Пищевой Дегидратор



- Пожалуйста, внимательно прочтите данное руководство пользователя перед использованием оборудования
- Все права принадлежат компании
- Внешний вид данного устройства зависит от фактического оборудования
- Пожалуйста, храните руководство пользователя надлежащим образом
- Техническое и программное обеспечение данного оборудования могут быть обновлены без предварительного уведомления

Фотографии приведены только для справки,
в зависимости от доступного ассортимента.

Содержание

1. Введение

1. 1.Обзор ---------- 2

2. Изображения оборудования ---------- 2

3. Панель управления---------- 2

2. Принципы работы оборудования

1. Принципы работы оборудования---------- 3

3. Технические параметры и характеристики оборудования

1. Технические параметры оборудования ---------- 3

2. Характеристики оборудования---------- 3

4. Принципы и методы эксплуатации оборудования

2. 1.Инструкции по эксплуатации ---------- 3

5. Предварительная обработка и дегидратация пищевых продуктов

1. Предварительная обработка фруктов---------- 4

2. Предварительная обработка овощей---------- 4

3. Предварительная обработка мясных продуктов ---------- 4

4. Предварительная обработка лекарственных средств из цветов и трав ---------- 4

6. Меры предосторожности при использовании и инструкции по технике безопасности

1. Меры предосторожности при использовании---------- 4

3. 2.Инструкции по технике безопасности---------- 5

7. Очистка, техническое обслуживание и уход за оборудованием

4. Очистка, техническое обслуживание и уход за оборудованием ---------- 5

8. Инструкции по охране окружающей среды

1. Инструкции по охране окружающей среды---------- 6

9.

1. Обслуживание клиентов ---------- Последняя страница

2. Талон на гарантийное обслуживание ---------- Последняя страница

1. Введение. Пищевой дегидратор

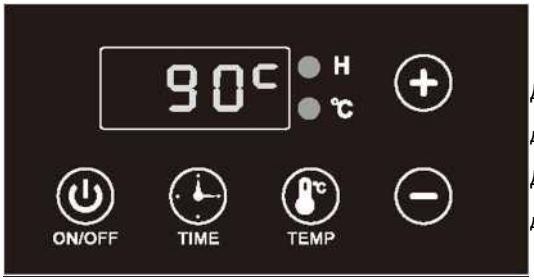
1. Обзор

Этот дегидратор пищевых продуктов подходит для сушки с помощью воздуха фруктов, овощей, чая, мяса, креветок и растительных лекарственных средств.

2. Изображения доступных моделей оборудования



3. Панель управления



Диапазон времени дегидратации: от 30 минут до 24 часов.

Диапазон температур дегидратации: от 30°C до 90°C.

2. Принципы работы оборудования

Этот дегидратор пищевых продуктов оснащен нагревательной трубкой / двигателем на уровне вытяжки / кнопкой регулировки температуры и выключателем питания. Он использует нагревательную трубу ребристого типа и двигатель на уровне вытяжки для выдувания горячего воздуха. Затем воздух образует циркуляцию горячего воздуха, которая приводит к низкотемпературной сушке воздухом. Температура и время могут быть установлены контроллером.

3. Технические параметры и характеристики оборудования

1. Технические параметры оборудования

Модель	Напряжение	Частота	Мощность
См. паспортную табличку оборудования			

2. Характеристики оборудования

Эта серия оборудования очень популярна на рынке, и она экономит энергию и требует низкого энергопотребления. Это оборудование может легко и быстро дегидрировать различные овощи, фрукты (кожуру), ваниль, травы, бобы, мясо, рыбу и креветки, хлеб, грибы, чай и другие ингредиенты горячим воздухом. Питательные ингредиенты будут сохранены без добавления каких-либо пигментов, добавок или ароматизаторов. Сушка продлевает время хранения продуктов. Это облегчает отдельным лицам и семьям приготовление вкусной натуральной питательной пищи и делает ее более удобной для хранения. Вкус дегидрированных фруктов отличается от вкуса свежей плодов, поскольку сухофрукты высушиваются на воздухе, а минералы в пище концентрируются и удерживают питательные вещества.

Температура сушки не превышает 75 °C, по сравнению с духовкой не происходит повреждения питательных веществ продуктов и подгорания. Температура и время регулируются. Вы можете установить разную температуру и время для разных продуктов, чтобы добиться наилучшего эффекта. Держатель для многослойных продуктов. Вы можете свободно комбинировать продукты в соответствии со вкусом пищи, который вам нужен.

