

Excalibur®

Лучший дегидратор Америки



RES12



Меры предосторожности

Во время использования электроприборов следует соблюдать основные меры предосторожности:


1. Внимательно ознакомьтесь с инструкцией перед использованием.
2. Чтобы избежать поражения электрическим током, не помещайте вилку шнура, корпус или другие части дегидрататора в воду или другие жидкости.
3. Не оставляйте прибор без присмотра, если во время эксплуатации устройства рядом находятся дети.
4. Отключайте прибор от сети перед чисткой, а также, если вы не используете его долгое время. Перед тем, как разбирать или вынимать детали, дождитесь, пока прибор остынет.
5. Не используйте прибор, если шнур или вилка неисправно работают или были повреждены. Обратитесь в авторизованный сервисный центр для ремонта.
6. Использование деталей, не рекомендуемых производителем, может привести к травмам пользователя. Не помещайте острые предметы в камеру дегидрататора.
7. Следите за тем, чтобы шнур питания не свисал с края стола и не соприкасался с горячими поверхностями.
8. Не используйте прибор на улице.
9. Не ставьте прибор рядом с газовыми горелками, электрическими нагревательными элементами или духовками.
10. Всегда подключайте шнур питания в розетку перед тем, как включить дегидратор. Для отключения от сети нажмите на переключателе OFF, а затем извлеките вилку из розетки.
11. Используйте прибор только по назначению.
12. Не снимайте заземляющий контакт на шнуре питания.
13. Избегайте контакта с движущимися частями.
14. Мойте только стенки и дно прибора. Не протирайте электрические компоненты.
15. Данный прибор не должен использоваться детьми младше 8 лет, а также лицами с ограниченными физическими или умственными возможностями. При недостатке у пользователя опыта работы с прибором вся ответственность за возможные негативные последствия возлагается на пользователя. Прибор могут использовать только лица, соблюдающие меры предосторожности и осознающие риск, связанный с функционированием дегидрататора. Родители должны наблюдать за детьми, чтобы убедиться, что дети не играют с прибором.
16. Данный прибор не предназначен для эксплуатации с внешним таймером или отдельной системой дистанционного управления электросетью.
17. Для утилизации устройство следует доставить в специальный пункт сбора электрического оборудования. Раздельная переработка оборудования поможет сохранить природные ресурсы и обеспечить утилизацию отходов таким образом, чтобы защитить здоровье человека и окружающую среду. Для получения подробной информации о том,

куда вы можете сдать прибор для переработки, пожалуйста, обратитесь в местную администрацию или в организацию, в которой был приобретен товар.

18. Устройство должно быть подключено в розетку с заземлением.

19. Данный прибор предназначен для домашнего использования либо при следующих условиях:

- В загородных домах при наличии соответствующей электрической сети.
- На кухнях для персонала в магазинах и офисах.
- На специализированных кухнях в гостиницах, отелях и других рекреационных заведениях.

20.  **ОСТОРОЖНО!** Во время работы дегидратор может сильно нагреваться. Не прикасайтесь к горячим поверхностям дегидратора.

Чистка и уход

- Рекомендуется после каждого использования прибора мыть в теплой воде лотки и сетки мягким моющим средством для мытья посуды.
- Тщательно просушите лотки и сетки перед тем, как установить их в дегидратор.
- Для очистки внутренней поверхности дегидратора:
 1. Отключите прибор от сети.
 2. Протрите внутреннюю поверхность дегидратора влажным полотенцем.
 3. Никогда не мойте дегидратор изнутри и не погружайте корпус в воду.

В Excalibur RES12 предусмотрены различные настройки, чтобы сделать процесс сушки подходящим для ваших конкретных потребностей.

Особенности дегидратора RES12:

- Таймер с шагом в 1 минуту в диапазоне от 1 минуты до 99 часов 59 минут.
- Вы можете устанавливать одну температуру на первый временной период и другую температуру – на следующий период. Данный режим называется **2 времени / 2 температуры**. По истечении первого цикла, дегидратор переключится на второй цикл и автоматически изменит температуру. Этот метод часто используется для ускорения сушки. Например, задайте длительность первого цикла в 1 час и выберите температуру 65 °С. Задайте длительность второго цикла в 2 часа и выберите температуру 37 °С.
- В дегидраторе установлены два вентилятора и два нагревательных элемента, поэтому можно одновременно использовать 10 лотков (зоны А+В) в одном режиме работы дегидратора, либо устанавливать различные температурные и временные режимы для двух камер по 5 лотков в каждой (зона А и зона В), либо можно использовать одну камеру дегидратора на 5 лотков (зона А/В).
- Для приготовления теста для хлеба и йогуртов можно вынимать лотки, чтобы использовать специально предусмотренные аксессуары.
- Через прозрачную двойную дверцу удобно наблюдать за дегидрацией, не нарушая процесс.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ:

Аккуратно распакуйте коробку с дегидратором Excalibur. Проверьте комплектацию: 10 лотков, 10 сеток, разделитель-перегородка и шнур питания. Уделите время ознакомлению с панелью управления и функциями дегидратора Excalibur перед тем, как начать сушку продуктов. Рекомендуется нажать каждую кнопку, чтобы проверить функциональность и элементы управления дегидратора.

