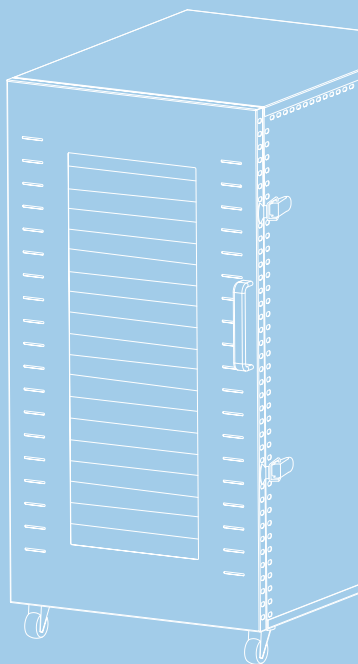




РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ДЕГИДРАТОР



Модель:

FDW-08, FDP-08,
FDW-12, FDN-12,
FDR-12, FDT-22,
FDT-22R, FDT-32D,
FDT-24

СОДЕРЖАНИЕ

Советы по безопасному использованию	04
Введение	04
Технические характеристики	05
Содержимое упаковки	07
Управление	07
Сушка продуктов	11
Чистка, уход и техническое обслуживание	14
Утилизация	15
Гарантия	16

СОВЕТЫ ПО БЕЗОПАСНОМУ ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

- Устанавливайте прибор на ровной, устойчивой поверхности.
- Не разбирайте устройство. При необходимости проведения ремонта — обратитесь к квалифицированному специалисту.
- ЗАПРЕЩАЕТСЯ использовать прибор не по назначению.
- Всегда отключайте электропитание прибора, когда он не используется.
- Следите, чтобы шнур питания не касался нагретых частей прибора.
- Не используйте на открытом воздухе.
- Храните всю упаковку в недоступном для детей месте. Утилизируйте упаковку в соответствии с местным законодательством.
- Если шнур питания повреждён, его следует заменить силами квалифицированного специалиста..
- Этот прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний, если только они не находятся под присмотром или не проинструктированы относительно использования прибора лицом, ответственным за их безопасность.
- Не используйте устройство при наличии повреждений
- Никогда не используйте этот прибор для сушки продуктов, содержащих алкоголь или пропитанных спиртом.

ВВЕДЕНИЕ

Пожалуйста, внимательно прочтите данное руководство. Правильное техническое обслуживание и эксплуатация этого устройства обеспечат максимально возможную производительность и срок службы.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	FDW-08	FDP-08	FDR-12	FDW-12	FDN-12
Количество поддонов	8	8	12	12	12
Размер поддонов, мм	318x318	250x250	290x290	318x318	290x290
Материал поддонов	Нержавеющая сталь	Нержавеющая сталь	Нержавеющая сталь	Нержавеющая сталь	Нержавеющая сталь
Объем, л	26	16,2	45	39	32
Максимальная загрузка, кг	5	3	8	7	6
Температура, °С	20-90	20-90	20-90	20-90	20-90
Таймер, ч	0,5-24	0,5-24	0,5-24	0,5-24	0,5-24
Уровень шума, дБ	45	45-50	50	45	50
Потребляемая мощность, Вт	800	500	800	1000	800
Напряжение, В	220	220	220	220	220
Частота переменного тока, Гц	50	50	50	50	50
Класс защиты от поражения электрическим током	I	I	I	I	I
Габариты устройства, мм	340x460x345	385x270x325	420x315x450	350x456x483	422x327x480
Масса нетто, кг	9,9	7,2	11,8	14,23	13,6

Модель	FDT-22	FDT-22R	FDT-24	FDT-32D
Количество поддонов	22	22	24	32
Размер поддонов, мм	398x398	396x396	670x670	398x398
Материал поддонов	Нержавеющая сталь	Нержавеющая сталь	Нержавеющая сталь	Нержавеющая сталь
Объем, л	121	118	600	220
Максимальная загрузка, кг	28	25	100	50
Температура, °C	20-90	20-90	40-90	40-90
Таймер, ч	0,5-24	0,5-24	0-15	0-15
Уровень шума, дБ	55	55	65	55
Потребляемая мощность, Вт	2500	2500	5850	3150
Напряжение, В	220	220	220	220
Частота переменного тока, Гц	50	50	50	50
Класс защиты от поражения электрическим током	I	I	I	I
Габариты устройства, мм	448x545x858	430x545x890	880x700x1380	595x420x1460
Масса нетто, кг	31	33,8	95	48,3

