СУШИЛКА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ
для овощей и фруктов

«TUNDRA»

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Внимательно ознакомьтесь с настоящим руководством перед началом эксплуатации.

ВНИМАНИЕ! Требуйте от продавца заполнения свидетельства о продаже.

1. Общие указания.

Электросушилка предназначена для высушивания овощей, фруктов, ягод, грибов, хлеба и лекарственных трав, а также других продуктов растительного происхождения в домашних условиях. Электросушилка может быть использована для сушки сухарей, домашней лапши, а также позволяет сушить и вялить рыбу и мясо.

Принцип работы изделия прост: из продуктов испаряется излишняя влага, и таким образом увеличивается их срок хранения в десятки раз. При этом в продуктах полностью сохраняются все биологически активные вещества, энзимы, которые прямым образом влияют на хорошее пищеварение и переработку съедаемых нами продуктов. После сушки продукты значительно уменьшаются в весе, так как из них практически удалена влага, без которой не могут развиваться бактерии и микроорганизмы.

Не менее важное преимущество процесса такой сушки – абсолютная гигиеничность без проникновения пыли и насекомых, возможность использования в любую погоду и время года (для грибов даже осенью, когда идут дожди).

Конструкция изделия разработана на основе естественных потоков теплообмена, что позволит существенно экономить затраты на электроэнергию, т.к. не требует энергии на работу вентилятора.

Сушилка вместительная и бесшумная, из прочного металла, оснащена регулятором для настройки желаемой температуры в целях контроля и регулирования процесса сушки.

Внимание! Предприятие-изготовитель оставляет за собой право вносить конструктивные изменения, не ухудшающие качество и надежность изделия, не отраженные в настоящем руководстве.

2. Комплектность.

Электросушилка	– 1 шт.
Руководство по эксплуатации	– 1 шт.
Коробка упаковочная	– 1 шт.

3. Технические характеристики.

- Номинальное напряжение: 220 В
- Номинальная потребляемая мощность: не более 0,45 кВт
- Класс защиты от поражения электрическим током: II
- Масса: 5 кг
- Количество нагревателей: 1 шт.
- Средний срок службы: 7 лет
- Режим работы: повторно-кратковременный
- Температура воздуха на нижнем поддоне: 55-70 °С
- Номинальная загрузка на одном поддоне: 1 кг
- Количество лотков: 4 шт.
- Габаритные размеры: 350 х 350 х 350 мм

4. Требования безопасности.

- Перед использованием внимательно изучите требования по безопасности.
- Изготовитель не несет ответственности за возможные повреждения, возникшие в результате использования изделия с нарушениями требований безопасности.
- Электросушилка относится к приборам, работающим под надзором. Не следует допускать к работающей сушилке детей.
- Не перегружайте поддоны продуктами, т.к. возможен перегрев изделия. Между продуктами должно оставаться пространство для циркуляции воздуха.
- В конструкции электросушилки предусмотрена защита от перегрева. При перегреве изделие автоматически отключится.
- Нельзя наливать воду внутрь устройства или подвергать его воздействию влаги снаружи.

5. Устройство изделия.

Изделие состоит из корпуса (1), где расположены электронагреватель (2), терморегулятор (3) и индикатор включения (4), а также поддонов для продукта (5), крышки (6) и отражателя (7) (Рис. 1).
Для подключения электросушилки к электросети служит шнур.

