ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ

ДЕГИДРАТОР
AIRHOT FD-6 / FD-10 / FD-15



Производитель оставляет за собой право вносить изменения в инструкцию, технические характеристики, внешний вид, комплектацию товара без предварительного уведомления.

Необходимо внимательно изучить данную инструкцию по эксплуатации до начала использования оборудования. Компания-производитель предоставил корректные указания в данной инструкции по эксплуатации. После прочтения, храните инструкцию вместе со счетом в течение всего срока эксплуатации.
Обновления программного обеспечения или технологий могут быть произведены без предварительного уведомления.

Содержание

1. Характеристика дегидратора
A. Краткое введение
B. Краткий обзор оборудования
C. Перечень основных компонентов оборудования

2. Принцип работы оборудования
A. Принцип работы оборудования

3. Технические характеристики и функции оборудования
A. Технические характеристики оборудования
B. Функции оборудования

4. Принцип и технология работы оборудования
A. Эксплуатация оборудования

5. Обработка и сушка продуктов питания
A. Обработка фруктов
B. Обработка овощей
C. Обработка мяса
D. Рекомендации по высушиванию цветов и трав

6. Правила техники безопасности
A. Соблюдение мер предосторожности
B. Памятка по безопасному использованию оборудования

7. Техническое обслуживание, ремонт и уход за оборудованием
A. Техническое обслуживание, ремонт и уход за оборудованием

8. Сервисное обслуживание
A. Сервисное обслуживание
B. Гарантийный талон

1. Характеристика дегидратора

A. Краткое введение

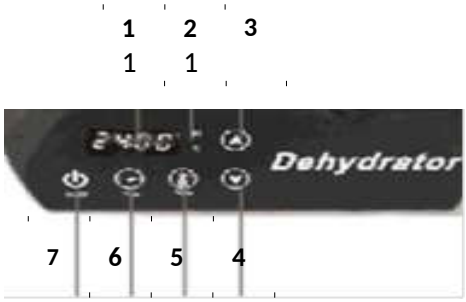
Дегидратор используется для фруктов, овощей, мяса, рыбы, трав и др. Идеально подходит для приготовления закусок для домашних животных.

B. Краткий обзор оборудования



C. Перечень основных компонентов оборудования

1. Время/температура2. Световой сигнал
3. Повышение температуры / времени
4. Понижение температуры / времени
5. Установка времени
6. Регулятор температуры
7. Включение / Выключение



2. Принцип работы оборудования

- Дегидратор оснащен электронагревателем, вентилятором, регулятором температуры и выключателем электропитания.
- Прикреплены лопасти радиатора к стандартной тепловой трубе для управления горячим воздухом, циркуляция которого служит для провеевания и сушки продуктов.
- Есть возможность регулировки времени и температуры при помощи регулятора температуры.

3. Технические характеристики и функции оборудования

A. Технические характеристики оборудования

МОДЕЛЬ	FD-6	FD-10	FD-15
Напряжение, В	220 В	220 В	220 В
Герц	50/60 Гц	50/60 Гц	50/60 Гц
Мощность, Вт	360 Вт	800 Вт	1000 Вт
Энергопотребление	5 часов/ кВт*час	3 часа/ кВт*час	2 часа/ кВт*час
Количество уровней	6 уровней	10 уровней	15 уровней
Размеры решеток	Д 295 мм Ш 200 мм	Д 385 мм Ш 285 мм	Д 490 мм Ш 370 мм
Направление воздушного цикла	Снизу вверх	Снизу вверх	Снизу вверх

B. Функции оборудования

Данные серии оборудования достаточно популярны в ЕС и США. Энергосберегающее оборудование с минимальным энергопотреблением, а так же функциями сушки овощей, фруктов, трав, фасоли, мяса, рыбы, хлеба, грибов и так далее. Продукты питания высушиваются горячим воздухом, без добавления красящих или пропитывающих веществ, а так же без добавления ароматизаторов. Кроме того, питательные вещества сохраняются, а срок хранения увеличивается. Удобно готовить натуральные продукты с насыщенным вкусом как для одного лица, так и для семьи. Упрощается процесс хранения продуктов, а так же сохраняется вкус и аромат (сушеные фрукты отличаются от аналогичных свежих и содержат минеральные вещества, а питательные вещества лучше сохраняются внутри). Температура не будет превышать 100 ° С и не изменит питательные вещества продуктов.
Данная модель оснащена регулятором температурного режима, Вы можете изменять температуру для разных продуктов питания с целью получения лучшего результата.
Дизайн данного оборудования отличается количеством уровней и Вы сможете самостоятельно выбрать в соответствии с Вашими потребностями.

