

STOLLAR

the Rapid Food Dryer DHS750



- 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, pārlicinieties, 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 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.
- 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 DHS750



- A. ON/OFF taustiņš
- B. Indikators
- C. Temperatūras ritenis
- D. Durtiņas ar skatlodziņu
- E. 6 metāla žāvēšanas plauktiņi
- F. Šķidruma savākšanas plastmasas paplāte
- G. Pretslīdes kājiņas
- H. Strāvas vads
- I. Ventilācijas atveres

LIETOŠANA

Stollar Rapid Food Dryer DHS750

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 var izdalīties balti dūmi.

1. Ievietojiet tukšus žāvēšanas plauktiņus ierīcē un aizveriet durtiņas.
2. Pieslēdziet ierīci pie maiņstrāvas avota.
3. Piespiediet ON/OFF taustiņu, lai ieslēgtu ierīci. Indikators iedegsies, norādot uz to, ka ierīce ir sākusi darboties.
4. Pagrieziet temperatūras rīteni uz maksimālo temperatūras iestatījumu.
5. Ierīce nav aprīkota ar iebūvētu taimera funkciju, uzņemiet 30 minūtes manuāli. Pēc 30 minūtem pagrieziet temperatūras iestatīšanas rīteni uz mazāko temperatūras iestatījumu un piespiediet ON/OFF taustiņu, lai izslēgtu ierīci. Indikatoram jānodziest. Atvienojiet ierīci no strāvas avota un ļaujiet ierīcei pilnībā atdzist. Tagad ierīce ir gatava lietošanai.

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 minūtem.
- 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 sagatavotos produktus uz plauktiņiem un sakārtojiet tos kārtīgi un vienmēri.



SVARĪGI

Salieciet ēdienu vienmēri, atstājot pietiekami daudz brīvas vietas starp gabaliņiem, lai ļautu gaisam brīvi cirkulēt apkārt katram gabaliņam.

2. Ievietojiet žāvēšanas plauktiņus ierīcē un aizveriet durtiņas.
3. Ievietojiet šķidrumu savākšanas paplāti ierīces apakšējā plauktā.
4. Pieslēdziet ierīci pie maiņstrāvas avota.
5. Piespiediet ON/OFF taustiņu, lai ieslēgtu ierīci. Indikators iedegsies, norādot uz to, ka ierīce ir sākusi darboties.
6. Pagrieziet temperatūras rīteni uz vēlamo temperatūras iestatījumu.



BRĪDINĀJUMS

Neizmantojiet ierīci ilgāk par 72 stundām nepārtrauktas darbības.

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. Ierīce nav aprīkota ar iebūvētu taimera funkciju, uzņemiet laiku manuāli.
9. Pēc vēlamo žāvēšanas rezultātu sasniegšanas, pagrieziet temperatūras iestatīšanas rīteni uz mazāko temperatūras iestatījumu un piespiediet ON/OFF taustiņu, lai izslēgtu ierīci. Indikatoram jānodziest. Atvienojiet ierīci no strāvas avota un ļaujiet ierīcei pilnībā atdzist.
10. Izmantojot karstumizturīgus cimdus, izņemiet plauktiņus pa vienam un noņemiet ēdienu.
11. 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 – 40 g	–	40°C
Sēnes						
Vīsas sēnes	Notīriet un sagrieziet 5 mm šķēlītēs	4-7 stundas	Miksts	Aptuveni – 70 g	–	50°C

PIEBILDE

- Ja pārtikas žāvēšanai vienā dienā pietrūkst laika, žāvēšanu var turpināt nākamajā dienā. Šādā gadījumā, žāvēšanas starposmā, žāvēto pārtiku jāpārliek traukā vai plastmasas maisiņā.
- 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 biežuma 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 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 papriku 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.
- 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 atpakal 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 maīnstrāvas rozetes un ļaujiet tai pilnībā atdziest.
- 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 atpakal ierīcē.
- Nemazgājiet šķidruma savākšanas paplāti trauku mazgājamajā mašīnā. Mazgājiet paplāti siltā ūdenī ar trauku mazgāšanas līdzekli. Noskalojiet ar tīru ūdeni un pilnībā izžāvējiet.



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.

