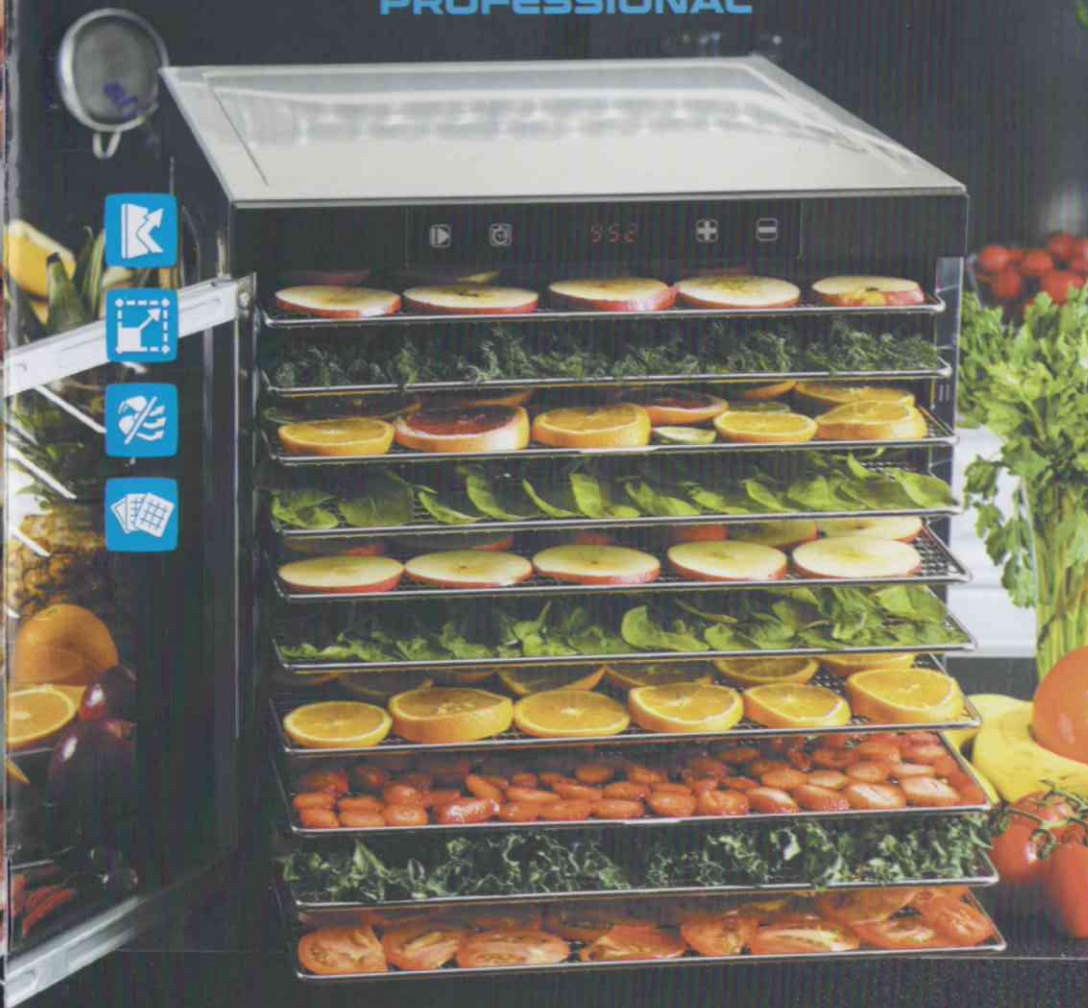




RAWMID

PROFESSIONAL



DDP-10

ДЕГИДРАТОР

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

ДЕГИДРАТОР DEHYDRATOR DREAM PRO2 DDP-10

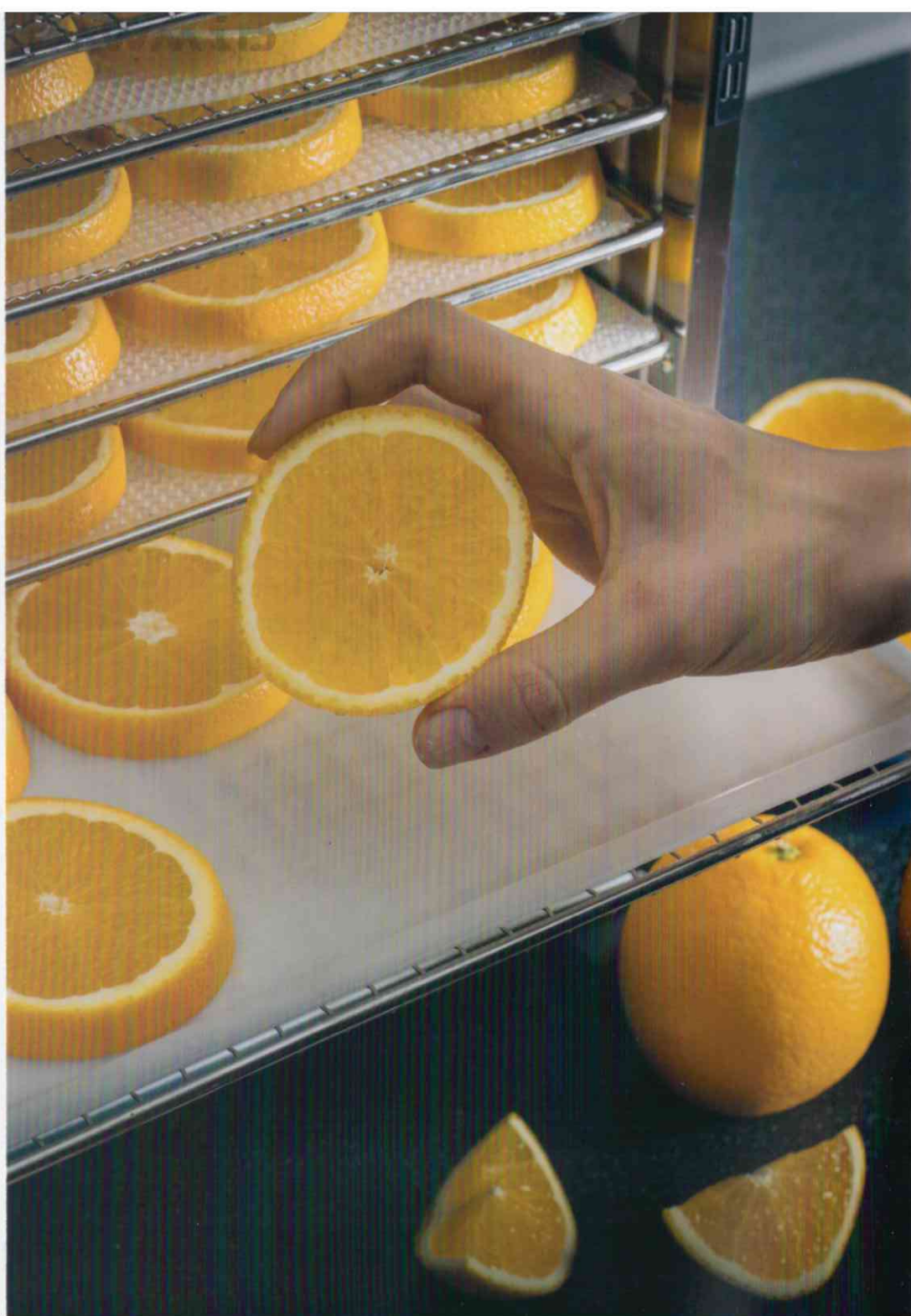
Благодарим Вас за покупку дегидрататора Pro2 DDP-10 от компании RAWMID! Как и вся бытовая техника нашей компании, дегидрататор RAWMID DDP-10 отвечает высоким требованиям качества, безопасности и удобства эксплуатации. Мы уверены, что Вы будете довольны данной покупкой.