Помойте все лотки теплой водой с мягким моющим средством перед использованием Excalibur.

Excalibur сушит лучше, быстрее и безопаснее

Технология колебаний температуры Hyperwave

Excalibur сушит продукты качественнее, быстрее и безопаснее.

В обычных дегидраторах температура находится на постоянном уровне, вызывая «затвердевание» поверхности продуктов. При этом в продуктах остается влага внутри – это идеальная среда для развития плесени и бактерий. Установленный в Excalibur автоматический термостат обеспечивает функционирование специальной технологии колебаний температуры Hyperwave (изменение температуры нагрева в процессе всего цикла сушки). В периоды, когда температура повышается, влага испаряется с поверхности продукта. В периоды, когда температура снижается, влага поступает от внутренних слоев продукта к внешним. Температура продукта постоянно поддерживается на достаточно низком уровне для того, чтобы сохранить витамины и микроэлементы. Температура воздуха в камере остается достаточно высокой, чтобы сушка проходила максимально быстро. Это предотвращает появление дрожжей, плесени и препятствует росту бактерий.



Ананас, высушенный в Excalibur



Ананас, высушенный в обычном дегидраторе

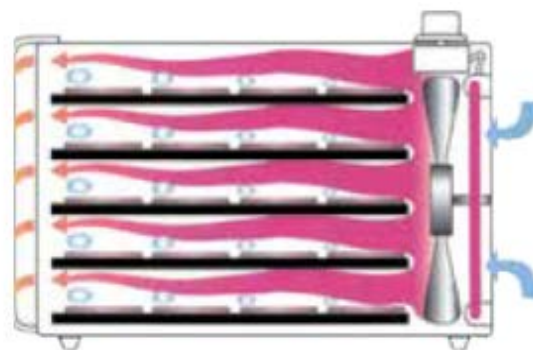


Горизонтальный воздушный поток Parallelx

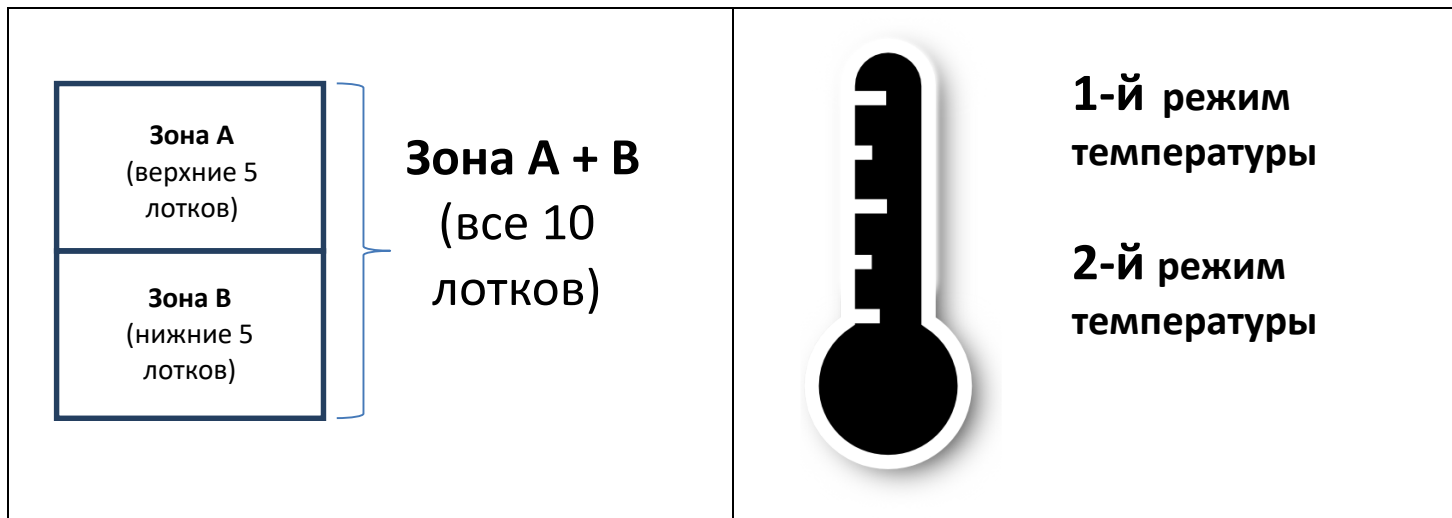
Быстрая равномерная сушка

Вентилятор, нагревательный элемент и термостат установлены в задней части горизонтальных дегидраторов и в нижней части вертикальных дегидраторов. Холодный воздух проникает внутрь, нагревается и равномерно распределяется вдоль каждого лотка.

