

СУШИЛЬНЫЙ ШКАФ

ИНСТРУКЦИЯ



СЕРИИ: НКД

CHINA, HAKKA BROTHERS MACHINERY CO., LTD.

Website: www.hakkabrothers.com

Tel: +86 757 86695966 Fax: +86 757 86695967 Emai: sells@hakkabrothers.com

Официальный представитель в России: ООО «КОМПЛЕКТ-СИБИРЬ»

www.com-sib.ru, тел.: +7-3852-362636

Руководство по эксплуатации

Сушка продуктов

Нет точных инструкций по сушке пищевых продуктов, т.к. результат зависит от температуры и относительной влажности помещения, сочности продуктов, толщины и т. п. Чтобы выбрать оптимальную температуру, необходимо поэкспериментировать. Если установить слишком высокую температуру, продукт может пригореть снаружи и остаться сырым внутри. И наоборот, если установить очень низкую температуру, процесс будет слишком длительным.

Подготовка продуктов. Предварительная обработка.

Необходимо отобрать самые свежие продукты. Внимание, незрелые фрукты и овощи как правило бледные и имеют слабый аромат. Фрукты с большим содержанием сахара, например, яблоки, груши, персики, бананы могут потемнеть в результате окисления сахара. Окисления можно избежать, сделав предварительную обработку соком лимона или ананаса. Опустить фрукт на несколько минут в сок, вынуть, дать стечь жидкости, а затем положить в сушильный шкаф. Для придания аромата посыпать корицей или другими специями.

Перед эксплуатацией, ознакомьтесь с инструкцией.

1. Осмотрите упаковку. На ней не должно быть вмятин. В противном случае, обратитесь к производителю.
2. Заполните и отправьте по обратному адресу гарантийный формуляр.
3. Установите прибор на чистую, сухую поверхность вдали от детей и домашних животных. Вставьте вилку в розетку. Внимание: Не использовать удлинительный шнур!
4. Включите прибор. Сушильный шкаф начнет нагреваться.
5. Приоткройте дверцу на 2-3" и разогревайте прибор при 90° F в течение 45 минут, чтобы влага из шкафа испарилась.
6. Если по непонятным причинам сушильный шкаф отключился, выдерните вилку из розетки и проделайте шаг 3, 4. Если прибор работает неисправно, отключите питание и обратитесь к производителю.
7. Подготовьте продукты. Разложите их равномерно на полки. Чтобы предотвратить прилипание продуктов, мы рекомендуем использовать разбрызгиватель. Укладывайте продукты только в один слой.
8. При помощи прихватки уберите переднюю панель. Поставьте ее на жаропрочную поверхность.
9. Аккуратно установите полки в шкаф. Внимание: не повредите нагревательные элементы.
10. Поставьте крышку на место.
11. Чтобы контролировать температуру в шкафу, установите термометр (по дополнительному заказу), выньте кусочек продукта из сушильного шкафа и дайте остыть до комнатной температуры. Согните и разломите кусочек, чтобы проверить содержание влаги.
Кроме того, время сушки зависит от массы продуктов. При большой загрузке полок, время сушки будет более продолжительным и это может привести к плохому результату. Необходимо периодически проверять степень сухости продуктов.
12. Установите температуру. При необходимости регулируйте температуру.
13. Для сочных продуктов, например томатов, в первые два часа сушки, необходимо приоткрыть переднюю крышку с 1 1/2 до 2", подперев ее небольшим деревянным бруском. Это улучшит циркуляцию воздуха и позволит влаге испаряться.
14. Примечание: В нижней части сушильного шкафа может скапливаться конденсат, который необходимо удалять бумажным полотенцем. Осторожно! Не прикасайтесь к стенкам и полкам, это может привести к ожогу.

Очистка

Вынуть полки, промыть. Протереть внутренние и внешние стенки шкафа влажной тканью смоченной в растворе мягкого моющего средства. Не использовать жесткие губки или абразивные чистящие

