



USAID
FROM THE AMERICAN PEOPLE

الدليل الإرشادي لإستعمال آلة تجفيف الطعام

برنامج دعم المجتمع المحلي

Community Support Program

"تم تطوير هذا المنشور بفضل دعم الشعب الأميركي من خلال الوكالة الأميركية للتنمية الدولية (USAID) ضمن برنامج دعم المجتمع المحلي (CSP) في لبنان. محتويات هذا المنشور هي مسؤولية الاستشاري، ولا تعكس بالضرورة وجهة نظر أو آراء الوكالة الأميركية للتنمية الدولية أو حكومة الولايات المتحدة."

الدليل الإرشادي لإستعمال المعدات

آلة تجفيف الطعام

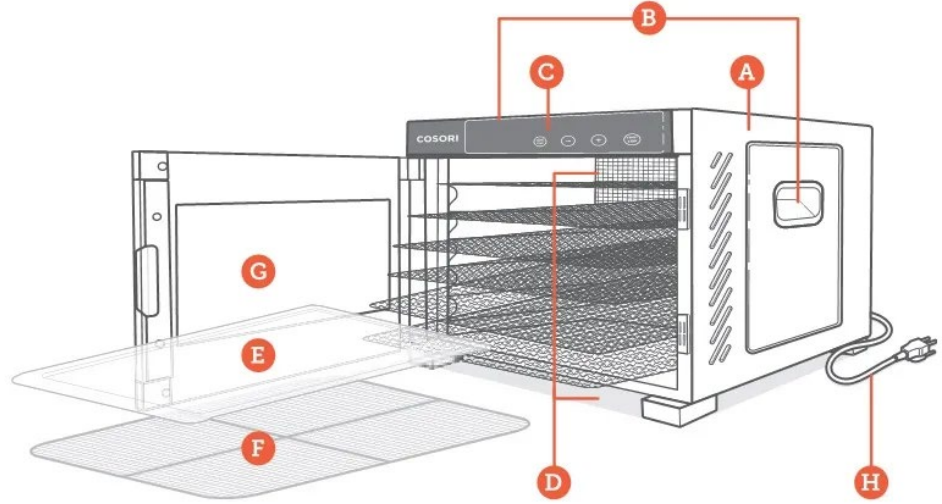
Commercial Food Dehydrator

FK-02 / FK-06A

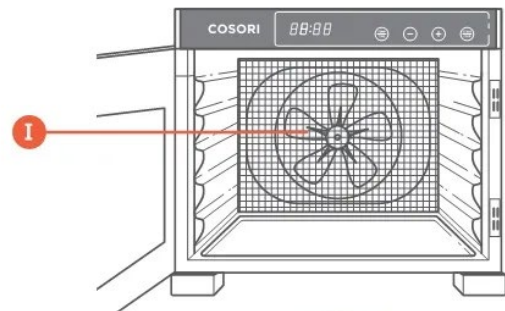
الفهرس

3	I- الجهاز وأجزائه
4	II - مواصفات الجهاز
4	III - طريقة الإستخدام
4	أ. قبل التشغيل
4	ب. عند التشغيل
5	IV- تنظيف الجهاز
5	V- المشاكل الرئيسية وحلولها
5	VI- إرشادات السلامة العامة
6	VII- نصائح عامة للتجفيف
6	أ. تجفيف الأعشاب
6	ب. الفاكهة، لفائف الفاكهة، والخضار
6	ج. المكسرات والبذور

I- الجهاز وأجزائه



- A. الغلاف
- B. المقابض
- C. لوحة التحكم
- D. الصواني
- E. ورقة لفة الفاكهة
- F. شاشة شبكية
- G. الباب
- H. سلك الطاقة
- I. مروحة



II - مواصفات الجهاز

الخصائص

النموذج	امدادات الطاقة	القياسات	الوزن	الحجم
FK-02	220- 240V/50HZ 1000W	435W x 511Dx 433H (mm)	N.W: 13.8 kg G.W: 15.9 kg	10 racks عشر صواني
FK-06A	220- 240V/50HZ 1000W	435W x 528Dx 584H (mm)	N.W: 18.8 kg G.W: 20 kg	6 racks ست صواني

III - طريقة الإستخدام

أ. قبل التشغيل

باستخدام كمية صغيرة من المنظف، اغسل المقبض ورفوف الطعام ، ثم امسح الجدران الداخلية بقطعة قماش مبللة (لا تقترب من الأسلاك الكهربائية ولا تتقع الجدران الداخلية بالماء).
ضع المجفف على سطح صلب متساوي. قم بالتوصيل وضع الصواني داخل المجفف.
قم بتشغيل المجفف لمدة 5 دقائق على أعلى درجة حرارة، دون إضافة أي طعام. تأكد من أن تهوية الغرفة كافية في حالة انبعاث أي دخان أو روائح.
أطفئ الحرارة وإفتح الباب الأمامي لإزالة بقايا الدخان.