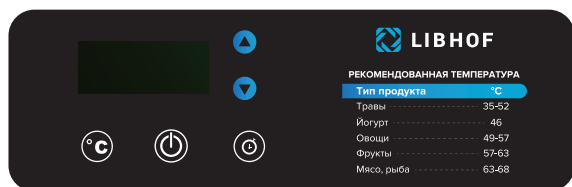
СОДЕРЖИМОЕ УПАКОВКИ

Комплект поставки включает:

- Дегидратор
- Инструкция
- Лотки
- Поддон для сбора капель
- Лотки для приготовления пастилы
- Мелкоячеистая сетка
- Книга рецептов

УПРАВЛЕНИЕ

FDR-12, FDT-22, FDT-22R



°C — нажмите клавишу «температура» и регулируйте установленную температуру с помощью клавиш ▲ и ▼ с шагом 5 градусов

on/off – включение и выключение устройства

⌚ - нажмите клавишу «таймер» и регулируйте время работы устройства с помощью клавиш ▲ и ▼ с шагом 30 минут

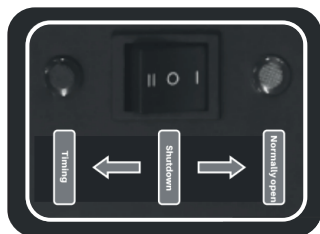
FDT-32D, FDT-24



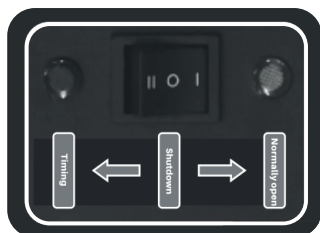
Регулировка температуры и времени работы производится поворотом соответствующих рукояток.

Переключатель On/Off/Time:

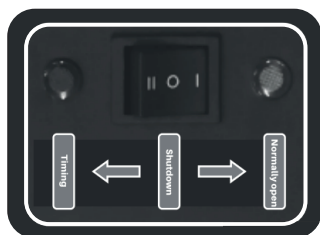
- в положении off устройство выключено
- в положении on устройство включено постоянно
- в положении timer работа устройства управляется рукояткой таймера



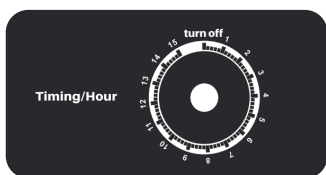
Если необходимо установить время работы дегидратора — переведите выключатель в положение «II» и установите время работы соответствующим регулятором.



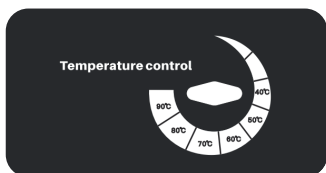
Переведите выключатель в положение «O» - дегидратор выключится.



Переведите выключатель в положение «I» для продолжительной работы. Сушка будет продолжаться до тех пор, пока выключатель не будет переведён в положение «O».
Не забудьте выключить устройство! Слишком долгая работа нагревателя может быть опасна.



Сперва переведите выключатель в положение «II», затем установите время сушки данным регулятором. Необходимое время различно для разных продуктов.



После включения дегидратора и установки времени сушки, отрегулируйте температуру.

FDP-08, FDN-12



on/off – включение и выключение дегидратора

«градусник» - нажмите клавишу «температура» и регулируйте установленную температуру с помощью клавиш ▲ и ▼ с шагом 5 градусов

🕒 - нажмите клавишу «таймер» и регулируйте время работы устройства с помощью клавиш ▲ и ▼ с шагом 30 минут

💡 - нажмите клавишу для включения и выключения подсветки внутри устройства

FDW-08, FDW-12



on/off – включение и выключение дегидратора

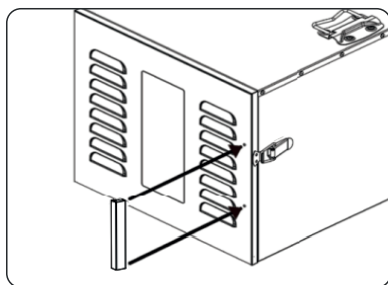
Установка температуры и времени работы производится поворотом соответствующих регуляторов. Поворот по часовой стрелке увеличивает установленное значение, против часовой — уменьшает.

