ДЕГИДРАТОР-СУШИЛКА AIRHOT FD-6 GLASS-SM

Руководство по эксплуатации и техническому обслуживанию

Пожалуйста, внимательно прочтите данное руководство перед использованием.
Данное руководство содержит инструкции по техническому обслуживанию, пожалуйста, храните его надлежащим образом.

Дегидратор FD-6 GLASS-SM



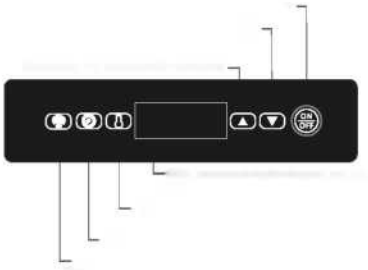
Панель управления

Цифровой дисплей: может отображать заданное значение температуры или времени.

После нажатия кнопки "время" или "температура" нажмите, чтобы увеличить установленное значение.

После нажатия кнопки "время" или "температура" нажмите, чтобы уменьшить установленное значение.

Рекомендации по температуре для дегидратации пищи.



Нажмите кнопку «switch», одно нажатие может включить или отключить оборудование.

После нажатия кнопки времени или температуры повторное нажатие на эту же кнопку может уменьшить установленное значение

После нажатия кнопки «время» или «температура» при повторном нажатии на эту же кнопку можно увеличить установленное

Числовой цифровой дисплей позволяет отображать заданное значение температуры или времени

Нажатием кнопку "температура" можно получить пять градусов плюс или минус, минимум 20 градусов по Цельсию, максимум 90 градусов по Цельсию

Нажмите на кнопку "время", индикатор будет медленно мигать, каждым нажатием можно добавить или вычесть 30 минут, максимальное время составляет 24 часа

Нажав на кнопку "лампа", можно включить или выключить подсветку

Меры предосторожности

- При использовании дегидратора воздухозаборник сзади должен находиться на расстоянии не менее сантиметра от стены, чтобы поддерживать циркуляцию воздуха, экономить электроэнергию и сокращать время дегидратации.
- Во время использования дегидратора, особенно когда он включен на максимальную температуру, поверхность корпуса может быть немного горячей, пожалуйста, не кладите на поверхность другие предметы.
Лучше всего не прикасаться к корпусу оборудования руками, чтобы не обжечься.
- Различные виды продуктов лучше не класть вместе для сушки в дегидратор (например, мясо и фрукты). Фрукты с высоким содержанием воды, например, манго и ананасы лучше нарезать толще, иначе после сушки они получатся слишком тонкими, что также повлияет на вкус.
- Пожалуйста, отключите источник питания после завершения работы и не оставляйте шнур питания подключенным во избежание опасности.

Инструкции по заземлению

Данное оборудование должно быть заземлено для защиты оператора от поражения электрическим током. Оборудование снабжено вилкой, аналогичной изображенной на рисунке A, которую следует использовать с розеткой на три отверстия с заземлением, показанной на рисунке B. Вилка должна быть правильно вставлена в розетку, как показано на рисунке C.

Заземление

Рисунок A *Рисунок B* *Рисунок C*



Запасной предохранитель

В розетку вставлен предохранитель и есть еще один запасной. Если устройство не включено, пожалуйста, сначала проверьте, не перегорел ли предохранитель, если он перегорел, замените его запасным.





Безопасность пищевых продуктов

Существуют основные правила, которым следует следовать при обращении с продуктами: нагревать, разделять, чистить и охлаждать.

Нагрев

- Нагрев до подходящей внутренней температуры необходим для уничтожения бактерий. Если мясо не нагреть по крайней мере до 71°C -74°3, бактерии не будут уничтожены, поэтому вы легко можете заболеть.
- В стейках и свиных отбивных нет опасных бактерий, таких как кишечная палочка, поэтому из них можно приготовить более изысканные блюда. Однако любая говядина должна быть приготовлена при внутренней температуре не менее 63°C. Безопасная температура для птицы - 82°C, а свинину следует готовить при температуре 71°C. Яйца должны быть тщательно прожарены. Если вы готовите пирог или другое блюдо с сырыми яйцами, используйте пастеризованные яйца или готовый яичный порошок.

