



ДЕГИДРАТОР-СУШИЛКА

AIRHOT

**FD-6 GLASS-L / FD-8 GLASS-L /
FD-12 GLASS-L**

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



FD-6 GLASS-L / FD-8 GLASS-L



FD-12 GLASS-L

**Пожалуйста, внимательно прочтите данное руководство перед
использованием оборудования**

СОДЕРЖАНИЕ

1. Введение.....	1
2. Инструкции по эксплуатации	2
3. Подготовка продуктов и рекомендации по дегидратации	3
4. Техника безопасности и меры предосторожности	3
5. Очистка оборудования, замена деталей и техническое обслуживание	5
6. Послепродажное обслуживание.....	5

1. Введение

А. Цифровая сенсорная панель управления

FD-6 GLASS-L / FD-8 GLASS-L

FD-12 GLASS-L



3.1. : Чтобы включить/выключить оборудование .

3.2. **ТЕМП.** : Чтобы отрегулировать температуру (от 30°C до 85°C) .

3.3. **ВРЕМЯ** : Чтобы настроить время (24 часа).

3.4. : Чтобы увеличить температуру и время.

3.5. : Чтобы уменьшить температуру и время.



3.6. : Строка предустановленного меню

1). Фрукты: 70°C*7 часов.

2). Овощи: 65°C*8 часов.

3). Мясо: 60°C*15 часов.

4). Травы: 55°C*10 часов.

5). Ферментирование: 40°C*8 часов.

6). Сохранение тепла: 45°C*24 часов.

3.7. : Подсветка

В. Технические характеристики

Модель	Напряжение	Hz	Мощность	Кол-во лотков	Размер лотков (см)
FD-6 GLASS-L	220-240 В	50Hz/60 Гц	500 Вт	6	Д30*Ш28
FD-8 GLASS-L	220-240 В	50Hz/60 Гц	500 Вт	8	Д30*Ш28
FD-12 GLASS-L	220-240 В	50Hz/60 Гц	800 Вт	12	Д30*Ш28

С. Особенности оборудования

- Энергосбережение, низкое энергопотребление.
- Сушит овощи, фрукты, зелень, фасоль, мясо, рыба, хлеб, грибы и т. д.
- Поток горячего воздуха обезвоживает продукты, не добавляя пигмента, адгезии или ароматизатора; сохраняет питательные свойства.
- Очень удобно для приготовления натуральных продуктов с насыщенным вкусом для отдельного человека или семьи.
- Продукты легче хранить (сухофрукты отличаются от свежих фруктов тем, что они высушены и содержат минеральные вещества и питательные вещества).
- Регулируемая температура, вы можете устанавливать различные температуры в соответствии с различными продуктами food.
- Выбор количества лотков в зависимости от ваших потребностей.

2. Инструкции по эксплуатации

- Температура, рекомендуемая для обычных продуктов питания / фруктов:
- Травы/ цветы: 35-40°C, Хлеб: 40-50°C, Фрукты: 55-60°C, Мясо/рыба: 65-70°C. Время сушки зависит от толщины продукта/фруктов (температура и влажность окружающей среды оказывают определенное влияние). Чем тоньше продукт / фрукты, тем быстрее они будут высушены.
- Выложите нарезанные продукты на лотки и отрегулируйте температуру до необходимой. Температура для фруктов и овощей не должна превышать 65°C, чтобы избежать разрушения витаминов. Если вам необходимо перед обезвоживанием обеззаразить некоторые продукты, рекомендуется приготовить их в течение 1-2 минут, затем опустить в холодную воду, а затем сушить.
- Когда оборудование включено, из передней дверцы дует ветер, и вы слышите звук работы вентилятора.
- Установите время сушки в соответствии с различными продуктами и личными предпочтениями (мягкие или хрустящие). Сухофрукты можно разложить по пакетам или герметичным банкам и хранить в холодильнике.
- Подключите устройство к источнику питания и включите его, загорится панель управления. Выберите необходимый режим сушки. Затем нажмите кнопку время/температура, чтобы установить нужные вам время и температуру. Время должно быть больше 1 часа, а требуемая температура должна превышать 35°C. При необходимости вы можете приостановить или остановить любой режим сушки. Если вам нужно увеличить температуру или настроить время, сначала выберите этот режим, а затем установите нужные параметры.

3. Подготовка продуктов и рекомендации по дегидратации

Фрукты

- Очистите фрукты и удалите порченные.
- Нарезьте фрукты на кусочки. Чтобы избежать окисления и изменения цвета, вы можете опустить кусочки фруктов в лимонный сок, подсоленную воду или ананасовый сок на 10 минут и высушить, а затем обезвожить их.
- Если вы хотите, чтобы фрукты имели особый аромат, вы можете добавить в них корицу, кокос или кокосовое масло. Возьмите 1/4 стакана сока и 2 стакана воды (лучше, если сок будет натуральным), замочите фрукты примерно на 2 часа (лучше сочетать одинаковые продукты, например яблочный сок для яблок), чтобы сохранить естественный цвет, вкус и аромат сушеных продуктов.

А. Овощи

- Овощи, такие как стручковая фасоль, цветная капуста, спаржа, картофель и т. д., приготовьте на пару, отварите или смажьте маслом.
- Подготовленные овощи опустите в кипящую воду на 3-5 минут. Слейте воду и выложите слоями для просушки.
- Опустите овощи в лимонный сок на 2 минуты.

