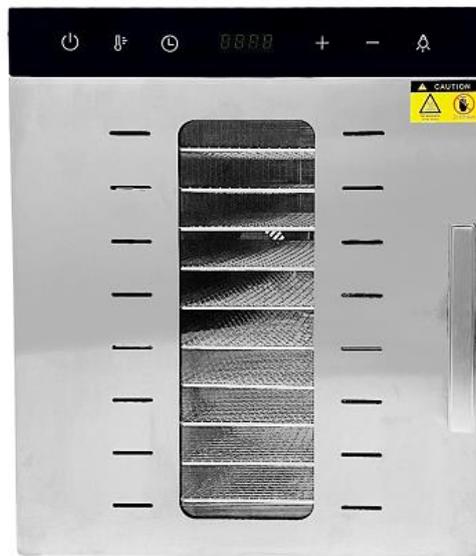


ПИЩЕВОЙ ДЕГИДРАТОР EKD-10G



РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

**Внимательно прочитайте это руководство перед
использованием дегидрататора**

Manufacturer: Hakka Brothers Machinery Co., Ltd.

Address: No.36 Taoyuan East Road, Songgang, Shishan, Nanhai, Foshan, Guangdong, China

СОДЕРЖАНИЕ

1. Краткое описание	1
2. Управление	2
3. Подготовка продуктови сушка.....	2
4. Меры предосторожности и требования безопасности	3
5. Чистка, техническое обслуживание и ремонт	4
6. Обслуживание после продажи	5

1. Краткое описание

А. Цифровая сенсорная панель управления



- : Включение/выключение
- : Регулировка температуры (от 30°C до 90°C)
- : Регулировка времени (24 часов)
- + : Увеличение температуры и времени
- : Уменьшение температуры и времени
- : Свет

Б. Характеристики

Модель	Напряжение	Частота	Мощность	Противни (шт.)	Размер противня (см)
EKD-10G	220-240 В	50 Гц	800 Вт	10	ДхШ 30х28

В. Особенности

- Оборудование для профессионального использования, но с ограниченной нагрузкой в рамках возможного объема.
- Низкое потребление энергии.
- Предназначены для сушки фруктов, трав, бобовых, мяса, рыбы, хлеба, грибов и других продуктов.
- При дегидратации горячим воздухом не добавляются никакие пигменты или вкусовые добавки и сохраняется пищевая ценность продуктов.
- Дегидратор — удобный способ готовить натуральные и богатые вкусом продукты.
- Такие продукты хорошо хранятся и сохраняют все минералы и питательные вещества, которые были в свежих овощах и фруктах.
- Температура регулируется для разных типов продуктов.
- Количество противней можно менять по мере потребности.

2. Управление

- Рекомендованная температура для обычных продуктов и фруктов:
- Травы и цветы: 35—40°C. Хлеб: 40—50°C. Плоды: 55—60°C. Мясо и рыба: 65—68°C. Длительность сушки определяется толщиной ломтиков, а также отчасти температурой и влажностью воздуха в помещении. Чем тоньше продукты, тем быстрее они высохнут.
- Положите нарезанные продукты на противни и выставьте нужную температуру на регуляторе. Чтобы сохранить витамины в овощах и фруктах, температура сушки не должна превышать 63°C. Продукты с защитной пленкой рекомендуется перед сушкой отварить в течение 1 — 2 минут, опустить в холодную воду и затем высушить.
- Когда устройство работает, воздух выходит из него через переднюю дверь и слышно, как работают вентиляторы.
- Время сушки регулируется в зависимости от продуктов и предпочтений (мягкие или хрустящие продукты). Сушеные фрукты можно хранить в специальных пакетах или герметичных банках в холодильнике.
- Подключите питание и включите устройство. На панели управления выберите нужный уровень. Затем нажмите на кнопку времени или температуры, чтобы задать нужное время или температуру. Минимальное время 1 час, минимальная температура 35°C. Сушку на любом уровне можно поставить на паузу или остановить. Когда нужно поднять температуру или изменить время, выберите требуемый уровень, затем отрегулируйте данные.

3. Подготовка продуктов и сушка

А. Фрукты

- Очистите плоды и уберите подгнившие.
- Нарезьте их на кусочки. Чтобы фрукты не окислились и не поменяли цвет, можно перед сушкой на 10 минут опустить кусочки в лимонад, подсоленную воду или ананасовый сок.
- Если фруктам необходимо придать аромат, можно добавить молотую корицу, молотый кокос или кокосовое масло. Чтобы сохранить природный цвет, вкус и запах сушеных продуктов, в 2 чашки воды и четверть чашки сока (предпочтительно натурального) опустите примерно на 2 часа фрукты. Лучше сочетать сок и фрукт, например, вымачивать яблоко в яблочном соке.

Б. Овощи

- Овощи, например, стручковую фасоль, цветную капусту, спаржу, картофель, отварите, приготовьте на пару или масле.

