

346827

(код продукции)

КОД ТН ВЭД
8516797000



ООО ЗЭБИ «СПЕКТР-ПРИБОР»



**ЭЛЕКТРОСУШИТЕЛЬ ДЛЯ ОВОЩЕЙ
И ФРУКТОВ «Ветерок»
ЭСОФ 0,5/220**

**РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
9Ж2.940.029РЭ**

Сделано в России

1. Общие указания.

1.1. Электросушитель ЭСОФ 0,5/220 предназначен для высушивания овощей, фруктов, ягод, грибов и лекарственных трав в домашних условиях.

1.2 Электросушитель ЭСОФ 0,5/220 сертифицирован.

ВНИМАНИЕ!

При покупке электросушителя необходимо убедиться в наличии даты продажи, подписи продавца и штампа магазина. Требуется проверка работоспособности и комплектности электроприбора в Вашем присутствии.

2. Технические характеристики.

2.1. Номинальное напряжение, В	220
Род тока	переменный
2.2. Номинальная потребляемая мощность, кВт не более	0,5
2.3. Класс защиты от поражения электрическим током	II
2.4. Брутто, кг	3,5(3,9*)
2.5. Средний срок службы, годы	10
2.6. Режим работы	продолжительный S1 по ГОСТ IEC 60034-I-2014
2.7. Длина электрического шнура, не менее	1500 мм.
2.8. Температура воздуха на нижнем поддоне электросушителя, °С	52-70**
2.9. Номинальная загрузка на одном поддоне, кг.	1
2.10. Эффективность сушки не менее 80% от массы исходного продукта в зависимости от вида продукта при температуре от 30 до 70°С и времени от 2 до 30 часов.	
2.11. Габаритные размеры:	
- ширина, мм	325
- высота, мм	300(400*)
2.12. Степень защиты, обеспечиваемая оболочкой	IP20
2.13. Поддержание температуры в заданном режиме осуществляется	

автоматически с помощью терморегулятора, при этом среднее значение потребляемой мощности не превышает 300 Вт.

**Максимальная температура на нижнем поддоне при крайнем правом положении терморегулятора может находиться в пределах 52-70°С в зависимости от плотности укладки и температуры окружающей среды.

Внимание!!!

Предприятие выпускает кроме основного варианта изделия с 3-мя поддонами, модификацию ЭСОФ 0,5/220 повышенной производительности. Прибор комплектуется дополнительно двумя поддонами.

3. Комплектность.

3.1. Электросушитель ЭСОФ 0,5/220, шт.	-1
3.2. Руководство по эксплуатации, шт.	-1
3.3. Коробка упаковочная, шт.	-1
3.4.*Поддоны дополнительные, шт.	-2

* – для изделий ЭСОФ 0,5/220 повышенной производительности.

4. Требования безопасности.

Пожалуйста, внимательно прочтите нижеприведенную информацию. Она содержит важные указания по соблюдению техники безопасности, использованию прибора и уходу за ним. Храните руководство по эксплуатации в условиях легко доступных для последующего пользователя. Электросушитель соответствует принятым правилам техники безопасности для электроприборов. Изготовитель не несет ответственности за возможные повреждения, возникшие в результате использования не по назначению.

4.1. Общие указания по технике безопасности.

- Запрещается использовать поврежденный прибор.
- В случае неисправности отключите прибор от сети.
- При отключении от сети не тяните за провод, а только за вилку.
- Не кладите шнур на острые кромки и не используйте его для переноски прибора.
- Ремонтные работы, замену запасных частей прибора должны производить изготовитель или сервисная служба.
- Не допускайте попадание жидкости внутрь изделия, не загружайте продукты на поддоны до полного стекания воды после мойки.
- Запрещается переносить электросушитель во включенном состоянии, помещать нагреватели в жидкую среду.
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под присмотром или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором.

4.2. Электросушитель относится к приборам, работающим под надзором.

4.3. Не перегружайте поддоны продуктами, т.к. изделие будет перегреваться. Между кусочками продуктов должно оставаться свободное пространство для циркуляции воздуха.

