



Руководство по эксплуатации дегидрататора Morphy
Richards Fruit Drying Machine для клиентов интернет-
магазина «Mi-Home»



Для обеспечения безопасной и корректной работы внимательно ознакомьтесь с настоящим руководством.

Руководство по эксплуатации

Благодарим за выбор дегидрататора Morphy Richards Fruit Drying Machine. Перед началом использования продукта, пожалуйста, внимательно ознакомьтесь с настоящим руководством и правилами использования. Ввиду возможных изменений руководства производителем, приоритетную силу имеет использование реального продукта.

Установка температуры

Выбор режима

Установка времени



Панель управления

В верхней части корпуса находится панель с наиболее популярными режимами, которые позволяют настроить оптимальный температурный режим и время приготовления фруктовых, овощных, рыбных или мясных закусок.

2 поворотные ручки свободно регулируются в диапазоне от 35°C до 80°C с шагом в 5°C для температуры и от 1 часа до 24 часов для временной шкалы. Выбранные параметры отображаются на цифровом дисплее. В комплект с устройством также входят 4 решетчатых и 1 цельный противни.

Режимы приготовления

Режим	Температура	Время
Фрукты	60-80°	6-10 часов
Овощи	45-75°C	4-8 часов
Рыба/мясо	35-70°C	2-12 часов
Чай	40-60°C	2-6 часов
Травы	50-70°C	3-8 часов

Этапы приготовления:

1. Нарезьте фрукты/овощи тонкими ломтиками или кольцами.



2. Положите заготовки на металлический противень и поместите его в дегидратор.



3. Установите температуру и время приготовления с помощью поворотных ручек.



4. Оставьте устройство на несколько часов и извлеките содержимое после истечения времени.



Основные характеристики

Модель: MR6255

Количество противней: 4 шт.

Материал: металлический сплав

Размер: 272×290×210 мм

Вес: 2.6 кг

Параметры входа: 220 В / 50 Гц

Мощность: 400 Вт

Регулировка температуры: 35 - 80°C

Регулировка времени: 1- 24 часа

Цвет: белый/синий