Пожалуйста, внимательно ознакомьтесь с данной инструкцией и сохраните её для последующего обращения.

ОГЛАВЛЕНИЕ

Технические характеристики	5
Начало работы	6
Особенности дегидрататора	8
Перед использованием	8
Использование дегидрататора	9
Советы по сушке	10
Хранение	15
Обслуживание и очистка	15
Информация о сертификации	15
Гарантийные обязательства	16



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Модель	DDP-10
Напряжение	220-240В, 50/60Гц
Мощность	900-1100 Ватт
Термостат	35°C – 75°C



СЕТЧАТЫЙ ЛИСТ

Используйте для мелких продуктов – трав и ягод, а также липких – бананов и томатов.

ПОДДОН ДЛЯ ПАСТИЛЫ

Готовьте натуральную пастилу в домашних условиях. Можно убрать поддон на дно дегидратора для сбора падающих крошек, если он не используется по назначению.

НАЧАЛО РАБОТЫ



- Снимите с прибора любой упаковочный материал.
- Храните упаковочный материал вместе с коробкой от прибора.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ



Прочтите внимательно и сохраните инструкцию для обращения в будущем.

Необходимо всегда следовать этим базовым правилам при обращении с электроприбором:

1. Этот прибор может использоваться детьми в возрасте от 8 лет, лицами с ограниченными физическими или умственными способностями, а также лицами с отсутствием необходимого опыта и знаний только под надзором дееспособного взрослого, после разъяснений о безопасном использовании прибора. Дети не должны играть с прибором. Чистка и обслуживание прибора не должны производиться детьми младше 8 лет без присмотра взрослых. Храните прибор и сетевую кабель в недоступном для детей месте.
2. Данное устройство предназначено для использования в бытовых условиях, таких как:
 - Кухонные помещения
 - Офисы и аналогичные рабочие помещения
 - Дачи и деревенские дома
 - Жилые помещения
 - Гостиницы типа «завтрак и постель»
3. Этот пищевой дегидратор предназначен только для **БЫТОВОГО ПРИМЕНЕНИЯ** и не подходит для коммерческого использования. Не используйте его на открытом воздухе.
4. При использовании пищевого дегидратора убедитесь, что он находится на надежной, ровной и прочной поверхности, не подвергайте его риску падения. Убедитесь, что поверхность может выдержать вес дегидратора.
5. Несоблюдение всех приведенных инструкций может привести к поражению электрическим током, пожару или серьезной травме. Предупреждения, предостережения и инструкции, описанные в этом руководстве, не могут охватывать все возможные ситуации, которые могут возникать во время использования продукта.
6. Не оставляйте пищевой дегидратор без присмотра во время использования.
7. Всегда оставляйте дегидратор в недоступном для детей месте, поскольку они не могут распознать все опасности, связанные с неправильным использованием электроприборов.
8. Данное устройство не предназначено для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также отсутствием необходимого опыта и знаний. Их действия относительно прибора должны контролироваться лицом, ответственным за их безопасность.
9. Перед подключением дегидратора к электросети убедитесь, что напряжение в источнике питания соответствует характеристикам на этикетке дегидратора.
10. Когда дегидратор не используется, а также перед его мытьем или ремонтом, выключайте прибор и вытаскивайте вилку из электросети.
11. Не держите дегидратор и шнур питания слишком близко к горячим предметам и открытому огню: возможно возгорание или деформация пластика. Следите, чтобы шнур питания не свисал с поверхности стола.
12. Ни в коем случае не погружайте дегидратор или шнур питания в воду или любую другую жидкость. Не пользуйтесь прибором влажными руками.
13. Регулярно проверяйте дегидратор и шнур питания на предмет повреждений.

