ДЕГИДРАТОР-СУШИЛКА
AIRHOT FD-16H



Пожалуйста, внимательно прочтите данное руководство перед использованием оборудования

СОДЕРЖАНИЕ

1. Краткое введение 1

2. Принцип работы оборудования 2

3. Подготовка и сушка продуктов 3

4. Меры предосторожности и указания по технике безопасности 3

5. Очистка, ремонт и техническое обслуживание оборудования 4

6. Послепродажное обслуживание 5

1. **Краткое введение**

A. Цифровая сенсорная панель управления



1. : Включение/выключение оборудования.
2. : Установка температуры (от 30°C до 90 °C).
3. : Установка таймера (24 часа).
4. + : Для увеличения времени и температуры.
5. - : Для уменьшения времени и температуры.
6. : Подсветка.

B. Технические характеристики оборудования

Модель	Вольт	Герц	Ватт	Решетки (шт)	Размер решеток (см)
Airhot FD-16	220-240В 110-120В	50Hz 60Hz	1500Вт	16	Д40*Ш38

C. Особенности оборудования

- Энергосбережение, низкое энергопотребление.
- Сушит овощи, фрукты, зелень, фасоль, мясо, рыбу, хлеб, грибы и т. д.
- Горячий воздух обезвоживает продукты. Без добавления пигмента, адгезива или ароматизатора; сохраняет питательные вещества.
- Очень удобно готовить натуральную пищу с насыщенным вкусом для отдельного человека или всей семьи.
- Высушенные продукты легче хранить (сухофрукты отличаются от свежих фруктов тем, что они высушены и содержат минеральные вещества и питательные вещества).

- Регулируемая температура; вы можете устанавливать различные температуры в соответствии с различными продуктами питания.
- Выбор количества решеток в зависимости от ваших потребностей.

2. Принцип работы оборудования

- Температура, рекомендуемая для обычных продуктов питания / фруктов:
- Травы/цветы: 35-40℃, хлеб: 40-50℃, фрукты: 55-60℃, мясо/рыба: 65-70℃. Время сушки определяется толщиной продукта/фрукта (некоторое влияние оказывают температура и влажность окружающей среды). Чем тоньше продукт / фрукт, тем быстрее он будет высушен.

- Выложите нарезанные продукты на решетки и отрегулируйте температуру до требуемого значения. Температура для фруктов и овощей не должна превышать 65℃, чтобы избежать разрушения витаминов. Если вам нужно обеззаразить какие-либо продукты, рекомендуется проварить их в течение 1-2 минут и опустить в холодную воду, а затем высушит.

- Когда оборудование включено, из передней двери выходит воздух, и вы можете слышать звук работы вентилятора.

- Отрегулируйте время сушки в соответствии с различными продуктами и личными предпочтениями (мягкие или хрустящие). Сухофрукты можно положить в пакет для сохранения свежести или герметичные емкости, а затем хранить их в холодильнике.

- Подключитесь к источнику питания и включите оборудование, загорится панель управления, выберите необходимый уровень дегидратации с помощью кнопок. Затем нажмите кнопку время / температура, чтобы установить нужное вам время/температуру. Время должно составлять более 1 часа, а температура должна превышать 35℃. При необходимости вы можете приостановить на время или остановить совсем процесс дегидратации. Когда вам нужно увеличить температуру или отрегулировать время, сначала выберите нужный параметр, а затем установите его с помощью соответствующих кнопок.

3. Подготовка и сушка продуктов

A. Фрукты
- Вымойте фрукты и удалите порченые.
- Нарежьте фрукты на кусочки. Чтобы избежать окисления и изменения цвета, вы можете опустить кусочки фруктов в лимонный сок, соленую воду или ананасовый сок на 10 минут и подсушить, затем их можно помещать в дегидратор.
- Если вы хотите, чтобы фрукты обладали особым ароматом, вы можете добавить в них корицу, кокос или кокосовое масло. Возьмите 1/4 стакана сока и 2 стакана воды (лучше, если сок натуральный), замочите фрукты примерно на 2 часа (следите за сочетанием сока и продуктов, например, яблочный сок подходит для яблок), чтобы сохранить естественный цвет, вкус и аромат сушеных продуктов.

B. Овощи
- Готовьте овощи на пару, отваривайте их или смазывайте маслом, например, зеленую, фасоль, цветную капусту, спаржу, картофель и так далее.
- Подготовленные овощи опустите в кипящую воду на 3-5 минут. Слейте воду и выложите слоями для просушки.

- Опустите овощи в лимонный сок на 2 минуты.

(Вы можете выбрать любой из вышеперечисленных способов).

C. Мясо

- Нарежьте мясо кусочками или соломкой, чтобы оно было тонким и некрупным.
- Отварите мясо в чистой воде и слейте воду перед сушкой.
- Замаринуйте мясо в течение двух часов, затем вы можете приготовить его на пару или отварить.
- Мясо можно дегидрировать после того, как оно будет обсушено.

D. Травы и цветы

- Высушивайте свежие листья.
- После высыхания положите их в бумажный пакет или герметичные емкости, а затем поставьте в прохладное место.

