

Сушильная машина пищевая



- Пожалуйста ознакомьтесь с инструкцией перед использованием
- Все права защищены
- Характеристики данного изделия зависит от его модели
- Пожалуйста сохраняйте инструкцию
- Технологии и программное обеспечение может быть обновлено без предварительного уведомления

Изображение приведено в
качестве примера

Содержание:

1. Введение

- 1. Общее представление ----- 2 стр
- 2. Изображения оборудования ----- 2 стр
- 3. Панель управления ----- 2 стр

2. Принцип работы оборудования

- 1. Принцип работы оборудования ----- 3 стр

3. Параметры и технические характеристики оборудования

- 1. Параметры оборудования ----- 3 стр
- 2. Технические характеристики оборудования ----- 3 стр

4. Методы и принципы работы оборудования

- 1. Инструкция по эксплуатации ----- 3 стр

5. Предварительная обработка и сушка продуктов

- 1. Предварительная обработка фруктов ----- 4 стр
- 2. Предварительная обработка овощей ----- 4 стр
- 3. Предварительная обработка мяса ----- 4 стр
- 4. Предварительная обработка лечебных трав и цветов ---- 5 стр

6. Меры предосторожности при использовании и инструкция по технике безопасности

- 1. Меры предосторожности при использовании ----- 5 стр
- 2. Инструкция по технике безопасности ----- 6 стр

7. Уход и обслуживание оборудования

- 1. Уход и обслуживание оборудования ----- 7 стр

8. Требования по охране окружающей среды

- 1. Требования по охране окружающей среды ----- 7 стр

9.

- 1. Сервисная служба ----- оборотная страница инструкции
- 2. Гарантийный талон ----- оборотная страница инструкции

1. Инструкция сушильной машины пищевой :

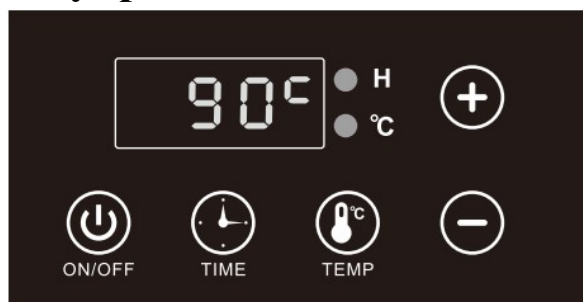
1. Общее представление

Данный сушильный аппарат подходит для сушки фруктов, овощей, листьев чая, мяса, креветок и лечебных трав.

2. Изображения оборудования



2. Панель управления



Временной диапазон: от 30 мин до 24 часов
Температурный режим: от 30 °С до 90 °С

2. Принцип работы оборудования :

Данное оборудование оснащено нагревательной трубкой, мотором на уровне крышки, кнопкой регулировки температуры и выключателем питания. Он использует ребристую нагревательную трубку и мотор на уровне крышки для подачи горячего воздуха. Затем воздух формирует циркуляцию горячего воздуха, что обеспечивает эффект сушки при низкой температуре. Температура и время могут быть установлены с помощью контроллера.

3. Параметры и технические характеристики оборудования:

1. Параметры оборудования

Модель	Напряжение	Частота	Мощность
Проверьте на шильде			

2. Технические характеристики оборудования

Данная линейка продуктов пользуется большой популярностью на рынке благодаря своей энергоэффективности и низкому потреблению электроэнергии. Этот дегидратор позволяет легко и быстро сушить горячим воздухом самые разные продукты: овощи, фрукты (включая кожуру), ваниль, зелень, бобовые, мясо, рыбу, морепродукты, хлеб, грибы, чай и многое другое. При этом питательные вещества надежно сохраняются, так как процесс не требует добавления красителей, ароматизаторов или каких-либо других искусственных добавок. Сушка значительно увеличивает срок годности продуктов, позволяя вам и вашей семье без труда готовить полезную и вкусную натуральную пищу, которую удобно хранить. Вкус сухофруктов отличается от свежих плодов, поскольку в процессе сушки минералы и питательные вещества концентрируются, что делает продукт более насыщенным.

Температура сушки не превышает 75°C. В отличие от духовки, этот щадящий режим не разрушает ценные вещества в продуктах и не способствует образованию вредных соединений.

Прибор оснащен регулировкой температуры и времени. Вы можете индивидуально подбирать режим для каждого типа продуктов, добиваясь идеального результата.