14. Не используйте дегидратор пищевых продуктов, если обнаружено повреждение вилки или шнура, после сбоя, после падения или повреждения каким-либо образом.
15. Если шнур питания поврежден, необходима его замена в специализированном сервисе.
16. Ремонт дегидратора пищевых продуктов должен выполняться только квалифицированным электриком. Самостоятельный ремонт может быть рискован для пользователя.
17. Ни одна из частей прибора не подходит для мытья в посудомоечной машине, если не указано обратное.
18. Перед включением или извлечением вилки всегда выключайте прибор с кнопки питания. При извлечении вилки держитесь за вилку, а не тяните за шнур.
19. Не подключайте устройство через удлинитель, если он не был проверен квалифицированным специалистом.
20. Никогда не используйте детали и аксессуары от стороннего производителя.
21. Избегайте контакта с движущимися частями. Старайтесь не подносить руки, волосы, одежду и кухонные приборы близко к работающему устройству, чтобы уменьшить риск получения травмы и/или повреждения дегидратора.
22. Пожалуйста, не направляйте исходящий из дегидратора воздушный поток на людей.
23. Пожалуйста, не ставьте дегидратор рядом с включенным обогревателем, духовкой или плитой. Избегайте давления на вилку или шнур питания, в противном случае это может привести к пожару или поражению электрическим током.
24. При передаче этого устройства третьему лицу инструкцию по эксплуатации также подлежит передаче.

ВНИМАНИЕ!

- Чтобы снизить риск поражения электрическим током, не погружайте прибор, шнур питания или вилку в воду или другую жидкость. Берегите дегидратор от дождя и других источников влаги.
- Не используйте устройство вблизи ванн, тазов или других емкостей, содержащих воду и другие жидкости, или стоя на влажной поверхности. Не храните устройство в чрезмерно влажной среде.
- Берегите устройство от высоких температур, прямых солнечных лучей и влажности.
- Не используйте устройство влажными руками.
- В случае падения прибора в воду немедленно отключите его из розетки.
- Не трогайте упавший в воду прибор прежде, чем отключите его от источника электропитания.
- После падения в воду прибор перед повторным включением должен быть проверен квалифицированным специалистом.
- Не запускайте устройство более чем на 24 часа за один подход. Через 24 часа необходимо выключить дегидратор и дать ему остыть в течение как минимум 2 часов, прежде чем снова включить.
- Не включайте дегидратор рядом с газовым баллоном.
- Неправильная эксплуатация и неправильное обращение могут привести к неисправности устройства и травмам пользователя.
- Кабель питания не должен подвергаться сдавливанию или воздействию острых предметов – это может привести к пожару или поражению электрическим током.
- Поверхности дегидратора могут сильно нагреваться, когда прибор работает.

ОСОБЕННОСТИ ДЕГИДРАТОРА

Этот прибор оснащен электрическим вентилятором, который осуществляет равномерный обдув продуктов теплым воздухом. Натуральные сушеные лакомства очень полезны, поскольку сохраняют всю питательную ценность свежих продуктов.

- Это идеальный способ высушить фрукты, овощи, ягоды, хлебцы или цветы
- 10 лотков из нержавеющей стали – каждый способен вместить до 600г продуктов
- Возможно снять один или несколько лотков, чтобы освободить место под более объемные продукты
- Лотки легко моются
- Сплошной поддон можно использовать для сбора крошек на дне дегидратора

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

ЧИСТКА

Перед первым использованием протрите все части прибора. Очистите лотки, стенки и дверцу слегка увлажненной тканью. При необходимости используйте моющее средство. Не погружайте корпус в воду или другие жидкости!

После чистки необходимо включить устройство и оставить работать на 30 минут, не помещая внутри ни одного продукта. Появление легкого дыма или посторонних запахов во время этой процедуры является нормальным. Пожалуйста, обеспечьте достаточную вентиляцию прибору. После окончания работы промойте лотки в воде и высушите все части. Эта процедура необходима только в первый раз после покупки.



















Отсоедините дегидратор от источника питания и дайте ему остыть перед очисткой. Крошки из дегидратора можно удалить мягкой щеткой или кистью. Прежде чем убрать дегидратор на хранение, тщательно высушите все детали. Не чистите прибор агрессивными химикатами или абразивами, чтобы не повредить поверхность.

