

1. ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

- 1.1 Электросушилка бытовая предназначена для сушки и вяления фруктов, овощей, грибов, лекарственных трав, корней и т.п., а также может являться нагревательным прибором.

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

2.1 Номинальное напряжение, в.....	220
2.2 Частота сети, Гц.....	50
2.3 Номинальная потребляемая мощность, кВт.....	1,0
2.4 Габаритные размеры, мм	
диаметр.....	500
высота.....	700
2.5 Масса, кг. не более.....	4,5900 ^г
2.6 Масса одновременно загружаемого продукта, кг. не более..	10
2.7 Затраты электроэнергии на 1 кг. готовой продукции, кВт/ч.....	6

3. КОМПЛЕКТНОСТЬ

3.1 Нагреватель, шт.....	1
3.2 Полка кольцевая, шт.....	5
3.3 Полка круговая, шт.....	3
3.4 Рядовая стойка, шт.....	21
3.5 Стяжная шпилька (диаметр 6 мм)+опорные шляпки.....	3+6
3.6 Распорная втулка, шт.....	6
3.7 Ограждающая шторка, шт.....	1
3.8 Руководство по эксплуатации, экз.....	1
3.9 Упаковка, шт.....	1

4. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

- 4.1 Электросушилка относится к приборам, работающим под надзором
- 4.2 Перед началом работы необходимо внимательно ознакомиться с руководством по эксплуатации
- 4.3 Запрещается производить какие-либо работы по чистке, ремонту и перемещению при включенной в сеть электросушилки; пользоваться штепсельными розетками и вилками с разбитыми крышками, а также поврежденными электрошнуром и удлинителями; включать и выключать мокрыми руками вилку;

- поднимать и переносить электросушилку с уложенным продуктом;**
- накрывать верхнюю полку электросушилки плотным материалом (фанерой, бумагой и т.п.), затрудняющим конвекцию воздуха, что вызывает перегрев электросушилки и нагревателя;**
- включать и выключать электросушилку детьми;**

