

Дегидраторы серии HFD



Руководство пользователя

Внимательно прочитайте это руководство перед использованием

EAC

Производитель: Guangzhou Unique Catering Equipment CO., LTD.

No.13, Dongjing Road, Donghua Industrial Zone, Renhe Town, Baiyun District, Guangzhou, PRC.

Храните это руководство весь срок службы устройства.

Все технические и эксплуатационные характеристики, габаритные размеры и дизайн, технические характеристики, представленные в данном руководстве, могут быть изменены без предварительного уведомления.

Оборудование предназначено для использования на предприятиях общественного питания.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Внимательно прочитайте это руководство перед использованием дегидрататора.

Несоблюдение правил безопасного использования может привести к травмам персонала или серьезному материальному ущербу.

1. Перед использованием дегидрататора убедитесь, что все его компоненты работают должным образом и выполняют свои функции. Проверьте все возможные обстоятельства, которые могут повлиять на работу устройства. Не используйте оборудование, если кабель питания поврежден или изношен.
2. Прежде чем подключать дегидрататор к электросети, убедитесь, что рычаг включения находится в положении «ВЫКЛ.», чтобы избежать непреднамеренного включения.
3. Перед ремонтом, заменой деталей и чисткой, обязательно отключайте дегидрататор от сети. Когда дегидрататор не используется, вынимайте вилку из розетки.
4. Храните дегидрататор в недоступном для детей месте, никогда не оставляйте его без присмотра. Следите за работой устройства.
5. Производитель не несет никакой ответственности в случае неправильного использования дегидрататора. Неправильное использование осушителя исключает любую возможность замены или ремонта по гарантии.
6. Ремонт электрических деталей оборудования должен выполняться уполномоченным дилером. Используйте только оригинальные запасные части и принадлежности. Любые изменения или модификация дегидрататора приводят к аннулированию гарантии. Никогда не открывайте заднюю панель дегидрататора. Никогда не снимайте заднюю решетку дегидрататора.
7. Не тяните за кабель, чтобы вынуть вилку из розетки. Не рекомендуется использовать удлинители для подключения дегидрататора к сети.
8. Поставьте дегидрататор на устойчивую поверхность. Все четыре ножки должны устойчиво стоять на ровной поверхности. Во время использования дегидрататор должен быть неподвижен.
9. Не используйте дегидрататор на открытом воздухе, рядом с горючими или взрывоопасными веществами.
10. Используйте устройство только в хорошо проветриваемом помещении. Не рекомендуется использовать дегидрататор в гараже или подобном месте.
11. Не перекрывайте вентиляционные отверстия на дверце или задней стенке дегидрататора. Оставьте расстояние не менее 30 см между стенами помещения и дегидрататором, чтобы обеспечить надлежащую циркуляцию воздуха.
12. Не используйте дегидрататор на легковоспламеняющихся поверхностях, таких как ковровое покрытие.
13. Во избежание поражения электрическим током не погружайте дегидрататор в воду или какие-либо другие жидкости. Не используйте это оборудование, если у вас мокрые руки. Не используйте вблизи проточной воды.
14. Перед чисткой любой части устройства выньте вилку из розетки. Ознакомьтесь со всеми инструкциями по чистке дегидрататора непосредственно перед чисткой.

15. После завершения чистки проверьте, что дегидратор полностью высох, прежде чем снова подключать его к сети. Если дегидратор не полностью высохнет, вы можете получить удар электрическим током.

16. Не используйте дегидратор на горячей плите или внутри нее. Сетевой кабель не должен свивать с дегидратора или касаться горячих поверхностей.

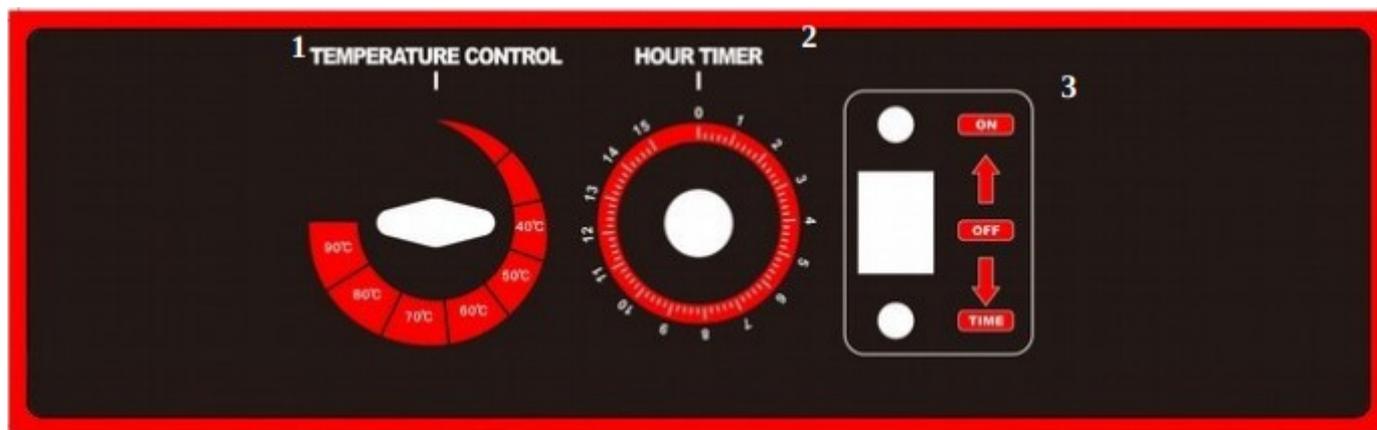
17. Соблюдайте осторожность! Во время использования поверхность дегидратора сильно нагревается. Вы можете обжечься.