Эта эксклюзивная технология позволяет без перестановки лотков быстрее высушивать продукт, обеспечивает натуральный вкус и привлекательный внешний вид продуктов, сохраняя больше питательных веществ.



Настройки:



1 время / 1 температура (1 Time / 1 Temperature)

- Установите определенное время и температуру в зоне А.
- **ИЛИ** Установите определенное время и температуру в зоне В.
- **ИЛИ** Установите одинаковое время и температуру в зонах А+В.

2 времени/ 2 температуры (2 Time / 2 Temperature)

Эта настройка чаще всего используется для ускорения процесса сушки. Как это возможно? Процесс сушки ускоряется, если на один диапазон времени поставить более высокую температуру, а на другой диапазон времени – более низкую температуру.

- Задайте 2 временных диапазона и 2 температуры в зоне А.
- **ИЛИ** Задайте 2 временных диапазона и 2 температуры в зоне В.
- **ИЛИ** Задайте 2 временных диапазона и 2 температуры в зоне А+В.

2 зоны

Эта настройка используется для установки различных температурных режимов и временных диапазонов для каждой зоны.

- Установите 1 временной диапазон и 1 температуру в зоне А или 2 временных диапазона и 2 температуры в зоне А.
- **И** Установите 1 временной диапазон и 1 температуру в зоне В или 2 временных диапазона и 2 температуры в зоне В.

Примечание:

В каждой зоне размещается 5 лотков.

Чтобы разделить камеру дегидрататора на 2 отдельные зоны по 5 лотков, вставьте разделитель-перегородку в специальный слот, расположенный в центральной части камеры.

Верхняя камера обозначается «А», нижняя камера – «В».

Дегидратор Excalibur оборудован двумя отдельными вентиляторами и двумя нагревательными элементами.

Функции и панель управления:

Кнопка включения **Power** расположена на задней стенке аппарата. Используйте её, чтобы включить и отключить устройство. На дисплее значок > напротив слова указывает на выбранный пункт меню.

Панель управления



- Возврат в предыдущее меню
- Кнопка ввода или кнопка установки
- Возврат в главное меню (Dry it и My Recipes) («Сушка» и «Мои рецепты»)
- Переход в раздел My Recipes (Избранное)
- Переход в меню Settings (Настройки)
- Перемещение курсора вверх по списку или увеличение времени/температуры
- Перемещение курсора вниз по списку или уменьшение времени/температуры
- Перемещение программы на следующий экран или перемещение курсора вправо
- Перемещение курсора влево


Светодиодная панель с иконками



- Иконка обозначает, что вы находитесь в разделе «Мои рецепты»
- Иконка обозначает, что вы редактируете настройки рецепта.
- Иконка обозначает, что вы находитесь в разделе «Мои рецепты»
- Иконка обозначает, что вы находитесь в меню «Настройки»
- Цифра 1 рядом с иконкой термометра означает, что выполняется цикл 1 в текущий момент. Цифра 2 рядом с иконкой термометра означает, что выполняется цикл 2 в текущий момент.
- Иконка обозначает, что вентилятор дегидрататора работает, и в данный момент осуществляется сушка.
- Когда горит значок «А», это означает, что в данный момент активна верхняя камера. Когда горит значок «В», это означает, что в данный момент активна нижняя камера. Когда горят значки А и В, это означает, что в данный момент активны обе камеры.


НАСТРОЙКИ: выбор температурной шкалы, параметры отклика кнопок, яркость

дисплея, заводские настройки.

Нажмите на значок  чтобы:

- 1) Выбрать или изменить температурную шкалу (Фаренгейт или Цельсий). Настройки по умолчанию: градусы по Фаренгейту.
- 2) Выбрать или изменить параметры отклика кнопок. Опции включают:
 - Звуковой сигнал + вибрация;
 - Только звуковой сигнал;
 - Только виброотклик;
 - Без отклика.
- 3) Настройка яркости дисплея.
- 4) Сброс к заводским настройкам.


Изменение температурной шкалы (Фаренгейт или Цельсий):

Нажмите 

Выберите > **Temp Units** («Шкала температур»), нажмите .

Появится меню с выбором температурной шкалы. Нажмите кнопки \blacktriangledown и \blacktriangle , чтобы выбрать градусы по Фаренгейту или Цельсию. Когда значок > находится напротив необходимого пункта меню, нажмите на кнопку на панели управления. Шкала выбрана.

Настройка параметров отклика кнопок:

Нажмите 

Кнопками \blacktriangle и \blacktriangledown пролистайте меню до необходимого пункта .


Выберите > **Button Feedback** и нажмите на кнопку на панели управления. Появится экран с параметрами отклика кнопок (**Button Feedback**).

С помощью кнопок \blacktriangle и \blacktriangledown перемещайтесь по меню настроек:

- Сигнал + виброотклик. Каждое нажатие кнопки сопровождается звуковым сигналом и легкой вибрацией.
- Только вибрация: Без звука. Каждое нажатие кнопки сопровождается легкой вибрацией.
- Только сигнал: Сигнал. Каждое нажатие кнопки сопровождается только звуком.
- Нет: Без сигнала и вибрации.