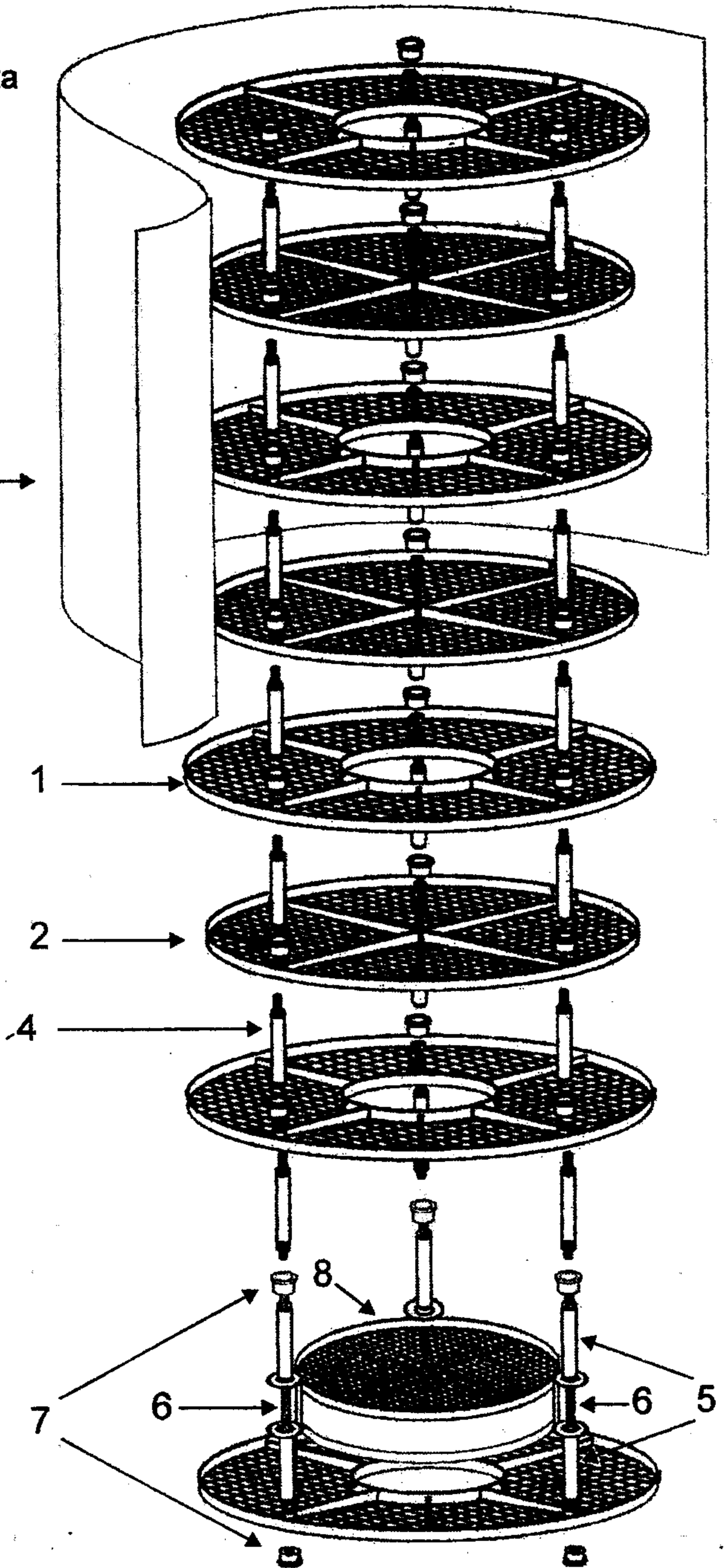
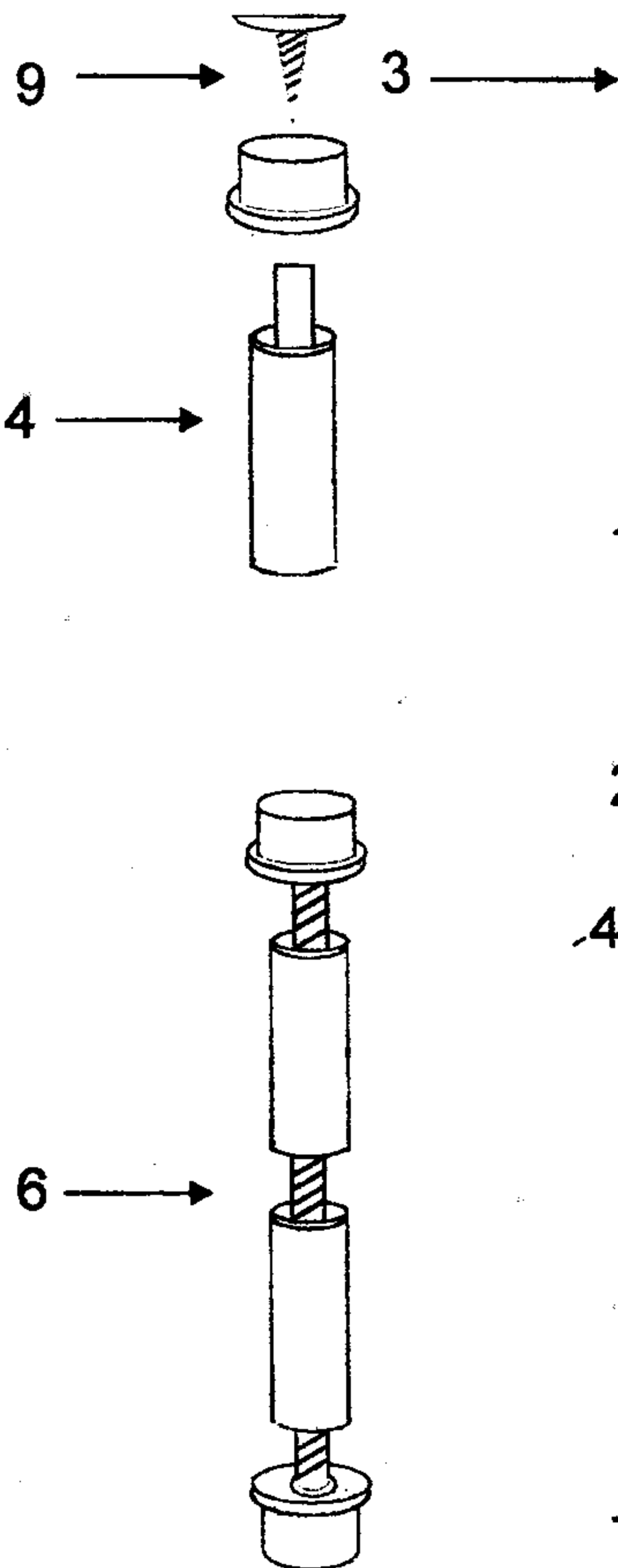
Примечание: контакт вилки электросушилки с розеткой должен быть плотным, при плохом контакте розетка, вилка и провод электросушилки могут сильно нагреваться!