4.4. В конструкции изделия предусмотрена защита от перегрева, обеспечиваемая термовыключателем. При перегреве электросушитель отключится.

4.5. Рекомендуется траву укладывать на подстеленную в поддон в один слой марлю.

ВНИМАНИЕ !

Перед сушкой запрещается укладывать на поддон бумагу, пергамент, ткани и любые другие воздухонепроницаемые материалы, во избежание перегрева и выхода из строя изделия.

4.6. Запрещается применять для мытья изделия химические средства.

4.7. Прибор не предназначен для работы от внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

4.8. Используйте удлинители, которые соответствуют действующим нормам безопасности.

4.9. Запрещается погружать прибор в жидкости во избежание поражения электрическим током.

5. Устройство изделия.

5.1. Изделие состоит из корпуса 1, где расположены электродвигатель с крыльчаткой, электронагреватель, термовыключатель и терморегулятор 6, поддонов для перерабатываемых продуктов 2* и крышки 3 с указателем 5. Для подключения электросушителя к электросети служит шнур 4. Вентилятор закачивает воздух из нижней части изделия и подает его на нагреватель, где воздух нагревается и через жалюзи подается на поддоны с перерабатываемыми продуктами. Терморегулятор служит для поддержания оптимальной температуры сушки продуктов, термовыключатель – для защиты от перегрева.

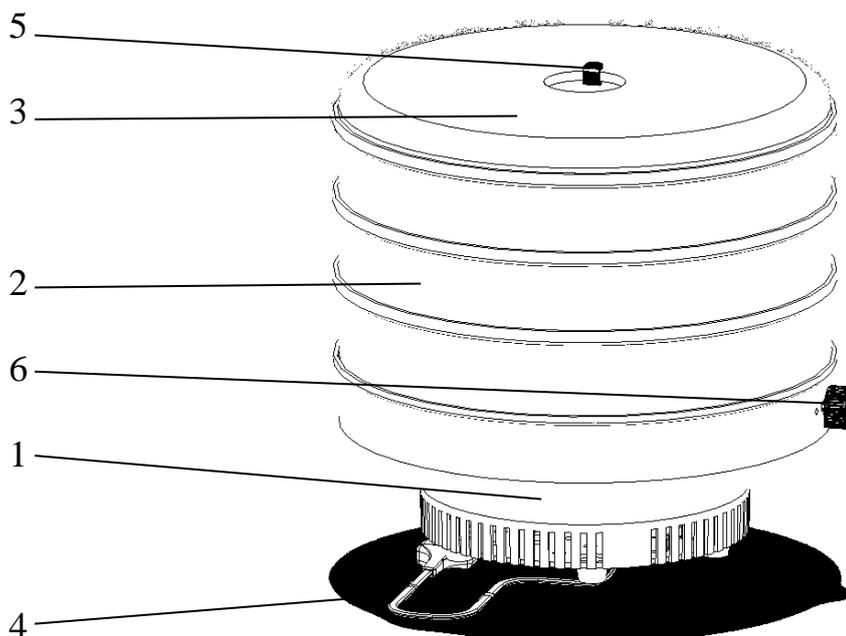
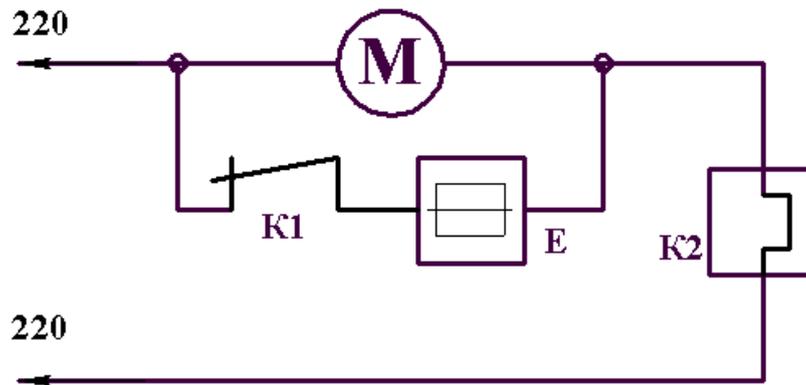


рис 1.

