

STOLLAR

the Rapid Food Dryer DHS600

Toidukuivati



KASUTUSJUHEND

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 voolupistik 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 (ohutuslüliti), mida läbiv vool ei ületa 30 mA. Küsige nõu elektrikult.



ETTEVAATUST!

- **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 kohalikust omavalitsusest.



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



See sümbol näitab, et seadme juurdepääsetavad osad võivad olla kuumad seadme kasutamise ajal ja mõnda aega pärast seda.

HOIDKE NEED JUHISED ALLES

SEADME OSAD

Stollar Rapid Food Dryer DHS600



A. Kaas

B. Viis kuivatusresti

Kaks erinevat vahekihi kõrgust.
Keerake 180°, et vahekihi kõrgust muuta.

C. Seadme põhiosa

D. Ühenduskaabel

JUHTPANEEL

1. Sisse-välja lülitamise nupp

Seadme sisse-välja lülitamiseks. Seadme sisselülitamisel kuvatakse eelseadistatud kuivatusaeg (10 tundi) ja kuivatustemperatuur (45°C). Töötavat seadet saab sellest nupust igal ajal välja lülitada.

2. Nupp Start/Pause

Sellest nupust saab seadet käivitada/selle tööd katkestada ning ekraanile temperatuuri kuvada/seda valida.

3. Seadistusnupp

Kasutage seda nuppu soovitud kuivatusaja ja temperatuuri seadistamiseks.

Seadistusnupu vajutamisel hakkab ajaekraan vilkuma ning seda saab reguleerida pöördnupust (1-24 tundi 30-minutiste sammude kaupa). Seadistusnupu uuesti vajutamisel hakkab temperatuuriekraan vilkuma. Nüüd saate pöördnupust seadistada soovitud temperatuuri (35 kuni 70°C, 5°C sammude kaupa).

Temperatuuri saab seadme kasutamise ajal igal ajal muuta.

4. LED-ekraan

KASUTAMINE

Stollar Rapid Food Dryer DHS600

ENNE ESIMEST KASUTUSKORDA

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

ESIMENE KASUTUSKORD

Seadme esimesel kasutuskorral lülitage see pooleks tunniks maksimumtemperatuuril sisse, et kõrvaldada uuele seadmele iseloomulik lõhn.

1. Pange kuiv kuivatusrest ja kaas seadmele, nii et need sobituvad täielikult oma kohale.
2. Ühendage seade vooluvõrku.
3. Sisselülitamiseks vajutage sisse-välja lülitamise nuppu. Ekraanile kuvatakse eelseadistatud kuivatusparameetrid: 10:00 tundi ja 45°C.
4. Vajutage seadistusnuppu ning seadistage pöördnupust kuivatusaeg ja -temperatuur.
5. Seadme esimesel kasutuskorral seadistage temperatuuriks 70°C. Lülitage seade nupust Start/Pause tööle.
6. 30 minuti pärast lülitage seade samast nupust välja ja laske sel jahtuda.

SOOVIDUSED KUIVATATAVATE TOIDUAINETE ETTEVALMISTAMISEKS

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

TOIDUKUIVATI KASUTAMINE

1. Pange täidetud kuivatusrestid üksteise peale seadmesse. Seadmega on kaasas 5 kuivatusresti. Maksimaalselt on lubatud kasutada 8 resti.
2. Pange ülemisele restile kaas peale. Veenduge, et kõik restid ja kaas on õigesti oma kohal, nii et soe õhk ei pääseks seadmest välja.
3. Ühendage seade vooluvõrku.
4. Sisselülitamiseks vajutage sisse-välja lülitamise nuppu.
5. Vajutage seadistusnuppu ning seadistage pöördnupust kuivatusaeg ja -temperatuur.
6. Lülitage seade nupust Start/Pause tööle.
7. Poole aja möödudes vajutage nuppu Start/Pause, et kuivatamine katkestada. Avage seadme kaas ja tõstke restid ümber (liigutage kõige alumine rest ülemiseks). Kuivatamise jätkamiseks vajutage uuesti nuppu Start/Pause.
8. Kui kuivatusaeg on lõppenud, teeb seade ühe piiksu.

HELISIGNAALI VAIGISTAMINE



Vaigistamise režiimi aktiveerimiseks vajutage ja hoidke seadistusnuppu vähemalt 3 sekundit all. Pärast seda ei tee seade kuivatamise lõpus enam piiksu. See on mugav juhul, kui kasutate seadet öösel. Seadistus salvestatakse, kuni vajutate uuesti vähemalt 3 sekundit seadistusnuppu ja vaigistamise režiimi sümbol kustub.

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, savoiia 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 niiskusest, viilu pakusest 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 hoiu anumatesse, mis võiksid olla tihedalt suletud ja läbipaistmatud.
- Veenduge, et viljadesse ei ole jäänud niiskust, sest vastasel juhul lähevad need hallitama.
- Laske kuivatatud viljadel enne hoiu anumasse 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

- Kõigepealt ühendage seade vooluvõrgust lahti ja laske sel jahtuda.
- Võtke kuivatusrestid seadmest välja. Kui seadmes on puru, keerake seade teistpidi ja raputage puru ventilaatoripiludest välja. Puhastage seadet ainult pehme lapiga. Ärge peske seadet voolava vee all.
- Kuivatusreste võib leotada soojas vees, millesse on lisatud veidi nõudepesuvahendit. Puhastage neid harjaga. Loputage puhta veega ja kuivatage.
- Kuivatusreste võib pesta nõudepesumasinas.