18. Дегидратор имеет довольно острые края.

Обязательно сохраните это руководство!

Обращайтесь к данному руководству по мере необходимости и предоставляйте его в распоряжение тех, кому оно может понадобиться.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. Терморегулятор

2. Таймер (ч)

3. Выключатель питания ВКЛ./ВЫКЛ./ВРЕМЯ

4. Индикатор питания

5. Выключатель УФ-лампы

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	HFD-12	HFD-16
Мощность	1000 Вт	1500 Вт
Сетевое напряжение	220 В	220 В
Количество решеток	12 шт	16 шт
Размеры	464*402*440 мм	570*470*690 мм

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

1. Извлеките лотки из дегидратора. Выложите на лотки продукты, которые необходимо высушить. Разложите продукты так, чтобы они не соприкасались друг с другом. Не накладывайте продукты друг на друга. Оставьте достаточно места между продуктами, чтобы обеспечить надлежащую циркуляцию воздуха. Удалите с продуктов излишки воды, например, промокнув продукты бумажным полотенцем или салфеткой. Слишком высокая влажность может привести к снижению температуры в дегидраторе.

2. Поверните выключатель питания в положение «ВКЛ.» или «ВРЕМЯ».
3. Установите ручку терморегулятора на желаемый уровень нагрева. Рекомендуется поместить в дегидратор термометр (не входит в комплект), чтобы следить за температурой. При необходимости отрегулируйте температуру.
4. Установите ручку таймера на желаемое время сушки. Если выключатель находится в положении «ВРЕМЯ», дегидратор выключится по истечении установленного времени. Если необходимо, чтобы дегидратор продолжал работать, нажмите кнопку «ВКЛ.».
5. Прежде чем, загружать продукты в дегидратор, дайте ему прогреться в течение 5–10 минут.
6. В процессе сушки на некоторых продуктах могут образовываться капли воды. Их можно удалить, промокнув продукты бумажным полотенцем. Будьте осторожны, дегидратор очень горячий.

ВНИМАНИЕ: Время высыхания может варьироваться в зависимости от нескольких факторов, включая относительную влажность, температуру воздуха и толщину продукта, температуру и содержание жира. Фактическая температура дегидратора зависит от температуры окружающей среды (21 °C). Если дегидратор используется при другой температуре, продукты могут не нагреться до температуры, заданной на панели управления.

ЧИСТКА

ВНИМАНИЕ! Перед чисткой или ремонтом дегидратора достаньте вилку из розетки и переведите выключатель питания положение «ВЫКЛ.». Чистите лотки и внутренние поверхности дегидратора перед первым использованием дегидратора, а также после каждого использования.

1. Выключите дегидратор, выньте вилку из розетки.
2. Перед чисткой дайте дегидратору полностью остыть.
3. Извлеките лотки из камеры дегидратора.
4. Тщательно протрите корпус дегидратора (внутри и снаружи) влажной губкой или тканью.

ОСТОРОЖНО! У дегидратора острые края! Не допускайте попадания воды на нагревательные элементы дегидратора, которые расположены за решетками внутри корпуса на задней стенке. Вода может повредить электрические компоненты и увеличить риск поражения электрическим током.

Не погружайте дегидратор в воду.

5. Помойте лотки дегидратора теплой мыльной водой. Сполосните чистой водой и вытрите насухо.

УСТРАНЕНИЕ ПРОБЛЕМ ПРИ ХРАНЕНИИ И ПРИГОТОВЛЕНИИ

ВЛАГА В КОНТЕЙНЕРЕ

ПРИЧИНА: Недостаточно сухие продукты. Продукты нарезаны неровно, вследствие чего не могут полностью высохнуть. Высушенные продукты после охлаждения долгое время остаются лежать при комнатной температуре, и после этого в продуктах снова образуется влага.

УСТРАНЕНИЕ: Прежде чем доставать продукты из дегидрататора, убедитесь, что они высохли. Нарезьте продукты на равные части. Быстро остудите и сразу упакуйте.

ПЛЕСЕНЬ НА ПРОДУКТАХ

ПРИЧИНА: Недостаточно сухие продукты. В течение недели продукты не проверялись на содержание влаги. Продукты хранятся не в герметичном контейнере. Продукты хранятся при высокой температуре или в продуктах много влаги. Возможно, продукты высохли и затвердели только частично, то есть продукты были высушены при слишком высокой температуре, и высохли снаружи, но не изнутри.

