм	6-8 часов	твердые	85 г	15%	70°C
Огурцы	Неочищенными нарежьте на кусочки толщиной 3-5 мм	4-5 часов	хрустящие	100 г	10%	70°C
Лук-порей	Разрежьте на половину, нарежьте на кусочки толщиной 6 мм, по необходимости бланшируйте	7-8 часов	хрустящие	140 г	20%	70°C
Чили перец, сладкий перец	Разрежьте на ломтики толщиной 2 мм	7-8 часов	твердые	100 г	20%	70°C
Сельдерей	Очистите или нарежьте ломтики толщиной 8 мм или кубики	7-8 часов	мягкие	250 г	15%	70°C
Томаты	Ломтики толщиной 4 мм	8-10 часов	мягкие	190 г	15%	70°C
Овощи для супа (морковь, сельдерей, лук-порей, кольраби, капуста)	Нарежьте на тонкие ломтики или кубики, если необходимо бланшируйте	7-8 часов	мягкие	Отличается для каждой решетки	15%	60°C
Кабачок	Неочищенным нарежьте на ломтики толщиной 2-3 мм	12 часов	хрустящие	60 г	15%	40°C
Чипсы из свеклы/сладкой картошки	Очистите и нарежьте ломтиками толщиной 2-3 мм	7-9 часов	хрустящие	60 г	15%	70°C
Кале, савойская капуста	Удалите стебли и нарежьте листья на мелкие кусочки	18 часов	хрустящие	90 г	15%	40°C
Травы						
Все травы (базилик, укроп, петрушка, розмарин, и т.д.)	Целые листья, если необходимо мелко порубите	4-6 часов	высушенные	Приблизительно 40 г	–	40°C
Грибы						
Все грибы	Очистите, нарежьте ломтиками толщиной 5 мм	4-7 часов	мягкие	Приблизительно 70 г	–	50°C

ПРИМЕЧАНИЕ

- *Таблица содержит только рекомендованные значения времени и температуры. Содержание воды в продуктах может отличаться в зависимости от вида и спелости, это может влиять на время и температуру необходимые для сушки. Все данные являются приблизительными.*
- *Время сушки так же может варьироваться в зависимости от уровня влажности в помещении, толщины ломтиков и желаемого результата.*
- *Используйте одинаковый тип нарезки для всей партии, таким образом время сушки будет одинаковым.*
- *Чем больше продуктов будет размещено на решетках, тем больше времени понадобится для достижения желаемого результата сушки.*
- *Если вы хотите сушить продукты основываясь на принципах сыроедческого питания, то устанавливайте температуру, не превышающую 40°C.*

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО УЛУЧШЕНИЮ ЦВЕТА И ВКУСА

- Чтобы избежать потемнения после сушки таких продуктов как яблоки, груши и картофель, сбрызните нарезанные фрукты и овощи лимонным соком.
- Яблоки получают отличный вкус, если немного маринованы в кокосовом масле и корице.
- К стручковой фасоли очень вкусно добавить щепотки паприки и кайенского перца.
- Перед сушкой приправьте ломтики свеклы небольшим количеством оливкового масла и гималайской солью.
- Нарезьте сладкую картошку соломкой и оставьте на ночь мариноваться в соевом соусе, слейте утром и поместите в сушилку на ночь.
- Если вы пересушили такие продукты, как яблочки колечки или ломтики груши, вы всегда можете их сбрызнуть водой из пульверизатора, чтобы немного их восстановить.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ХРАНЕНИЮ СУШЕНЫХ ПРОДУКТОВ

- Используйте чистые, сухие, и если возможно, воздухопроницаемые и темные контейнеры для хранения.
- Убедитесь, что во фруктах не содержится остаточной влаги, так как она может вызвать гниение.
- Перед тем, как убрать продукты на хранение, подождите, пока они полностью остыли.
- Если вы заметили конденсат в контейнерах или мешках (это означает, что продукт не был достаточно сухим) и это произошло сразу же, вы можете поместить продукты обратно в прибор и продолжить сушку еще некоторое время.
- Избегайте солнечного света.
- Очень сухие продукты могут храниться до 6 месяцев. Сушеные продукты с остаточной влажностью 15-20% мы рекомендуем хранить не более 3 недель.
- Чтобы продлить срок хранения сушеных продуктов в вакуумных контейнерах или мешках, удалите кислород с помощью вакуумной машины.

УХОД И ОЧИСТКА

- Отсоедините устройство от сети и дайте ему полностью остыть.
- Извлеките решетки для сушки из устройства.
- Протрите внутреннюю камеру устройства мягкой тканью и убедитесь, что поверхности сухие и чистые.

ВНИМАНИЕ

Ни в коем случае не мойте устройство под проточной водой. Ни в коем случае не погружайте устройство в воду или любую другую жидкость.

- Замочите решетки для сушки в теплой воде с моющим средством и вымойте щеткой. Затем сполосните чистой водой и высушите. Полностью высушите решетки перед тем, как устанавливать их обратно в устройство.

ВНИМАНИЕ

Не используйте абразивные чистящие губки, металлические щетки или чистящие средства. Это повредит поверхности устройства.

- Пластиковые подносы можно мыть в посудомоечной машине.
- Решетки из нержавеющей стали можно мыть в посудомоечной машине.

STOLLAR

That's the idea™

STOLLAR is a registered trademark of B.T.U. Company, Ltd.

Due to continual improvements in design or otherwise,
the product you purchase may differ slightly from the one illustrated in this booklet.

www.stollar.eu