Когда курсор > находится напротив предпочтительной настройки, нажмите на кнопку на панели управления.

Настройка яркости дисплея:

Нажмите 

Кнопками \blacktriangle и \blacktriangledown пролистайте меню до необходимого пункта.

Выберите > **Display Brightness** и нажмите на кнопку на панели управления.

Нажимайте на кнопки < и >, чтобы менять яркость от минимального уровня (**Low**) до максимального (**High**).

Когда необходимая яркость будет задана, нажмите на кнопку на панели управления. Яркость установлена.

Возврат к заводским настройкам:

*** ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ! Если вы выберете опцию «ДА» (Yes) для возврата к заводским настройкам, из памяти дегидрататора будут удалены ВСЕ сохраненные рецепты.**

Нажмите 

Кнопками \blacktriangle и \blacktriangledown пролистайте меню до необходимого пункта.

Выберите > **Factory Reset** («Сброс к заводским настройкам»), нажмите кнопку на панели управления.

Появится экран возврата к заводским настройкам.

Чтобы выбрать «ДА» (**Yes**), следует поставить указатель > напротив **Yes** и нажать на кнопку на панели управления. Перед автоматическим возвратом к предыдущему экрану будет небольшая пауза.

Заводские настройки:

Температурная шкала: Градусы по Фаренгейту

Отклик кнопок: Сигнал + Вибрация

Яркость экрана: Средняя

Чтобы выбрать «НЕТ» (**No**), следует поставить указатель > напротив **No** и нажать на кнопку на панели управления. Вы вернетесь в предыдущее меню.

Настройка дегидрататора

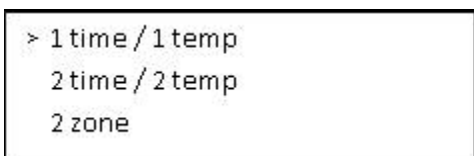
Экран **WELCOME & HOME**:

1. Подсоедините электрический шнур к разъему на задней стенке дегидрататора. Подключите прибор к электрической сети.
2. Переключатель располагается в верхнем левом углу на задней стенке дегидрататора.
3. Переведите переключатель в положение **On**.
4. Появится экран **Welcome**.
5. Через несколько секунд появится экран **Home** с двумя опциями:
 - > **Dry It** («Сушка»)
 - My Recipes («Мои рецепты»).

Настройка режима 1 время / 1 температура

- Задайте 1 временной диапазон и 1 температуру в зоне А.
- **ИЛИ** Задайте 1 временной диапазон и 1 температуру в зоне В.
- **ИЛИ** Задайте 1 временной диапазон и 1 температуру в зоне А+В.

Установите указатель > напротив **Dry It** и нажмите кнопку , чтобы выбрать функцию сушки. Появится следующий экран:



Поместите указатель > напротив **1 Time / 1 Temp** и нажмите кнопку , чтобы выбрать режим 1 время/1 температура. Появится следующий экран:



Чтобы изменить время, переместите курсор на цифру 1, нажав на кнопку > на панели управления. Когда курсор начнет мигать на цифре 1, нажмите на кнопку ^ чтобы увеличить время. Чтобы уменьшить время, нажимайте на кнопку v на панели управления.

Когда установка времени будет завершена, нажимайте на кнопку до тех пор, пока курсор не перестанет мигать под окошком «часы» или «минуты».

Чтобы установить температуру, нажмите на кнопку v на панели управления. Курсор > переместится на **Set Temp**.

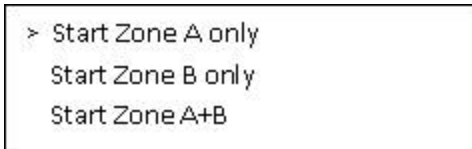
Чтобы изменить температуру, на панели управления нажмите на >. Курсор переместится напротив температуры #. Когда курсор будет мигать напротив символа # нажмите кнопку ^ чтобы повысить температуру. Чтобы понизить температуру, нажмите на кнопку v на панели управления.

Когда будет задана необходимая температура, нажмите .

Чтобы начать процесс сушки, нажмите кнопку v на панели управления. Курсор переместится на кнопку > **Start** («Старт»). Нажмите .

После того, как вы нажмете кнопку **Start**, выберите зону, которую вы хотите настроить. Кнопками ^ или v на панели управления пролистайте меню опций. Когда курсор > будет указывать на нужную зону, нажмите на кнопку для подтверждения выбора.

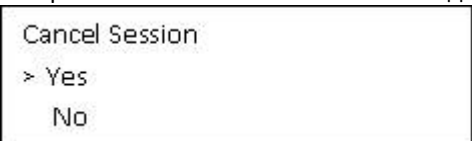
Только зона А (верхние 5 лотков), только зона В (нижние 5 лотков) или зона А+В (все 10 лотков).