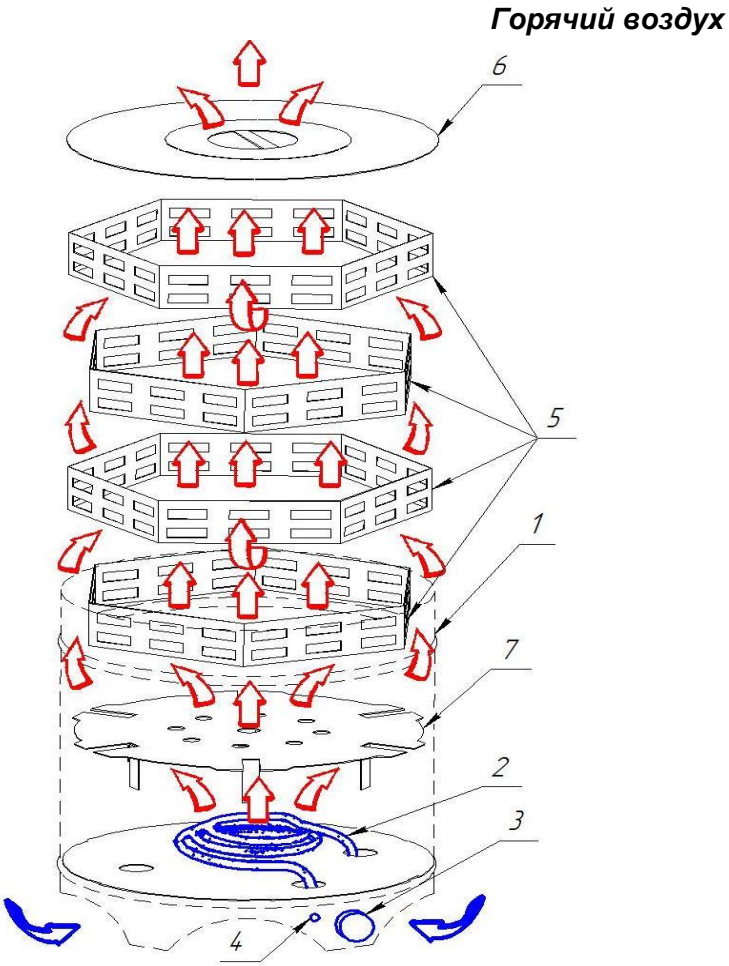

Рис. 1

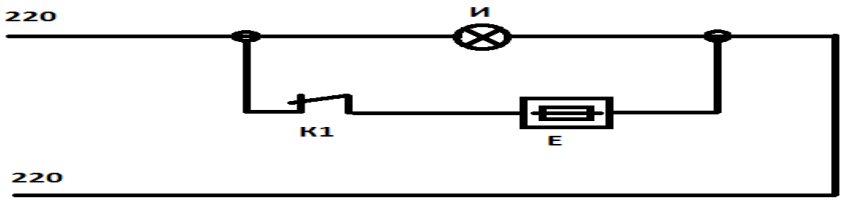

Рис. 2

6. Порядок работы.

- установить электросушилку на твердую ровную негорючую поверхность. При этом воздух должен свободно проходить под дно изделия.

- равномерно распределить продукты на поддоны в один слой.

Важно! Продукты режутся небольшими кусочками (как правило, пластинками шириной в 5 мм, хотя это не так принципиально: различаться будут только количество остаточной влаги и длительность сушки). Кусочки фруктов или овощей должны слегка прикасаться друг к другу.

- установить отражатель на дно корпуса.

- установить первый лоток так, чтобы углы лотка оказались на опорных пластинах. Лоток не должен касаться отражателя.

- каждый последующий лоток устанавливать поперек предыдущего.

- накрыть крышкой.

- подключить изделие к сети, при этом включится индикатор.

- с помощью терморегулятора установить температуру сушки, оптимальную для каждого типа перерабатываемых продуктов.

Максимальная температура сушки – на нижнем поддоне. Для равномерной сушки продуктов поддоны необходимо периодически менять местами.

7. Техническое обслуживание.

- электросушилка не требует специального технического обслуживания и ухода при условии предохранения ее от повреждений и содержании в чистоте поверхности изделия.

- не допускайте соприкосновения поверхностей деталей с активными растворителями.

- после сушки продуктов поддоны должны быть тщательно вымыты. Корпус нельзя погружать в воду, достаточно протереть его влажной тканью. Остатки продуктов с поддонов удаляются с помощью мягкой щеточки.

- все работы производить при отключенном от сети изделии.

8. Правила транспортировки и хранения.

Правила транспортировки. Электросушилка в упаковке изготовителя может транспортироваться всеми видами крытого транспорта при температуре воздуха от -20 °С до +50 °С и относительной влажности до 80 % в соответствии с манипуляционными знаками на упаковке с исключением возможных ударов и перемещений внутри транспортного средства.

Правила хранения. Электросушилку хранить в упаковке изготовителя в помещении при температуре от 0 до + 40 °С и относительной влажности до 80 %.

Внимание! После транспортирования и хранения при отрицательных температурах необходимо выдержать электросушилку в помещении эксплуатации не менее 1 часа.

9. Гарантии изготовителя.

Изготовитель гарантирует нормальную работу электросушилки при соблюдении условий эксплуатации, хранения и транспортировки.

Гарантийный срок хранения – 7 лет.

Гарантийный срок эксплуатации – 1 год.

Гарантийный талон
Сушилка электрическая для овощей и фруктов «TUNDRA»
Изъят «___»_____201__г

Гарантийный талон

Сушилка электрическая для овощей и фруктов

«TUNDRA»

Заводской №_____
Дата выпуска: _____
Дата продажи:_____
Причина отказа:_____
_____
_____

Выполнены работы по устранению неисправностей:_____
_____
_____
Ремонт произвел: _____
Подпись:_____
Дата:_____
Примечание: _____
_____
_____