Разделение

- Пищу, употребляемую в сыром виде, необходимо отделять от продуктов, которые необходимо приготовить. Перекрестное загрязнение, вызванное контактом с сырым мясом или яйцами, сделает пищу несъедобной, а это основной источник питания.
- Отравление. Положите мясо на нижнюю полку холодильника, чтобы его соки не попали на свежие продукты. Съедайте сырое мясо в течение 1-2 дней после покупки или храните в замороженном виде. Размораживайте замороженное мясо в холодильнике, а не на столе. Охлажденное мясо следует хранить в холодильнике.
- Во время приготовления на плите или гриле сырого мяса или рыбы обязательно выложите приготовленное мясо на чистую тарелку и не используйте тарелку, которую вы использовали для подачи продуктов на гриль. Перед тем как брать приготовленную пищу, очистите не только щипцы, но и лопатку и ложку для приготовления мяса.
- Обязательно мойте руки после работы с сырым мясом и сырыми яйцами. Обязательно используйте воду с мылом или влажные антибактериальные салфетки после того, как вы прикоснулись к сырому мясу или сырым яйцам. Небрежная обработка рук во время приготовления пищи является основной причиной перекрестного загрязнения.

Подготовка ингредиентов

Для различных способов приготовления необходима правильная подготовка. Следование этим рекомендациям значительно повысит эффект дегидратации и сократит время сушки для обеспечения качества.

Предварительно обработанные ингредиенты лучше высыхают и имеют лучший внешний вид, чем необработанные. Используйте некоторые методы для предотвращения окисления продуктов, в противном случае они почернеют при сушке, особенно яблоки, груши, персики и бананы.

1. Удалите все скорлупки, кожуру и сердцевины.
2. Нарежьте ингредиенты ломтиками, разложите ровным слоем. Ломтики должны быть толщиной от 0,6 см до 1,9 см. Толщина мяса должна быть не более 0,5 см.
3. Приготовьте на пару или обжарьте при температуре 71°C, а птицу разогрейте до 74°C и положите в дегидратор.
4. В процессе сушки температура должна поддерживаться на уровне 55°C-60°C.
5. Положите нарезанные фрукты, такие как лимон или ананас, в соленую воду на несколько минут, а затем поместите их на решетку дегидратора.
6. Фрукты с восковой поверхностью (инжир, персики, виноград, черника, сливы и т.д.) следует замочить в горячей воде, чтобы удалить воск. Это уменьшит слой воска при сушке.

Предварительная бланшировка и сушка ингредиентов не уничтожит полезные ферменты и поможет сохранить питательные свойства. Есть два способа предварительной обработки продуктов:

Бланшировка в горячей воде

Используйте кастрюлю, в ней должно поместиться половина ингредиентов, вскипятите воду, положите продукты прямо в кипящую воду и накройте крышкой, достаньте через три минуты и выложите на решетку дегидратора.

Бланшировка на пару

Вскипятите воду в пароварке в течение 2-3 минут (налейте воду на уровне 5-7 см). Положите ингредиенты в пароварку и готовьте на пару в течение 3-5 минут, затем достаньте ингредиенты и положите их в дегидратор.

Хранение вяленого мяса

Заверните вяленое мясо в алюминиевую фольгу и храните его в плотном пакете для хранения продуктов или в герметичном контейнере для пищевых продуктов. Вяленое мясо можно хранить 1-2 месяца при комнатной температуре. Храните вяленое мясо в холодильнике, чтобы продлить срок годности до 6 месяцев. Кроме того, убедитесь, что все упаковки маркированы и датированы.

Советы

1. Не накладывайте продукты друг на друга. Разложите продукты ровным слоем на решетках для дегидратации.
2. Проверьте степень высушивания через 6 часов, затем проверяйте каждые 2 часа, пока продукты не станут хрустящими, податливыми или кожистыми, в зависимости от продукта.
3. Перед извлечением проверьте продукты, чтобы убедиться, что они полностью сухие. Вскройте или срежьте серединку нескольких образцов, чтобы проверить степень высыхания внутри. Если продукты все еще влажные, продолжайте дегидрировать дольше.
4. На маркировке каждого контейнера укажите название продукта, дату сушки и первоначальный вес. Ведите журнал, чтобы улучшить технику дегидратации.
5. Правильное хранение важно для сохранения качества продуктов. Упаковывайте продукты, когда они остынут. Продукты могут храниться дольше, если их хранить в прохладном, темном, сухом месте. Идеальная температура хранения - 60°F (16°C) или ниже.
6. Перед хранением в металлических или стеклянных контейнерах положите высушенные продукты в пластиковые пакеты для замораживания. Удалите как можно больше воздуха перед герметизацией.
7. Примечание: В процессе обезвоживания продукт потеряет примерно от 1/4 до 1/2 своего первоначального размера и веса, поэтому его не следует нарезать слишком мелко, например, из фунта сырого мяса получается примерно 1/3-1/2 вяленой говядины.
8. Обратитесь к руководству по эксплуатации дегидратора, чтобы установить необходимое время сушки. Если температура установлена слишком высокая, продукты снаружи станут твердыми и сухими, но в центре все равно останется влага. Если установить слишком низкую температуру, время высыхания увеличится.