После выбора зоны на следующем экране вы увидите оставшееся время (**Remain Time**) и заданную температуру (**Set Temp**). В любое время в процессе сушки вы можете перемещать курсор, чтобы изменить время или температуру.



Если вы выберете **Cancel Session** («Отмена сессии сушки»), на следующем экране появятся кнопки **Yes** или **No**, с помощью которых вы сможете соответственно подтвердить или отменить действие.

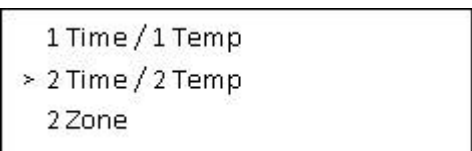


Настройка режима 2 времени/2 температуры

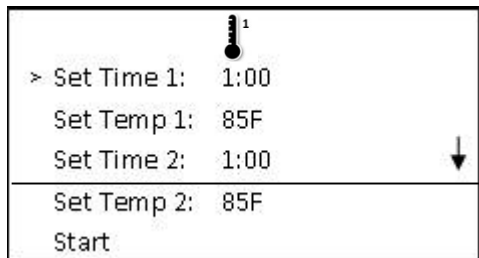
Эта настройка чаще всего используется для ускорения процесса сушки. Необходимо установить для первого временного диапазона температуру выше, а для второго временного диапазона – ниже.

- Установите 2 временных диапазона и 2 температуры в зоне А.
- **ИЛИ** 2 временных диапазона и 2 температуры в зоне В.
- **ИЛИ** 2 временных диапазона и 2 температуры в зоне А+В.

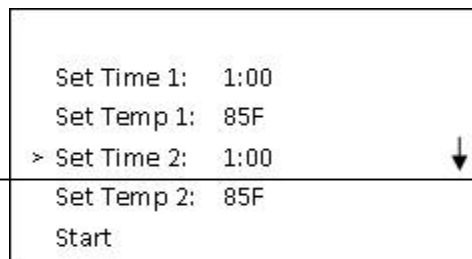
На главном экране поставьте курсор > рядом с надписью **Dry it** («Сушка») и нажмите кнопку . На следующем экране появится меню:



Переместите курсор > к надписи **2 Time / 2 Temp**, нажмите на кнопку чтобы выбрать режим 2 времени/2 температуры. Появится экран:



Чтобы увидеть настройки **Set Temp 2** и **Start**, необходимо пролистать меню вниз с помощью кнопки



Установите параметры **Time 1 / Temp 1** и **Time 2 / Temp 2**.

Чтобы изменить длительность сушки, с помощью кнопки > на панели управления переместите курсор напротив цифры 1. Когда курсор будет мигать на цифре 1, нажмите кнопку чтобы увеличить длительность цикла. Чтобы сократить длительность цикла, нажмите на кнопку на панели управления.

Когда вы установите необходимое время, нажимайте кнопку до тех пор, пока курсор не перестанет мигать напротив часов и минут.

Чтобы установить температуру, нажмите на кнопку на панели управления. Переместите курсор на **> Set Temp.** («Установка температуры»).


Чтобы изменить температуру, с помощью кнопки **>** на панели управления переместите курсор напротив температуры **#**. Когда курсор мигает напротив значка **#** нажмите кнопку чтобы повысить температуру. Чтобы снизить температуру, нажмите кнопку на панели управления.

Когда вы установите необходимую температуру, нажмите кнопку .

Чтобы начать процесс сушки, нажимайте кнопку на панели управления, пока курсор **>** не переместится к пункту **Start** («Старт»). Нажмите .

После того, как вы подтвердите пункт **Start**, выберите зону, которую необходимо настроить. Нажимайте кнопки или на панели управления, чтобы пролистать меню опций. Когда курсор **>** указывает на нужную зону, нажмите кнопку для подтверждения выбора. Только зона А (верхние 5 лотков), только зона В (нижние 5 лотков) или зона А+В (все 10 лотков).

> Start Zone A only
Start Zone B only
Start Zone A+B

После выбора зоны на следующем экране появится оставшееся время и заданная температура для цикла 1. 

Как только цикл 1 будет завершен, на экране отобразится оставшееся время и температура цикла 2. 

В любой момент в процессе сушки вы можете перемещать курсор, чтобы изменить время или температуру для текущего цикла.

> Remain Time: 00:59
Set Temp: 85F
Cancel Session

Если вы выберете **Cancel Session** («Отмена сессии сушки»), на следующем экране появятся кнопки **Yes** или **No**, с помощью которых вы сможете соответственно подтвердить или отменить действие.

Cancel Session
> Yes
No

Настройка двух зон

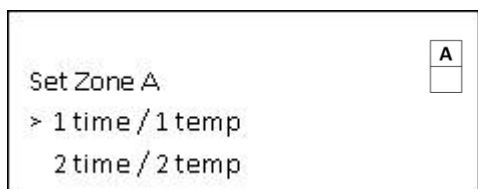
Этот режим используется для установки различных температурных и временных настроек для двух зон.