4. Принципы и методы эксплуатации оборудования

1.Инструкции по эксплуатации

1. Общие рекомендации по температуре сушки пищевых продуктов: лекарственные травы / цветы 35-40 °C, хлеб 40-50°C, овощи 50-55°C, фрукты 55-60°C, мясо / рыба 65-68°C. Время дегидратации зависит от толщины продукта (температура окружающей среды и влажность также влияют на время, например, зимой.....). Чем тоньше продукт, тем быстрее он высыхает.
2. Равномерно распределите предварительно обработанные продукты на каждом лотке и установите необходимую температуру. Температура сушки овощей и фруктов не должна быть выше 75 ° C, чтобы не повредить питательные вещества, такие как витамины в пище. Некоторые фрукты следует отварить в течение 3-10 минут, охладить в холодной воде и слить воду перед помещением в дегидратор.
3. Когда дегидратор находится в рабочем состоянии, из вентиляционного отверстия двери выходит сильный поток воздуха. Вы можете услышать звук выдувания воздуха, когда оборудование работает.
4. Выберите время сушки (например, мягкое или хрустящее) в соответствии с различными продуктами и личными вкусами. Сухофрукты можно положить в герметичный пакет на молнии, герметичную бутылку и хранить в холодильнике.
5. После того, как оборудование будет установлено, пожалуйста, подключите источник питания, включите выключатель устройства. Когда индикатор сенсорной панели начнет мигать, слегка нажмите переключатель на сенсорной панели, затем нажмите время, выберите установленное время, затем нажмите температуру, выберите желаемую температуру. Машина должна работать должным образом после установки времени и температуры. Время должно быть установлено на 1 час или выше, температура должна быть выше 35 °C. Теперь устройство должно работать.

5. Предварительная обработка и дегидратация пищевых продуктов

1. Предварительная обработка фруктов

1. Вымойте фрукты и избавьтесь от испорченных частей и косточек.
2. Нарежьте фрукты ломтиками. Чтобы предотвратить окисление и обесцвечивание, ломтики фруктов можно замочить в лимонном соке или рассоле на 10 минут, затем слить воду.
3. Если вы хотите, чтобы фрукты имели особый вкус, вы можете добавить молотую корицу, кокосовую стружку или кокосовое масло.
4. Возьмите 1/4 стакана сока и добавьте 2 стакана воды (лучше натуральная вода) и замочите нужные фрукты в специях примерно на 2 часа. Высушенный продукт может сохранить свой естественный цвет, вкус и аромат.

2. Предварительная обработка овощей

1. Предварительно обработайте паром, кипящей водой или маслом такие овощи как: зеленая фасоль, цветная капуста, брокколи, спаржа и картофель.
2. Положите подготовленные овощи в кипящую воду примерно на 3-10 минут, слейте воду и отставьте в сторону, чтобы овощи подсохли.
3. Замочите овощи в лимонном соке примерно на 2 минуты.
4. Выберите один из трех описанных выше методов.

3. Предварительная обработка мясных продуктов

1. Сначала нарежьте мясо ломтиками или полосками. Не рекомендуется нарезать мясо на слишком большие или слишком толстые куски.
2. Тщательно отварите мясо в чистой воде, затем слейте воду и обсушите мясо.
3. Замаринуйте мясо в маринаде более чем на 2 часа, затем приготовьте мясо на пару или сварите, слейте воду и обсушите.

4. Предварительная обработка цветов и лекарственных растений

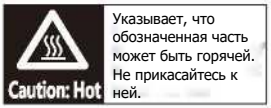
1. Рекомендуется использовать свежие листья.
2. После дегидратации положите травы в бумажные пакеты или стеклянные банки и поместите их в прохладное и темное место.

6. Меры предосторожности при использовании и инструкции по технике безопасности

1. Меры предосторожности при использовании

1. Перед началом работы с этим дегидратором пищевых продуктов, пожалуйста, установите оборудование на ровную поверхность или стол и всегда следите за тем, чтобы вентиляционные отверстия не были засорены или перекрыты.
2. Максимальное время каждого использования не должно превышать 48 часов, чтобы не повлиять на срок службы всего оборудования.
3. Не добавляйте воду или любую другую жидкость, во время работы дегидратора. Допускается небольшое количество капель воды на держателе для пищевых продуктов.
4. Когда машина работает, не размещайте никаких легковоспламеняющихся предметов в радиусе 2 метров вокруг.
5. При сушке, пожалуйста, убедитесь, что влага в резервном блоке естественным образом испаряется, и не помещайте тяжелые продукты на лоток или не перекрывайте разные продукты. Время сушки разных продуктов разное (Примечание: Когда дегидратор работает, пожалуйста, убедитесь, что лотки находятся в правильном положении. Если нет достаточно времени, чтобы высушить продукты за один день, вы можете высушить их на следующий день. В этом случае, пожалуйста, положите продукты, которые не были высушены, в контейнер или герметичный пакет, чтобы избежать попадания влаги.)
6. Чем ближе лоток находится к воздуховыпускному отверстию, тем выше температура. Чтобы сделать сушку более равномерной, рекомендуется регулярно менять положение лотков для достижения лучшего эффекта сушки!
7. После дегидратации пищи, если она не должна быть съедена немедленно, высушенную пищу следует немедленно запечатать в контейнер или пластиковый пакет, и рекомендуется хранить ее в холодильнике.
8. После использования, пожалуйста, своевременно очистите лотки. Лотки можно промыть или смочить водой. Если на лотке застряли сухофрукты или мясо и его невозможно очистить, рекомендуется замочить лоток водой на два часа перед чисткой.

