

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ ДЕГІДРАТОРА



Будь ласка, уважно прочитайте цей посібник перед використанням.





ЗМІСТ

1. Короткий вступ	1
2. Введення в експлуатацію.....	2
3. Приготування їжі та керування	2
4. Запобіжні заходи та вказівки з техніки безпеки	3
5. Чищення, ремонт та обслуговування приладу.....	4
6. Обслуговування після продажу	4

1. Короткий вступ

А. Цифрова сенсорна панель керування



- : Увімкнення та вимкнення приладу
- : Встановлення температури (від 30°C до 90°C)
- : Встановлення часу (24 години)
- + : Збільшення температури і часу
- : Зменшення температури та часу
- : Світло

В. Технічні характеристики

Модель	Вольтаж	Частота	Напруга	Полиці (шт.)	Розміри полиць (см)
DGHB6	220-240V 110-120V	50Hz 60Hz	500W	6	Д30*Ш28
DGHB10	220-240V 110-120V	50Hz 60Hz	800W	10	Д30*Ш28
DGHB16	220-240V 110-120V	50Hz 60Hz	1500W	16	Д40*Ш38
DGHB20	220-240V 110-120V	50Hz 60Hz	2000W	20	Д40*Ш38
DGHB24	220-240V 110-120V	50Hz 60Hz	2000W	24	Д40*Ш38

С. Особливості

- Харчові дегідратори дуже популярні в ЄС та США.
- Енергозберігаючі, з низьким енергоспоживанням,
- Сушать овочі, фрукти, зелень, боби, м'ясо, рибу, хліб, гриби тощо.
- За допомогою гарячого повітря вони сушаться без додавання пігментів, клеїв чи ароматизаторів, при цьому поживні речовини зберігаються.
- З них дуже зручно готувати натуральні продукти з насиченим смаком для окремих осіб або сімей.
- Їх легше зберігати (сухофрукти відрізняються від свіжих тим, що вони висушені і містять мінерали та поживні речовини)
- Регульована температура, Ви можете встановити різну температуру для різних продуктів.
- Кількість відділень можна вибрати за потребою.

2. Експлуатація

- Рекомендована температура для звичайних продуктів/фруктів:
- Трави/квіти: 35-40 , Хліб: 40-50 , Фрукти: 55-60 , М'ясо/риба: 65-68 Час сушіння визначається товщиною продукту/фруктів (температура і вологість навколишнього середовища мають певний вплив). Чим тонший продукт/фрукт, тим швидше він буде висушений.
- Покладіть нарізані продукти на полиці та встановіть потрібну температуру. Температура для фруктів і овочів не повинна перевищувати 63°C, щоб уникнути руйнування вітамінів. Якщо Вам потрібно зневоднити деякі продукти при самозахисті, рекомендується прокип'ятити їх протягом 1-2 хвилин, покласти в холодну воду, а потім висушити.
- Коли прилад увімкнено, з передніх дверей виходить повітря, і можна почути шум роботи.
- Сухофрукти можна покласти в харчовий пакет або герметично закриті пляшки і зберігати в холодильнику.
- Підключіть прилад до електромережі та увімкніть його, панель керування засвітиться. Потім натисніть кнопку часу/температури, щоб встановити потрібний час/температуру. Час повинен бути довшим за 1 годину, а температура - вищою за 35 градусів, Ви можете призупинити або зупинити кожну зміну за потребою. Якщо Ви хочете збільшити температуру або відрегулювати час, Ви повинні спочатку вибрати цю зміну, а потім налаштувати її відповідно.

3. Приготування та сушіння продуктів

А. Фрукти

- Почистіть фрукти і приберіть підгнилі шматочки.
- Поріжте фрукти на шматочки. Щоб запобігти окисленню і зміні кольору, можна замочити шматочки фруктів у лимонаді, солоній воді або ананасовому соку на 10 хвилин і висушити, а потім зневоднити.
- Якщо Ви хочете надати фруктам особливого смаку, можна додати порошок кориці, кокосову пудру або кокосову олію. Візьміть 1/4 соку і 2 склянки води (краще, якщо сік буде натуральним), замочіть фрукти приблизно на 2 години (переконайтеся, що засіб для вичавлювання соку і продукт підходять, наприклад, яблучний сік для яблук), щоб зберегти природний колір, смак і аромат сушених продуктів.

Б. Овочі

- Овочі, приготовані на пару, відварені або заправлені олією, такі як стручкова квасоля, цвітна капуста, спаржа, картопля тощо.
- Помістіть оброблені овочі в кип'ячену воду на 3-5 хвилин. Злийте воду і викладіть на решітку для сушіння.
- Замочіть овочі в лимонаді на 2 хвилини (Ви можете вибрати будь-який з перерахованих вище способів)

B. М'ясо

- Наріжте м'ясо шматочками або смужками, намагаючись, щоб вони були тонкими або невеликими
- Відваріть м'ясо в чистій воді і злийте воду перед сушінням.
- Замаринуйте м'ясо з речовинами на дві години, потім можна приготувати на пару або відварити.
- М'ясо можна сушити після того, як з нього злили воду.

D. Трави та квіти

- Сушіння свіжого листя
- Після сушіння зберігайте в паперових пакетах або закритих пляшках і поставте в прохолодне місце.