Многоярусная система лотков предоставляет полную свободу для творчества. Вы можете комбинировать разные ингредиенты, создавая собственные вкусовые композиции.

4. Методы и принципы работы оборудования:

1. Инструкция по эксплуатации

1. Рекомендуемые температуры для сушки различных 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 сушки зависит от толщины кусочков (на время также влияют температура и влажность окружающей среды, например, зимой...). Чем тоньше кусочки, тем быстрее они высохнут.

-
2. Равномерно разложите предварительно обработанные продукты на каждом уровне сушиллки и установите нужную температуру. Для овощей и фруктов температура не должна превышать 75 °С, чтобы не повредить питательные вещества, такие как витамины. Некоторые фрукты перед загрузкой в сушиллку следует бланшировать (проварить 3-10 минут), охладить в холодной воде и дать стечь.
 3. Когда дегидратор работает, из вентиляционного отверстия на передней дверце ощущается заметный поток воздуха. При работе машины слышен звук подачи воздуха.
 4. Выбирайте время сушки (до состояния мягких или хрустящих сухофруктов) в зависимости от вида продуктов и личных предпочтений. Готовые сухофрукты можно поместить в zip-пакет, герметичную банку и хранить в холодильнике.
 5. Порядок включения: После установки машины подключите ее к электросети и включите общий выключатель на аппарате. Когда панель управления начнет мигать, слегка нажмите кнопку включения на сенсорной панели. Затем нажмите кнопку «Время», установите нужное время, после нажмите кнопку «Температура» и выберите желаемую температуру. Аппарат должен начать работу после установки времени и температуры. Время должно быть установлено на 1 час или более, температура — выше 35 °С. После этих настроек машина должна работать.

5. Предварительная обработка и сушка продуктов:

1. Предварительная обработка фруктов

1. Вымойте фрукты и удалите поврежденные и подпорченные части.
2. Нарежьте фрукты ломтиками. Чтобы предотвратить окисление и потемнение, дольки фруктов можно замочить в лимонном соке или подсоленной воде на 10 минут, а затем дать жидкости стечь.
3. Если вы хотите, чтобы фрукты приобрели особый аромат, можно добавить корицу в порошок, кокосовую стружку или кокосовое масло.
4. Возьмите 1/4 чашки сока и добавьте 2 чашки воды (лучше использовать натуральную воду) и замочите в этом маринаде желаемые фрукты примерно на 2 часа. Это поможет готовым сушеным продуктам сохранить свой натуральный цвет, вкус и аромат.

2. Предварительная обработка овощей

1. Проведите предварительную обработку паром, кипятком или маслом. Например: стручковая фасоль, цветная капуста, брокколи, спаржа и картофель.
2. Поместите подготовленные овощи в кипящую воду примерно на 3-10 минут, откиньте на дуршлаг, а затем разложите на поддоне для сушки.
3. Замочите овощи в лимонном соке примерно на 2 минуты.
4. Выберите один из трёх приведённых выше методов.

3. Предварительная обработка мяса

1. Сначала нарежьте мясо ломтиками или полосками. Не рекомендуется делать куски слишком большими или толстыми.

-
2. Тщательно отварите мясо в чистой воде до готовности, затем слейте воду и обсушите его.
 3. Замаринуйте мясо в маринаде более чем на 2 часа, затем пропарьте или отварите его, слейте жидкость и обсушите.

4. Предварительная обработка лечебных трав и цветов

1. Рекомендуются использовать свежие листья.
2. После дегидрации (сушки) поместите травы в бумажные пакеты или стеклянные банки и храните в прохладном, тёмном месте.

6. Меры предосторожности при использовании и инструкция по технике безопасности:

1. Меры предосторожности при использовании

1. Перед началом работы с этой сушилкой для продуктов разместите устройство на ровной поверхности пола или стола и следите, чтобы вентиляционные отверстия всегда оставались свободными.
2. Максимальная продолжительность одного цикла сушки не должна превышать 48 часов, чтобы не повлиять на срок службы прибора.
3. Не добавляйте воду или любые другие жидкости во работы сушилки. Допускается наличие небольшого количества капель воды на поддонах для продуктов.
4. Во время работы прибора не размещайте легковоспламеняющиеся предметы в радиусе 2 метров от него.
5. Во время сушки убедитесь, что влага на поддонах испарилась естественным образом. Не размещайте слишком тяжелые продукты на поддонах и не кладите разные продукты друг на друга. Время сушки для разных продуктов отличается. (Примечание: Во время работы сушилки убедитесь, что все поддоны установлены правильно. Если вам не хватило времени полностью высушить продукты за один день, вы можете продолжить сушку на следующий день. В этом случае поместите недосушенные продукты в контейнер или герметичный пакет, чтобы они не отсырели.)
6. Чем ближе поддон расположен к выходному отверстию воздуха, тем выше температура. Для более равномерной сушки рекомендуется периодически менять поддоны местами для достижения лучшего результата.
7. После дегидрации (сушки), если вы не планируете употреблять продукты сразу, их следует немедленно герметично упаковать в контейнер или пластиковый пакет. Рекомендуется хранить такие продукты в холодильнике.
8. После использования своевременно вымойте поддоны. Их можно ополоснуть или замочить в воде. Если к поддону прилипли кусочки сушеных фруктов или мяса, и их не удастся отчистить, рекомендуется замочить поддон в воде на два часа перед мытьем.

2. Инструкция по технике безопасности



Обозначает, что определённые части оборудования могут быть горячие и прикасаться не



Оборудование или части оборудования, которые трогать запрещено (например, подвижные части и т.д.)

В целях безопасного использования машины для сушки фруктов перед использованием внимательно ознакомьтесь с инструкцией.

Машины для сушки фруктов данной серии предназначены только для бытовых и аналогичных электроприборов.

Машина для сушки фруктов не может работать при наличии внешнего таймера или независимой системы дистанционного управления.

1. Данная сушильная машина является машиной, работающей под контролем человека.
2. Размещайте продукты на очищенном лотке и не допускайте попадания воды на контроллер цепи сушиллки. В противном случае это может вызвать короткое замыкание.
3. Не размещайте слишком много продуктов на лотке, это может ухудшить эффект сушки.
4. Убедитесь, что подключенный источник питания заземлен, а напряжение соответствует напряжению, указанному на изделии.
5. Избегайте использования одной розетки с другими приборами высокой мощности.
6. Высокомощные машины без вилок должны быть подключены к устройствам защитного отключения (УЗО).
7. Корпус изделия сильно нагревается во время работы. Будьте осторожны при открытии дверцы: горячий воздух и прикосновение к поверхностям могут вызвать ожоги.
8. Не допускайте использование прибора детьми и лицами с физическими, сенсорными или психическими нарушениями, а также людьми без соответствующего опыта и знаний.
9. Во время процесса нагрева не прикасайтесь к корпусу во избежание ожогов. Корпус сохраняет остаточное тепло в течение 30 минут после окончания сушки, не прикасайтесь к нему, чтобы избежать ожогов.

Запрещенные действия:

1. Запрещается эксплуатация при повреждении корпуса прибора, сетевого шнура или розетки.
2. Запрещается самостоятельная разборка, ремонт или модификация конструкции прибора. При повреждении сетевого шнура его замену должен производить только квалифицированный специалист.
3. Не используйте химические чистящие средства для мойки или сушки прибора.
4. Категорически запрещается мыть корпус сушиллки под струей воды или погружать его в воду для очистки.

5. Запрещено перемещать прибор, включенный в сеть.

6. В случае внезапной остановки двигателя (прекращения подачи воздуха) во время работы, необходимо немедленно отключить сушилку от электросети, чтобы предотвратить перегрев нагревательного элемента.

7. Уход и обслуживание оборудования:

1. Перед очисткой обязательно отключите сетевой шнур от розетки и дайте прибору полностью остыть.

2. После сушки продуктов промойте лоток теплой водой с помощью мягкой хлопковой ткани. При необходимости можно использовать моющие средства, разрешенные для контакта с пищевыми продуктами. После мойки протрите поверхности насухо. Запрещается использовать для очистки коррозионные моющие средства, химические очистители или жесткие металлические щетки. Это повредит поверхность прибора, сократит срок его службы и может создать угрозу безопасности.

3. Если вы не планируете использовать прибор в течение длительного времени, очистите его и уберите на хранение в сухое, хорошо проветриваемое место, чтобы избежать повреждения из-за влажности.

4. В случае повреждения сетевого шнура, его замена должна производиться только квалифицированным специалистом от производителя, в авторизованном сервисном центре или аналогичной профильной организации во избежание опасности.