UZGLABĀŠANA

Uzglabājiet ierīci tīru un sausu ar iekšā ievietotiem metāla žāvēšanas plauktiņiem, kā arī ievietojiet šķidruma savākšanas paplāti.

„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, įsitinkite, 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 gabtą.
- 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, įsitinkite, 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 laidų 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.

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.
- 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.
- 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.



ATSARGIAI!

- **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, nemerkitė maitinimo laido, kištuko ar maisto džiovintuvo į vandenį ar kokį kitą skystį.

IŠSAUGOKITE ŠIĄ INSTRUKCIJĄ

KOMPONENTAI

Stollar Rapid Food Dryer DHS750



- A. Mygtukas ON/OFF
- B. Maitinimo indikatorius
- C. Temperatūros rankenėlė
- D. Durelės su permatomu langeliu
- E. 6 metaliniai džiovavimo padėklai
- F. Plastikinis padėklas skysčiui surinkti
- G. Neslystanti kojėlė
- H. Maitinimo laidas
- I. Ventiliacinės angos

NAUDOJIMAS

Stollar Rapid Food Dryer DHS750

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 padėklus ir uždarykite dureles.
2. Prietaisą prijunkite prie elektros tinklo.
3. Paspausdami įjungimo ir išjungimo mygtuką ON/OFF, įjunkite prietaisą. Pradės šviesti maitinimo indikatorius, reiškiantis, kad prietaisas pradėjo veikti.
4. Temperatūros rankenėle nustatykite aukščiausią temperatūrą.
5. Kadangi prietaisas neturi įmontuoto laikmačio, rankiniu būtu atskaičiuokite 30 minučių. Po 30 minučių temperatūros rankenėle pasukite į mažiausios temperatūros padėtį ir, paspausdami mygtuką ON/OFF, išjunkite prietaisą. Turi užgesti indikatorius. Prietaisą atjunkite nuo elektros tinklo lizdo ir palikite visiškai atvėsti. Dabar jis paruoštas naudoti.

PATARIMAI DĖL DŽIOVINAMŲ MAISTO PRODUKTŲ PARUOŠIMO

- Naudokite tik šviežius nuplautus maisto produktus. Venkite pernokusių vaisių ar daržovių.
- Pašalinkite kotelius, šerdis ir kauliukus.
- Noredami išsaugoti spalvą, juos taip pat galite apšlakstyti citrinos sultimis.
- Kietas daržovės 2 minutes blanšuokite 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 lentynėlių maisto produktų gabaliukų palikite tarpus, kad tarp jų galėtų cirkuliuoti oras. Gabalėliai turi nepersidengti.

MAISTO PRODUKTŲ DŽIOVINTUVO NAUDOJIMAS

1. Ant visų padėklų tolygiai išdėstykite paruoštus maisto produktus.

SVARBU

Maisto produktus išdėstykite tolygiai, tarp atskirų gabalų palikdami vienodus tarpus, kad tarp jų galėtų laisvai cirkuliuoti oras.

2. Džiovinimo padėklus su maisto produktais sudėkite į maisto produktų džiovintuvą ir uždarykite dureles.
3. Pačioje žemiausioje prietaiso lentynoje padėkite plastikinį skysčio surinkimo padėklą.
4. Prietaisą prijunkite prie elektros tinklo.
5. Paspausdami įjungimo ir išjungimo mygtuką ON/OFF, įjunkite prietaisą. Pradės šviesti maitinimo indikatorius, reiškiantis, kad prietaisas pradėjo veikti.
6. Temperatūros rankenėle nustatykite pageidautiną temperatūrą.

DĖMESIO

Prietaisą nuolatiniam džiovinimui be pertraukos naudokite ne ilgiau kaip 72 valandas.

7. Kad gautumėte geresnius ir tolygesnius džiovinimo rezultatus, praėjus pusei džiovinimo laiko pakeiskite padėklų padėtį. Viršutinius padėklus sukeiskite su apatiniais padėklais.

DĖMESIO

Sukeisdami padėklus, naudokitės karščiuo atspariomis virtuvės pirštinėmis, nes darbo metu jie gali būti labai įkaitę.