- Опустите подготовленные овощи в кипяченую воду на 3 — 5 минут. Дайте воде стечь и выложите на уровни для сушки.
- Опустите овощи на 2 минуты в лимонад.

Или используйте другой описанный выше способ подготовки.

В. Мясо

- Нарезьте мясо на небольшие и тонкие полоски или кусочки.
- Отварите мясо в простой воде и дайте воде стечь перед сушкой.
- На 2 часа положите мясо в маринад, затем его можно приготовить на пару или отварить.
- После того, как вода стекла, мясо можно подвергнуть сушке.

Г. Травы и цветы

- Сушка свежих листьев
- Когда листья высохнут, положите их в бумажные пакеты или герметичные банки и храните в прохладном месте.

4. Меры предосторожности и требования безопасности

А. Меры предосторожности при управлении устройством

- Перед использованием устройства поставьте устройство на плоскую платформу и убедитесь, что перед вентилятором ничего нет.
- Для максимального увеличения срока службы самое длительное время использования не должно превышать 48 часов.
- Во время работы устройства горючие материалы должны находиться на расстоянии не менее 2 метров от устройства.
- Во время сушки следите за тем, чтобы ничто не мешало движению горячего воздуха, не кладите на противни много продуктов или продукты с чрезмерным весом. Разные продукты имеют разное время высыхания. Примечание: когда машина включена, убедитесь, что противни находятся в правильном положении. Если продукты не могут быть высушены в течение дня, вы можете высушить их на следующий день. Храните не высушенные продукты в герметичных пакетах, чтобы избежать попадания влаги.
- Когда дегидратор работает, температура вблизи вентилятора выше. Чтобы продукты высыхали более равномерно, мы предлагаем переставлять противни.
- После сушки, если вы не используете продукты сразу, их можно положить в герметичные пакеты и хранить их в холодильнике.
- Чистите противни сразу после использования устройства. Противни можно замачивать и мыть. Если следы от продуктов не отмываются, замочите противни в чистой воде и затем вымойте снова.

Б. Требования безопасности

- Для безопасного использования устройства внимательно прочтите это руководство.
- Это устройство не может управляться с помощью внешнего таймера или

индивидуальной системы дистанционного управления.

- Ограничьте доступ детей к этому устройству. Дети и лица с ограниченными сенсорными способностями, а также без опыта использования не должны пользоваться устройством. Ограничьте доступ к устройству для таких лиц.
- Дегидратор относится к устройствам, требующим контроля со стороны человека.
- Раскладывайте продукты на чистые противни. Не допускается попадание капель воды на внутреннее дно или электрический нагревательный элемент, так как это приводит к короткому замыканию.
- Не перегружайте противни продуктами, это увеличивает время сушки и снижает качество.
- Подключайте устройство к безопасной заземленной розетке, характеристики сети должны соответствовать указанным на шильдике.
- Не подключайте устройство в одну розетку с другими мощными электроприборами.
- Во время работы устройство сильно нагревается, соблюдайте осторожность, чтобы не обжечься горячим воздухом.

В. Запрещенные действия

- Не используйте устройство, если поврежден корпус, кабель питания или вилка.
- Не пытайтесь диагностировать и вносить изменения в конструкцию без привлечения специалистов.
- Не используйте химические средства для чистки устройства.
- Не опускайте устройство в воду для чистки, не мойте корпус водой.
- Не передвигайте устройство во время работы.
- Если остановится мотор вентилятора и воздух не выдувается, сразу отключите питание.
- Не пытайтесь отремонтировать самостоятельно, если устройство повреждено или произошло короткое замыкание.

5. Чистка, техническое обслуживание и ремонт

- Перед чисткой отключите устройство от сети и дайте ему остыть.
- После высыхания продуктов вымойте противни в теплой воде. При необходимости используйте мягкую ткань и мягкие моющие средства, протрите насухо. Не используйте коррозионные моющие средства. Очистка химическими средствами или жесткой металлической губкой также запрещена, поскольку эти методы повреждают поверхность машины и снижают срок службы. Такие неправильные действия приводят к скрытой угрозе для безопасности.
- На время долгого простоя очистите устройство и уберите его в упаковочную коробку. Поставьте коробку в прохладное и хорошо проветриваемое место, чтобы избежать накопления влаги.

6. Обслуживание после продажи

- Внимательно прочитайте руководство перед использованием устройства, это поможет вам безопасно использовать его и избежать ненужных потерь.
- При обнаружении дефекта устройства обратитесь к специалистам для ремонта устройства.
- Если у вас есть какие-либо сомнения или вопросы, обратитесь в центр обслуживания.

Основания для отказа от гарантийного обслуживания и замены

- В гарантийный талон не внесены точное название модели, места и даты продажи.
- Устройство неисправно вследствие ненадлежащего использования.
- Устройство неисправно вследствие удара, падения, возгорания, пожара, землетрясения, удара молнии, урагана, наводнения и т.п.
- Гарантия аннулируется автоматически в случае самостоятельного ремонта без разрешения компании.