Подготовка к первому использованию

- Вымойте поддоны.
- Протрите корпус дегидрататора и сушильную камеру влажной салфеткой.
- Поставьте устройство на ровную, устойчивую поверхность, оставив свободное пространство для нормальной вентиляции.
- Вставьте поддоны в направляющие (сетка поддона должна находиться сверху), установите поддон для капель.
- Подключите устройство в розетку.
- Дегидратор готов к работе.

Установка ручки

Некоторые модели дегидраторов поставляются со снятой ручкой дверцы. Перед использованием необходимо прикрутить её к дверце входящими в комплект винтами.



СУШКА ПРОДУКТОВ

В то время как большинство видов продуктов можно сушить при температуре приблизительно 55 °С, при обезвоживании мяса, птицы и рыбы (приготовление вяленого мяса, мясных чипсов и т. д.) температуру необходимо повышать для защиты от таких патогенов, как сальмонелла и кишечная палочка.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Рекомендуется сушить мясо и птицу при температуре не менее 68 °С, или, в качестве альтернативы, мясо должно быть предварительно нагрето до температуры не менее 68 °С для защиты от патогенов.

Рыбу следует готовить на пару или запекать при температуре не менее 93 °С до образования корочки перед сушкой при температуре не менее 68 °С.

Выбор продуктов для сушки

- Для достижения наилучших результатов используйте качественные продукты.
- Продукты в пик сезона имеют более богатый вкус и максимум питательных веществ..
- Мясо, рыба и птица должны быть нежирными и свежими..
- Удалите из мяса как можно больше жира перед сушкой. Вы можете использовать бумажное полотенце под мясом при сушке для впитывания жира.

Советы по предварительной обработке пищевых продуктов

Для большинства видов приготовления пищи подготовка важна для достижения наилучших результатов. Пища, правильно подготовленная для сушки, будет иметь лучший вкус и внешний вид..

- Равномерно нарежьте продукты. Ломтики должны быть толщиной от 6 мм до 20 мм. Мясо не должно быть толще 5 мм..

- Чтобы фрукты не потемнели, замочите нарезанные фрукты в лимонном или ананасовом соке на 2-3 минуты, затем поместите в дегидратор. Либо замочите в растворе аскорбиновой кислоты (приготовленном в соответствии с инструкциями производителя) на 2-3 минуты, затем поместите в дегидратор.

- Фрукты с восковым налётом (такие как яблоки, сливы и т. д.) следует опустить в кипящую воду, чтобы удалить воск. Это позволяет влаге легко испаряться во время сушки.
- Бланширование также можно использовать для предварительной обработки продуктов для сушки.

Советы по сушке

- Укладывайте продукты для сушки без перехлёста. Убедитесь, что продукты лежат ровно, когда кладете их на противень для сушки. Перекрывающиеся продукты могут значительно увеличить время сушки.
- Убедитесь, что продукты полностью высохли, прежде чем вынимать их. Если вы не уверены, разрежьте один кусочек, чтобы проверить внутреннюю сухость..
- Обязательно маркируйте контейнеры, когда вы храните высушенные продукты..
- Правильное хранение помогает сохранить качество продуктов питания. Упакуйте еду, когда она остынет. Продукты можно хранить дольше, если хранить их в прохладном, темном и сухом месте. Идеальная температура хранения составляет 16°C или ниже.
- Вакуумирование — лучший способ сохранить сушеные продукты.
- Продукты уменьшатся примерно на ¼–½ своего первоначального размера и веса во время сушки. Старайтесь не нарезать слишком маленькие кусочки.

Рекомендуемая температура для сушки продуктов

Продукт	Температура
Овощи	52°C
Фрукты	57°C
Мясо / Птица / Рыба	68°C
Паста из свежего теста	57°C
Орехи	52°C
Травы / специи	46°C

Приготовление пастилы

1. Разогрейте дегидратор до 57 °С.
2. Выбирайте спелые или слегка перезрелые плоды. Вымойте и удалите пятна, косточки и кожуру.
3. Вбейте плоды в блендере. Добавьте йогурт, подсластители или специи по желанию. Пюре должно быть густым по консистенции.
4. Накройте лотки дегидратора полиэтиленовой пленкой..
5. Разлейте пюре по накрытым противням. Края сохнут быстрее, чем центр, поэтому если возможно, сделайте пюре тоньше в центре противня..
6. Аккуратно поместите лотки в дегидратор.
7. Среднее время сушки пастилы составляет от 4 до 6 часов.
8. Как только пастила станет блестящей и нелипкой на ощупь, достаньте их из дегидратора и дайте им остыть.
9. Отделите пастилу от полиэтиленовой пленки и сверните в цилиндры.