2. Инструкции по технике безопасности



Указывает, что обозначенная часть может быть горячей. Не прикасайтесь к ней.



Устройство или предмет, прикосновение к которым запрещено (например, движущиеся части и т.д.)

Чтобы безопасно использовать оборудование для производства орехов, вы должны внимательно прочитать инструкцию перед использованием. Эта серия дегидраторов для сушки фруктов применима только к бытовым и аналогичным электроприборам. Машина для производства сухих фруктов не может работать с помощью внешнего таймера или независимой системы дистанционного управления.

1. Этот дегидратор пищевых продуктов представляет собой рабочую машину, управляемую человеком.
2. Поместите продукты на очищенный лоток и не допускайте попадания воды на контроллер цепи дегидратора. В противном случае это может привести к короткому замыканию.
3. Не кладите слишком много продуктов на лоток, это может повлиять на эффект сушки.
4. Убедитесь, что подключенный источник питания имеет безопасное заземление, а напряжение должно соответствовать напряжению, указанному на оборудовании.
5. Избегайте использования общих розеток с другими мощными приборами.
6. Машины большой мощности без вилок следует подключать к выключателям защиты от утечки тока.
7. Температура этого устройства высока в рабочем состоянии. Пожалуйста, будьте осторожны, открывая дверь. Горячий воздух и прикосновение к ней могут привести к ожогам.
8. Пожалуйста, обратите внимание на использование оборудования детьми и людьми с физическими, сенсорными или умственными недостатками, а также людьми, которым не хватает эмпирических знаний.
9. Во время процесса нагрева, пожалуйста, не прикасайтесь к корпусу оборудования, чтобы избежать ожогов. Корпус оборудования все еще сохраняет остаточное тепло в течение 30 минут после завершения рабочего процесса, пожалуйста, не прикасайтесь к корпусу во избежание ожогов.

Категорически запрещено

1. Не используйте устройство, если корпус машины, шнур питания или розетка повреждены.
2. Не устраняйте неполадки и не изменяйте структуру оборудования самостоятельно. Когда шнур питания поврежден, вы не должны заменять его самостоятельно или при помощи непрофессионального персонала.
3. Не используйте химические средства для очистки или сушки оборудования.
4. Категорически запрещается промывать внешнюю поверхность основного блока сушилки или помещать его в воду для очистки.
5. Запрещается перемещать оборудование при включенном питании.
6. Если рабочее колесо двигателя внезапно останавливается (без воздуха) во время использования, питание дегидратора пищевых продуктов должно быть немедленно отключено, чтобы избежать пересыхания нагревательной трубки.

7. Очистка, техническое обслуживание и уход за оборудованием

1. Убедитесь, что вилка питания отсоединена от розетки. Дайте оборудованию остыть перед чисткой. После сушки продуктов вымойте лотки теплой водой с помощью мягкой хлопчатобумажной ткани. При необходимости используйте чистящие средства, подходящие для использования в пищевой промышленности, для чистки посуды и вытрите насухо. Очистка агрессивными моющими средствами, химическими чистящими средствами или металлическими скребками не допускается. Это может повредить поверхность оборудования, повлиять на срок службы и потенциально привести к угрозе безопасности.
2. Если агрегат не будет использоваться в течение длительного времени в будущем, пожалуйста, очистите его и поместите в проветриваемое и сухое место, чтобы избежать снижения производительности из-за влаги.
3. Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен профессиональным специалистом производителя, его сервисным агентом или аналогичным квалифицированным специалистом, чтобы избежать опасности.

