



HURAKAN

ПАСПОРТ

ДЕГІДРАТОР

МОДЕЛІ: HKN-DHD6, HKN-DHD10



EAC

ВСТУП

ШАНОВНІ ПАНОВЕ!

Ви придбали професійне обладнання. Перш ніж Ви приступите до роботи з ним, обов'язково ознайомтеся з цим Паспортом та зберігайте його протягом усього терміну експлуатації.

Пам'ятайте, що, виконуючи всі вказівки, викладені в цьому Паспорті, Ви продовжите термін експлуатації обладнання і уникнете травм обслуговуючого персоналу.

Ми сподіваємося, що наші рекомендації максимально полегшать роботу з обладнанням.

ПРИЗНАЧЕННЯ

Дане обладнання призначене для використання на підприємствах громадського харчування та застосовується для дегідратії продуктів.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	HKН-DHD6	HKН-DH10
Потужність, кВт	0,36	1
Напруга, В	220	220
Кількість рівнів	6	10
Температура, °С	30-80°С	30-70°С
Таймер, год	до 24	до 15
Рівень шуму, dВ	45	42
Розмір ґрат, мм	285x200	396x396
Габаритні розміри, мм	300x360x350	420x550x380

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

1. Використовувати обладнання необхідно на рівній, горизонтальній та чистій поверхні.
2. Відстань до інших предметів має бути не менше ніж 30 см.
3. Усі вентиляційні отвори мають бути вільними, щоб забезпечити належну циркуляцію повітря.
4. Встановіть перемикач живлення та ручку таймера у положення Вимк. (OFF).
5. Підключіть обладнання до мережі живлення з номіналом напруги 220В/50Гц.
6. Вийміть ґрати з дегідратора. Розкладіть на них продукти. Укладайте продукти таким чином, щоб вони не торкалися один одного. Залишайте трохи місця між продуктами для кращої циркуляції повітря.
7. Увімкніть живлення пристрою, натиснувши кнопку живлення.

8. Встановіть потрібну температуру за допомогою регулятора.
9. Встановіть таймер на потрібний час.
10. Дайте обладнанню прогрітися протягом 5-10 хвилин, а потім решітки з продуктами можна засушити всередину.
11. У процесі дегідратії на деяких продуктах можуть накопичуватися краплі вологи, які можна легко забрати за допомогою паперового рушника. Будьте уважні та обережні - обладнання розігрілося, і можна отримати опік!

КОРИСНІ ПОРАДИ З ВИКОРИСТАННЯ

1. Не розкладайте продукти на решітці кілька шарів, т.я. вони повинні добре обдуватися з усіх боків.
2. Перевірте висушеність продуктів через 6 годин роботи обладнання, далі слід перевіряти стан кожні 2 години.
3. Промаркуйте кожен контейнер із продуктом, вказавши його назву, дату висушування та масу.
4. Висушені та охолоджені продукти найкраще зберігати, попередньо запакувавши за допомогою вакуумного пакувальника.

ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ДОГЛЯД

Перед першим використанням, решітки та внутрішній відсік обладнання слід помити.

1. Перед виконанням будь-яких робіт з обслуговування необхідно вимкнути електроживлення.
2. Дайте дегідратору повністю охолонути до кімнатної температури.
3. Вийміть ґрати з дегідратора.
4. Протріть внутрішню частину м'якою ганчіркою.
Будьте обережні, краї обладнання можуть бути досить гострими!
Не допускайте потрапляння води на нагрівальні елементи!
Не занурюйте обладнання у воду!
5. Помийте ґрати у теплій мильній воді. Ополосніть їх у чистій воді і відразу насухо витріть за допомогою рушника.

Не допускається використовувати для очищення обладнання абразивні матеріали, металеві губки та щітки, колючі та ріжучі предмети, агресивні хлоровмісні засоби для чищення, бензин, кислоти, луги та розчинники.