



**HURAKAN**

# Инструкция ДЕГИДРАТОР HURAKAN

Модель: HKN-DHD80



**EAC**

## Содержание

<b>1. Технические характеристики</b>	<b>3</b>
<b>2. Сведения о гарантии</b>	<b>3</b>
<b>3. Порядок установки и подготовка к работе</b>	<b>4</b>
<b>4. Техника безопасности</b>	<b>5</b>
<b>5. Порядок работы</b>	<b>6</b>
<b>6. Обслуживание и уход</b>	<b>8</b>
<b>7. Техническое обслуживание и ремонт</b>	<b>9</b>
<b>8. Транспортировка и хранение. Утилизация</b>	<b>10</b>

# 1. Технические характеристики

## Технические характеристики

Модель	Потребляемая мощность, кВт	Напряжение, В	Кол-во уровней	Масса, кг	Температурный режим, °С	Размеры, мм
HKН-DHD80	6	230	80	102	30-90	935*535*1675

**Производитель оставляет за собой право изменять внешний вид и конструкцию аппарата для улучшения его эксплуатационных характеристик, оставляя без изменения технические характеристики.**

## 2. Сведения о гарантии

Аппарат имеет производственно-технического назначения, подлежит обязательному техническому обслуживанию, может быть использовано только по прямому назначению, и не подпадает под действие Закона о защите прав потребителей (РФ, Беларусь, Казахстан). Пользователь обязан обеспечить техническое обслуживание оборудования квалифицированным техническим персоналом.

Срок гарантии следует уточнять у Продавца, но не менее 6 месяцев с момента его продажи по товарной накладной при условии соблюдения пользователем правил эксплуатации, ухода и технического обслуживания, предусмотренных настоящим руководством пользователя.

Условия предоставления гарантии устанавливаются Договором купли-продажи между Продавцом и Покупателем, а также действующими нормативными актами той страны, где используется данное оборудование.

При обнаружении производственных дефектов аппарата следует обратиться в компанию, осуществившую продажу аппарата.

Гарантия не распространяется:

1. на периодическое обслуживание, наладку и настройку;
2. на ремонт или замену частей в связи с их износом;
3. на любые изменения с целью усовершенствования и расширения обычной сферы применения аппарата;
4. при выявлении следующих неисправностей:
  - неисправности, вызванные неправильной эксплуатацией аппарата, его использованием не по назначению или не в соответствии с руководством пользователя.
  - неисправности, вызванные вмешательством или ремонтом лицами, не имеющими достаточной квалификации.
  - неисправности, вызванные использованием нестандартных или некачественных расходных материалов и запчастей.
  - неисправности, связанные с эксплуатацией изделия в области температур, влажности, вентиляции и вибрации, не рекомендованные для данного изделия.
  - неисправности, связанные с недостаточной или несвоевременной чисткой аппарата.

- неисправности, связанные с недостаточной квалификацией обслуживающего персонала или некорректным технологическим процессом.
- неисправности, связанные с механическими повреждениями при неправильной транспортировке.
- неисправности, связанные с попаданием внутрь изделия или в механизмы посторонних предметов, жидкости, дыма или пара.
- неисправности, возникшие в результате несчастных случаев, стихийных бедствий, воздействия животных, грызунов, насекомых, колебания напряжения и частоты в электрической сети.
- неисправности, связанные неправильным подключением устройств электрозащиты аппарата.

### 3. Порядок установки и подготовка к работе

**Внимание!** Все работы по монтажу и пусконаладочным работам должны быть проведены квалифицированным персоналом, имеющим специальное разрешение в соответствии с нормативными актами той страны, где используется данный аппарат.

- Перед использованием прибора, удалите упаковочные материалы.
- Аппарат не предназначен для работы на открытом воздухе. Допускается использование аппарата только в помещении с хорошей вентиляцией при температуре окружающей среды 16 – 32 °С и относительной влажности не более 55%.
- Убедитесь, что напряжение в сети соответствует рабочему напряжению аппарата (230В ± 10%), проверьте установку устройств защиты и соответствия их номиналу по мощности и характеристикам.
- Устройства защиты должны находиться в непосредственной близости от аппарата или в распределительном щите, если он находится в прямом доступе. Розетка должна соответствовать требованиям безопасности и иметь надежное заземление.
- Электропроводка должна соответствовать номинальной мощности аппарата. Несоответствие может привести к возгоранию.
- При транспортировке аппарата может произойти ослабление крепления деталей, электрических соединений и подвижных механизмов, поэтому перед первым запуском следует провести их проверку.
- Не допускайте нахождения кабеля между предметами и мебелью, которые могут оказать давление и повредить силовой кабель. Не допускайте изгиба и запутывания кабеля.
- Не используйте бытовые удлинители для подключения аппарата.

