Руководство по эксплуатации

Дегидраторы Airhot FD-6G / FD-10G / FD-16G / FD-16GR









Все технические и эксплуатационные характеристики, габаритные размеры и расчётные характеристики, представленные в настоящем Руководстве, могут быть изменены без предварительного уведомления

ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Внимательно прочтите данное руководство до использования дегидраторов. Несоблюдение мер и процедур по безопасному использованию может стать причиной получения травм или серьезной порче имущества.

1. До использования дегидратора проверьте, все ли его составляющие части работают соответствующим образом и выполняют предназначенные им функции. Проверьте все возможные обстоятельства, которые могут повлиять на работу оборудования. НЕ используйте оборудование, если сетевой шнур поврежден или изношен.

2. Чтобы избежать непреднамеренного включения, убедитесь, что рычаг включения находится в положении «OFF» до того, как подключить дегидратор к сети питания.

3. Всегда отключайте дегидратор от сети питания до того, как он будет подвергаться ремонту, смене комплектующих или очистке. Вынимайте вилку из розетки, когда дегидратор не используется.

4. Держите дегидратор вне доступа детей, никогда не оставляйте прибор без присмотра. Следите за работой прибора.

5. Производитель снимает с себя любую ответственность в случае некорректного использования дегидратора. Некорректное использование дегидратора исключает любую возможность замены или ремонта по гарантии.

6. Ремонт электрической части оборудования должен производиться авторизованным дилером. Используйте только оригинальные запчасти и комплектующие. Любые изменения или модификации в дегидраторе исключают возможность гарантии. Никогда не открывайте заднюю панель дегидратора. Никогда не снимайте заднюю решетку с дегидратора.

7. Не тяните за шнур, чтобы вытащить вилку из розетки. Не рекомендуется использовать удлинители для подключения дегидратора к сети.

8. Убедитесь, что дегидратор устойчиво установлен. Все четыре ножки должны устойчиво стоять на ровной поверхности. Во время использования дегидратор должен быть неподвижен.

9. Не используйте дегидратор вне помещения или вблизи воспламеняющихся или взрывоопасных веществ.

10. Используйте оборудование только в хорошо проветриваемом помещении. Не рекомендуется использовать дегидратор в гараже или в каком-либо похожем помещении.

11. Не закрывайте и не загораживайте вентиляционные отверстия на дверце или с задней стороны дегидратора. Между стенами помещения и дегидратором оставьте как минимум 30 см расстояния, чтобы обеспечить должную циркуляцию воздуха.

12. Не используйте дегидратор на воспламеняющихся поверхностях, таких как ковровое покрытие.

13. Чтобы не получить удар током, не погружайте дегидратор в воду или какие-либо другие жидкости. Не используйте данное оборудование, если у вас мокрые руки. Не используйте вблизи текущей проточной воды.

14. Перед тем, как производить чистку каких-либо компонентов прибора, выньте вилку из розетки. Прочтите все указания по поводу того, как очищать данный дегидратор до самого процесса очистки.

15. После завершения очистки, убедитесь, что дегидратор полностью высох до того, как снова будете подключать его к сети. Если дегидратор высох не полностью, то можно получить удар электрическим током.

16. Не используйте дегидратор на горячей поверхности печи или внутри духового шкафа. Не оставляйте сетевой кабель свешенным с дегидратора или горячих поверхностей.

17. Будьте осторожны! Во время использования поверхности дегидратора сильно нагреваются. Вы можете получить ожог.

