

# **GASTRORAG**

**ПАСПОРТ**

**СУШИЛКА ДЛЯ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ**

**МОДЕЛЬ: FD-1000**



**Перед использованием устройства внимательно ознакомьтесь с данной инструкцией!**

**ВНИМАНИЕ! ДАННЫЙ АППАРАТ ПРЕДНАЗНАЧЕН ТОЛЬКО ДЛЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ!**

**ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

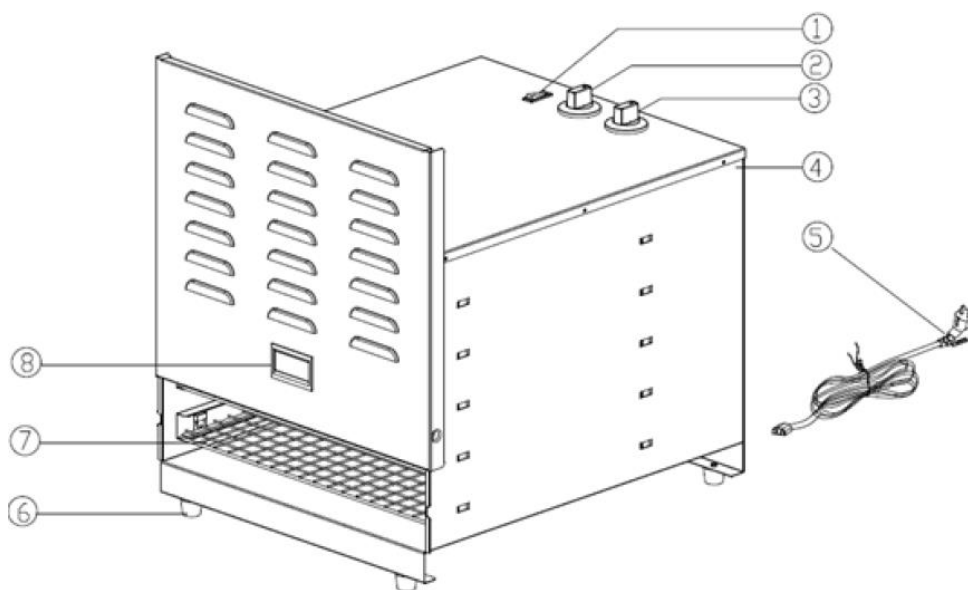
Модель	FD-1000
Параметры электросети	220 В, 50 Гц
Мощность	1000 Вт
Количество полок	10
Габариты	406x433x511 мм
Вес нетто	12,7 кг

**ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ**

1. Устройство предназначено только для профессионального использования.
2. Не прикасайтесь к горячим поверхностям.
3. Для защиты от поражения электрическим током не погружайте сетевой шнур, вилку, а также другие электрические детали в воду или другие жидкости.
4. Отключайте устройство от сети питания, если оно не используется, а также перед очисткой.
5. Перед отсоединением или присоединением составных деталей устройства дайте устройству остыть.
6. При повреждении сетевого шнура или вилки сразу же прекратите эксплуатацию устройства.
7. При повреждении оборудования или возникновения неисправности сразу же прекратите эксплуатацию оборудования.
8. Не используйте оборудование на открытом воздухе.
9. Не размещайте устройство вблизи источников газа или электрических горелок.
10. Перед подключением устройства к сети питания подсоедините сетевой шнур к устройству.
11. Перед отключением устройства от сети питания выключите его с помощью соответствующей кнопки.
12. Использование устройства не по назначению не допускается.
13. Не помещайте в устройство металлическую утварь и крупногабаритные ингредиенты, так как может возникнуть пожар, а также повысится риск удара электрическим током.
14. В процессе работы устройства не кладите на него какие-либо предметы.