4. Принцип и технология работы оборудования

A. Эксплуатация оборудования

a. Рекомендуемая температура для продуктов питания: травы/цветы:35-40°C; хлеб: 40-50°C; фрукты: 55-60°C; мясо/рыба: 65-68°C. Время высушивания определяется толщиной

продуктов (так же влияют температура окружающей среды и влажность). Чем тоньше продукт, тем быстрее он будет высушен.
b. Разложите обработанные продукты на решетки и установите необходимую температуру. Для фруктов и овощей не рекомендуется устанавливать температуру выше 63 °C, чтобы продукты не утратили витамины. Некоторые продукты имеют свойство защиты от высыхания, поэтому чтобы осуществить процесс сушки для подобного рода продуктов- необходимо их предварительно проварить данные фрукты в течение 1-2 минуты, затем опустить в холодную воду, после чего можно высушить.
c. После включения оборудования- повеет воздушный поток из передней дверцы и услышите звук рабочего состояния оборудования.
d. Необходимо установить желательное время сушки в соответствии с типом продукта питания и личных вкусов качеств (мягкие или хрустящие). Сушеные фрукты можно поместить в вакуумную упаковку или герметичную емкость, затем оставить в холодильнике
e. После установки оборудования, необходимо подключить его к сети питания, а затем установите переключатель на задней части оборудования в положение вкл. После включения светодиода на сенсорной панели необходимо запустить оборудование коротким нажатием вкл /выкл, после чего установить желаемое время сушки. Необходимо установить желаемую температуру. Оборудование работает согласно установленному времени и температуре. Время должно составлять не менее 1 часа, а температура- выше 35 ° C.

5. Обработка и сушка продуктов питания

A. Обработка фруктов
a. Очистите фрукты и исключите гнилые.
b. Нарежьте фрукты на куски. Во избежание окисления или изменения цвета, можно опустить кусочки фруктов в лимонад, соленую воду или ананасовый сок на 10 минут, после чего необходимо их высушить.
c. Чтобы у фруктов появился особенный аромат – можете добавить к фруктам молотую корицу, кокосовую муку или кокосовое масло.
d. Смешайте 1/4 стакана сока и 2 стакана воды (лучше натуральный сок), куда опустите фрукты на 2 часа (обращайте внимание на совместимость сока и фруктов, пример– яблочный сок для яблок) для сохранения естественного цвета, вкуса и аромата засушенным продуктам питания.

B. Обработка овощей
a. Используйте пароварку, кипяченую воду или масло для обработки таких продуктов как стручковая фасоль, цветная капуста, спаржа, картофель и т.д.
b. Опустите обработанные овощи в кипяченую воду на 3-5 минуты. Затем дайте им обсохнуть, после чего разложите на решетках.
c. Опустите овощи в лимонад на 2 минуты (можете выбрать любой из вышеуказанных способов).

C. Обработка мяса
a. Нарежьте мясо маленькими кусочками или тонкими полосками.
b. Отварите мясо в чистой воде и обсушите от влаги.
c. Замаринуйте мясо в течении двух часов, после чего протомите или сварите. Затем обсушите его и можете начинать процесс сушки мяса.

D. Рекомендации по высушиванию цветов и трав
a. Высушите свежие листья.

b. После высушивания необходимо упаковать их в бумажный пакет или герметичную емкость, затем убрать в темное место.