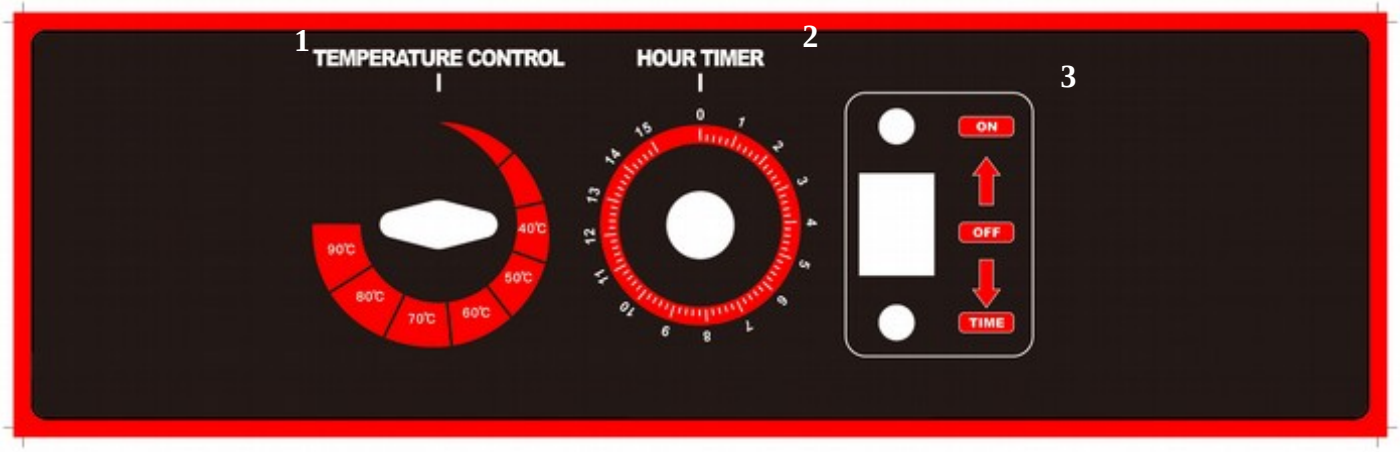
18. У дегидратора достаточно острые края.

Обязательно сохраните данную инструкцию!

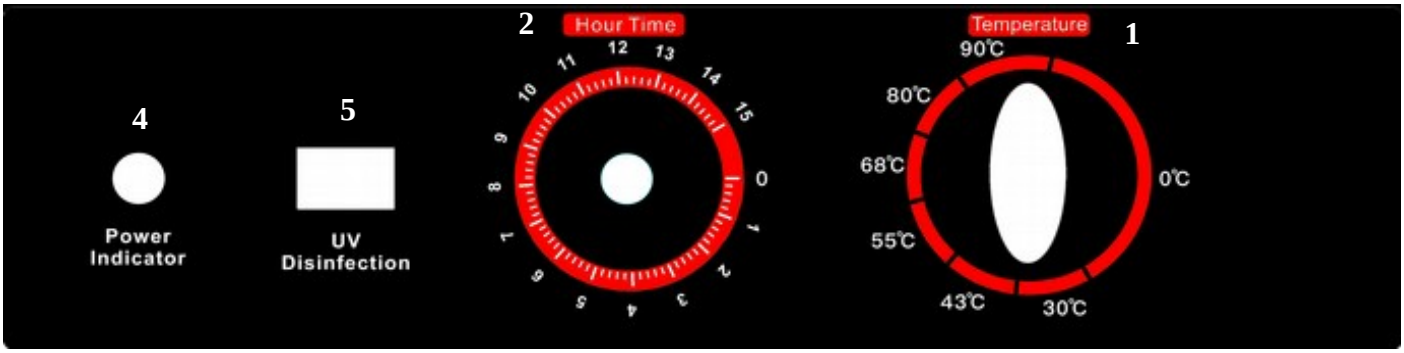
При необходимости, обращайтесь к данной инструкции и предоставьте ее тем, кому она может понадобиться.

ВНЕШНИЙ ВИД ПАНЕЛЕЙ УПРАВЛЕНИЯ

ДЕГИДРАТОРЫ FD-10G, FD-16G, FD-16GR



ДЕГИДРАТОР FD-6G



1. Регулятор температуры
2. Таймер (ч)
3. Переключатель ON/OFF/TIME
4. Индикатор питания
5. Переключатель ультрафиолетовой лампы

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	FD-10G	FD-16G	FD-16GR	FD-6G
Мощность, кВт	1	1,35	1,8	0,5
Напряжение, В	220	220	220	220
Вес, кг	15	24	22	6,3
Габариты, мм	545*420*380	545*420*630	550*420*740	370*275*320

ИНСТРУКЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

1. Выньте противни из дегидратора. Положите на противни те продукты, которые необходимо высушить. Разместите предметы так, чтобы они не касались друг друга. Не перекрывайте предметы друг другом. Оставьте достаточно места между продуктами, чтобы обеспечить должный уровень циркуляции воздуха. Удалите из продуктов излишки воды (это можно сделать, промокнув продукты бумажным полотенцем или салфеткой). Слишком большая влажность может стать причиной того, что температура в дегидраторе снизится.

