



HURAKAN

ІНСТРУКЦІЯ

ДЕГІДРАТОРИ

МОДЕЛІ: HKN-DHD10G,



ЗМІСТ

1. Вступ — 3

1-1-1. Зображення загального вигляду продукту — 3

1-1-2. Цифрова панель керування — 3

2. Технічні характеристики та особливості продукту — 4

2-1. Технічні характеристики — 4

2-2. Особливості — 5

3. Принцип роботи продукту — 5

4. Підготовка та сушіння продуктів — 6

4-1. Підготовка фруктів — 6

4-2. Підготовка овочів — 6

4-3. Підготовка м'яса — 7

4-4. Рекомендації щодо сушіння трав і квітів — 7

5. Запобіжні заходи та зауваження щодо безпеки — 7

5-1. Заходи під час використання — 7

5-2. Зауваження щодо безпеки — 8

5-3. Наступні дії категорично заборонені — 8

6. Очищення, ремонт і технічне обслуговування продукту — 9

1. Вступ до машини для сушіння фруктів

Короткий опис

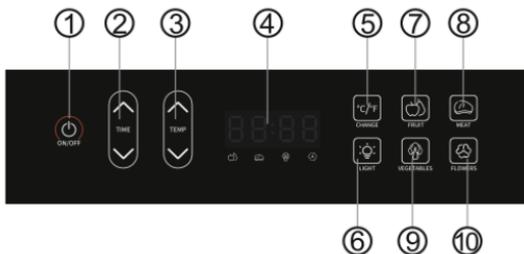
Машина для сушіння фруктів підходить для фруктів, овочів, м'яса, риби, трав тощо.

Вона ідеально підходить для приготування ласощів для домашніх тварин.

1-1-1. Зображення загального вигляду продукту



1-1-1. Цифрова панель керування'



- | | |
|-------------------------------------|-------------------------|
| 1. ON/OFF | 4. Дисплей |
| 2. Збільшення/зменшення часу | 5. Зміна °C/°F |
| 3. Збільшення/зменшення температури | 6. Керування підсвіткою |

7. Режим сушіння фруктів: автоматично встановлюється на 65°C / 149°F протягом 10 годин.
8. Режим сушіння м'яса: автоматично встановлюється на 65°C / 149°F протягом 11 годин.
9. Режим сушіння овочів: автоматично встановлюється на 55°C / 131°F протягом 9,5 годин.
10. Режим сушіння квітів: автоматично встановлюється на 50°C / 122°F протягом 9 годин.

Примітка: час і температура сушіння є орієнтовними, вони залежать від вологості та товщини інгредієнтів.

2. Технічні характеристики та особливості продукту

2-1. Технічні характеристики

Характеристика	HKН-DHD10G	HKН-DHD12G	HKН-DHD16G
Кількість рівнів	10	12	16
Розмір решіток (мм)	290x290	290x290	290x290
Відстань між решітками (мм)	-	-	-
Температурний режим (°C)	+30/+90	+30/+90	+30/+90
Матеріал	нерж. сталь	нерж. сталь	нерж. сталь
Скляні дверцята	Так	Так	Так
Освітлення	-	-	-
Таймер (год.)	24	24	24
Габарити (мм)	432x317x442	432x317x502	432x317x620
Потужність (кВт)	0.8	0.8	0.8
Напруга (В)	220	220	220
Вага (кг)	9.9	11.0	14.1

2-2. Особливості

Ця серія обладнання користується великим попитом у ЄС та США. Вона енергоощадна, має низьке енергоспоживання та може сушити овочі, фрукти, трави, боби, м'ясо, рибу, хліб, гриби тощо. Гаряче повітря висушує продукти без додавання барвників, клеїв або ароматизаторів. При цьому зберігається поживна цінність, а термін зберігання продовжується. Це дуже зручно для приготування натуральної їжі з насиченим смаком як для себе, так і для всієї родини. Така їжа легше зберігається та має виразніший смак (сухофрукти відрізняються від свіжих тим, що містять мінерали, а поживні речовини краще зберігаються всередині).

Температура не перевищує 100 °С, тому поживна цінність продуктів не втрачається.

Завдяки регульованій температурі ви можете встановлювати різні режими залежно від типу продукту для досягнення найкращих результатів. Багаторівнева конструкція дозволяє адаптувати пристрій під власні потреби.

3. Принцип роботи обладнання

а. Рекомендована температура сушіння для різних продуктів:

- трави/квіти: 35–40 °С
- хліб: 40–50 °С
- фрукти: 55–60 °С
- м'ясо/риба: 65–68 °С

Час сушіння залежить від товщини продукту (також впливають температура навколишнього середовища та вологість повітря). Чим тонше продукт, тим швидше він висохне.

б. Викладіть підготовлені продукти на решітки та встановіть потрібну температуру. Температура для фруктів та овочів не повинна перевищувати 63 °С, щоб не зруйнувати вітаміни. Деякі фрукти мають природний захист від висихання — у таких випадках рекомендується попередньо проварити їх

у кип'ятку 1–2 хвилини, потім охолодити у холодній воді та тільки після цього сушити.

Коли пристрій увімкнено, з передніх дверцят виходить тепле повітря, а також чути роботу вентилятора.

c. Оберіть час сушіння відповідно до типу продукту та особистих уподобань (м'який або хрусткий результат). Готові сухофрукти можна зберігати в пакетах для збереження свіжості, герметичних банках або в холодильнику.

d. Після встановлення машини підключіть її до розетки та увімкніть живлення за допомогою кнопки на задній панелі. Коли світлодіод на сенсорній панелі загориться, легенько натисніть кнопку увімкнення/вимкнення, щоб вибрати режим. Далі виберіть температуру. Пристрій працює лише після встановлення часу та температури. Мінімальний час — 1 година, мінімальна температура — 35 °С.