Размачивание высушенных продуктов

Хотя в приготовлении сушеных продуктов нет необходимости, вы можете сделать это с легкостью. Овощи можно очень эффективно использовать в качестве гарнира или в рецептах после того, как они будут приготовлены следующим образом.

1. Обезвоженные продукты можно повторно увлажнить, замочив в холодной воде на 3-5 минут. Используйте 1 стакан воды на 1 стакан обезвоженных продуктов. После повторного увлажнения продукты можно готовить обычным способом. Замачивание продуктов в теплой воде ускорит процесс, однако это может привести к потере вкуса.
2. Обезвоженные фрукты и овощи можно замочить в холодной воде на 2-6 часов в холодильнике. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ Замачивание при комнатной температуре способствует размножению вредных бактерий.
3. Не добавляйте приправы. Добавление соли или сахара во время повторного увлажнения может изменить вкус блюда.
4. Чтобы приготовить тушеные фрукты или овощи, добавьте 2 стакана воды и тушите до готовности.
5. Употребляйте обезвоженные продукты как можно скорее после вскрытия контейнера для хранения. Храните неиспользованные продукты в холодильнике, чтобы избежать контаминации.

Очистка

Часто мойте руки, когда прикасаетесь к различным ингредиентам. Мойте руки дезинфицирующим средством не менее 15 секунд, затем вытирайте бумажными полотенцами.

Охлаждение

Охлаждение продуктов очень важно, опасная зона для размножения бактерий составляет от 4°C до 6°C. Ваш холодильник должен быть настроен на температуру 4°C или ниже, а температура в морозильной камере должна быть -17°C или ниже. Простое правило: храните горячие продукты горячими, а холодные - холодными. Охлаждайте холодные продукты водой со льдом. Не оставляйте продукты при комнатной температуре более чем на 2 часа, если температура окружающей среды составляет 32°C или выше. Когда они остынут, убедитесь, что продукты остыли. Если вы хотите сохранить холодные продукты, можно положить лед. Горячие приготовленные продукты следует немедленно помещать в неглубокие контейнеры, так как в холодильнике они быстро остынут.

Сушка цветов и листьев

1. Для начала цветы должны быть сухими, лучше всего собирать их после высыхания росы и до наступления ночной сырости. Высушите цветы как можно скорее после сбора.
2. Наилучшие условия для сушки цветов - сухое, теплое, темное, чистое и хорошо проветриваемое помещение, что делает дегидратор идеальным местом. Цветы сохранят наилучший цвет и состояние при быстрой сушке.
3. Для сохранения натуральных масел следует использовать низкую температуру.
4. Обрежьте листья или, если вы предпочитаете, оставьте листву. Выбросьте все коричневые или поврежденные листья.
5. Выложите на решетку дегидратора в один слой, избегая наложения друг на друга.
6. Время высыхания будет значительно варьироваться в зависимости от размера цветка и количества листвы. Высушивайте при температуре 100°F (38°C).

Инструкции по управлению

Прочтите и полностью поймите все советы и предупреждения. И используйте оборудование в хорцу ошо проветриваемом помещении, не перекрывайте вентиляционное отверстие или двердегидратора.