- Для зоны А установите 1 временной диапазон и 1 температуру или 2 временных диапазона и 2 температуры.
- И для зоны В установите 1 временной диапазон и 1 температуру или 2 временных диапазона и 2 температуры.

На главном экране переместите курсор **>** напротив надписи **Dry it** («Сушка») и нажмите кнопку чтобы подтвердить начало процесса.

1 time / 1 temp
2 time / 2 temp
> 2 zone

Переместите курсор > напротив пункта **2 Zone** и нажмите кнопку чтобы перейти к настройкам двух зон. Появится следующий экран:



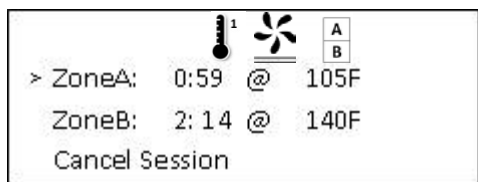
Выберите зону A и настройте временные и температурные режимы: **1 Time / 1 Temp** или **2 Time / 2 Temp**. Следуйте инструкциям, указанным в предыдущем разделе.

После того, как вы установили температуру для зоны A, пролистайте меню, чтобы выбрать > **Zone B**.

Затем выберите зону B и настройте временные и температурные режимы: **1 Time / 1 Temp** или **2 Time / 2 Temp**. Следуйте инструкциям, указанным в предыдущем разделе.



После того, как вы установили температуру для зоны B, пролистайте меню, чтобы выбрать пункт > **Edit Zone A** («Настроить зону A») или > **Start** (Запустить процесс сушки). Нажмите кнопку .

После начала процесса сушки появится следующий экран:



Примечание:

Индикатор будет подсвечен, пока обе зоны, A и B, активны.

Чтобы проверить, выполняется для зоны цикл 1 или цикл 2, листайте меню, пока курсор > не окажется напротив нужной зоны. Подсветка индикаторов  или  означает активность соответствующего цикла.

Мои рецепты

Для редактирования или создания нового рецепта:

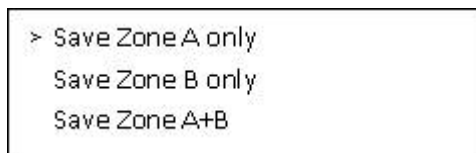
Убедитесь, что курсор > установлен напротив рецепта, который вы хотите отредактировать или создать. Нажмите .

Для изменения существующего рецепта поместите курсор > напротив **Edit** («Редактировать») и нажмите кнопку .

- Выберите > **Edit Name**, чтобы изменить название. Нажмите кнопку на панели управления.
 1. Нажмите для ввода или перемещайте курсор по буквам названия с помощью > и <
 2. Кнопками ^ и v меняйте буквы алфавита. Используйте > и < чтобы перемещать курсор вправо/влево. Чтобы удалить букву или пробел, нажмите ↵.
 3. Нажмите кнопку когда название будет полностью написано.
 4. Затем курсор > переместится напротив надписи **Done** («Готово»).
 5. Нажмите на кнопку чтобы сохранить рецепт.


Переместите курсор напротив > **Edit Settings** («Изменить настройки»), чтобы редактировать время, температуру и зоны. В соответствии с инструкциями, изложенными в предыдущих разделах, установите значения **1 Time / 1 Temp, 2 Time / 2 Temp** или **2 Zone**.

После того как вы выберете > **Save Recipe** («Сохранить рецепт»), выберите зону, для которой вы хотите его сохранить. Чаще всего для «Мои Рецепты» выбирается вся камера (зоны A+B).



Запуск или редактирование рецепта, сохраненного в My Recipes:

Начальный экран: Прокрутите меню до пункта > **My Recipes**. Нажмите
Или в любое время нажмите кнопку ☆ на панели управления.

Появится экран **My Recipes** и загорятся 2 иконки:  ☆

Кнопками ^ и v пролистайте список до рецепта, который необходимо отредактировать или запустить. Нажмите кнопку на панели управления.

На дисплее появится название рецепта и два пункта: **Start** («Пуск») или **Edit** («Редактировать»).

Чтобы запустить рецепт, установите курсор > напротив пункта **Start** и нажмите Дегидратор начнет работу.

В зависимости от настроек рецепта, на дисплее появятся обозначения:



Руководство по устранению неполадок

Все дегидраторы Excalibur перед отгрузкой проверяются специалистами предприятия на предмет механических недостатков или нарушений в электрике. Если после получения устройства вы обнаружили какие-либо повреждения или нарушения в работе дегидратора, обратитесь в авторизованный сервисный центр, контакты которого указаны на странице 15 настоящего руководства по эксплуатации.

- Аппарат не включается

Включите в розетку другой, работающий, прибор.

Проверьте, что электрический кабель дегидратора правильно подсоединен к прибору, убедитесь что вилка подключена к розетке.