15. В процессе работы не позволяйте устройству соприкасаться с воспламеняемыми предметами, такими как: шторы, драпировочный материал, стены и т.д.
16. Не проводите очистку с применением металлической губки, так как ее частицы могут попасть на электрические детали и повысить риск поражения электрическим током.
17. Не помещайте в устройство такие материалы как картон, бумага, пластик и т.п.
18. Не накрывайте устройство фольгой. Это может привести к перегреву.
19. Не помещайте острые предметы вблизи двигателя устройства, так как их может затянуть в вентилятор.
20. Использование аксессуаров, не рекомендованных производителем, может стать причиной травмы.
21. Не допускается эксплуатация устройства детьми.
22. Устройство необходимо поставить на ровную поверхность в хорошо проветриваемом помещении.

## КОНСТРУКЦИЯ



1. Кнопка ВКЛ/ВЫКЛ
2. Регулировка времени
3. Регулировка температуры
4. Корпус устройства

5. Сетевой шнур
6. Установочные ножки
7. Полка-решетка
8. Дверца с ручкой

## ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

1. Извлеките устройство из коробки.
2. Удалите весь упаковочный материал снаружи и внутри устройства.
3. Промойте полки-решетки мыльной водой (Не используйте едкие и абразивные средства для очистки устройства).

4. Протрите внешние поверхности влажной тканью. Во время чистки не прикасайтесь к нагревательному элементу и вентилятору. Не заполняйте внутреннее пространство устройства водой.
5. После очистки и сушки заново соберите устройство.
6. Подключите устройство к сети питания, затем включите и дайте проработать 5 минут на максимальной температуре.
7. Отключите устройство и откройте дверцу, чтобы вышли остатки дыма. Так как нагревательный элемент покрыт заводской смазкой, при первом использовании смазка будет обгорать. Последующие использования устройства позволят окончательно избавиться от смазки и незначительного количества дыма.

## **ЭКСПЛУАТАЦИЯ**

Нажмите на кнопку ВКЛ/ВЫКЛ, чтобы включить дегидратор. Для выбора времени поверните ручку переключателя времени (2). После этого вентилятор сразу же начнет работу. Поверните ручку переключателя температуры (3), чтобы установить желаемую температуру. После этого начнет работу нагревательный элемент.

**ВНИМАНИЕ!** В процессе работы устройства убедитесь, что металлические предметы не соприкасаются с электрическими деталями или нагревательным элементом дегидратора.

**ВНИМАНИЕ!** Ингредиенты, высушенные с помощью дегидратора, очень горячие. По окончании сушки используйте защитные перчатки, чтобы извлечь полки-решетки.

## **УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ**

Доступный диапазон времени – 0-12 часов. Если в процессе работы устройства необходимо установить новое время, просто поверните ручку в новое положение. Дегидратор переключится на выбранное время, при этом его не нужно будет выключать и включать заново.

По истечении заданного времени раздастся звуковой сигнал и работа нагревательного элемента/вентилятора будет автоматически остановлена.

## **УСТАНОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ**

Доступный температурный диапазон: 30 – 75 °С. Переключатель температуры позволяет регулировать температуру внутри устройства для оптимальной обработки разных ингредиентов.

## **ЗАЩИТА ОТ ПЕРЕГРЕВА**

Если устройство нагреется до температуры, превышающей максимальный показатель, произойдет автоматическое отключение в целях защиты от перегрева.

## ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

Любые работы по очистке и ремонту должны проводиться на отключенном от сети питания и остывшем до комнатной температуры оборудовании.

Для очистки внутренних поверхностей используйте влажную ткань или губку.

Не заливайте камеру устройства водой или другими жидкостями и не промывайте струей воды.

## УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК

Дегидратор не работает после нажатия на кнопку включения	Убедитесь, что устройство подключено к сети питания. Проверьте, включен ли таймер. Проверьте, установлена ли температура.
При работе дегидратора слышен сильный шум	Не пытайтесь разобрать дегидратор. Обратитесь в сервисную службу для проверки вентилятора.
Продукты пересушены или недосушены, несмотря на следование рецепту.	Проверьте исправность вентилятора. Обратитесь в сервисную службу для проверки переключателя температуры.