8. Требования по охране окружающей среды:

Согласно «Требованиям к маркировке ограничения использования опасных веществ в электротехнической и электронной продукции» GB/T 26572-2011 (также известным как Китайская RoHS 2.0), в следующих разделах приведены названия и содержание опасных веществ, которые могут присутствовать в данном изделии.

Данная форма составлена в соответствии с положениями стандарта SJ/T 11364.

Название	Опасные вещества					
	Свинец (Pb)	Ртуть (Hg)	Кадмий (Cd)	Шестивалентный Хром (Cr(VI))	Полибромированные дифенилы (PBV)	Простые полибромированные дифенилы (PBDE)
Передняя крышка	О	О	О	О	О	Х
Нижнее покрытие	О	О	О	О	О	О
Покрытие	О	О	О	О	О	О
Переключатель питания	О	О	О	О	О	О
Интерфейс ввода питания	О	О	О	О	О	О
Вентилятор	О	О	О	О	О	О
Стойка	О	О	О	О	О	О
Кабель	Х	О	О	О	О	О
Панель управления АМС	Х	О	Х	О	О	О
Нагревательные элементы	Х	О	Х	О	О	О
Шнур питания	Х	О	О	О	О	О
Сетка	О	О	О	О	О	О

Прочный блок	О	О	О	О	О	О
--------------	---	---	---	---	---	---

О: Указывает, что содержание данного опасного вещества во всех однородных материалах данного блока ниже предельного требования, установленного в стандарте GB/T26572 (IEC62321).

Х: Указывает, что содержание опасного вещества по крайней мере в одном из однородных материалов данного блока превышает предельные требования, указанные в GB/T26572. Тем не менее, блоки маркируются знаком "Х", поскольку в отрасли существуют зрелые и доступные технологии-заменители.



Срок экологической безопасности

Маркировка на изделии указывает, что срок его экологической безопасности составляет 10 лет. Срок экологической безопасности электротехнической продукции — это период, в течение которого включённые в её состав токсичные и опасные вещества не выделяются и не изменяют своих свойств внезапным образом, а использование изделия не приводит к загрязнению окружающей среды или нанесению серьёзного ущерба жизни, здоровью людей и имуществу.

Инструкция в соответствии с "Правилами по утилизации отходов электротехнического и электронного оборудования"

Проявляя заботу о сохранении нашей планеты, в случае, если данное изделие более не требуется пользователю или полностью выработало свой ресурс, пожалуйста, в соответствии с действующим законодательством в области утилизации отходов электротехнической и электронной продукции, передайте его уполномоченным производителям или в организации, имеющие официальную лицензию на осуществление такой деятельности.

9. Сервисная служба:

Перед первым использованием внимательно прочтите все инструкции. Это обеспечит безопасную и правильную эксплуатацию сушильной машины и позволит избежать возможного ущерба.

Наша компания предоставляет бесплатное гарантийное обслуживание в течение одного года в случае неисправности или проблем с качеством при условии эксплуатации устройства строго в соответствии с инструкцией. По истечении одного года гарантии доступно платное техническое обслуживание.

При выходе сушильной машины из строя по независящим от пользователя причинам ремонт должны проводить исключительно сотрудники авторизованного сервисного центра или производителя. При возникновении неисправностей или вопросов просим обращаться в нашу службу поддержки.

Гарантийные обязательства не распространяются в следующих случаях:

1. Невозможность предоставить корректную информацию о модели, месте и дате покупки.
2. Неисправность или повреждение, вызванные несоблюдением инструкции по эксплуатации.
3. Неисправность или повреждение, возникшие в результате удара, падения, воздействия огня или высоких температур.
4. Неисправность или повреждение, вызванные обстоятельствами непреодолимой силы: пожаром, землетрясением, ударом молнии, наводнением и другими стихийными бедствиями.
5. Повреждения, полученные в результате самостоятельного ремонта, не авторизованного компанией-производителем. Такой ремонт автоматически аннулирует гарантийные обязательства.

Гарантийный талон

(Пожалуйста сохраняйте гарантийный талон)

Наименование		Контактный телефон	
Данные продавца/магазина			
Причина для замены или ремонта	Причина (Замена/ремонт)		Дата ремонта
Производственные детали			

Спасибо, что выбираете нас!