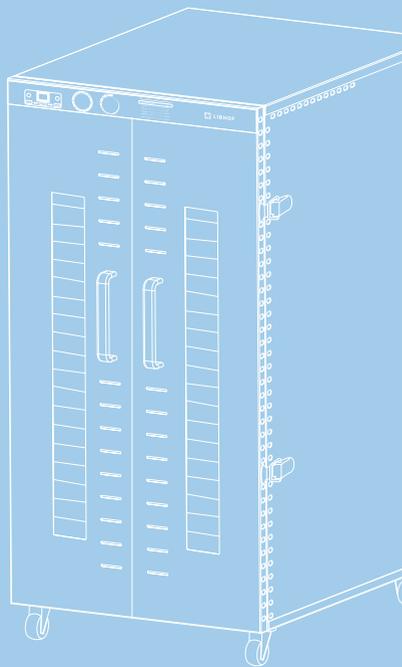




# РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ДЕГИДРАТОР



**Модели:**  
FDT-24,  
FDT-32D

## Компания Libhof искренне благодарит Вас за покупку!

Техника Libhof отличается высокой надёжностью, продуманным дизайном, гарантией качества и безупречностью функционирования, при соблюдении правил эксплуатации приведённых в настоящем руководстве.

Перед началом эксплуатации изделия внимательно изучите руководство пользователя и требования по технике безопасности, специально разработанные для защиты Вас и охраны окружающих. Эксплуатируйте изделие в соответствии с этими правилами, а также руководствуясь здравым смыслом. Сохраните данную инструкцию для дальнейшего использования или для передачи новому владельцу.

Производитель не несёт ответственности за любые повреждения, вызванные несоблюдением настоящего руководства. Производитель оставляет за собой право без предварительного уведомления вносить изменения в комплектность, конструкцию отдельных узлов и деталей изделия, которые не ухудшают его технические характеристики, а являются результатом работ по совершенствованию его конструкции или технологии производства, без отражения таких изменений в руководстве по эксплуатации – это не является недостатком товара.

Внешний вид изделия и его элементов может отличаться от изображения на титульном листе руководства по эксплуатации и от изображений в самом руководстве. Имея доступ к самым передовым технологиям, мы постоянно работаем над совершенствованием дизайна, функциональности, технических характеристик, энергоэффективности и надёжности изделий, регулярно расширяя ассортимент продукции новыми устройствами.

Список используемых сокращений и обозначений:



### **ПРИМЕЧАНИЕ**

Совет, рекомендация, подсказка или информация.



### **ВАЖНО**

Важная информация, предостережение.

## СОДЕРЖАНИЕ

Советы по безопасному использованию -----	4
Введение -----	4
Технические характеристики -----	5
Содержимое упаковки -----	6
Управление -----	6
Сушка продуктов -----	9
Чистка, уход и техническое обслуживание ----	12
Утилизация -----	13

# 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	FDT-24	FDT-32D
Количество лотков	24	32
Размер лотков, мм	670x670	398x398
Материал лотков	Нержавеющая сталь	Нержавеющая сталь
Объем, л	600	220
Максимальная загрузка, кг	100	50
Температура, °С	40-90	40-90
Таймер, ч	0-15	0-15
Уровень шума, дБ	65	55
Потребляемая мощность, Вт	5850	3150
Напряжение, В	220	220
Частота переменного тока, Гц	50	50
Класс защиты от поражения электрическим током	I	I
Габариты устройства, мм	880x700x1380	595x420x1420
Масса нетто, кг	95	48,3

## СОДЕРЖИМОЕ УПАКОВКИ

Модель	FDT-24	FDT-32D
Дегидратор, шт	1	1
Инструкция, шт	1	1
Лотки, шт	24	32
Поддон для сбора капель, шт	1	1
Лотки для приготовления пастилы, шт	8	8
Мелкоячеистая сетка, шт	8	8

## УПРАВЛЕНИЕ

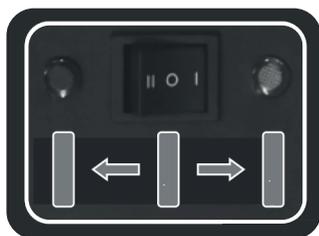
### FDT-32D, FDT-24



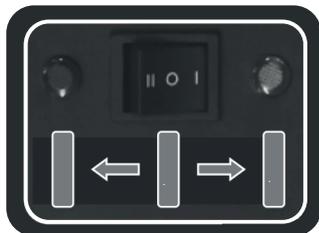
Регулировка температуры и времени работы производится поворотом соответствующих рукояток.

Переключатель «ON / OFF / TIME»:

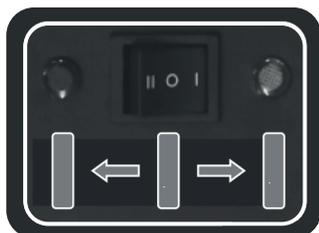
- в положении OFF устройство выключено
- в положении ON устройство включено постоянно
- в положении TIME работа устройства управляется рукояткой таймера



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



Переведите выключатель в положение «O» - дегидратор выключится.



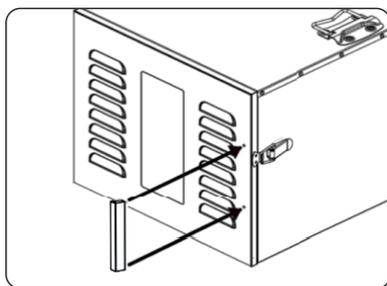
Переведите выключатель в положение «I» для продолжительной работы. Сушка будет продолжаться до тех пор, пока выключатель не будет переведён в положение «O».  
Не забудьте выключить устройство! Слишком долгая работа нагревателя может быть опасна.

## Подготовка к первому использованию

- Вымойте лотки.
- Протрите корпус дегидратора и сушильную камеру влажной салфеткой.
- Поставьте устройство на ровную, устойчивую поверхность, оставив свободное пространство для нормальной вентиляции.
- Вставьте лотки в направляющие (сетка лотков 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 кожицу.
3. Взбейте 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 лотки 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.
- Лотки 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

### **Электрическое подключение**

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

## **УТИЛИЗАЦИЯ**

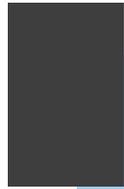
Этот продукт нельзя утилизировать вместе с бытовыми отходами. Этот продукт следует утилизировать в авторизованном месте по переработке электрических и электронных приборов. Собирая и перерабатывая отходы, вы помогаете экономить природные ресурсы и обеспечиваете утилизацию продукта экологически безопасным способом.

## СЕРВИСНЫЕ ЦЕНТРЫ

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



[libhof.ru/services/](https://libhof.ru/services/)



**EAC**