## ПОДГОТОВКА ПРОДУКТОВ

1. Удалите кожуру, косточки, плодоножки т.д.
2. Нарезьте продукты на кусочки толщиной 3-6 мм. Мясо нарежьте на кусочки не толще 2 см.
3. ВАЖНО! Минимальная температура для приготовления мяса: 63 °С. Перед сушкой мяса его необходимо нагреть до температуры 71 °С (мясо птицы до 74 °С). Такая обработка позволит избавиться от бактерий. Далее необходимо переключить температуру на показатель не ниже 63 °С.
4. Изготовление вяленого мяса требует много внимания. Перед загрузкой в камеру устройства мясо должно быть тщательно очищено от костей, жил и вымыто от крови.
5. Перед тем как загрузить фрукты в камеру, сбрызните их лимонным соком.
6. Фрукты, покрытые слоем воска, необходимо обмакнуть в кипящей воде, чтобы удалить воск. После этого фрукты будут быстрее терять влагу.

## РЕГИДРАТАЦИЯ

1. Восстановить влагу в высушенных продуктах можно с помощью вымачивания их в холодной воде в течение 3-5 минут или помещения резервуара с водой и продуктами в холодильник на 2-6 ч. Вода и продукты смешиваются в соотношении 1:1. Вымачивание в горячей воде ускоряет процесс регидратации, однако это может негативно отразиться на вкусовых качествах продукта.

2. В процессе регидратации не добавляйте сахар или соль к продуктам, так как это может негативно отразиться на вкусовых качествах продукта.
3. Для приготовления тушеных продуктов добавьте воду в соотношении 1:2 и тушите на медленном огне до готовности.

## **СУШКА ЦВЕТОВ И ДРУГИХ ИЗДЕЛИЙ**

1. Сушилка цветов должна проводиться сразу после их сбора. Сбор цветов для сушки лучше проводить после того, как высохнет утренняя роса, но до того, как выпадет вечерняя.
2. Наилучшие условия для сушки цветов достигаются в темном, сухом, теплом и хорошо вентилируемом помещении. В таких условиях цвет растения сохраняется наилучшим образом.
3. Оптимальная температура для сушки цветов: 38 °С. При такой температуре сохраняются натуральные масла. Тем не менее, при выборе температуры следует учитывать размеры цветка.
4. Перед сушкой удалите все коричневые листья и испорченные лепестки.
5. Цветы для сушки следует раскладывать на решетке в один слой.
6. Изделия из полимерной глины также можно высушить в дегидраторе. Температура в таком случае будет варьироваться, в зависимости от свойств глины.

## **ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА**

Транспортировка должна осуществляться аккуратно, чтобы не нанести повреждения оборудованию. При транспортировке не переворачивайте упаковку с оборудованием вверх дном.

Если оборудование не будет использоваться в течение длительного времени (выходные, каникулы и т.п.), необходимо отключить его от электросети и тщательно очистить (согласно **пункту Обслуживание и уход**). Хранить в сухом, проветриваемом помещении.

## **УТИЛИЗАЦИЯ**

В целях защиты окружающей среды не выбрасывайте устройство в обычные мусорные баки. Утилизируйте в соответствии с действующими нормативами.

## **ВНИМАНИЕ! ДАННЫЙ АППАРАТ ПРЕДНАЗНАЧЕН ТОЛЬКО ДЛЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ!**

Произведено в КНР.

Дата производства является частью серийного номера, который указан на шильдике и/или упаковке оборудования.

# McGrp.Ru



## Сайт техники и электроники

Наш сайт [McGrp.Ru](http://McGrp.Ru) при этом не является просто хранилищем [инструкций по эксплуатации](#), это живое сообщество людей. Они общаются на форуме, задают вопросы о способах и особенностях использования техники. На все вопросы очень быстро находят ответы от таких же посетителей сайта, экспертов или администраторов. Вопрос можно задать как на форуме, так и в специальной форме на странице, где описывается интересующая вас техника.