- Если вы заметили повреждение силового кабеля, немедленно проведите его замену. В противном случае это может привести к поражению электрическим током или возгоранию.
- Неправильное подключение или неисправность вилки или розетки может привести к возгоранию.
- Прибор следует устанавливать на ровной, горизонтальной поверхности. При выборе места установки проследите, чтобы аппарат при работе не подвергался воздействию прямых солнечных лучей. Для правильной вентиляции устройства необходимо предусмотреть расстояние в 100 мм от всех стенок аппарата до стен или прочего оборудования, а также сверху. Не допускается установка аппарата вблизи моечных ванн и раковин, а также теплового оборудования, такого как печи и плиты. Если аппарат установлен вблизи источника тепла – увеличьте расстояние от источника до стенки.
- Не допускайте персонал, не ознакомленный с настоящим руководством пользователя и не прошедший инструктаж по технике безопасности к работающему аппарату, поскольку это может привести к травмам и летальному исходу.
- Примите меры по защите оборудования от дождя и влаги.
- При работе корпус дегидрататора может нагреваться. Не прикасайтесь к корпусу во избежание ожогов. Корпус устройства сохраняет тепло примерно 30 минут после окончания сушки.

## 4. Техника безопасности

**Внимание!** Допуск к работе на данном оборудовании возможен только после ознакомления с настоящим руководством по эксплуатации и прохождения инструктажа по технике безопасности.

- При монтаже, подготовке к работе, эксплуатации, техническом обслуживании и ремонте, наряду с соблюдением требований безопасности, изложенных в настоящем руководстве пользователя, необходимо строго соблюдать правила техники безопасности и пожарной безопасности в соответствии с нормативными актами той страны, где эксплуатируется данный аппарат.
- Храните аппарат в недоступном для детей месте.
- Не храните огнеопасные предметы в непосредственной близости от аппарата.
- Запрещено накрывать аппарат во время эксплуатации и не размещать любые предметы на крыше.

- При хранении аппарата температура окружающей среды должна быть ниже 45 °С, влажность не должна превышать 80%.
- Если аппарат не используется - отключите аппарат от электрической сети.
- Если аппарат не используется или используется при неблагоприятных погодных условиях, отключайте аппарат от источника питания, чтобы предотвратить аварийные ситуации.
- Строго запрещено мыть аппарат открытым источником воды. Несоблюдение данного правила может привести к повреждению оборудования и человеческим травмам, возможно с летальным исходом. Не допускайте попадания воды на розетку и выключатель.
- Перед мойкой, ремонтом или перемещением аппарата сначала отключите его от источника питания.
- Не трогайте силовую кабель мокрыми руками, в ином случае возможно поражение электрическим током.
- Проводите чистку нерабочих поверхностей аппарата мягкой и сухой тряпкой.
- Проведение технического обслуживания или ремонтных работ допускается только после отключения аппарата от источника питания.
- Не прикасайтесь к выключателю или вилке мокрыми руками.
- Не тяните с силой кабель питания, чтобы не повредить его и не допустить возникновения электрической утечки.
- Не передвигайте аппарат во время его работы.
- Устройство не предназначено для использования детьми, лицами с ограниченными физическими, психическими или умственными способностями, а также лицами без опыта и соответствующих знаний. Исключение допускается в случае контроля или инструктажа, выполненного лицом, ответственным за их безопасность.

**Прекратить использование аппарата при некорректной работе, повреждении или падении, а также при повреждении питающего кабеля или вилки.**

## **5. Порядок работы**

Аппарат предназначен для дегидрирования (сушки) различных видов овощей, фруктов (кожуры), ванили, травы, бобовых, мяса, рыбы, креветок, хлеба, грибов, чая и других продуктов с помощью горячего воздуха. Питательные вещества надёжно сохраняются в продуктах, не требуя красителей, добавок и усилителей вкуса. Сушка продлевает срок годности продуктов

Температура сушки не превышает 75°С; по сравнению с духовкой питательные вещества в продуктах сохраняются, и они не подгорают.

Температура и время регулируются. Для различных продуктов можно выбрать

различную температуру и время для получения оптимального результата.

Многоуровневая система полок: выберите уровень по своему усмотрению, чтобы продукты приобрели желаемый вкус.