ب. عند التشغيل

إتبع الخطوات التالية للتشغيل:

- قم بتشغيل مفتاح الطاقة.
- قم بتشغيل مفتاح الوقت لتحديد الوقت اللازم؛ عند التشغيل، ستعمل المروحة.
- قم بتشغيل مفتاح الحرارة لضبط الحرارة المطلوبة. سوف يبدأ الجهاز بالتحمية.

ملاحظة: أثناء عملية التجفيف، يجب أن لا يلامس المروحة وعنصر التسخين أي معادن.

تحذير: الأطعمة المجففة في هذه الوحدة ستكون ساخنة. يجب ارتداء ملابس واقية عند استرداد الطعام المجفف.

ج. بعد التشغيل

قم بتفريغ المجفف وإطفاء الألة.

IV- تنظيف الجهاز

أ. التنظيف اليومي

- أفضل المجفف عن الكهرباء و اتركه ليبرد قبل التنظيف.
- إنقع الصواني في الماء الساخن والصابون لتسهيل إزالة بقايا الطعام.
- إذا لزم الأمر، استخدم فرشاة ناعمة للتنظيف.
- قم بتنظيف غلاف المجفف بقطعة قماش مبللة.
- قم بتجفيف جميع الأجزاء قبل تخزين أو استخدام المجفف.

V- المشاكل الرئيسية وحلولها

المشكلة	الحل الممكن
لم يتم تشغيل المجفف، أو لم تعمل المروحة	أفضل المجفف عن الكهرباء وقم بتوصيله مرة أخرى قد يكون المجفف معطلا. يجب الإتصال بالصيانة
ظهرت على الشاشة هذه العلامات: E1, E2, E3	قد يكون المجفف معطلا. يجب الإتصال بالصيانة
يتم تجفيف الأطعمة بشكل غير متساو	قم بتقطيع الطعام بشكل متساوي للتأكد من إنتهاء التجفيف في نفس الوقت تجنب تداخل الطعام داخل المجفف

VI- إرشادات السلامة العامة

- لا تلمس الأسطح الساخنة. استخدم المقابض.
- كن حذرا عند التعامل مع الجزء الخلفي من المجفف. ستكون هذه المنطقة أكثر سخونة من بقية المجفف.
- لا تغمر الحبل في الماء أو السوائل الأخرى.
- افصل الجهاز عندما لا يكون قيد الاستخدام وقبل التنظيف. اتركه ليبرد تماما قبل خلع الأجزاء.
- لا تستخدم المجفف في حال عطل وإتصل بالصيانة.
- لا تقم بتخزين أي شيء فوق المجفف أثناء الاستخدام.
- لا تقم بتشغيل المجفف لأكثر من 48 ساعة في المرة الواحدة. بعد 48 ساعة، افصله و اتركه ليبرد لمدة ساعتين قبل استخدامه مرة أخرى.

VII- نصائح عامة للتجفيف

أ. تجفيف الأعشاب

يوصى بتجفيف الأوراق الطازجة. بمجرد أن تجف الأوراق ضعها في أكياس ورقية أو أوعية زجاجية وتخزينها في مكان بارد مظلم. الأعشاب والتوابل تكون أكثر نكهة عند فتحها لأول مرة ويجب أن تحصد عندما تكون طازجة، قبل أن تبدأ في الأزهار.

يجب أن يكون التجفيف على درجة حرارة لا تزيد عن 30-40 درجة مئوية لتجنب خسارة الزيوت العطرية. لا تقم بتحميل الصواني أكثر من طاقتها لأن هذا قد يزيد وقت التجفيف.

ب. الفاكهة، لفائف الفاكهة، والخضار

يجب تجفيفها على درجة حرارة 55-60 درجة مئوية لتفادي خسارة فيتامينات A، C. قد يتم ضبط درجة الحرارة أعلى من 60 درجة مئوية خلال الساعتين الأوليين من التجفيف.

ج. المكسرات والبذور

تحتوي المكسرات والبذور على كمية عالية من الزيوت. لذلك، درجات الحرارة العالية قد تؤثر على نوعيتها. يجب تجفيفها على درجة حرارة 30-40 درجة مئوية.