* - дополнительно 2 поддона для электросушителей повышенной производительности.

5.2. Схема электрическая принципиальная:



Е-электронагреватель, К1- терморегулятор, К2 – термовыключатель,
М – электродвигатель.

6. Порядок работы.

6.1. Установить электросушитель на твердую ровную поверхность. При этом воздух должен свободно проходить под дно изделия.

6.2. Равномерно разложить подготовленные в соответствии с рекомендациями, указанными в приложении, продукты на поддоны в один слой.

6.3. Установить на электросушитель поддоны с продуктами и накрыть крышкой. Подключить изделие к сети, при этом должен включиться вентилятор.

6.4. С помощью терморегулятора установить температуру сушки, оптимальную для каждого типа перерабатываемых продуктов (в соответствии с рекомендациями).

6.5. Для запоминания времени сушки на градуированной крышке установлен указатель, с помощью которого можно установить время начала или окончания процесса переработки продуктов. Самая большая температура сушки на нижнем поддоне. Для более равномерной сушки продуктов поддоны необходимо периодически менять местами.

6.6. Время непрерывной работы сушителя 10 ч. По истечении указанного времени электросушитель отключить от сети и дать остыть двигателю в течении 10 мин. Далее можно продолжать работать.

7. Техническое обслуживание.

7.1. Электросушитель ЭСОФ- 0,5/220 не требует специального технического обслуживания и ухода при условии предохранения его от повреждений и содержания в чистоте поверхности изделия.

Внимание! В случае возникновения перебоев в работе терморегулятора электросушителя (не включается нагрев), **отключите прибор от сети.** Снимите поддоны, отвинтите три винта-самореза, крепящих жалюзи прибора, снимите жалюзи. Аккуратно, стараясь не повредить, почистите контакты терморегулятора, полоской чистой бумаги или подобным материалом, не оставляющим волокон. Установите жалюзи на место. Закрепите жалюзи тремя винтами-саморезами. Подключите прибор к сети, поверните регулятор по часовой стрелке в крайнее положение, убедитесь в нормальной работе прибора (включение нагрева).

7.2. Не допускайте соприкосновения поверхностей пластмассовых деталей с активными растворителями, а также с поверхностями, нагретыми свыше 100 °С.

7.3. После сушки продуктов поддоны должны быть тщательно вымыты.

Корпус нельзя погружать в воду, достаточно протереть его влажной тканью.

7.4. Мойте загрязненные поверхности поддонов теплой водой с помощью мягкой ткани.

7.5. Все работы производить при отключенном от сети электросушителе.

8. Транспортирование и хранение.

Изделия в транспортной таре могут транспортироваться всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах. Изделия хранить в сухом отапливаемом помещении при температуре от 5 до 40°С, при отсутствии кислотных и других паров, вредно действующих на материалы. Условия транспортирования изделий Л, срок сохраняемости 1 год по ГОСТ 23216-78, группа условий эксплуатации 3, условия хранения 1 по ГОСТ 15150-69.

9. Возможные неисправности и методы их устранения.

Неисправности, возникшие в работе электросушителя (перегорание нагревателя, обрыв шнура и т. д.), устраняются только специалистами ремонтных предприятий. При неисправности отключите изделие от сети.

10. Утилизация упаковочного материала и старого прибора.

Избавьтесь от упаковочного материала наиболее экологически чистым способом. Переработка упаковочного материала снижает количество мусора.

Старые приборы также содержат запасные части, которые можно использовать. Сдайте ваш прибор в пункт приема вторсырья. Перед сдачей выведите из строя, чтобы избежать злоупотреблений.

11. Свидетельство о приемке и продаже.

Электросушитель ЭСОФ 0,5/220 соответствует АГШИ.681922.001ТУ и ГОСТ Р 52084-2003. Особые требования по реализации отсутствуют.

Дата
выпуска _____ 20__ г.

Штамп ОТК
(клеймо приемщика)

Продано _____
(наименование предприятия торговли)

Дата
продажи _____

Цена договорная

12. Гарантийные обязательства.