8. Kadangi prietaisas neturi įmontuoto laikmačio, laiką skaičiuokite rankiniu būtu.
9. Pasiekę pageidautinus džiovinimo rezultatus, temperatūros rankenėle pasukite į mažiausios temperatūros padėtį ir, paspausdami mygtuką ON/OFF, išjunkite prietaisą. Turi užgesti indikatorius. Prietaisą atjunkite nuo elektros tinklo lizdo ir palikite visiškai atvėsti.
10. Naudodami karščiuo atsparias virtuvines pirštines, ištraukite džiovinimo padėklus ir nuimkite maisto produktus.
11. Po naudojimo išvalykite maisto džiovintuvą ir padėklus.

STOLLAR RAPID FOOD DRYER DHS750 NAUDOJIMAS

Maisto produktas	Paruošimas	Džiovinimo trukmė	Rezultatas	Kiekis lentynėlyje	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

- *Jeigu maisto produktams išdžiovinti neužtenka vienos dienos, juos galima džiovinti ir kitą dieną. Tokiu atveju išdžiovintus maisto produktus užsandarinkite dėžutėje ar plastikiniame maišelyje.*
- *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 džiovintu metu neparuoduotų, 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 sausius saugojimui skirtus indus, kurie, jeigu įmanoma, hermetiški ir permatomi.
- Įsitinkinkite, kad vaisiuose nėra likutinės drėgmės, nes dėl jos jie pradės pūti.
- Prieš sudėdami į indą, palaukite, kol džiovinti maisto produktai atvės.
- Jeigu maišeliuose ar stiklainiuose pastebėsite

kondensatą (tai reiškia, kad produktai išdžiovinti nepakankamai) ir tai įvyks laiku, produktus galite vėl sudėti į aparatą ir dar truputį padžiovinti .

- Venkite saulės spindulių.
- Džiovinant maisto produktus, jeigu jie labai sausi, galima laikyti iki šešių mėnesių. Džiovinant 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 įsitinkinkite, kad jis švarus bei sausas.

**DĖMESIO!**

Prietaiso neplaukite po tekančiu vandeniu.

Prietaiso nendarinkite į vandenį ar kitą skystį.

- Džiovinimo padėklus galima pamerkti į šiltą vandenį su plovimo priemone. Džiovinimo padėklus nuplaukite skudurėliu arba šepetuku. Tada tolygiai plaukite po tekančiu vandeniu, kol jie taps visiškai švarūs. Prieš sudėdami į prietaisą, padėklus kaip reikiant išdžiovinkite.
- Skysčiai surinkti skirto padėklo neplaukite indaplovėje. Jį išplaukite šiltu vandeniu su indų plovikliu. Gerai nuskaulaukite ir sausai iššluostykite.

**DĖMESIO!**

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

PASTABOS

Metalinius džiovinimo padėklus indaplovėje galima plauti tik viršutinėje lentynoje.

SAUGOJIMAS

Į saugojimo vietą padėkite švarų ir sausą prietaisą su visais sudėtais džiovinimo padėklais bei skysčio surinkimo padėklu.

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. Küsimuste korral võtke ühendust oma kohaliku elektriettevõttega.
- Eemaldage seadme voolupistikute 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 kuuma ahjuga.
- Ärge pange ühtegi seadme osa gaasi või elektripliidile ega mikrolaineahju või kuuma gaasi või elektripõleti peale.
- Hoidke seade seintest, kardinast ja teistest kuuma 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.

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 seinapistikupesasse.
- Enne seadme kohalt liigutamist, kui te ei kavatse 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.

 **ETTEVAATUST!**

- **Ärge kasutage seadet kaldpinnal.**



See sümbol näitab, et seadet ei tohi visata majapidamisjätmete hulka. Viige kasutuskõlbmatuks muutunud seade vastavasse kohalikku kogumispunkti või sellekohast teenust pakkuvale edasimüüjale. Lisateavet saate kohalikust omavalitsusest.



Elektrilöögi ohu vältimiseks ärge pange voolujuhet, pistikut ega seadet vette ega muusse vedelikku.

