

FROSTY

Дегідратор



Інструкція з експлуатації

Дорогий покупець, дякуємо за вибір нашого продукту!

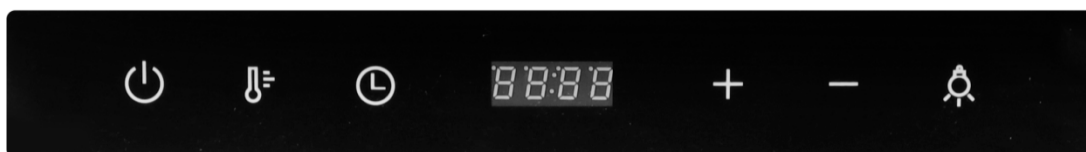
Перед розпакуванням, встановленням та використанням, обов'язково прочитайте уважно інструкцію.





1 Поради щодо використання:

- Уважно прочитайте застереження, викладені в цій інструкції.
- Після розпакування, переконайтеся, що обладнання у робочому стані.
- Якщо кабель живлення пошкоджений, він має бути замінений виробником або кваліфікованим спеціалістом.
- Перед підключенням, перевірте напругу обладнання та розетки.
- Використання адаптера, трійників, подовжувачів небажане. У разі використання, зверніть увагу на відповідність потужності на джерелі живлення та адаптері.
- Не користуйтеся обладнанням у разі пошкодження кабелю або вилки.
- Не використовуйте обладнання у разі несправного функціонування. Вимкніть його та не намагайтеся ремонтувати самостійно. Зверніться до кваліфікованого фахівця.
- Ніколи не занурюйте кабель у воду або інші рідини, щоб уникнути ураження електричним струмом.
- Не розміщуйте поруч із обладнанням горючі, вибухові та займисті речовини.
- Обладнання має використовуватися лише для комерційних цілей.
- Виробник не несе відповідальності за несправності внаслідок неправильного використання.
- Не допускайте до експлуатації дітей та некваліфікованих фахівців.
- Це обладнання не призначене для людей (включно з дітьми) зі зниженими фізичними та розумовими здібностями або з недостатнім досвідом та знаннями, якщо тільки вони не перебувають під наглядом людей, які відповідають за їхню безпеку.
- **ОБЕРЕЖНО!** Діти повинні бути під наглядом, не дозволяйте їм грати з обладнанням.

2 Опис обладнання

Цифрова сенсорна панель керування:



1.  Кнопка вкл/ вимк
2.  Налаштування температури (від 30°C до 90°C)
3.  Налаштування часу
4. «+ /-»: Зміна значення температури/ часу
5.  Підсвічування

Специфікація:

Модель	Напруга (В)	Частота (Гц)	Потужність (Вт)	Лотки (шт)	Розмір лотків (см)
FFD-06H	220 – 240	50	500	6	30*28
FFD-10H	220 – 240	50	800	10	30*28
FFD-12H	220 – 240	50	1000	12	40*38
FFD-16H	220 – 240	50	1500	16	40*38
FFD-20H	220 – 240	50	2000	20	40*38

Властивості:

- Дегідратори дуже популярні у Європі та США.
- Енергозберігаючі, низьке енергоспоживання.
- Підходить для висушування овочів, фруктів, зелені, бобів, м'яса, риби, хлібу, грибів тощо.
- За допомогою гарячого повітря продукт висушується, без додавання барвників чи ароматизаторів.
- Легко зберігати продукти, оскільки вони зберігають мінеральні та поживні речовини.
- Регульована температура: є можливість встановлювати різну температуру для продуктів.
- Кількість лотків можна вибрати відповідно до ваших потреб.
- Зручно готувати натуральну їжу з насиченим смаком для себе чи всієї сім'ї.

3 Експлуатація

1. Підготування продуктів: ретельно промийте їжу та нарежте слайсами. Покладіть нарізану їжу на деко.

Примітка: час дегідратії залежить від товщини продуктів, температури навколишнього середовища та вологості. Чим тонший продукт, тим швидше він висихає.

2. Підключіть блок живлення та увімкніть обладнання. Засвітиться панель керування. Оберіть потрібний рівень та натисніть кнопку часу/температури, щоб встановити потрібний час/температуру.

Примітка: час має бути більше 1 години, температура повинна бути вище 35°C.

Ви можете призупинити/зупинити процес сушіння. Якщо потрібно збільшити температуру або відрегулювати час, спочатку оберіть потрібний рівень, а потім встановіть потрібні значення.