2. Поверните переключатель включения в положение «ON» или «TIME». (модель FD-6G включается после установки необходимой температуры и времени)

3. Установите ручку регулятора температуры на желаемый уровень разогрева. Рекомендуется положить в дегидратор термометр (не включен в комплект), чтобы наблюдать за температурой. При необходимости, отрегулируйте рычаг контроля температуры.

4. Установите ручку таймера на желаемое время высушки — если переключатель в положении «TIME», дегидратор выключится после окончания установленного времени. Если Вы хотите оставить дегидратор в рабочем состоянии, нажмите кнопку «ON».

5. Предварительно разогрейте дегидратор в течение 5-10 минут до того, как загрузить в него противни.

6. Во время процесса высушивания, на некоторых продуктах могут образовываться капли воды. Их можно убрать, промокнув продукты бумажным полотенцем. Будьте осторожны, дегидратор сильно разогрет.

   ВНИМАНИЕ: Время высушивания может варьироваться в зависимости от нескольких факторов, включая относительную влажность, температуру воздуха и толщину продукта, температуру и содержание жира. Фактическая температура дегидратора зависит от температуры окружающей среды (21 °C). Если дегидратор не используется при данной температуре, то может быть не достигнута температура внутри дегидратора, указанная на регуляторе температуры.

ИНСТРУКЦИИ ПО ОЧИСТКЕ

ВНИМАНИЕ! До процесса очистки или ремонта дегидратора, убедитесь, что вилка вынута из розетки, и кнопка включения находится в положении «OFF». У модели FD-6G регулятор температуры и таймер должны быть установлены на 0.
Очищайте противни и внутренний шкаф для сушки до использования дегидратора в первый раз и после каждого применения.

1. Выключите дегидратор, выньте вилку из розетки.

2. Дайте дегидратору полностью остыть перед очисткой.

3. Выньте противни из шкафа дегидратора.

4. Начисто вытрете шкаф дегидратора (внутри и снаружи) влажной губкой или тряпкой. ВНИМАНИЕ: Острые края! Не разбрызгивайте воду на нагревательные элементы дегидратора (расположенные за решеткой внутри шкафа на задней стенке). Вода может повредить электрические компоненты и увеличить риск получения ударом тока. НЕ ПОГРУЖАЙТЕ дегидратор в воду.

5. Очистите противни дегидратора теплой, мыльной водой. Сполосните чистой водой и вытрете насухо.

УСТРАНЕНИЕ ПРОБЛЕМ ПРИ ХРАНЕНИИ И ПРИГОТОВЛЕНИИ ПРОДУКТОВ

ВЛАГА В КОНТЕЙНЕРЕ

ПРИЧИНА: Неполноценное высушивание. Продукты нарезаются неравномерно, и, следовательно, неполноценно высыхают. Высушенная еда после охлаждения надолго остается лежать при комнатной температуре, и на продуктах после этого снова образуется влага.

УСТРАНЕНИЕ: Пробуйте продукты на предмет высушивания до того, как вытаскивать их из дегидратора. Нарезайте продукты равномерно. Быстро охлаждайте и немедленно упаковывайте.

ПЛЕСЕНЬ НА ПРОДУКТАХ

ПРИЧИНА: Неполноценное высушивание. Продукты не проверялись на предмет содержания влаги в течение недели. Контейнер для хранения не герметичен. Температура хранения слишком теплая/влага в продуктах. Могло произойти частичное затвердевание, то есть, продукты высушивались при слишком высокой температуре, и высушивание произошло с наружной стороны, но не изнутри.

УСТРАНЕНИЕ: Протестируйте некоторые порции продуктов на предмет высушивания, в течение недели проверяйте контейнер для хранения на предмет влаги, затем снова высушите продукты, если необходимо. Используйте герметичные контейнеры. Храните продукты в прохладных условиях, то есть при температуре 16 градусов и ниже. Высушивайте продукты при соответствующей температуре/используйте руководство по высушиванию.

КОРИЧНЕВЫЕ ПЯТНА НА ОВОЩАХ

ПРИЧИНА: Использовалась слишком высокая температура для высушивания. Овощи пересушены.

УСТРАНЕНИЕ: Высушивайте продукты при соответствующей температуре/используйте руководство по высушиванию. Чаще проверяйте продукты на степень высушивания.