HOIDKE NEED JUHISED ALLES

SEADME OSAD

Stollar Rapid Food Dryer DHS750



- A. Sisse-välja lülitamise nupp
- B. Tööoleku märgutuli
- C. Temperatuuri reguleerimise nupp
- D. Läbipaistva aknaga uks
- E. 6 metallist kuivatusplaati
- F. Plastist vedelikukoguja
- G. Libisemiskindlad jalad
- H. Toitejuhe
- I. Õhutusavad

KASUTAMINE

Stollar Rapid Food Dryer DHS750

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 seade vooluvõrku.
3. Seadme sisselülitamiseks vajutage sisse-välja lülitamise nuppu. Tööoleku märgutuli süttib, näidates, et seade on töövalmis.
4. Keerake temperatuuri reguleerimise nupp soovitud seadistusele.
5. Seadmel ei ole sisseehitatud taimeri funktsiooni. Määrake käsitsi ajaks 30 minutit. 30 minuti pärast keerake temperatuuri reguleerimise nupp minimaalsele temperatuuriseadistusele ja vajutage seadme väljalülitamiseks sisse-välja lülitamise nuppu. Märgutuli lülitub välja. Tõmmake seadme pistik seinapistikupesast välja ja laske seadmel täielikult jahtuda. Seejärel on seade kasutusvalmis.

SOOITUSED KUIVATATAVATE TOIDUAINETE ETTEVALMISTAMISEKS

- Kasutage ainult värsked pestud toiduaineid. Vältige üleküpsenud puu- ja köögivilju.
- Eemaldage viljadelt koored, südamikud ja kivid.
- Värvil 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 kuivatuste tükeldatud toiduainetega.
- Jätke tükkide vahele ruumi, et õhk saaks vabalt ringelda. Ärge pange tükke üksteise peale.

TOIDUKUIVATI KASUTAMINE

1. Pange ettevalmistatud toiduained alustele, nii et need ühtlaselt jaotatud.

OLULINE TEAVE!

Asetage toit ühtlaselt, nii et vahele jääb piisavalt vaba ruumi, mis võimaldab õhul vabalt iga tüki ümber ringelda.

2. Pange toiduainetega kuivatusalused seadmesse ja sulgege seadme uks.
3. Asetage plastist vedelikukoguja seadme põhja.
4. Ühendage seade vooluvõrku.
5. Seadme sisselülitamiseks keerake sisse-välja lülitamise nuppu. Tööoleku märgutuli süttib, näidates, et seade on töövalmis.
6. Keerake temperatuuri reguleerimise nupp soovitud seadistusele.

HOIATUS

Ärge kasutage seadet rohkem kui 72 tundi järjest.

7. Poole kuivatustsükli peal muutke aluse asendit, et saada paremad ja ühtlasemad tulemused. Pange ülemised alused alla ja vastupidi.

HOIATUS

Kasutage aluste vahetamisel kuumakindlaid pajakindlaid, sest seadme töötemperatuur võib tõusta kõrgele.

8. Seadmel ei ole sisseehitatud taimeri funktsiooni. Määrake aeg käsitsi.
9. Kui toiduainete kuivatamine on lõppenud, keerake temperatuuri reguleerimise nupp minimaalsele temperatuuriseadistusele ja vajutage seadme väljalülitamiseks sisse-välja lülitamise nuppu. Märgutuli lülitub välja. Tõmmake seadme pistik seinapistikupesast välja ja laske seadmel täielikult jahtuda.
10. Võtke kuumakindlaid pajakindlaid kasutades kuivatusalused välja ja eemaldage toiduained neilt.
11. Pärast kasutamist puhastage seade ja alused.

Toiduaine	Ettevalmistused	Kuivatus- aeg	Tulemus	Kogus resti kohta	Kaal kuivata- 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, savoja 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

- *Kui toiduaineid ei jõua ühe päevaga kuivatada, võib seda jätkata järgmisel päeval. Sel juhul pange kuivatatud toiduained õhukindlalt suletavasse anumasse või kilekotti.*
- *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 paksusest 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 pruunikus 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 jälle, 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% jääkniskust, soovitage 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 kuivatusalusel 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 muusse vedelikku.

- Kuivatusalusel võib leotada sooja vees, millele on lisatud veidi pesuvahendit. Peske kuivatusalusel lapi või harjaga. Seejärel peske need voolava veega täiesti puhtaks. Enne seadmesse tagasi panemist kuivatage alused hoolikalt.
- Ärge peske vedelikukogujat nõudepesumasinas. Puhastage seda sooja veega ja nõudepesuvahendiga. Peske hoolikalt ja kuivatage täielikult.