- Дегидратор должен быть установлен на чистой, сухой поверхности.
- Установите выключатель питания и ручку таймера в положение «выкл».
- Подключите дегидратор к настенной розетке с соответствующим стандартным напряжением и частотой.
- Во время работы дегидратор должен располагаться на расстоянии не менее 15 см от стены, требуется надлежащая циркуляция воздуха. Запрещается перекрывать вентиляционные отверстия дегидратора.
- Выньте решетки из дегидратора. Просушите все направляющие и решетки. Устанавливайте каждую решетку так, чтобы они не соприкасались друг с другом. Не укладывайте продукты друг на друга и не допускайте их контакта. Внутри дегидратора должно быть достаточно места для циркуляции воздуха. Удалите излишки воды (продукты можно высушить пищевыми бумажными полотенцами или салфетками). Избыток влаги приведет к снижению температуры внутри дегидратора.
- Установите выключатель питания в положение "normally open".
- Поверните ручку на панели управления, чтобы настроить нужную вам температуру, обратитесь к разделу "Время сушки", рекомендуется указывать температуру, требуемую для различных ингредиентов в дегидраторе. При необходимости отрегулируйте температуру.
- Установите таймер и поверните ручку на желаемое время дегидратации.
- Предварительно разогрейте дегидратор в течение 5-10 минут, прежде чем загружать в него решетки.
- Затем закройте дверцу дегидратора.
- В процессе сушки на дно дегидратора могут попасть капли воды или жира. Вы можете использовать чистое полотенце или бумажную салфетку для впитывания жира и воды. При повышении температуры внутри дегидратора используйте его с осторожностью!

Выбор продуктов

Используйте ингредиенты высокого качества. В разгар сезона фрукты и овощи будут более питательными и ароматными. Мясо, рыба и птица должны быть свежими и чистыми.

Не используйте поврежденные ингредиенты или ингредиенты с дефектами. Испорченные фрукты и овощи могут привести к порче всей партии. Обычно рекомендуется использовать нежирное мясо. Перед сушкой удалите с мяса как можно больше жира.

Примечание: При сушке используйте промасленную бумагу для впитывания мясного жира.

Ответы на вопросы

Явление	Возможная причина	Решение
Контейнер для хранения дегидрированных продуктов содержит влагу	Не полностью высушены продукты. Пища высыхает неравномерно. Дегидрированные продукты после охлаждения слишком долго хранились при комнатной температуре, и влага снова попала в продукт.	Проверьте продукты на влажность, прежде чем вынимать их из дегидратора. Равномерно нарежьте продукты. Быстро охладите и сразу же упакуйте.
Плесень на продуктах	Неполная дегидратация. Продукты не проверялись на содержание влаги в течение недели. Контейнер для хранения не герметичен. Слишком высокая температура хранения/наличие влаги в продуктах. Возможно, произошло затвердевание корочки, что означает, что продукты сушились при слишком высокой температуре и были высушены снаружи, но не полностью высушены внутри.	Проверьте несколько кусочков продуктов на влажность, в течение 1 недели проверяйте контейнер для хранения на наличие влаги. Затем при необходимости повторно высушите продукты, используйте герметичные контейнеры для хранения. Храните продукты в прохладных помещениях при температуре 70°f (21 °c) или ниже. Сушите продукты при
На овощах появились коричневые пятна	Использовалась слишком высокая температура сушки. Овощи были пересушены.	Сушите продукты при соответствующей температуре, используя руководство по дегидратации для справки. Часто проверяйте продукты на сухость.
Продукты прилипли к решетке дегидратора	Продукты не переворачивались во время сушки.	Через час после начала дегидратации переверните продукты, используюю лопатку.

Инструкции по очистке

Перед чисткой или ремонтом дегидратора убедитесь, что он не подключен к электросети, а выключатель питания установлен в положение "выкл.". Очищайте решетки и внутреннюю часть после каждого использования оборудования.

- Установите выключатель питания и ручку таймера в положение "выкл.". Отсоедините шнур от электрической розетки.
- Начинайте очистку после того, как дегидратор полностью остынет,
- Извлеките решетки из дегидратора.
- Тщательно протрите корпус дегидратора (внутри и снаружи) влажной губкой или мочалкой для мытья посуды. ВНИМАНИЕ! Края могут быть острыми! Избегайте попадания воды на нагревательный элемент (расположенный за экраном в задней части корпуса). Вода может повредить электрические компоненты и увеличить риск поражения электрическим током. НЕ погружайте дегидратор в воду.
- Очистите решетки дегидратора теплой водой с мылом. Промойте чистой водой и немедленно высушите.