4. Меры предосторожности и указания по технике безопасности

A. Меры предосторожности во время использования оборудования.

- Перед использованием оборудования поставьте его на ровную поверхность и убедитесь, что перед вентилятором нет препятствий.
- Максимальное время использования не должно превышать 48 часов, чтобы продлить срок службы оборудования.
- Во время работы устройства легковоспламеняющиеся вещества должны находиться на расстоянии не менее 2 метров от оборудования.
- Во время сушки, пожалуйста, поддерживайте естественный поток горячего воздуха, не кладите продукты с избыточным весом на решетки, и продукты не должны нагромождаться друг на друга. У разных продуктов разное время сушки. (Примечание: когда оборудование включено, пожалуйста, убедитесь, что решетки находятся в правильном положении. Если продукты нельзя высушить в течение суток, вы можете высушить их на следующий день. Пожалуйста, храните недосушенные продукты в герметичных пакетах, чтобы избежать попадания влаги).
- Когда оборудование работает, температура рядом с вентилятором выше. Чтобы высушить продукты более равномерно, мы рекомендуем менять расположение решеток.
- После того, как продукты будут высушены, если вы их не используете сразу, вы можете разложить высушенные продукты в герметичные пакеты и хранить их в холодильнике.
- По окончании использования оборудования, пожалуйста, своевременно очищайте решетки. Решетки можно промыть или окунуть в воду, если есть пригоревшие продукты или решетки не поддаются очистке, мы рекомендуем подержать их в чистой воде некоторое время, а затем снова промыть их.

B. Техника безопасности.

- Для безопасного использования оборудования, пожалуйста, внимательно прочтите данное руководство.
- Данное оборудование подходит только для домашнего использования или аналогичных объектов.
- Этим оборудованием нельзя управлять с помощью внешнего таймера или индивидуальной системы дистанционного управления.

- Детям должно быть трудно дотянуться до этого оборудования. Следите за детьми и за теми, у кого присутствуют сенсорные ограничения и нет опыта использования, не позволяйте им пользоваться данным оборудованием.
- Оборудование для дегидратации продуктов относится к устройствам с контролем со стороны человека.
- Выкладывайте продукты на очищенные решетки, не допуская попадания воды на электронагреватель, иначе произойдет короткое замыкание.
- На решетках не должно быть слишком много продуктов, это повлияет на время высыхания.
- Убедитесь, что источник питания подключен к безопасному заземлению, а также что он соответствует обозначенным на паспортной табличке оборудования напряжению и источнику питания.
- Избегайте совместного использования розетки с другими устройствами с высоким энергопотреблением во время использования оборудования.
- Рабочий блок имеет высокую температуру, пожалуйста, будьте осторожны с вентиляцией горячего воздуха, чтобы избежать ожогов.

C. Действия, специально запрещенные.
- Использование дегидратора при повреждении его основного корпуса, кабеля питания, штепсельной вилки.
- Проверка неисправностей и замена конструкции оборудования без указания специалистов.
- Использование химикатов для очистки оборудования.
- Помещать оборудование в воду для его очистки или очистки поверхности основного корпуса водой.
- Перемещать оборудование во время работы.
- Когда двигатель вентилятора остановлен (воздух не выходит), следует немедленно отключить питание.
- Самостоятельный ремонт оборудования, если устройство неисправно или вышло из строя.

5. Очистка, ремонт и техническое обслуживание

- Перед чисткой пользователь должен вынуть вилку из розетки и подождать, пока устройство остынет.
- После того, как продукты высохнут, вымойте решетки теплой водой. При необходимости используйте мягкую ткань или чистящие средства, вытирайте решетки насухо. Использование агрессивных химических чистящих средств запрещено. химическими средствами или жесткой металлической щеткой также запрещена, так как эти методы нанесут вред поверхности оборудования и повлияют на срок службы устройства, а неправильные действия создадут скрытую угрозу безопасности.
- Если оборудование не используется в течение длительного времени, пожалуйста, очистите его и поместите в упаковочную коробку. Поставьте коробку в прохладное место с хорошей вентиляцией, чтобы избежать попадания влаги.

6. Послепродажное обслуживание

- Пожалуйста, внимательно прочтите руководство перед использованием данного оборудования, это поможет вам безопасно использовать его и избежать ненужных потерь.
- Наша компания предоставит бесплатное техническое обслуживание по истечении 1 года гарантии только в соответствии с указаниями из Руководства.
- При возникновении неисправности (не механической) ее должны устранить специалисты.
- Пожалуйста, свяжитесь с нашим персоналом по послепродажному обслуживанию, если у вас есть какие - либо сомнения или вопросы.

Ниже приведен список случаев, не относящихся к бесплатному гарантийному обслуживанию или замене оборудования.

- Не указаны правильная модель, место покупки и дата покупки оборудования.
- Неисправность оборудования и его поломка из - за несоблюдения инструкций по эксплуатации.
- Неисправность или утрата оборудования по причине крушений, падений, сгорания, пожара, землетрясения, грома, тайфуна, наводнения и т. д.
- Гарантия автоматически прекращается при самостоятельном ремонте без согласования с нашей компанией.

Гарантийный талон

(Пожалуйста, сохраните его)

<table>
<tr><td>ФИО</td><td></td><td>Телефон</td><td></td></tr>
<tr><td>Место продажи
Дата продажи</td><td></td><td>Модель</td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="8">Причина ремонта или замены</td><td colspan="2">Причина ремонта или замены</td><td>Дата ремонта</td></tr>
<tr><td colspan="2"></td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2"></td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2"></td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2"></td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2"></td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2"></td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2"></td><td></td></tr>
<tr><td>Описание неисправности</td><td colspan="3"></td></tr>
</table>

Еще раз благодарим Вас за покупку нашей продукции.