5. ПОДГОТОВКА ПЛОДОВ К СУШКЕ

- 5.1. Для сушки отбирают здоровые и зрелые плоды одного сорта и качества.
- 5.2. Подготовленные к сушке продукты, укладываются на полки в один слой. Перед сушкой плоды моют и, при необходимости, бланшируют, а так же просушивают на воздухе в течении нескольких часов.
- 5.3. Семечковые плоды промытые, обсушенные, с удалённой сердцевинной, необходимо нарезать на ломтики толщиной 15-30 мм.
- 5.4. Косточковые плоды перед сушкой нужно промыть, слегка провалить в течении суток на солнце и досушить в электросушилке. Ягоды (малина, виноград, ежевика, смородина и т.п.) подготавливаются к сушке аналогично. Плоды разрезанные пополам с удаленными косточками рекомендуется сушить разрезами вверх (иначе плоды сморщатся).
Чтобы ускорить процесс сушки и улучшить качество готового продукта, сливы, вишню, черешню перед сушкой бланшируют и сушат в три приема, охлаждая первые 2 раза в течении 4-5 часов.
После каждого охлаждения плоды необходимо перевернуть. Время последней сушки должно равняться сумме двух предыдущих.
- 5.5. Ориентировочное время сушки и потеря массы продуктов указаны в таблице.

Рисунок 1

- 1 - кольцевая полка
- 2 - круговая полка
- 3 - ограждающая шторка
- 4 - рядовая стойка
- 5 - распорная втулка
- 6 - стяжная шпилька
- 7 - опорная шляпка
- 8 - нагревательный элемент
- 9 - саморез