4. Підготовка та сушіння продуктів

4-1. Підготовка фруктів

a. Помийте фрукти та видаліть зіпсовані або гнілі.

b. Наріжте фрукти шматочками. Щоб уникнути окислення та зміни кольору, замочіть їх на 10 хв у лимонад, підсолону воду або ананасовий сік, а потім висушіть.

c. Якщо бажаєте надати фруктам особливого аромату, можна додати корицю, кокосову олію або інші ароматизатори.

d. Змішайте 1/4 соку з 2 чашками води (якщо можливо — натуральної) і замочіть фрукти на приблизно 2 години. Важливо підбирати відповідний сік до відповідного фрукта (наприклад, яблучний сік до яблук), щоб зберегти природний колір, смак та аромат сушеного продукту.

4-2. Підготовка овочів

a. Використовуйте пар, кип'ячену воду або обробку в олії для таких овочів, як стручкова квасоля, цвітна капуста, спаржа, картопля тощо.

b. Оброблені овочі варіть у кип'яченій воді протягом 3–5 хвилин. Потім зцідіть і розкладіть на решітках для сушіння.

c. Також можна замочити овочі в лимонаді на 2 хвилини (можна використати й будь-який із попередніх методів).

4-3. Підготовка м'яса

- a. Наріжте м'ясо на шматочки або смужки — тонко або дрібно.
- b. Відваріть м'ясо в чистій воді, зцідіть і висушіть.
- c. Замаринуйте м'ясо на 2 години, після чого можна його пропарити або відварити.

4-4. Рекомендації щодо сушіння трав і квітів

- a. Використовуйте свіжі листя.
- b. Після сушіння зберігайте їх у паперових пакетах або герметичних пляшках у темному місці.

5. Запобіжні заходи та зауваження щодо безпеки

5-1. Заходи під час використання

- a. Встановлюйте прилад на рівну поверхню. Перед використанням переконайтеся, що перед вентиляційним отвором нічого не розташовано.
- b. Максимальний час безперервної роботи — не більше 48 годин, щоб не скоротити термін служби.
— Під час роботи не додавайте воду або рідину. Дозволяється лише незначна вологість на лотках.
- c. Під час роботи приладу тримайте легкозаймисті предмети на відстані не менше 2 метрів.
- d. Під час сушіння забезпечуйте вільну циркуляцію гарячого повітря. Не кладіть надто багато продуктів на решітки, щоб уникнути скупчення.
— Різні продукти мають різний час сушіння. Переконайтеся, що решітки встановлено правильно. Якщо за один день продукт не висох, продовжуйте сушіння наступного дня. Зберігайте недосушені продукти в герметичних пакетах, щоб уникнути зволоження.
- e. Температура біля вентиляції зазвичай вища — для рівномірного сушіння рекомендується час від часу змінювати положення решіток.
— Після завершення сушіння, якщо ви не використовуєте продукт одразу, зберігайте його в герметичних пакетах або в холодильнику.
- f. Після завершення роботи обов'язково очистіть решітки. Їх можна промити або замочити. Якщо залишилися залишки фруктів або м'яса, які важко відмити, замочіть решітки в чистій воді, а потім вимийте.

5-2. Зауваження щодо безпеки

Щоб безпечно користуватися пристроєм, уважно прочитайте цей посібник.

Особливе зауваження:

Цей пристрій не можна використовувати з зовнішніми таймерами або дистанційним керуванням.

- a. Розміщуйте їжу лише на чисті решітки. Заборонено, щоб вода потрапляла всередину на нагрівальний елемент — це може спричинити коротке замикання.
- b. Не кладіть занадто багато їжі на решітки, інакше це вплине на час і якість сушіння.
- c. Переконайтесь, що підключення здійснюється до заземленої розетки з напругою, що відповідає технічним вимогам.
- d. Не вмикайте пристрій у розетку з іншими потужними електроприладами.
- e. Під час роботи пристрій нагрівається — обережно поводьтеся з гарячим повітрям, щоб уникнути опіків.
- f. Слідкуйте за дітьми та людьми, які не мають достатнього досвіду користування — не допускайте їх до використання пристрою.

5-3. Наступні дії категорично заборонені

- a. Використання пристрою з пошкодженим корпусом, кабелем або вилкою.
- b. Самостійне розбирання чи модифікація без участі фахівців.
- c. Використання хімічних засобів для чищення машини.
- d. Занурення пристрою у воду або миття його корпусу водою.
- e. Переміщення пристрою під час роботи.
- f. Якщо зупинився мотор вентилятора (немає повітряного потоку) — негайно вимкніть живлення.
- g. Самостійний ремонт у разі короткого замикання або поломки.

6. Очищення, ремонт і технічне обслуговування

- a. Перед очищенням обов'язково вимкніть пристрій з розетки й дайте йому охолонути.
- b. Після сушіння їжі промийте решітки теплою водою. Використовуйте м'яку тканину або м'які мийні засоби. Агресивні хімічні речовини, абразиви та жорсткі металеві сітки заборонені — вони можуть пошкодити поверхню пристрою, скоротити термін його служби та створити приховану небезпеку.
- c. Якщо пристрій довго не використовується — очистіть його, упакуйте в коробку, та зберігайте у сухому, добре провітрюваному місці, щоб уникнути вологості.

Виробник: Guangzhou Weikai Catering Equipment Co.,LTD, No.2, Longzhong Street, Shihu Village, Taihe Town, Baiyun District, Guangzhou, PRC
Імпортер: ТОВ “РЕСТЕКВІП” м.Київ, пр. Леся Курбаса 2г