УСТРАНЕНИЕ: Проверьте высыхание некоторых кусочков, проверяйте контейнер с продуктами в течение недели на влажность и, если необходимо, повторите сушку. Используйте герметичные контейнеры. Храните продукты в прохладном месте, то есть при температуре не выше 16 градусов. Сушите продукты при надлежащей температуре или пользуйтесь рекомендациями по сушке.

КОРИЧНЕВЫЕ ПЯТНА НА ПЛОДАХ

ПРИЧИНА: Выбрана слишком высокая температура сушки.

Плоды высохли.

УСТРАНЕНИЕ: Сушите продукты при надлежащей температуре или пользуйтесь рекомендациями по сушке. Часто проверяйте степень высушивания продуктов.

ПРОДУКТЫ ПРИЛИПАЮТ К ЛОТКАМ

ПРИЧИНА: Продукты не переворачивали.

УСТРАНЕНИЕ: Переворачивайте продукты лопаткой примерно через час сушки.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПРОДУКТОВ В ДЕГИДРАТОРЕ

ВЫБОР ПРОДУКТОВ

- Выбирайте продукты самого высокого качества. В сезон фрукты и овощи содержат больше питательных веществ и обладают великолепным ароматом. Мясо, рыба и птица должны быть чистыми и свежими.
- Не используйте продукты с потемнением и гнилью. Несколько испорченных плодов могут испортить всю

партию.

- Всегда используйте нежирное мясо. Перед сушкой срежьте с него как можно больше жира. ПРИМЕЧАНИЕ: при приготовлении положите под мясо бумажное полотенце, чтобы впитался оставшийся жир.

ПОДГОТОВКА ПРОДУКТОВ

Для получения хороших результатов важно правильно подготовить продукты. Если вы будете следовать этим простым рекомендациям, это значительно улучшит качество сушеных продуктов и сократит время приготовления.

Предварительно подготовленные продукты всегда выглядят вкуснее и привлекательнее, чем неподготовленные. Существует несколько способов приготовления продуктов, которые позволяют избежать окисления, которое приводит к потемнению яблок, груш, персиков и бананов при сушке:

- Удалите кожицу, косточки и сердцевину.
- Порежьте продукты на ломтики или кубики равного размера. Толщина кусочков должна быть 0,6–1,9 см. Максимальная толщина мяса должна быть 0,5 см.
- Потушите или пожарьте мясо при 71 °С, птицу при 74 °С.
- Сушка рыбы требует много труда. Рыба должна быть чистой и качественной. Удалите кости, тщательно промойте от крови. Готовьте рыбу на пару или запекайте при 93 °С до высыхания.
- Фрукты, покрытые восковым налетом (финики, персики, виноград, голубика, сливы и пр.) необходимо бланшировать, чтобы удалить воск. Это поможет быстрее испарить воду во время сушки.

- Бланширование может подготовить продукты к сушке. Продукты можно бланшировать двумя способами.

1. Бланширование в воде: наполните большую сковороду водой до половины. Доведите воду до кипения. Положите продукты в кипящую воду и накройте крышкой. Вытащите через три минуты. Разложите продукты на лотке для сушки.

2. Бланширование на пару: налейте в пароварку 5-7 см воды, чтобы довести ее до кипения. Выложите продукты в корзину и готовьте на пару в течение 3-5 минут. Достаньте продукты и разложите на лотке для сушки.

- Не накладывайте продукты друг на друга. Разложите продукты равномерно по лоткам дегидрататора.
- Проверьте степень высыхания через 6 часов, затем проверяйте каждые 2 часа, пока продукты не станут мягкими и хрустящими или твердыми и плотными, в зависимости от типа продукта.
- Проверьте состояние продуктов, убедитесь, что они полностью высохли, прежде чем доставать их из дегидрататора. Выньте или отрежьте небольшие кусочки, чтобы проверить степень высыхания изнутри. Если продукты все еще влажные, оставьте их на некоторое время в дегидрататоре.
- На каждом контейнере напишите название продукта, дату сушки и начальный вес. Чтобы улучшить технику сушки, ведите журнал записей.
- Для сохранения качества продуктов важно правильно их хранить. Упаковывайте продукты, когда они остынут. В прохладном темном и сухом месте продукты хранятся дольше. Идеальной температурой хранения считается 16 °С или ниже.
- Убирайте сушеные продукты в пластиковые пакеты для хранения, а затем в металлические или стеклянные емкости. При упаковке удалите как можно больше воздуха.
- Для сушеных продуктов прекрасно подходит вакуумная упаковка.
- Учитывайте, что в ходе сушки продукты теряют примерно от ¼ до ½ начального веса, и не режьте их на очень маленькие кусочки. Из одного килограмма свежего мяса получается примерно 450 г джерки.