СБОРКА ПРИБОРА

Убедитесь, что прибор надёжно стоит на ровной поверхности. Установите сушильные лотки и подключите вилку к розетке. Теперь дегидратор готов к использованию.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДЕГИДРАТОРА



1. Подготовленные к сушке продукты разместите на сушильных лотках. Не перегружайте лотки, продукты расположите одним слоем. Закройте дверцу.
 2. Включите дегидратор в розетку. Загорится подсветка дисплея и кнопок, послышится звуковой сигнал. Затем загорится подсветка кнопки , дисплей покажет "----".
 3. Нажмите кнопку , дисплей покажет время по умолчанию "10:00" и значение температуры "70C". Мотор и вентилятор начнут работать первыми, нагревательный элемент запустится через 5 сек. Начнется обратный отсчёт времени, символ ":" на дисплее станет мигать.
 4. Нажмите кнопку , и дисплей покажет значение таймера. В соответствии с фактическими потребностями нажмите кнопку  или , чтобы задать время сушки между "0:30" и "24:00". Нажатие кнопки  или  один раз даёт увеличение или уменьшение времени на 30 минут. Если удерживать кнопку  или , время будет меняться в ускоренном темпе. После установки времени сушки система автоматически переходит в рабочий режим.
 5. Нажмите кнопку , и дисплей покажет значение температуры. В соответствии с фактическими потребностями нажмите кнопку  или , чтобы задать температуру сушки между "35 C" и "75 C". Нажатие кнопки  или  один раз даёт увеличение или уменьшение температуры на 5 C. Если удерживать кнопку или , температура будет меняться в ускоренном темпе, а дисплей переходит в режим обратного отсчета времени.
- Задайте низкую температуру для тонких/мелких кусочков пищи или для небольшой партии продуктов. Задайте высокую температуру для сушки толстых/больших кусков пищи или крупных партий продуктов. Рекомендуется снизить температуру, когда цикл сушки подходит к концу, что позволяет легче контролировать конечный уровень влажности в пище.
6. В процессе сушки установленное время можно изменить или проверить. Нажмите кнопку , затем «+» или «-», чтобы задать новое значение. Нажмите , чтобы проверить установленное время.
 7. Если нажать кнопку  во время работы, все функции будут приостановлены через 10 секунд. Дисплей потухнет.
 8. Если нажать кнопку  в режиме ожидания, дегидратор перейдёт в режим работы по умолчанию (время: 10 часов; температура: 70C). После этого при необходимости время и температуру сушки можно изменить.
 9. Когда обратный отсчёт времени достигнет «0:00», нагревательный элемент прекратит работу первым. Вентилятор остановится через 10 сек, послышится 20 гудков (1 гудок в сек).
 10. Отключите прибор от электропитания.

- Этот дегидратор включает 10 лотков и защиту от перегрева. В отсеке с основным механизмом находится мотор, нагревательный элемент, вентилятор и термостат.
- Вентиляционные отверстия необходимы для нормальной циркуляции воздуха.
- Воздух заданной температуры из тыльного отсека равномерно обдувает все лотки.
- Оптимальное время сушки может меняться в зависимости от влажности воздуха и самих продуктов. Используйте дегидратор в сухом, незапыленном, хорошо проветриваемом помещении.
- Фрукты и овощи, которые сушились в вашем дегидраторе, на вкус и вид будут отличаться от магазинных изделий. Это связано с тем, что ваши продукты не содержат консервантов, красителей, искусственных вкусовых и ароматических добавок.



Записи о влажности и массе продуктов до и после сушки могут помочь оптимизировать процесс сушки со временем.

