



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ДЕГИДРАТОР

LIBHOF



Libhof Electronics LTD. Slovakia.

Модель:
FDG-08
FDG-10

СОДЕРЖАНИЕ

Советы по безопасному использованию	4
Введение	4
Технические характеристики	5
Содержимое упаковки	6
Управление	6
Сушка продуктов	8
Чистка, уход и техническое обслуживание	11
Утилизация	13
Сервисные центры	14

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	FDG-08	FDG-10
Количество поддонов	8	10
Размер поддонов, мм	304x304	304x304
Материал поддонов	Нержавеющая сталь	Нержавеющая сталь
Объем, л	21,7	27
Температура, °С	35-80	35-80
Таймер, ч	0,5-24	0,5-24
Уровень шума, дБ	45-50	45-50
Потребляемая мощность, Вт	800	800
Напряжение, В	220	220
Частота переменного тока, Гц	50	50
Класс защиты от поражения электрическим током	I	I
Габариты устройства, мм	400x340x305	400x340x356
Масса нетто, кг	8,2	9,75

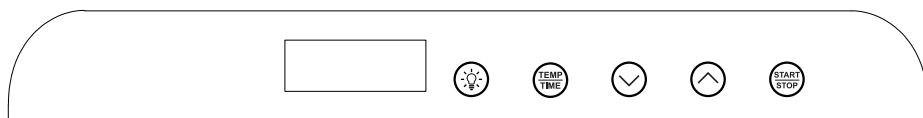
СОДЕРЖИМОЕ УПАКОВКИ

	FDG-08	FDG-10
Дегидратор	1	1
Инструкция	1	1
Поддоны	8	10
Лотки для пастилы	4	6
Мелкоячистая сетка	4	5

УПРАВЛЕНИЕ

Цифровое управление позволяет легко регулировать температуру сушки. Кроме того, функция таймера автоматически выключит дегидратор по истечении заданного времени.

Панель управления




«START | STOP» – Нажатие данной кнопки запускает и останавливает процесс сушки

«TEMP | TIME» – нажатие этой кнопки переключает действие клавиш + и - между настройкой температуры и установкой таймера

« + » - увеличение температуры или времени работы устройства

« - » - уменьшение температуры или времени работы устройства

«» - нажатие клавиши включает или выключает подсветку внутри устройства. Включенная подсветка автоматически выключается через одну минуту.

Диапазон изменения температуры составляет от 35° до 80°C.

Дегидратор автоматически отключится по истечении установленного таймером времени.

Если сушка завершена, удалите продукты из дегидратора.

Если требуется дополнительное время сушки, выполните предыдущие шаги, чтобы продолжить.

Подготовка к первому использованию

- Вымойте поддоны.
- Протрите корпус дегидратора 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.

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 дегидрататор. 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 дегидрататор. 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

Коды ошибок

Код ошибки	Значение	Решение
E1	Ошибка датчика температуры	Обратитесь в сервисный центр
E2	Ошибка перегрева	Выключите устройство, подождите, пока оно остынет, затем включите снова.

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.

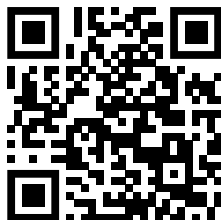
Не выбрасывать электрические приборы с бытовыми отходами.

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.

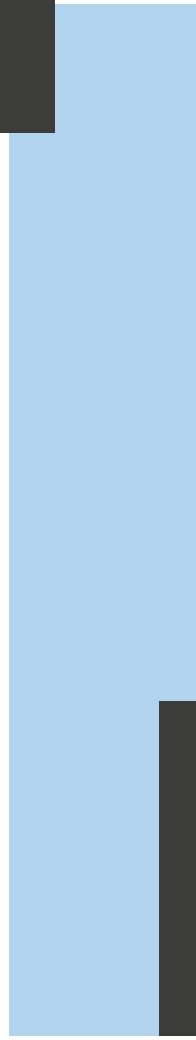
Для получения рекомендаций по переработке приборов обратиться к местным органам власти или к продавцу.

СЕРВИСНЫЕ ЦЕНТРЫ

Актуальный список авторизованных сервисных центров Libhof вы можете найти на официальном сайте



libhof.ru/services/



EAC