HOIATUS!

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

MÄRKUS!

Metallist kuivatusalusel võib pesta nõudepesumasina ülemisel restil.

HOIUSTAMINE

Hoiustage seadet puhtas ja kuivas kohas, asetades kuivatusalusel ja vedelikukoguja seadmesse.

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.

ВАЖНО!

- 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.
- 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


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.

- Этот прибор предназначен только для бытового использования. Не используйте этот прибор в какихлибо 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.

 **ОСТОРОЖНО!**

- **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 какуюлибо другую жидкость.

СОХРАНИТЕ ЭТО РУКОВОДСТВО

КОМПОНЕНТЫ

Stollar Rapid Food Dryer DHS750



- A. Кнопка ON/OFF
- B. Индикатор
- C. Ручка регулировки температуры
- D. Дверца с прозрачным смотровым окошком
- E. 6 металлических решеток для сушки
- F. Пластмассовый поднос для сбора жидкости
- G. Противоскользящие ножки
- H. Шнур питания
- I. Вентиляционные отверстия

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Stollar Rapid Food Dryer DHS750

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. Вставьте пустые решетки для сушки в устройство и закройте дверцу.
2. Подключите устройство к сети.
3. Нажмите кнопку ON/OFF, чтобы включить устройство. Индикатор загорится, указывая на то, что устройство начало работать.
4. Поверните ручку регулировки температуры в положение максимальной температуры.
5. Устройство не имеет встроенного таймера, засеките 30 минут. Через 30 минут поверните ручку регулировки температуры в положение наименьшей температуры и нажмите кнопку ON/OFF, чтобы выключить устройство. Индикатор должен потухнуть. Отсоедините устройство от сети и дайте полностью остыть. Теперь устройство готово к использованию.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПОДГОТОВКЕ ПРОДУКТОВ К СУШКЕ

- Используйте только свежие, вымытые продукты. Избегайте перезрелых 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. Аккуратно и равномерно разложите заранее приготовленные продукты на решетки.

ВАЖНО

Раскладывайте продукты равномерно, оставляя между кусочками достаточно места, чтобы воздух мог свободно циркулировать между ними.

2. Вставьте решетки для сушки в устройство и закройте дверцу.
3. Вставьте пластмассовый поднос для сбора жидкости на самую нижнюю полку.
4. Подключите устройство к сети.
5. Нажмите кнопку ON/OFF, чтобы включить устройство. Индикатор загорится, указывая на то, что устройство начало работать.
6. При помощи ручки регулировки температуры, установите желаемую температуру.

ВНИМАНИЕ

Не используйте устройство более 72 часов в режиме непрерывной работы.

7. В середине цикла сушки измените расположение решеток для получения лучших и более равномерных результатов сушки. Поменяйте местами верхние решетки с нижними и наоборот.

ВНИМАНИЕ

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

8. Устройство не имеет встроенного таймера, засеките время вручную.
9. После достижения желаемых результатов сушки, поверните ручку регулировки температуры в положение наименьшей температуры и нажмите кнопку ON/OFF, чтобы выключить устройство. Индикатор должен потухнуть. Отсоедините устройство от сети и дайте полностью остыть.
10. Используя термостойкие перчатки, поочередно выберите решетки и снимите продукты.
11. После использования очистите устройство и решетки для сушки.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ STOLLAR RAPID FOOD DRYER DHS750

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

- Если не удалось высушить продукты за один день, сушку можно продолжить на следующий день. В этом случае высушенные продукты следует переложить в контейнер или полиэтиленовый пакет, а затем продолжить сушку, снова разложив продукты на решетке.
- 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 приближительными.
- 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.
- Не мойте пластмассовый поднос для сбора жидкости в посудомоечной машине. Мойте поднос в теплой воде с небольшим количеством средства для мытья посуды. Сполосните чистой водой и тщательно высушите.

**ВНИМАНИЕ**

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

ПРИМЕЧАНИЕ

Решетки разрешается мыть в посудомоечной машине на верхней полке.

ХРАНЕНИЕ

Храните устройство чистым и сухим, с установленными решетками для сушки и подносом для сбора жидкости.



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