СОВЕТЫ ПО СУШКЕ:







Оптимальное время сушки меняется в зависимости от следующих факторов:

1. Толщина кусочков
2. Количество загруженных лотков
3. Объем продуктов в камере
4. Влажность воздуха в помещении
5. Ваши предпочтения касательно готовых изделий












Рекомендуется:

- Проверять продукты в дегидраторе каждый час
- Переставлять лотки, если продукты сушатся неравномерно
- Чтобы добиться наилучших результатов, продукты перед сушкой можно обработать
- Правильное хранение продуктов после сушки позволит сохранить их качество
- Тару с сушеными продуктами сопровождайте этикеткой с датой сушки

Температурный режим	Применение
35°C	Травы, цветы, тесто
40°C	Йогурт
45°C	Мягкие овощи
50°C	Твердые овощи
55°C	Цедра цитрусовых
60°C	Фрукты
65°C	Рыба
70-75°C	Вялена, пастила

Продукт	Подготовка к сушке	Готовый продукт	Время, ч. (прибл.)
Яблоко 	Очистить, удалить сердцевину, нарезать дольками или кольцами	Гибкий	5-6
Абрикос 	Нарезать пополам или дольками, удалить косточки	Гибкий	12-38
Банан 	Очистить и нарезать дольками 3-4мм	Хрустящий	8-38
Вишня 	По желанию удалить косточку, до сушки или в середине процесса	Жесткий	8-34
Клюква 	Нарезать или сушить целиком	Гибкий	6-26
Финик 	Удалить косточку и нарезать ломтиками	Жесткий	6-26
Инжир 	Нарезать ломтиками	Жесткий	6-26
Виноград 	Сушить целиком	Гибкий	8-38
Нектарин 	Нарезать пополам, сушить кожей вниз. Удалить косточку в середине процесса сушки	Гибкий	8-26
Цедра 	Нарезать длинными полосками	Ломкий	8-16

Персик		Нарезать пополам или на четверти. Удалить косточку в середине процесса сушки	Гибкий	10-34
Груша		Очистить и нарезать ломтиками	Гибкий	8-30
Клубника		Нарезать ломтиками 1 см, другие ягоды сушить целиком	Очень сухой	8-26
Артишок		Нарезать полосками 6 мм. Варить в кипятке 10 минут	Ломкий	6-14
Спаржа		Нарезать кусочками 2,5 см	Ломкий	6-14
Стручковая фасоль		Нарезать и бланшировать на пару	Ломкий	8-26
Свекла		Бланшировать, остудить, срезать основание и верхушку	Ломкий	8-26
Брюссельская капуста		Нарезать вдоль пополам	Хрустящий	8-30
Брокколи		Нарезать, бланшировать на пару 3-5 минут	Ломкий	6-20
Капуста		Нарезать полосками 3 мм. Кочерыжку нарезать полосками 6 мм	Жесткий	6-14

Морковь		Бланшировать на пару. Натереть на крупной тёрке или нарезать дольками	Жесткий	6-12
Цвет. капуста		Бланшировать на пару, нарезать ломтиками	Жесткий	6-16
Сельдерей		Нарезать стебли ломтиками 6 мм	Ломкий	6-14
Зел. лук		Нарубить	Ломкий	6-10
Огурец		Очистить и нарезать ломтиками 10 мм	Жесткий	6-18
Кабачок		Подрезать, нарезать ломтиками 3-6 мм	Ломкий	6-18
Чеснок		Удалить шелуху и нарезать	Ломкий	6-16
Перец чили		Сушить целиком	Жесткий	8-14
Грибы		Нарезать, порубить или сушить целиком	Жесткий	6-14
Лук		Нарезать тонкими ломтиками или порубить	Ломкий	8-14
Горошек		Бланшировать 3-5 минут	Ломкий	8-14

Перец		Нарезать полосками 6 мм или кольцами. Удалить семена	Ломкий	4-14
Картофель		Нарезать ломтиками или кубиками. Бланшировать на пару 8-10 минут	Ломкий	6-8
Ревень		Удалить кожицу и нарезать полосками 3 мм	Очень сухой	8-38
Шпинат		Бланшировать на пару	Ломкий	6-16
Томат		Удалить кожицу. Нарезать ломтиками или пополам	Жесткий	8-24
Цуккини		Нарезать ломтиками 6 мм	Ломкий	6-18
Манго		Удалить кожицу, нарезать ломтиками 1 см	Жесткий	6-16

i Время и методы обработки из таблицы даны в качестве рекомендации. Предпочтения пользователя в подготовке и сушке продуктов могут отличаться.