4. Запобіжні заходи та вказівки з безпеки

A. Запобіжні заходи під час експлуатації приладу

- Перед використанням приладу встановіть його на рівній платформі та переконайтеся, що перед вентилятором нічого не знаходиться.
- Для продовження терміну служби приладу найбільший час роботи не повинен перевищувати 48 годин.
- Під час роботи приладу легкозаймисті матеріали повинні знаходитися на відстані не менше 2 метрів від приладу.
- Під час сушіння переконайтеся, що гаряче повітря надходить природним шляхом, не кладіть надто важку їжу на полиці і не перевантажуйте її. Різні продукти мають різний час сушіння. (Примітка: Коли прилад увімкнено, будь ласка, переконайтеся, що полиці знаходяться в правильному положенні. Якщо їжа не висушується протягом одного дня, Ви можете висушити її наступного дня. Зберігайте невисушену їжу в герметичних пакетах, щоб уникнути потрапляння вологи).
- Коли прилад працює, температура біля вентилятора вища. Щоб висушити їжу більш рівномірно, ми рекомендуємо змінити положення полиць.
- Якщо Ви не використовуєте їжу після сушіння, Ви можете своєчасно упакувати її в герметичні пакети і зберігати в холодильнику.
- Якщо Ви більше не користуєтеся приладом, будь ласка, вчасно очищайте полиці. Їх можна мити або занурювати в воду. Якщо фрукти або підставки неможливо очистити, ми рекомендуємо занурити їх у чисту воду, а потім знову вимити).

B. Вказівки з техніки безпеки

- Для безпечного використання приладу уважно прочитайте цю інструкцію.
- Цей прилад призначений лише для побутового використання або подібних установок.
- Цей прилад не можна експлуатувати із використанням зовнішнього таймера або індивідуальної системи дистанційного керування.
- Доступ дітей до цього приладу повинен бути обмежений. Переконайтеся, що діти та особи, які не мають достатньої обізнаності та досвіду користування приладом, не користуються ним.
- Сушарка для фруктів - це прилад, який потребує догляду людини.
- Покладіть продукти на очищені полиці і переконайтеся, що вода не капає на внутрішню основу електронагрівача, інакше може статися коротке замикання.

- На полицях не повинно бути занадто багато продуктів, інакше час сушіння і ефект сушіння будуть погіршені.
- Переконайтеся, що підключена електромережа надійно заземлена і що вона відповідає місцевим вимогам до напруги і потужності електроживлення).
- Під час використання приладу не використовуйте спільно розетку з іншими приладами з високим енергоспоживанням.
- Робочий блок має високу температуру, будь ласка, забезпечте вентиляцію гарячим повітрям, щоб уникнути опіків.

С. Забороняється виконувати такі дії:

- Використовувати прилад з пошкодженим корпусом, мережевим кабелем і вилкою
- Перевіряти конструкцію приладу на наявність несправностей і замінювати їх без консультації фахівця.
- Використовувати хімічні засоби для чищення приладу
- Поміщати прилад у воду для очищення або очищати поверхню основного корпусу водою.
- Переміщувати прилад під час роботи.
- Якщо двигун вентилятора зупиняється (повітря більше не виходить), необхідно негайно вимкнути електроживлення.
- Самостійно відремонтуйте прилад, якщо в ньому є коротке замикання або поломка).

5. Чищення, ремонт і технічне обслуговування

- Перед чищенням необхідно витягнути вилку з розетки і зачекати, поки прилад охолоне.
- Після того, як їжа висохне, вимийте підноси теплою водою. За необхідності використовуйте м'яку бавовняну тканину або хімічні миючі засоби і витирайте насухо. Не можна використовувати агресивні хімічні засоби для чищення. Також забороняється чистити хімічними засобами або жорсткими металевими тканинами, оскільки ці методи можуть пошкодити поверхню приладу і вплинути на термін його служби.
- Якщо прилад не буде використовуватися протягом тривалого періоду часу, будь ласка, очистіть його і покладіть в пакувальну коробку. Помістіть коробку в прохолодне місце з хорошою вентиляцією, щоб уникнути потрапляння вологи.

6. Обслуговування після продажу

- Будь ласка, уважно прочитайте інструкцію перед використанням приладу, щоб користуватися ним безпечно та уникнути зайвих пошкоджень.
- Наша компанія надає безкоштовне технічне обслуговування після 1 року гарантії тільки при дотриманні інструкції з експлуатації.
- Якщо в приладі виникла несправність (не передбачена інструкцією), її повинен відремонтувати спеціаліст.
- Будь ласка, зв'яжіться з нашою службою підтримки, якщо у Вас є які-небудь сумніви або питання).

Ремонт не є частиною безкоштовного гарантійного обслуговування або заміни деталей, якщо:

- Не вказано правильну модель, місце та дату придбання
- Прилад несправний, оскільки не використовувався відповідно до інструкції з експлуатації.
- Внаслідок зіткнення, падіння, пожежі, землетрусу, грози, урагану, повені тощо.
- Гарантія автоматично анулюється в разі самостійного ремонту без погодження з нашою компанією.

Гарантійний талон

(Будь ласка, зберігайте в безпечному місці)

Ім'я		Номер телефону	
Місце проведення закупівлі		Модель	
Дата проведення закупівлі			
Причина ремонту або заміни	Причина ремонту або заміни		Дата ремонту
Детальна інформація про помилку			

Дякуємо, що знову обрали нашу продукцію.