### **Общие рекомендации по температуре сушки продуктов.**

1. лекарственные растения/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 продукта (температура воздуха и влажность тоже могут влиять на длительность сушки, например зимой). Чем тоньше куски, тем быстрее они высыхают.
2. Подготовленные продукты разложите по полкам ровным слоем и настройте нужную температуру. Для овощей и фруктов температура не должна превышать 75°C, чтобы не разрушить питательные вещества, например витамины. Некоторые фрукты перед загрузкой в сушильную машину следует бланшировать 3-10 минут, остудить в холодной воде и обсушить.
3. Во время работы дегидрататора из отверстия в передней дверце выходит ощутимый поток воздуха.
4. Выберите время сушки (для мягкой или хрустящей консистенции) в зависимости от вида продукта и ваших предпочтений. Сушёные фрукты можно складывать в пакет с застёжкой или закатывать в банки и хранить в холодильнике.
5. Подготовив устройство к работе, вставьте штепсель в розетку и нажмите выключатель питания. Когда светодиод на сенсорной панели замигает, слегка нажмите выключатель на сенсорной панели, затем нажмите кнопку времени, выберите нужное время, нажмите кнопку температуры и выберите нужную температуру. Когда вы настроите время и температуру, аппарат должен работать без сбоев. Время сушки должно составлять не менее 1 часа, температура – не менее 35°C. Теперь устройство готово к работе.

### **Порядок работы.**

#### **• Подготовка фруктов**

1. Вымойте фрукты, срежьте повреждённые и помятые части.
2. Нарезьте фрукты ломтиками. Чтобы избежать окисления и выцветания, замочите ломтики фруктов на 10 минут в лимонном соке или растворе соли, затем слейте жидкость.
3. Для усиления вкуса к фруктам можно добавить молотую корицу, сухое кокосовое молоко или кокосовое масло.
4. Смешайте 1/4 стакана фруктового сока и 2 стакана воды (лучше природной) и замочите фрукты со специями примерно на 2 часа. Сушёные фрукты сохраняют свой природный цвет, вкус и аромат.

#### **• Подготовка овощей**

1. Такие овощи, как зелёная фасоль, цветная капуста, брокколи, спаржа и картофель, отварите на пару, в кипятке или в масле.
2. Положите подготовленные овощи в кипяток на 3-10 минут, остудите в холодной воде и слейте.
3. Замочите овощи в лимонном соке примерно на 2 мин.
4. Выберите один из трёх способов, описанных выше.

#### **• Подготовка мяса**

1. Сначала нарежьте мясо ломтиками или полосками. Не рекомендуется резать слишком большими и толстыми ломтями.
2. Отварите мясо до готовности в чистой воде, слейте и обсушите.

3. Выдержите мясо в маринаде не менее 2 часов, отварите на пару или в воде, слейте и обсушите.

● **Подготовка цветов и лекарственных трав**

1. Рекомендуется использовать свежие листья.
2. Высушенные травы расфасуйте в бумажные пакеты или в стеклянные банки и храните в прохладном месте.

**Меры предосторожности и техника безопасности**

- Перед началом работы поставьте сушильную машину на ровную поверхность или на стол. Следите, чтобы вентиляционные отверстия всегда были открыты.
- Максимальное время сушки не может превышать 48 часов, чтобы не сократить срок службы устройства.
- Не лейте в работающее устройство воду или другие жидкости. Можно слегка обрызгать водой полки.
- Не держите огнеопасные предметы в радиусе 2 м от работающего устройства.
- Во время работы убедитесь, что конденсат в резервном агрегате прозрачный; не загружайте полки тяжёлыми продуктами и не кладите куски один на другой внахлест. Различные продукты требуют различного времени сушки.  
(Примечание: Во время работы убедитесь, что полки установлены правильно. Если не получится полностью высушить продукт за один день, вы можете досушить его на следующий день. Недосушенный продукт уберите в контейнер или вакуумный пакет, чтобы уберечь от влаги).
- Чем ближе полка к отверстию для выхода воздуха, тем выше температура. Чтобы продукты сушились равномерно, рекомендуем время от времени менять полки местами для получения оптимального результата.
- Когда продукт готов, если вы не собираетесь употреблять его сразу, немедленно сложите его в герметичный контейнер или полиэтиленовый пакет. Рекомендуем хранить готовые продукты в холодильнике.
- После работы своевременно вымойте полки. Сполосните их или замочите в воде. Если на полке остались следы от сушёных фруктов или мяса, которые не удаётся смыть, замочите её в воде примерно на два часа, а затем вымойте.
- Не используйте устройство, если корпус, провод питания или розетка повреждены.
- Не пытайтесь самостоятельно устранять неисправности и изменять конструкцию устройства. Если провод питания повреждён, не пытайтесь заменять его самостоятельно и не привлекайте сотрудников без соответствующей квалификации.
- Не используйте для чистки и сушки устройства химические средства.
- Категорически запрещается споласкивать водой наружную поверхность основного агрегата сушильной машины и погружать его в воду для мытья.
- Запрещается передвигать включённое устройство.
- Если винт мотора во время работы внезапно остановится (нет воздуха), немедленно отключите питание сушильной машины, чтобы не пересушить нагревательную трубу.