ХРАНЕНИЕ

- Убирайте продукты на хранение только после их охлаждения.
- Пища будет храниться дольше в прохладном, сухом и темном месте.
- Удалите из контейнера для хранения весь воздух, который возможно, и плотно закройте крышкой.
- Оптимальная температура хранения составляет 15°C или ниже.
- Никогда не храните продукты непосредственно в металлическом контейнере.
- Избегайте контейнеров, пропускающих воздух.
- Проверяйте содержимое контейнера на влажность в течение нескольких недель после сушки. Если внутри замечены капли влаги, необходимо достать и досушить продукты, чтобы избежать порчи.
- Сушеные фрукты, овощи, зелень, орехи и хлеб не должны храниться более 1 года в холодильнике или морозильной камере.
- Сушеное мясо, птица и рыба должны храниться не более 3 месяцев в холодильнике и не более 1 года в морозильной камере.

ОБСЛУЖИВАНИЕ/ОЧИСТКА

- После использования отключите дегидратор от источника питания и дайте остыть перед очисткой.
- Используйте мягкую щетку, чтобы удалить кусочки пищи с лотков.
- Протрите корпус влажной тряпкой.
- Прежде чем убрать дегидратор на хранение, протрите все части сухой тканью.
- Не чистите прибор агрессивными химикатами или абразивами, чтобы не повредить поверхность.

ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ

Прибор сертифицирован на соответствие нормативным документам Российской Федерации и Евразийского Союза.

Конструкция прибора соответствует требованиям ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования», а также ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств».

ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

Прибор принимается для гарантийного обслуживания максимально очищенным от следов эксплуатации и посторонних загрязнений.

Изготовитель оставляет за собой право отказать в удовлетворении требований потребителей по гарантийным обязательствам в случае несоблюдения условий эксплуатации или установки изделия, умышленных или неосторожных действий покупателя (потребителя) или третьих лиц, повлекших повреждение изделия.

Гарантия не распространяется на изделия с повреждениями, вызванными:

- неправильной эксплуатацией, небрежным обращением, нарушением правил хранения, неправильным подключением, несоблюдением руководства по эксплуатации;
- воздействием высоких и низких внешних температур на нетермостойкие части изделия;
- механическими повреждениями и повреждениями, вызванными попаданием внутрь изделия посторонних предметов, веществ, жидкостей, насекомых, в том числе и перегрузок электродвигателя, приведших к его выходу из строя;
- подключением в сеть с напряжением, отличным от указанного в руководстве по эксплуатации изделия, или с несоответствием параметров питающей сети государственным стандартам Российской Федерации, а также скачками напряжения;
- повреждением электрических шнуров;
- использованием чистящих средств, не предусмотренных руководством по эксплуатации;
- использованием нестандартных (неоригинальных) расходных материалов, принадлежностей, запасных частей;
- обстоятельствами непреодолимой силы (пожар, наводнение, молния).

Гарантия распространяется на электрические компоненты дегидрататора.

Гарантия не распространяется на расходные материалы и составные части прибора, пришедшие в негодность ввиду естественного износа и/или ограниченного срока службы.



Гарантия не действует на технику, купленную не у официальных дилеров, в том числе в магазинах из «чёрного списка», размещённого в разделе информационных статей на сайте madeindream.com



Адреса авторизованных сервисных центров, осуществляющих гарантийное обслуживание, Вы можете узнать на сайте производителя: madeindream.com/contact-us



Официальные дилеры



Чёрный список



Сервисные центры