



## Дегидраторы Airhot FD-8 / FD-12

Руководство по эксплуатации и техническому обслуживанию



Храните руководство по эксплуатации в течение жизненного цикла устройства  
Все технические и эксплуатационные характеристики, габаритные размеры и расчетные характеристики, представленные в настоящем Руководстве, могут быть изменены без предварительного уведомления.

### **Общие сведения**

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

Панель управления



Диапазон времени дегидратации: от 30 минут до 24 часов.

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

## 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.

Технические параметры и характеристики оборудования

Модель	Напряжение	Частота	Мощность
FD-8	220В	50 Гц	0,4 кВт
FD-12	220В	50 Гц	1 кВт

## 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 свежих 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.

## **Принципы и методы эксплуатации оборудования**

1. Общие рекомендации по температуре сушки пищевых продуктов: лекарственные травы / цветы 35-40 °С, хлеб 40-50°С, овощи 50-55°С, фрукты 55-60°С, мясо / рыба 65-68°С. 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 ° С, 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 °С. Теперь устройство должно работать.

## **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.

## **Меры предосторожности при использовании и инструкции по технике безопасности**

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.