Мы выражаем благодарность за Ваш выбор и гарантируем высокое качество, и безупречное функционирование приобретенного Вами изделия при соблюдении правил эксплуатации.

Гарантийный срок - 24 месяца со дня покупки. Данным свидетельством производитель подтверждает исправность изделия и берет на себя обязательство по бесплатному устранению всех неисправностей, возникших по производственному дефекту.

Без предоставления гарантийного талона замена и ремонт электросушилки не производится.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ И ПРЕТЕНЗИИ ПО КАЧЕСТВУ ИЗДЕЛИЯ НАПРАВЛЯТЬ ПО АДРЕСУ:

Россия, 305040, г. Курск, ул. Запольная, 47, ООО ЗЭБИ «Спектр-Прибор»

тел.\факс: (4712) 53-58-98, 72-24-51 - коммерческий отдел

E-mail: tnp@aviaavtomatika.ru

<http://www.spektr-pribor.ru>

КОРЕШОК ТАЛОНА
на гарантийный ремонт (на техническое обслуживание)
Изыятый " " 20__ г. Исполнитель

линия отреза

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН №1

**на гарантийный ремонт
(техническое обслуживание)
Электросушитель
ЭСОФ 0,5/220**

Продан магазином _____
(наименование, номер магазина и его адрес)

Дата продажи «__» _____ 20__ г.

Штамп магазина _____
(личная подпись продавца)

Выполнены работы _____

Исполнитель _____
(фамилия, имя, отчество)

(подпись)

Владелец _____
(фамилия, имя, отчество)

М.П. _____

(должность и подпись руководителя предприятия, выполнившего ремонт)

КОРЕШОК ТАЛОНА

на гарантийный ремонт (на техническое обслуживание)

Изыятый " " 20__ г. Исполнитель

линия отреза

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН №2

**на гарантийный ремонт
(техническое обслуживание)**

**Электросушитель
ЭСОФ 0,5/220**

Продан магазином _____
(наименование, номер магазина и его адрес)

Дата продажи «__» _____ 20__ г.

Штамп магазина _____
(личная подпись продавца)

Выполнены работы _____

Исполнитель _____
(фамилия, имя, отчество)

(подпись)

Владелец _____
(фамилия, имя, отчество)

(подп

М. П. _____
(должность и подпись руководителя предприятия, выполнившего ремонт)

Рекомендации по хранению и сушке продуктов.

1. Сушка продуктов.

Рекомендуемые условия и температурные режимы сушки продуктов указаны в таблице. Время сушки является приблизительным и может в значительной степени изменяться в зависимости от размера, консистенции, веса и степени насыщенности влагой перерабатываемых продуктов.

Продукт для сушки	Подготовка	Количество на подносе, г	Время сушки, час	Консистенция после сушки	Вес продукта к первоначальному весу %
Абрикос	Удалить косточку, положить срезом вниз	500	11-13	мягкая	20
Ананас	Очистить, нарезать кольцами толщиной 8 мм	500	12-13	мягкая	25-30
Бasilik, укроп, петрушка и т.д.	Нарезать или целиком	150	1,5-3	хрупкая	15
Бананы	Очистить, нарезать ломтиками	600	9-13	мягкая	20-25
Виноград	Целиком	500	13	мягкая	20
Вишня	Целиком	500	20-40	кожистая	25-30
Грибы	Тщательно промыть, маленькие целиком, большие нарезать полосками 10мм	250	4-6	эластичная	20
Груши	Целиком (перед сушкой варить до размягчения)	800	25-30	мягкая	20-25
	Половинками уложить срезом вверх	600	16-20		
	Ломтиками толщиной 8 мм	500	7-10		
Слива	Нарезать половинками, положить срезом вверх	500	11-13	мягкая	20
Яблоко	Кусочками или ломтиками размером 5-8 мм	600	7-9	мягкая	10-15

2. Хранение сухих продуктов

Для успешного хранения продукты должны быть сухими и охлажденными до комнатной температуры. Для предотвращения увеличения влажности рекомендуется использовать стеклянные банки и полиэтиленовые пакеты. Хранить продукты следует в темном месте, в сухом прохладном помещении.