ПРИЛИПАНИЕ ПРОДУКТОВ К ПОЛКАМ

ПРИЧИНА: Продукты не переворачиваются.

УСТРАНЕНИЕ: После одного часа процесса дегидрации, используйте лопатку и переверните продукты.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПРОДУКТОВ В ДЕГИДРАТОРЕ

Выбор продуктов

- Выбирайте продукты лучшего качества. В сезон фрукты и овощи содержат больше полезных веществ и обладают большим ароматом. Мясо, рыба и птица должны быть нежирными и свежими.
- Не используйте продукты с потемнениями и гнилью. Порченные фрукты и овощи могут испортить всю партию.
- Всегда используйте нежирное мясо. Удалите как можно больше жира из него перед высушиванием. ПРИМЕЧАНИЕ: положите под мясо бумажное полотенце при высушивании, чтобы поглотить остатки жира.

Предварительная подготовка продуктов питания

Как и при любом процессе готовки, предварительная подготовка является очень важной для получения успешных результатов. Если вы будете придерживаться простых рекомендаций, это значительно улучшит качество сушеных продуктов и сократит количество времени.
Предварительно подготовленные продукты всегда лучше на вкус и выглядят более привлекательно, чем неподготовленные продукты. Есть несколько способов подготовить продукты, чтобы избежать окисления, которое затемняет яблоки, груши, персики и бананы при сушке:
- Удалите кожуру, косточки и сердцевину
- Нарежьте на кусочки или на кубики продукты равномерно. Кусочки должны быть толщиной от 0,6см и 1,9см. Мясо должно быть нарезано не более чем 0,5см толщиной.
- Протушите или прожарьте мясо при температуре 71°C и птицу при температуре 74°C
- Высушивание рыбы в вяленую рыбу требует большого внимания. Рыбу нужно хорошо очистить и удалить кости, а также тщательно промыть, чтобы убедиться, что Вы смыли всю кровь. Приготовьте на пару или запеките рыбу при температуре 93°C до процесса высушивания
- Фрукты с восковым покрытием (финики, персики, виноград, черника, сливы и т.д.) необходимо поместить ненадолго в кипящую воду, чтобы удалить воск. Это позволит влаге быстрее испаряться в процессе сушки
- Бланширование может предварительно подготовить продукты к процессу сушки. Есть два способа бланшировать продукты питания:

1. Бланширование в воде: Используйте большую сковородку, наполните ее наполовину водой. Доведите воду до кипения. Положите продукты питания в кипящую воду и накройте крышкой. Вытащите через три минуты. Разложите продукты на противне дегидратора.
2. Паровое бланширование: Наполните пароварку на 5-7 см водой, чтобы она закипела. Положите продукты в корзину и готовьте на пару 3-5 минут. Вытащите продукты и разложите на противне дегидратора.

- Не накладывайте кусочки продуктов один на один. Ровно кладите продукты на противни дегидратора.
- Проверьте степень сушки спустя 6 часов, затем проверяйте каждые 2 часа до появления корочки, мягкого состояния или плотного, жесткого состояния, в зависимости от вида продукта.
- Проверьте состояние продуктов, чтобы убедиться, что они полностью высушены до того, как вынимать их. Выньте или отрежьте небольшие кусочки, чтобы проверить на степень сушки изнутри. Если продукт все еще влажный, оставьте его в дегидраторе еще на какое-то время.

- Пометьте каждый контейнер с названием продукта, датой сушки и начальным весом. Ведите журнал с записями, чтобы улучшить технику высушивания.
- Важным является правильное хранение для поддержания качества продуктов. Упаковывайте продукты, когда они остынут. Продукты сохраняются дольше, когда они хранятся в прохладном, темном, сухом месте. Идеальной температурой хранения будет 16 С или ниже.
- Упакуйте сушеные продукты в пластиковые пакеты для хранения прежде чем хранить их в металлических или стеклянных контейнерах. Удалите, по возможности, весь воздух при запечатывании.
- Вакуумная упаковка является идеальной для хранения сушеных продуктов.
- Помните, что продукты теряют примерно от ¼ до ½ своего изначального веса и размера в процессе сушки, поэтому кусочки не следует нарезать слишком мелкими. 1 кг свежего мяса высушится примерно до 450 г вяленого мяса.