Общие правила по технике безопасности

Пожалуйста, прочтите и полностью поймите все советы и предупреждения перед использованием данного продукта, ваша безопасность - это самое главное! Несоблюдение процедур и предупреждений по технике безопасности может привести к серьезным травмам или материальному ущербу.

ПОМНИТЕ: ВАША ЛИЧНАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ - ЭТО ВАША ОТВЕТСТВЕННОСТЬ!

1. ПРОВЕРЬТЕ, НЕТ ЛИ ПОВРЕЖДЕННЫХ ДЕТАЛЕЙ. Перед использованием дегидратора убедитесь, что все детали работают исправно и выполняют свои функции по назначению. Проверьте, нет ли каких-либо условий, которые могут повлиять на работу устройства. НЕ используйте, если шнур питания поврежден или изношен.
2. Во избежание несчастных случаев перед подключением источника питания убедитесь, что выключатель питания дегидратора находится в положении "выкл.".
3. Выключите питание перед ремонтом дегидратора, заменой деталей или чисткой. Если дегидратор не используется, отключите его от сети.
4. Не позволяйте детям играть с оборудованием.
5. В случае ненадлежащего использования дегидратора производитель не несет ответственности. Гарантия не распространяется на ненадлежащее использование оборудования.
6. Ремонт электрооборудования должен выполняться официальными дилерами. Для обслуживания дегидратора используются только оригинальные детали и комплектующие завода-изготовителя. Не разбирайте корпус дегидратора.
7. Не тяните за шнур питания, чтобы отсоединить вилку от розетки. Не рекомендуется использовать удлинитель для подключения дегидратора.
8. Убедитесь, что дегидратор стоит стабильно во время использования. Все четыре ножки должны быть надежно закреплены на ровной поверхности. Дегидратор не должен перемещаться во время работы.
9. НЕ эксплуатируйте дегидратор на открытом воздухе или вблизи каких-либо легковоспламеняющихся материалов. ИСПОЛЬЗУЙТЕ ТОЛЬКО ВНУТРИ ПОМЕЩЕНИЙ.
10. Рекомендуется использовать дегидратор в гараже или подобном сооружении.
11. НЕ закрывайте вентиляционные отверстия на дверце или в задней части дегидратора. Держите дегидратор на расстоянии не менее 15 см от любой стороны, чтобы обеспечить надлежащую циркуляцию воздуха.
12. НЕ используйте дегидратор на легковоспламеняющихся поверхностях, таких как ковровое покрытие. Очистите компоненты дегидратора перед включением питания. Прочитайте о том, как чистить дегидратор перед началом процедуры.
13. Во избежание поражения электрическим током НЕ ПОГРУЖАЙТЕ устройство В ВОДУ ИЛИ ЖИДКОСТИ. Это может привести к серьезным травмам в результате поражения электрическим током. НЕ пользуйтесь данным устройством с мокрыми руками или босыми ногами. НЕ работайте вблизи проточной воды.
14. После очистки убедитесь, что дегидратор полностью высох, прежде чем снова подключать его к источнику питания - в противном случае это может привести к поражению электрическим током.
15. НЕ используйте дегидратор на горячей плите или внутри духовки. НЕ допускайте, чтобы шнур питания касался дегидратора или горячих поверхностей.
16. БУДЬТЕ ОСТОРОЖНЫ! Поверхности дегидратора нагреваются во время использования! Это может привести к серьезным травмам!
17. Края оборудования могут быть острыми. Будьте осторожны, чтобы не пораниться!
18. НЕ используйте оборудование в состоянии наркотического или алкогольного опьянения.
19. Во время использования оборудование будет нагреваться. Следите за тем, чтобы не прикасаться к нагревательному элементу дегидратора.
20. Внимание: Доступные части могут нагреться во время использования. Детям следует держаться подальше от оборудования.
21. Предупреждение: Не используйте грубые салфетки или острые металлические скребки для очистки стекла дегидратора. Поверхность стекла поцарапается, и это приведет к тому, что стекло разобьется.
22. Используйте датчик температуры, рекомендованный для духовок.
23. Данный продукт предназначен только для домашнего использования.
24. Пожалуйста, внимательно прочтите данное руководство перед использованием и храните его надлежащим образом.

FD-6 GLASS-SM	220-240V	50Hz	500W	6.3 кг	7,3 кг	6	370-275-320