## 6. Обслуживание и уход

- Любые работы по обслуживанию и уходу необходимо производить, предварительно обесточив аппарат.
- Следует регулярно очищать внутренние поверхности аппарата. Для очистки оборудования снаружи и внутри можно использовать полусухую губку или ветошь, смоченную в мыльной воде температурой не выше 35 °С. Не допускается очистка щетками.
- Убедитесь, что штепсель провода питания вынут из розетки, и дайте устройству остыть, прежде чем чистить его.
- Закончив сушить продукты, вымойте полк влажной хлопковой салфеткой, смоченной в тёплой воде. При необходимости используйте моющее средство, совместимое с пищей, затем насухо вытрите. Не допускается применение едких чистящих средств, химических средств и твёрдых металлических скребков. Они могут повредить поверхность устройства, тем самым сократить срок службы и стать причиной возможной опасности.
- Если вы не собираетесь использовать устройство в течение длительного времени, вымойте его и поставьте в сухом, хорошо проветриваемом помещении, чтобы образование конденсата не нарушило его работу.
- Если провод питания повреждён, обращайтесь для вызова специалиста к производителю, его гарантийному агенту или в аналогичную организацию во избежание опасности.

## 7. Техническое обслуживание и ремонт

**Внимание!** Работы по обслуживанию и ремонту должны проводиться при полностью отключенном электропитании, путём отсоединения вилки от розетки, с привлечением квалифицированного технического персонала.

Техническое обслуживание аппарата должно проходить в соответствии с нормативными документами страны, где используется данный аппарат. Представленный в данном руководстве пользователя перечень работ носит рекомендательный характер.

При техническом обслуживании проделайте следующие работы:

- Проведите инструктаж и проверку знаний по правилам эксплуатации персонала, работающего с аппаратом.
- Проведите опрос персонала, работающего с аппаратом, на предмет выявления нехарактерной работы аппарата.
- Произведите визуальную проверку состояния аппарата.
- Проверьте отсутствие оголенных проводов.

- Проверьте целостность линии заземления и цепи заземления самого аппарата (от зажима заземления до доступных металлических частей - сопротивление должно быть не более 0,1 Ом).
- Выполните протяжку контактных токоведущих групп, тепловой/токовой защиты и иных элементов аварийного отключения, сигнальной арматуры, облицовок, крепежных элементов, подвижных узлов аппарата.
- Проверьте работу вентилятора конденсатора, вентиляторы циркуляции воздуха.

Ремонт аппарата должен осуществляться квалифицированным техническим персоналом.

Изменение конструкции аппарата запрещено.

В случае нехарактерной работы аппарата, отличной от нормальной, необходимо обесточить аппарат путем отсоединения вилки от розетки, удалить воду из резервуара и обратиться в сервисную службу.

Работа на заведомо неисправном аппарате категорически запрещена.

С Продавца и Производителя не может быть востребовано возмещение прямого или косвенного ущерба, который мог явиться следствием аварии или при работе на неисправном аппарате.

## **8. Транспортировка и хранение. Утилизация**

- Данный аппарат можно транспортировать любым видом транспорта в соответствии с предупредительными надписями на таре, а также с правилами, действующими на конкретном виде транспорта. При погрузке и транспортировке аппарат нельзя кантовать и подвергать ударам.
- Транспортировка аппарата железнодорожным и автомобильным транспортом должна производиться в крытых транспортных средствах.
- После транспортировки аппарат должен быть работоспособным и не иметь повреждений.
- Аппарат должен храниться в транспортной упаковке в складских помещениях, обеспечивающих защиту от воздействия атмосферных осадков и механических повреждений.
- Не допускайте тряски аппарата.
- Не храните аппарат в перевернутом виде.

После прекращения эксплуатации аппарата, по истечении установленного срока службы, организации, осуществляющей эксплуатацию, необходимо передать его лицу, ответственному за утилизацию.

Утилизацию аппарата производить по общим правилам переработки вторичного сырья в соответствии с нормативными актами страны, где аппарат проходит утилизацию.