Подключите аппарат к другой розетке и проверьте его работу.

Дегидратор не был включен. Нажмите переключатель питания.

- Вентилятор издает шум трения

Иногда из-за грубой перевозки аппарата лотки могут упереться в защитный экран вентилятора. Извлеките лотки и направьте на вентилятор сильный поток воздуха, чтобы определить место трения с экраном. Возможно, понадобится включить вентилятор, осторожно нажать на экран и послушать, откуда идет шум. Используя тонкогубцы, потяните за экран в месте соприкосновения, чтобы отогнуть его от лопастей вентилятора. Если после этого шум не исчез, выключите аппарат и обратитесь в авторизованный сервисный центр.

- Вентилятор работает, но нагрев не происходит

Вытащите лотки и визуально проверьте, что все провода установлены в клеммы. Вы можете обнаружить, что на вентиляторах и проводах находится пыль, которая могла появиться, в том числе, при транспортировке. При определенных обстоятельствах скопления пыли могли заблокировать контакты на термостате. Выключите дегидратор и обратитесь в авторизованный сервисный центр.

- Не происходит дегидратация

Возможно, вы вымыли продукты непосредственно перед сушкой. Перед тем, как поместить продукты в дегидратор, хорошо промокните их сухим полотенцем. В противном случае, дегидратору сначала придется высушить оставшуюся воду, и только после этого дегидрировать продукты. Убедитесь, что лотки не перегружены, и что продукты не перекрывают друг друга.

- Перегрев или слабый нагрев

Выключите аппарат и свяжитесь с авторизованным сервисным центром.

Полезные советы

- Нарезайте продукты ломтиками одинаковой толщины. Если этого не сделать, время сушки кусочков разной толщины будет отличаться. Лучше всего использовать слайсер.

- Можно загружать продукты большими или маленькими партиями. Если вы готовите небольшую партию, поместите оставшиеся пустые лотки в дегидратор. Ваш дегидратор может работать как со всеми лотками, так и без них.

- Экспериментируйте с длительностью сушки. Обязательно записывайте, какие продукты вы сушили, и сколько времени на это ушло, чтобы запомнить удачные рецепты.

- Вкусы у всех разные. Возможно, вам захочется, чтобы некоторые продукты сушились дольше для получения более хрустящей текстуры. А возможно вам понравится нежная текстура.

- Храните листы Paraflexh на дне дегидратора. Это отличный способ сохранить листы, если вы их не используете. Вы также можете использовать их в качестве поддона для остатков для более легкой чистки.

- Не уверены, что продукты достаточно высушены? Поместите несколько кусочков продукта в герметичный пакет и проверьте через несколько минут. Если вы увидите капли воды в пакете, вам потребуется досушить продукты. Небольшое запотевание пакета – нормальное явление, поскольку пища охлаждается.

- Продукты в одной части лотков для сушки просушиваются быстрее, чем в другой части. Что делать?

Поскольку дегидратор может высушить одну сторону быстрее, чем другую, в середине цикла сушки можно разворачивать лотки на 180 градусов. Это может ускорить процесс сушки и снизить потребление энергии.

- Во время сушки яблоки и груши потемнели и приобрели ржаво-коричневый цвет. Их безопасно есть?

Да. Фрукты, которые приобрели коричневатый цвет, безопасны для употребления. Многие фрукты могут окисляться в процессе сушки. Окисление происходит, когда мякоть плода подвергается воздействию воздуха. Предварительная обработка фруктов снижает окисление.

- Почему края фруктовой пастилы нужно делать толще, чем центр?

В случае с пастилой края смеси высыхают быстрее. Если края имеют такую же толщину, как и центральная часть, они высушатся слишком быстро и станут хрупкими.

- Фруктовая пастила очень тонкая и хрупкая. Хотелось бы сделать ее похожей на ту, которая продается в магазине. Как это сделать? Сочные свежие ягоды, такие как клубника, могут быть слишком жидкими, чтобы получить плотную жевательную текстуру, как у магазинной пастилы. Просто добавьте банан во время смешивания, смесь станет более густой, как и сама пастила. Залейте 200-250 г пюре на каждый лоток и дождитесь, пока она распределится по поверхности лотка. Не забывайте, что пюре должно иметь толщину примерно 6 мм по краям.

- Если истереть сушеные овощи в порошок, для чего их можно использовать?

Порошки из лука и чеснока – идеальные приправы для мяса и соусов. Из измельченных томатов можно приготовить томатный соус, пасту, кетчуп, сок или суп. Порошок приготовить легко. Высушите овощи в дегидраторе, а потом измельчите с помощью блендера. Храните порошок в герметичных бутылках или банках, чтобы он не впитывал в себя влагу из воздуха.

- Если некоторые кусочки продуктов высохнут, нужно ли их вытащить, чтобы дать просохнуть тем, которые еще влажные и избежать пересушивания?