3. **Температура фруктів та овочів не повинна перевищувати 63°C, щоб зберегти вітаміни продукту.** Якщо потрібно висушити оброблені продукти, рекомендується їх спочатку проварити протягом 1-2 хвилин. Відрегулюйте час сушіння відповідно до різних продуктів та особистих уподобань (м'який або хрусткий).
4. **Рекомендована температура для продуктів:**
 - Зелень/ квіти: 35°C – 40°C
 - Хліб: 40°C – 50°C
 - Фрукти: 55°C – 60°C
 - М'ясо/ риба: 65°C – 68°C
5. Коли обладнання працює, можна почути звук. Це тепле повітря виходить через передні двері.

4 Підготовка продуктів

1. Фрукти:

- Промийте фрукти та приберіть гнилі.
- Наріжте фрукти шматочками/ слайсами. Щоб уникнути окислення та зміни кольору, занурьте шматочки фруктів у лимонад, солону воду або ананасовий сік на 10 хвилин та висушіть.
- Якщо ви хочете отримати фрукти з особливим ароматом, додайте кориці, кокос або кокосову олію.

Примітка: щоб зберегти природний колір, смак і аромат фруктів, візьміть 1/4 соку та 2 склянки води (краще, якщо сік натуральний) та занурте фрукти в рідині приблизно на 2 години (обирайте сік відповідно до фрукту: яблучний сік для яблука).

2. Овочі:

- Такі овочі як спаржа, картопля, бобові, цвітна капуста, рекомендується пропарити, відварити або змастити олією.
- Оброблені овочі прокип'ятити 3-5 хв. перед дегідратацією.

3. М'ясо

- Наріжте м'ясо маленькими шматочками або тонкими смужками.
- Відваріть м'ясо.
- Щоб висушити м'ясо у маринаді, промаринуйте м'ясо протягом 2-х годин, потім приготуйте його на пару або відваріть.

5 Застереження та техніка безпеки

Заходи безпеки під час експлуатації обладнання

- Встановіть обладнання на рівну поверхню та переконайтеся, щоб перед вентилятором був простір.
- Час використання не повинен перевищувати 48 годин, щоб максимізувати термін служби.
- Легкозаймисті предмети повинні знаходитися від обладнання принаймні на відстані 2-х метрів.
- Робочий блок має високу температуру, не торкайтесь його під час роботи.
- Під час дегідратації слідкуйте, щоб нічого не блокувало вихід гарячого повітря.
- Якщо двигун пошкоджений (не виходить повітря), негайно вимкніть обладнання та зверніться у сервісний центр.
- Не кладіть їжу з надлишковою вагою на лотки. Не загрузайте багато продуктів на лоток та не скидайте купою, це вплине на час висихання продуктів.
- Продукти мають різний час висихання. (**Примітка:** при включенні обладнання, переконайтеся, що лотки розташовані в правильному положенні. Якщо їжу неможливо висушити протягом дня, висушіть її наступного дня. Зберігайте невисушену їжу в герметичних пакетах, щоб уникнути вологості).
- Коли обладнання працює, температура біля вентилятора вища. Для більш рівномірного висихання продуктів, рекомендується змінити розташування лотків.
- Після дегідратації, покладіть продукти в герметичні пакети та зберігайте у холодильнику.
- Після використання, очистіть лотки. Лотки/ підноси можна мити або занурювати у воду.

Забороняється:

- Використання дегідратора, якщо корпус, кабель живлення або вилка пошкоджені.

- Розбирати обладнання та лагодити самостійно. Зверніться у сервісний центр за консультацією.
- Використання хімічних засобів для очищення обладнання.
- Занурювати обладнання у воду для чищення.
- Переміщувати обладнання під час роботи.

6 Догляд та обслуговування

1. Перед очищенням, вимкніть вилку з розетки та дочекайтесь, поки пристрій охолоне.
2. Промийте лотки теплою водою. Використовуйте м'яку тканину або миючі засоби, коли це необхідно, та витріть лотки насухо. Заборонено використовувати їдкі хімічні засоби для чищення. Також заборонено очищати хімічними речовинами або твердою металевою щіткою, оскільки ці методи можуть пошкодити поверхню обладнання та вплинути на термін служби.
3. Якщо обладнання не використовується протягом тривалого часу, очистіть його та покладіть у коробку. Помістіть коробку в прохолодне місце з хорошою вентиляцією, щоб уникнути вологості.