8. Инструкции по охране окружающей среды

В соответствии с "Требованиями к маркировке опасных веществ с ограниченным использованием в электронных и электротехнических изделиях" GB / T 26572 -2011 (также известный как China RoHS2.0), в следующих разделах перечислены названия и содержание опасных веществ, которые могут содержаться в этом продукте. **Эта форма подготовлена в соответствии с положениями SJ/T11364.**

Название детали	Опасные вещества					
	Свинец (Pb)	Ртуть (Hg)	Кадмий (Cd)	Шестивалентный хром (Cr(VI))	Полибромированный дифенил (PBB)	Полибромированный дифенил эфир (PBDE)
Передняя крышка	**O**	**O**	**O**	**O**	**O**	X
Нижняя пластина	**O**	**O**	**O**	**O**	**O**	**O**
Обшивка корпуса	**O**	**O**	**O**	**O**	**O**	**O**
Переключатель питания	**O**	**O**	**O**	**O**	**O**	**O**
Интерфейс подачи Питания	**O**	**O**	**O**	**O**	**O**	**O**
Вентилятор	**O**	**O**	**O**	**O**	**O**	**O**
Стэнд	**O**	**O**	**O**	**O**	**O**	**O**
Кабель	X	**O**	**O**	**O**	**O**	**O**
Панель управления/AMC	X	**O**	X	**O**	**O**	**O**
Нагревательные элементы	X	**O**	X	**O**	**O**	**O**
Шнур питания	X	**O**	**O**	**O**	**O**	**O**
Решетка	**O**	**O**	**O**	**O**	**O**	**O**
Высокопрочный корпус	**O**	**O**	**O**	**O**	**O**	**O**

O: Указывает на то, что содержание этого опасного вещества во всех однородных материалах оборудования ниже предельного значения, предусмотренного в GB/T26572 (1EC62321).
X: Указывает на то, что опасное вещество, содержащееся по крайней мере в одном из однородных материалов оборудования, превысило предельные значения, указанные в GB/T26572. Однако агрегаты отмечены знаком «X», что означает, что в промышленности существуют отработанные и альтернативные технологии.



Период использования для защиты окружающей среды

Маркировка на изделии указывает на то, что срок использования для защиты окружающей среды составляет 10 лет. Срок использования электронных и электрических изделий в целях защиты окружающей среды - это срок, в течение которого токсичные и опасные вещества или элементы, содержащиеся в электронных и электрических изделиях, не будут внезапно протекать или видоизменяться, а пользователи не будут загрязнять окружающую среду или наносить серьезный ущерб человеческому организму и надлежащим образом использовать электронные и электрические изделия.

"Положения об управлении утилизацией отходов электрических и электронных изделий" - Оперативные инструкции для лучшего надзора и защиты земли, когда пользователи больше не нуждаются в этом продукте, или срок службы оборудования подходит к концу. Пожалуйста, следуйте соответствующим законам и правилам по утилизации отходов электрических и электронных изделий и передайте оборудование местным производителям с признанной на национальном уровне квалификацией по вторичной переработке отходов.

9. Обслуживание клиентов

Внимательно прочитайте все инструкции перед первым использованием. Это поможет вам безопасно и правильно использовать и обслуживать дегидратор, чтобы не вызвать ненужных потерь. В случае неисправности оборудования или возникновении проблем с качеством, наша компания предоставит бесплатное гарантийное обслуживание сроком на один год, при условии, что вы используете оборудование в обычном режиме в соответствии с инструкциями. Помимо годичного гарантийного срока, также доступно платное техническое обслуживание. Если дегидратор выходит из строя из-за повреждений, не вызванных действиями человека, он должна быть отремонтирован персоналом профессиональной ремонтной мастерской или завода-изготовителя. Если у вас возникли какие-либо проблемы или возникли какие-либо вопросы, пожалуйста, свяжитесь с нашей службой поддержки клиентов.

Гарантийное обслуживание или обмен не распространяются на следующие обстоятельства:

1. Вы не можете правильно заполнить талон гарантийного обслуживания: модель оборудования, адрес покупки, данные о покупке или другую соответствующую информацию.
2. Неисправность и повреждение изделия из-за несоблюдения вами инструкций пользователя.
3. Неисправности и повреждения, вызванные ударом, падением и возгоранием.
4. Неисправности и повреждения из-за пожара, землетрясения, удара молнии, тайфуна, наводнения и других стихийных бедствий.
5. Повреждения, вызванные самостоятельным ремонтом, который проводится без разрешения нашей компании, автоматически прекращают гарантийное обслуживание оборудования.

Талон гарантийного обслуживания

(Пожалуйста, держите талон при себе)

Название		Телефон	
Адрес покупки/Продавец		Модель оборудования	

Причины ремонта или замены	Причина (Замены/Ремонта)	Дата
Подробная информация о неисправности		

Благодарим вас за то, что вы снова выбрали наш продукт.