Да. Если продукты высохнут, извлеките их и упакуйте. Остальные еще влажные кусочки должны оставаться в дегидраторе до полного высыхания. Однако, если нарезать продукты на кусочки одинаковой толщины и поворачивать лотки на 180 градусов в середине цикла, тогда сушка должна занять одинаковое время.

Ознакомьтесь с книгой рецептов. В ней представлены сотни цветных изображений и диаграмм. В книге подробно описаны все аспекты сушки: от листьев мяты до фисташек. Также опубликованы идеи для создания крафтовых поделок, приготовления йогурта и детского питания. Пробуйте, экспериментируйте и используйте книгу в качестве ориентира для приготовления своих собственных блюд.

Гарантия

Владельцу дегидрататора Excalibur RES12 предоставляется гарантия. На устройство распространяется гарантийный срок в течение 5 лет при домашнем использовании и 1 год при коммерческом использовании. На дополнительные аксессуары, детали, включая лотки для сушки, гарантия не распространяется. Также гарантия не распространяется на естественный износ любых деталей, таких как механизм дверцы. Если во время использования дегидрататора в нормальных условиях были обнаружены дефекты, фирма, согласно фактической дате получения письменного уведомления о дефектах в течение гарантийного периода, несет ответственность за замену или ремонт устройства.

Данная гарантия не распространяется на повреждения в результате:

1. Неправильного использования устройства, несоблюдения инструкций по эксплуатации;
2. Использования принадлежностей, не поставляемых производителем или уполномоченным изготовителем;
3. Ремонта или технического обслуживания в неуполномоченной компанией Excalibur ремонтной организации;
4. Повреждений, которые не были вызваны производителем, в том числе повреждений при транспортировке;
5. Несчастного случая, злоупотребления, порчи, неправильного обращения с устройством;
6. Внесения несогласованных с производителем изменений в конструкцию.

Приобретайте официально поставляемую продукцию Excalibur – то есть ту, которая была предназначена фирмой Excalibur для реализации на территории Российской Федерации и официально ввезена в Россию уполномоченным импортером. Официально поставляемая продукция имеет все необходимые сертификаты, маркируется уникальным серийным номером с кодом импортера, а также поддерживается гарантией изготовителя на всей территории Российской Федерации. При нелегальном ввозе продукции на территорию Российской Федерации нарушаются нормы таможенного законодательства и законодательства о защите прав интеллектуальной собственности. Авторизованные сервисные центры Excalibur не осуществляют бесплатную гарантийную поддержку продукции Excalibur, нелегально ввезенной в Россию. Вы имеете право на гарантийное обслуживание только в тех авторизованных сервис-центрах Excalibur, контактная информация которых указана в данном гарантийном талоне. Чтобы удостовериться, что изделие Excalibur предназначено для продажи на российском рынке и поддерживается гарантией Excalibur в указанных в данном гарантийном талоне сервисных центрах, вы можете проверить его серийный номер, предоставить копию гарантийного талона и получить соответствующее подтверждение от сервис-центра.

Гарантия

Контактная информация авторизованного сервис-центра:

Компания «Все Соки»

Адреса авторизованных сервисных центров в Москве и Санкт-Петербурге уточняйте на сайте vsesoki.ru/remont, по телефону 8-(800)-33-33-627 (звонок бесплатный) или по электронной почте remont@vsesoki.com.

СЕРВИС-ЦЕНТР ПРИНИМАЕТ ОБОРУДОВАНИЕ НА ДИАГНОСТИКУ И РЕМОНТ
ТОЛЬКО ПОСЛЕ ОФОРМЛЕНИЯ ЗАЯВКИ НА САЙТЕ ОФИЦИАЛЬНОГО
ПРЕДСТАВИТЕЛЬСТВА EXCALIBUR В РФ:
www.vsesoki.ru/remont

Для ускорения гарантийного обслуживания направьте заявку с подробным описанием дефекта устройства, приложенными фото или видео, отражающими суть проблемы.

Модель: Excalibur RES12

Серийный номер (Serial no): _____

Фирма-продавец: _____

Дата продажи: _____
(печать или штамп продавца)

Гарантийный талон будет являться недействительным в случае неполного или неверного заполнения, а также отсутствия печати продавца и подписи покупателя!

С условиями гарантии ознакомлен и согласен _____
(подпись покупателя)

Товар сертифицирован. Установленный производителем в соответствии с п. 2 ст. 5 Закона РФ «О защите прав потребителей» срок службы данного изделия равен гарантийному сроку при условии, что изделие используется согласно правилам и рекомендациям, изложенным в настоящем руководстве по эксплуатации, и применяемым техническим стандартам. Информацию о соответствии можно найти по адресу: vsesoki.ru

Excalibur®

Лучший дегидратор Америки

Excalibur, A Division of The Legacy Companies •
8250 Ferguson Ave. • Sacramento, CA 95828 916.381.4254
drying123.com

Официальное представительство в России:
vsesoki.ru

