ИНСТРУКЦИЯ

ДЕГИДРАТОР

МОДЕЛИ: FD10A



ВВЕДЕНИЕ

УВАЖАЕМЫЕ ГОСПОДА!

Вы приобрели профессиональное оборудование. Прежде чем Вы приступите к работе с ним, обязательно ознакомьтесь с настоящим Паспортом и сохраняйте его в течение всего срока эксплуатации.

Помните, что, выполняя все указания, изложенные в настоящем Паспорте, Вы тем самым продлите срок эксплуатации оборудования и избежите травм обслуживающего персонала.

Мы надеемся, что наши рекомендации максимально облегчат Вам работу с оборудованием.

НАЗНАЧЕНИЕ

Данное оборудование предназначено для использования на предприятиях общественного питания и применяется для дегидрации продуктов.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	**FD10A**
Мощность, кВт	1
Напряжение, В	220
Количество уровней	10
Температура, °С	30-70℃
Таймер, ч	до 15
Уровень шума, dB	42
Размер решеток, мм	396x396
Габаритные размеры, мм	420x550x380

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

1. Использовать оборудование необходимо на равной, горизонтальной и чистой поверхности.
2. Расстояние до других предметов должно быть не менее 30 см.
3. Все вентиляционные отверстия должны быть свободными, чтобы обеспечивать должную циркуляцию воздуха.
4. Установите переключатель питания и ручку таймера в положение Выкл. (OFF).
5. Подключите оборудование к сети питания с номиналом напряжения 220В/50Гц.

6. Выньте решетки из дегидратора. Разложите на них продукты. Укладывайте продукты таким образом, чтобы они друг друга не касались. Оставляйте немного места между продуктами для лучшей циркуляции воздуха.
7. Включите питание устройства, нажав на кнопку включения.
8. Установите требуемую температуру с помощью регулятора.
9. Установите таймер на необходимое время.
10. Дайте оборудованию прогреться в течение 5-10 минут, затем решетки с продуктами можно задвинуть внутрь.
11. Установите дверь дегидратора.
12. В процессе дегидрации на некоторых продуктах могут накапливаться капли влаги, которые можно легко убрать с помощью бумажного полотенца. Будьте внимательны и аккуратны - оборудование разогрелось, и можно получить ожог!

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

1. Не раскладывайте продукты на решетке в несколько слоев, т.к. они должны хорошо обдуваться со всех сторон.
2. Проверьте высушенность продуктов через 6 часов работы оборудования, далее следует проверять состояние каждые 2 часа.
3. Промаркируйте каждый контейнер с продуктом, указав его название, дату высушивания и массу.
4. Высушенные и охлажденные продукты лучше всего хранить, предварительно упаковав с помощью вакуумного упаковщика.

ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

Перед первым использованием, решетки и внутренний отсек оборудование следует помыть.

1. Перед выполнением любых работ по обслуживанию необходимо отключить электропитание.
2. Дайте дегидратору полностью остыть до комнатной температуры.
3. Выньте решетки из дегидратора.
4. Протрите внутреннюю часть с помощью мягкой тряпки.
   Будьте аккуратны, края оборудования могут быть достаточно острыми!
   Не допускайте попадания воды на нагревательные элементы!
   Не погружайте оборудование в воду!
5. Помойте решетки в теплой мыльной воде. Ополосните их в чистой воде и сразу же насухо вытрите с помощью полотенца.

   Не допускается использовать для очистки оборудования абразивные материалы, металлические губки и щетки, колющие и режущие предметы, агрессивные хлорсодержащие чистящие средства, бензин, кислоты, щелочи и растворители.