6.Правила техники безопасности

A. Соблюдение мер предосторожности

a. Установите оборудование на ровную горизонтальную поверхность и перед запуском убедитесь, что вентиляционные отверстия ничем не закрыты.

b. Время беспрерывной работы оборудования не может превышать 48 часов, для сохранения срока службы дегидратора.

c. Во время работы оборудования, запрещено добавлять воду или иные жидкости. Допускается накопление небольшого количества воды на решетках.

d. Во время работы оборудования необходимо убрать легковоспламеняющиеся вещества не менее чем на 2 метра.

e. Не раскладывайте продукты в несколько слоев на решетки, так как они должны хорошо обдуваться горячим воздухом со всех сторон. Для разных продуктов питания необходимо различное время сушки. (Примечание: после включения оборудования необходимо убедиться, что решетки установлены корректно. Если процесс сушки продуктов длиться более одного дня, можно продолжить на следующий день, но необходимо упаковать не досушенные продукты в герметичный пакет во избежание попадания влаги).

f. Во время работы оборудования, температура возле вентиляционных отверстий немного выше, потому для равномерной сушки продуктов питания необходимо менять местами решетки.

g. Если по завершению процесса сушки не планируете использовать высушенные продукты, следует упаковать их в герметичный пакет и убрать в холодильник.

h. При завершении работы оборудования – необходимо сразу очищать решетки, которые можно мыть и погружать в воду. Если остатки продуктов не очищаются – рекомендуется опустить в чистую воду на некоторое время, а затем снова почистить.

B. Памятка по безопасному использованию оборудования

Дегидраторы данной серии предназначены для домашнего использования или для небольших предприятий.

a. Разложите продукты питания на чистые решетки и не допускайте попадания воды на нагревательные элементы, находящиеся на дне внутри оборудования, иначе это может привести к короткому замыканию.

b. Не раскладывайте продукты питания на решетки в несколько слоев, так как это повлияет на время процесса сушки и качество

c. Убедитесь, что подключенное электропитание с безопасным заземлением и проверьте соответствие показателей напряжения и электропитания с обозначенным в помещении.

d. Во время работы дегидратора избегайте использования одной розетки совместно с иными устройствами, с высоким показателем энергопотребления.

e. Во время процесса сушки температура в оборудовании достаточно высокая, потому будьте внимательны во избежание получения ожога во время циркуляции горячего воздуха.

f. Внимательно следите за детьми и не допускайте их к работе с оборудованием.

Действия, указанные ниже, строго запрещены

A. *Запускать в работу дегидратор, в случае когда повреждены оборудование, кабель питания или вилка*

B. *Нарушение целостности/изменения для выявления неисправности или внесение изменений в конструкцию оборудования без инструктажа специалиста*

C. *Использовать химические вещества для очистки оборудования*

D. *Погружать оборудование в воду для очистки или мыть внутреннюю поверхность водой*

E. *Перемещать оборудование в режиме работы*

F. *Если вентилятор двигателя остановился (остановился поток воздуха из оборудования) необходимо немедленно отключить электропитание.*

G. *Самостоятельно осуществлять ремонт оборудования когда произошло короткое замыкание или произошла поломка*

7. Техническое обслуживание, ремонт и уход за оборудованием

A. Перед выполнением очистки оборудования, необходимо отключить электропитание и дать дегидратору полностью остыть.

B. После окончания процесса сушки продуктов питания, необходимо помыть решетки в теплой воде. Используйте мягкую тряпку и мыльную воду, в случае необходимости, после чего ополосните в чистой воде и насухо вытрите. Запрещено использовать коррозионные химические вещества, а так же запрещено использовать агрессивные химические вещества или металлическую щетку, так как они повредят поверхность оборудования и повлияют на срок службы дегидратора, а так же данные неправильные действия приведут к возникновению скрытой угрозой безопасности.

C. В случае, когда оборудование не используется в течение длительного времени, необходимо очистить его и упаковать. После чего убрать коробку в прохладное место с наличием системы вентиляции воздуха с целью недопущения образования влаги в воздухе.

8. Сервисное обслуживание

Необходимо внимательно изучить данную инструкцию по эксплуатации до начала ввода в эксплуатацию оборудования, так как в ней имеется информация необходимая для безопасной работы дегидратора и во избежание нежелательного ущерба.

Внимание:

Данное оборудование не подключается к внешнему таймеру, а так же отсутствует возможность персонального дистанционного управления оборудованием. Дегидратор относиться к типу устройств, которые работают под наблюдением человека