(Вы можете выбрать любой удобный для вас способ)

В. Мясо

- Нарезьте мясо кусочками или полосками, не слишком тонкими и некрупными.
- Отварите мясо в чистой воде и слейте воду перед сушкой.
- Замаринуйте мясо в течение двух часов, затем его можно приготовить на пару или отварить.
- Мясо можно дегидрировать после того, как оно будет обсушено.

С. Травы и цветы

- Сушите свежие листья.
- После высыхания положите их в бумажный пакет или герметичную тару, а затем поставьте в прохладное место.

4. Техника безопасности и меры предосторожности

А. Меры предосторожности во время работы оборудования.

- Перед использованием оборудования, установите его на ровную поверхность и убедитесь, что перед вентилятором нет препятствий.
- Максимальное время использования не должно превышать 48 часов, чтобы максимально продлить срок службы оборудования.
- Во время работы устройства легковоспламеняющиеся вещества должны находиться на расстоянии не менее 2 метров.
- Во время сушки, пожалуйста, следите за тем, чтобы горячий воздух поступал естественным образом, не кладите на лотки продукты с избыточным весом и не

нагромождайте их друг на друга. Для разных продуктов время сушки разное. (Примечание: когда оборудование включено, пожалуйста, убедитесь, что лотки расположены правильно. Если продукты не удастся высушить в течение суток, вы можете высушить их на следующий день. Пожалуйста, храните невысушенные продукты в герметичных пакетах, чтобы избежать попадания влаги).

- Когда устройство работает, температура возле вентилятора выше. Чтобы высушить продукты более равномерно, мы рекомендуем изменять расположение лотков.
- После сушки продуктов, если вы их не используете, вы можете разложить их по герметичным пакетам и хранить в холодильнике.
- По окончании использования оборудования, пожалуйста, своевременно очищайте лотки от загрязнений. Лотки можно мыть или замачивать. Если есть присохшие продукты, которые не поддаются чистке, мы рекомендуем замочить лотки в чистой воде, а затем снова промыть.

В. Советы по технике безопасности

- Чтобы безопасно использовать данное оборудование, пожалуйста, внимательно прочтите советы по технике безопасности.
- Данное оборудование подходит только для использования в домашних условиях или в аналогичных помещениях.
- Этим оборудованием нельзя управлять с помощью внешнего таймера или индивидуальной системы дистанционного управления.
- Детям не должны играть с оборудованием. Следите за детьми, а также за теми, у кого понижена чувствительность или нет опыта использования оборудования, не разрешайте им пользоваться устройством.
- Дегидратор-сушилка предназначен для фруктов и относится к устройствам с обязательным контролем со стороны человека.
- Выкладывайте продукты на чистые лотки слоями, не допуская попадания воды на электронагреватель, иначе произойдет короткое замыкание.
- На лотках не должно быть слишком много продуктов, это повлияет на время высыхания и качество готового продукта.
- Убедитесь, что подключенное к сети питание надежно заземлено, и то же самое относится к местным обозначенным напряжениям и источнику питания.
- При использовании оборудования избегайте использования одной розетки с другими устройствами с высоким энергопотреблением.
- Устройство в рабочем состоянии находится при высокой температуре, пожалуйста, будьте аккуратны, чтобы не обжечься.

С. Действия, специально запрещенные

- Использование дегидратора-сушилки при повреждении его основного корпуса, кабеля питания, вилки.
- Устранение неисправностей и замена деталей оборудования без консультации со специалистом.
- Использование химических веществ средства для очистки оборудования.
- Чистка оборудования непосредственно в воде или чистка корпуса оборудования

струями воды.

- Перемещение оборудования во время работы.
- Когда двигатель с крыльчаткой остановлен (воздух не выходит), следует немедленно отключить питание.
- Выполнение ремонтных работ самостоятельно, если устройство неисправно.

5. Очистка оборудования, замена деталей и техническое обслуживание

- Перед чисткой необходимо вынуть вилку из розетки и подождать, пока устройство остынет.
- После высыхания продуктов вымойте лотки теплой водой. При необходимости используйте мягкую губку или чистящие средства, вытирайте лотки насухо. Запрещается использовать агрессивные химические чистящие средства. Чистка химическими средствами или жесткой металлической щеткой также запрещена, так как эти методы могут нанести вред поверхности оборудования и повлиять на срок службы устройства, а неправильные действия могут создать скрытую угрозу безопасности.
- Если оборудование не используется в течение длительного времени, пожалуйста, очистите его и поместите в упаковочную коробку. Поставьте коробку в прохладное место с хорошей вентиляцией, чтобы избежать попадания влаги.

6. Послепродажное обслуживание

- Пожалуйста, внимательно прочтите руководство перед использованием этого устройства, это поможет вам безопасно использовать оборудование и избежать ненужных потерь.
- При возникновении неисправности в работе оборудования, ее необходимо устранить с помощью профессионалов.
- Пожалуйста, свяжитесь с нашим персоналом по послепродажному обслуживанию, если у вас есть какие-либо сомнения или вопросы.

Случаи, описанные ниже, не относятся к бесплатному гарантийному обслуживанию или замене оборудования.

- Не указаны правильная модель, место покупки и дата покупки.
- Неисправность устройства и его поломка из-за использования в нарушение требований руководства пользователя.
- Из-за столкновения, падения, горения, пожара, землетрясения, грома, тайфуна, наводнения и т. д.
- Гарантия автоматически прекращается при самостоятельном ремонте без разрешения нашей компании.

Еще раз благодарим вас за покупку нашей продукции.