Подготовка теста

1. Снимите лотки и поставьте неглубокую миску с водой на дно дегидратора.
2. Поместите один из снятых лотков прямо над миской с водой.
3. Разогрейте дегидратор до 46°С
4. Выложите тесто на противень и накройте тканью, чтобы оно не подсыхало.
5. Дайте тесту подняться (это должно занять от 30 минут до 1 часа в зависимости от рецепта).
6. Выньте тесто и используйте дальше согласно рецепта.

ЧИСТКА, УХОД И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Отключите питание, вынув вилку, дайте остыть, прежде чем протирать внешние поверхности и удалять любой мусор.
- Подносы можно снимать для очистки и мыть в посудомоечной машине.

Устранение неисправностей

Симптом	Возможная причина	Решение
Устройство не включается	Вилка неправильно вставлена в электрическую розетку	Подключить снова
Вентилятор работает, но нет тепла	Выключатель дегидрататора не включен	Включите переключатель
	Неисправность нагревателя	Выключите дегидратор. Обратитесь в сервисную службу
Нагреватель работает, но вентилятор не работает	Проверьте, не застрял ли в вентиляторе посторонний предмет	Удалить посторонний материал Если вентилятор по-прежнему не работает, обратитесь в сервисную службу
Продукты не сушатся	Продукты слишком влажные	Уменьшите количество продуктов
	Перехлест продуктов на лотке	Уменьшите количество продуктов
Конденсат на двери	Слишком много продуктов на лотке	Уберите лишнее
	Слишком влажные	Уменьшите количество пищи и увеличьте время обезвоживания
Перегрев или недостаточный нагрев	Система контроля температуры не работает должным образом	Выключите дегидратор. Обратитесь в сервисную службу
	Продукты нарезаны ломтиками неравномерной толщины	Равномерно распределите продукты на лотке
Продукты просушены неравномерно	Слишком много продуктов на лотке	Уменьшите количество продуктов
Посторонний звук от вентилятора	Лопастей вентилятора цепляются за вентиляционную решётку	Выключите устройство и отключите его от источника питания. Аккуратно оттяните решетку от лопастей вентилятора с помощью подходящего инструмента

Электрическое подключение

Вилка должна быть подключена к подходящей сетевой розетке с заземлением
В случае сомнений обратитесь к квалифицированному электрику.

УТИЛИЗАЦИЯ

Выборочный сбор отработавших электрических и электронных приборов.

Не выбрасывать электрические приборы с бытовыми отходами.

Согласно Европейской директиве 2012/19/UE об утилизации электрических или электронных приборов и ее применении в национальном праве, использованные электроприборы следует группировать отдельно и собирать на пунктах, специально оборудованных для сбора.

Для получения рекомендаций по переработке приборов обратиться к местным органам власти или к продавцу.

ГАРАНТИЯ

Дата продажи _____

Серийный номер _____

Гарантийный срок эксплуатации с момента приобретения 1 год. Срок службы изделия - 5 лет с момента производства. Если продукт неисправен, пожалуйста, свяжитесь с вашим продавцом.

Гарантийные обязательства действуют в течении всего установленного гарантийного срока, при условии что, неполадки в изделии не возникли вследствие нарушения потребителем правил пользования, действия третьих лиц или непреодолимой силы. Номер партии изделия должен соответствовать указанному в гарантийном талоне.

Гарантийные обязательства не действуют в случае:

- Если неисправность аппарата явилась следствием нарушения требования по безопасности его использования и правил хранения, действия третьих лиц, непреодолимой силы (пожара, природных катастроф и т.п.).

- При наличии следов вскрытия;

- При повреждениях портов активного оборудования изделия в результате воздействия электрического импульса, статического электричества, неправильного заземления оборудования, повреждения первичных цепей электропитания изделия вследствие нарушений в сети электропитания;

- При обнаружении механических повреждений или повреждений, вызванных несоблюдением требований хранения и эксплуатации изделия (следы ударов, трещины в корпусе, искривления корпуса из-за перегрева, следы повреждения водой, выдавливание жидкокристаллического дисплея, следы краски, клея и др.);

Настоящим подтверждаю получение изделия без механических повреждений, полной комплектности и пригодного к использованию, а также подтверждаю согласие с условиями гарантии.

_____/Подпись продавца/

_____/Подпись покупателя/

М.П.

Производитель: Libhof Electronics LTD., Slovakia

Импортер: ООО "Автомаркет-регионы"

Срок службы: 5 лет

libhof.ru

EAC