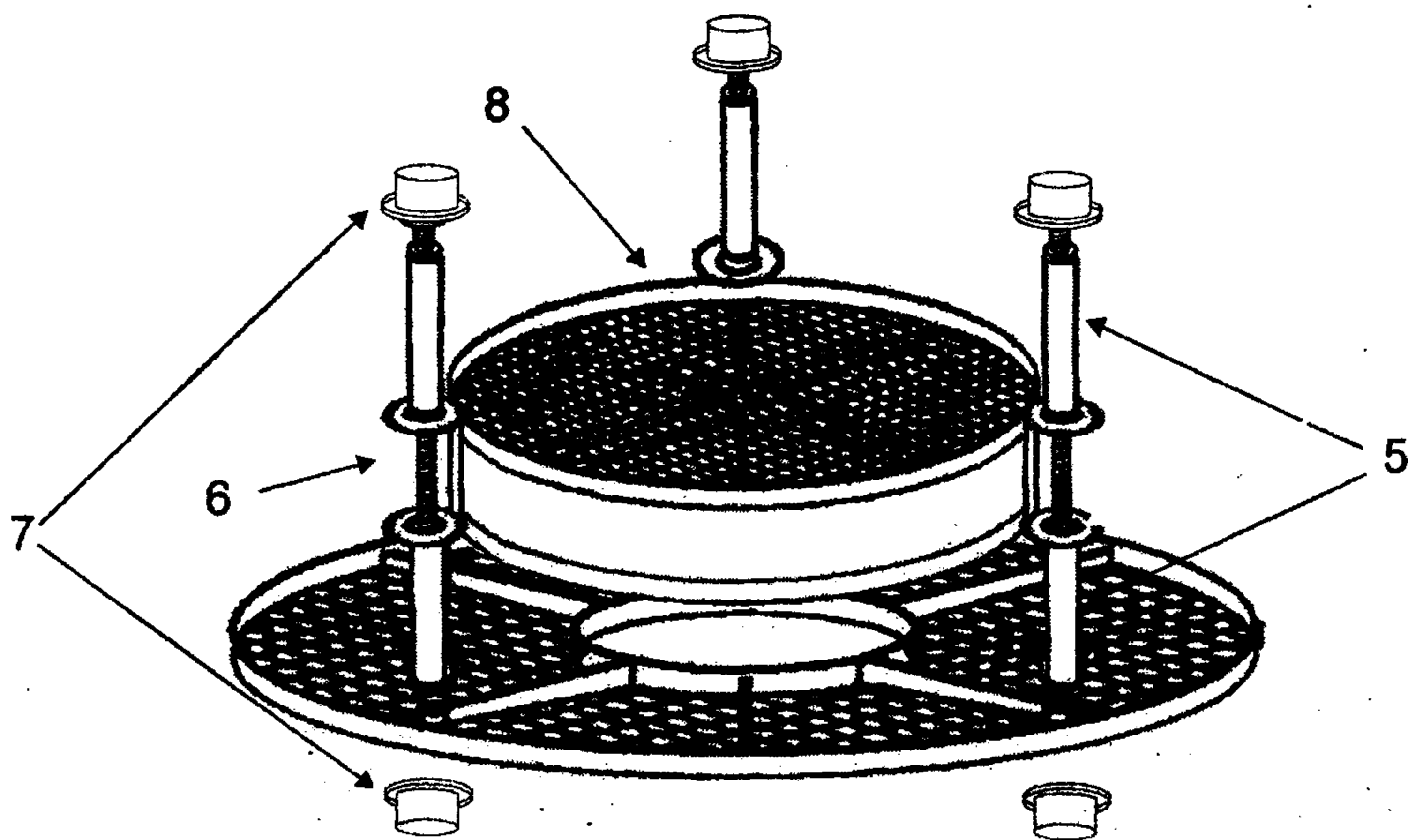
6. УСТРОЙСТВО ЭЛЕКТРОСУШИЛКИ

- 6.1 Электросушилка представляет собой разборный шкаф лабиринтной конструкции, состоящей из перфорированных полок двух видов: кольцевых (1) и круговых (2), ограждающей шторки (3), рядовых стоек (4), распорных втулок (5), стяжных шпилек (6), опорных шляпок (7), нагревательного элемента (8).
- 6.2 Принцип работы электросушилки заключается в испарении влаги из продуктов при помощи теплого воздуха.

7. СБОРКА ЭЛЕКТРОСУШИЛКИ

- 7.0 Перед сборкой круги промыть мыльным раствором и просушить.
- 7.1 Порядок сборки электросушилки показан на рис.1 и рис.2.
- 7.2 Возьмите полку с отверстием (кольцевую) и при помощи стяжных шпилек (6), распорных втулок (5) и опорных шляпок (7) закрепите нагревательный элемент как показано на рисунке (2)
- 7.3 К остальным полкам прикрутите рядовые стойки(4) саморезами (9). После этого полки можно загрузить и поставить одна на другую (см. рис.1).
- 7.4 Затем закрепите ограждающую шторку(3).

Рисунок 2



Наименование продукта	Усушка %	Время сушки, ч
Яблоки	80-85	12-16
Груши	80-85	14-18
Абрикос	70-75	14-18
Слива	70-75	20-22
Вишня, черешня	70-75	14-18
Виноград	85-90	14-18
Ягода (малина, ежевика и т.п.)	80-85	10-12
Свекла, морковь, картофель	80-85	8-12
Коренья	85-90	4-6
Зелень, трава	85-90	2-6
Грибы	85-90	10-14

8. ПРОЦЕСС СУШКИ

- 8.1 После выполнения пунктов 7.2-7.4 подключите фруктосушилку к электросети.
- 8.2 Верхнюю полку сушилки допускается накрывать марлей для защиты от насекомых.
- 8.3 Время сушки можно сократить, периодически меняя полки местами (верхние полки переставляя вниз, нижние полки переставляя на верх).
- 8.4 Сушеные продукты хранить в стеклянных банках, полотняных мешках в сухом прохладном месте.

Примечание: во время сушки полки могут деформироваться, по этому на время хранения электросушилки, рекомендуется стянуть полки при помощи шпилек.

9. ГАРАНТИЙНОЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВО

- 9.1 Изготовитель гарантирует нормальную работу электросушилки в течении 12 месяцев с момента продажи, при правильном использовании и уходе за ней, предусмотренным настоящим руководством по эксплуатации.
- 9.2 В течении гарантийного срока неисправности, не вызванные нарушением правил эксплуатации, устраняются бесплатно.
- 9.3 По всем вопросам, связанным с комплектностью и упаковкой электросушилки, необходимо обращаться в торговые организации, где была сделана покупка.

9.4 Изготовитель не несет ответственности и не гарантирует нормальную работу электросушилки в случаях:
не соблюдения правил эксплуатации;
небрежного хранения и транспортировки.

СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЁМКЕ И ПРОДАЖЕ

Соответствует ТУ 3468-001-64842142-02

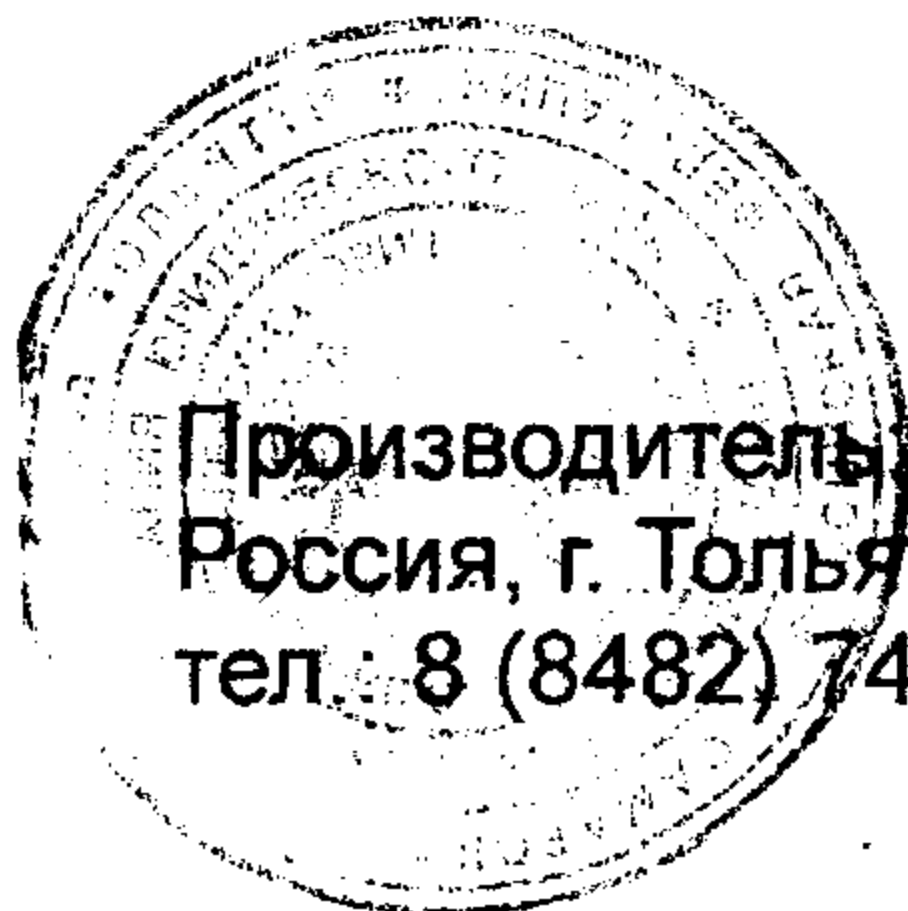
Дата выпуска _____ Дата продажи _____

Участок комплектации _____

Электросушилка "Экспресс" имеет санитарно-эпидемиологическое заключение № 63.01.07.346.П.000163.01.03 от 21.01.2003г.

Сушильный шкаф электросушилки сертификации не подлежит.

Производитель оставляет за собой право вносить конструкционные изменения в изделие, не ухудшающие его потребительские свойства.



Производитель: ПБОУЛ
Россия, г. Тольятти, ул. Офицерская, 20
тел.: 8 (8482) 74-14-15, 33-42-12