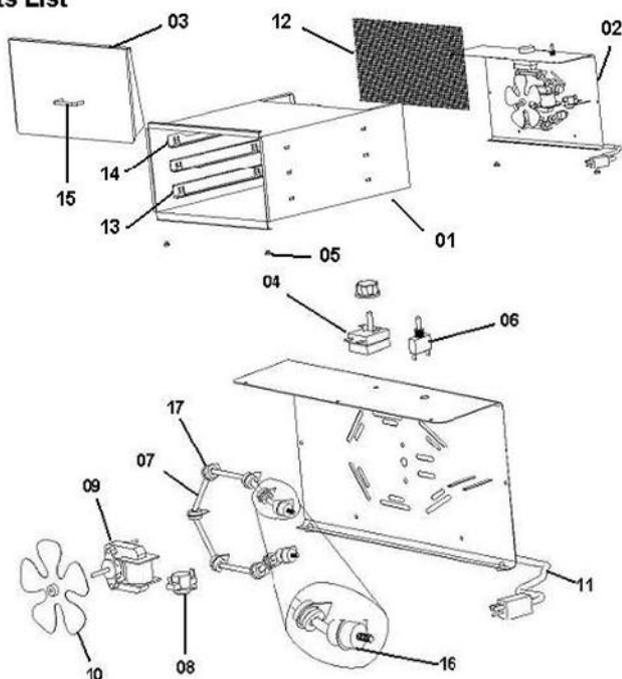
средства, т.к. это может повредить поверхность.
 Не опускать прибор и шнур питания в воду или другие жидкости.

Порядок действий сушки. Для получения наилучших результатов.

1. Использовать продукты высокого качества: чем лучше исходный продукт, тем лучше результат.
2. Промыть продукты.
3. Предварительно обработать продукты, чтобы сохранить цвет.
4. Выложить продукты на полки в один слой.
5. Время сушки зависит от толщины и сочности кусочков, относительной влажности и температуры помещения.
6. Охладить продукты.
7. Если просушивание будет неравномерным., установить температуру 82°C (180°F),
8. Перед тем как разложить готовые продукты в воздухонепроницаемые контейнеры, подержите их в сухом чистом помещении в течение недели.
9. Продукт готов к употреблению!

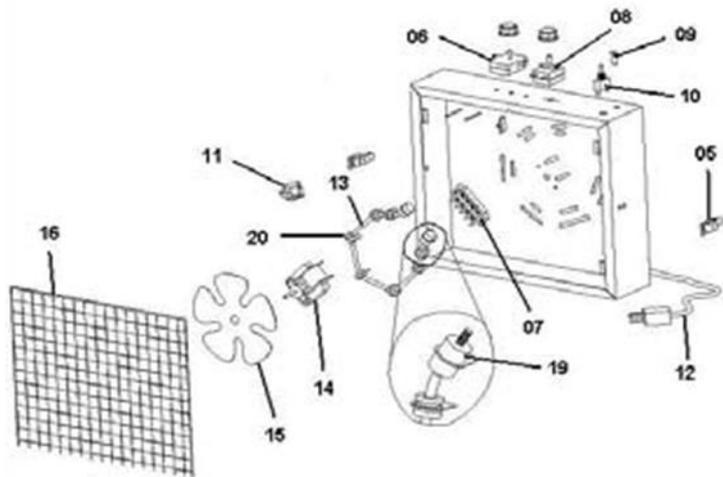
HKD -5A

D-5 Parts List



Название	№
Шкаф	1
Нагревательный блок	2
Дверца	3
Термостат/Кнопка	4
Резиновые ножки	5
Тумблер	6
Нагревательный элемент	7
Плавкий предохранитель (Термодиск)	8
Двигатель	9
Лопасть вентилятора	10
Шнур питания	11
Предохранительная решетка	12
Нижний кронштейн	13
Верхний кронштейн	14
Дверная ручка с винтом	15
Изолятор	16
Желобочный изолятор	17
Задняя панель в сборе - D5	ВРА
Полки:	
Хромированная полка (3/4" отверстия)	32731
Полка из нержавеющей стали (3/8" отверстия)	32733
Полка с антипригарным покрытием (3/8" отверстия)	32732
Пластиковое сушильное сито (1/4" отверстия)	32737
Лист с антипригарным покрытием	32735

HKD-10A



Название детали	№
Шкаф	1
Панель нагрева	2
Дверца	3
Полка	4
Защелка	5
Таймер	6
Нагревательный элемент	7
Плавкий предохранитель (Термодиск)	8
Двигатель	9
Тумблер	10
Плавкий предохранитель	11
Сетевой шнур	12
Нагревательный элемент	13
Двигатель	14
Лопасть вентилятора	15
Решетка	16
Ножки	17
Задняя панель в сборе - D5	ВРА
Полки	
Хромированная полка (отверстия 3/4")	32731
Полка из нержавеющей стали (отверстия 3/8")	32733
Полка с антипригарным покрытием (отверстия 3/8")	32732
Пластиковое сушильное сито (1/4" отверстия)	32737
Лист с антипригарным покрытием	32735