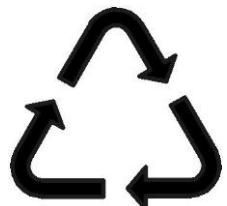


**346827**

(код продукции)

**EAC**



**ООО ЗЭБИ «СПЕКТР-ПРИБОР»**

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

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

**Сделано в России**

# **ООО ЗЭБИ «СПЕКТР-ПРИБОР»**

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

### **Руководство по эксплуатации 9Ж2.940.029РЭ**

#### **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. Требуйте проверки работоспособности и комплектности электроприбора в Вашем присутствии.

#### **2. Технические характеристики.**

|   |                            |
|---|----------------------------|
| 2.1. Номинальное напряжение, В  | 220                        |
| 2.2. Номинальная потребляемая мощность, кВт не более  | 0,5                        |
| 2.3. Класс защиты от поражения электрическим током  | II                         |
| 2.4. Масса, кг, не более, (брутто)  | 3,5(3,9*)                  |
| 2.5. Количество нагревателей, шт.   | 1                          |
| 2.6. Средний срок службы, годы  | 10                         |
| 2.7. Режим работы   | повторно - кратковременный |
| 2.8. Длина электрического шнура, не менее   | 1500 мм.                   |
| 2.9. Температура воздуха на нижнем поддоне электросушителя, °С  | 55-70                      |
| 2.10. Номинальная загрузка на одном поддоне, кг.  | 1                          |
| 2.11. Эффективность сушки не менее 80% от массы исходного продукта в зависимости от вида продукта при температуре от 30 до 70°C и времени от 2 до 30 часов. |                            |

## 2.12. Габаритные размеры:

|              |           |
|--------------|-----------|
| - ширина, мм | 325       |
| - высота, мм | 300(400*) |

## **Внимание!!!**

Предприятие выпускает кроме основного варианта изделия модификацию ЭСОФ 0,5/220 повышенной производительности. В приборе установлен Более мощный вентилятор, увеличивающий производительность. 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            | -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, замена запасных частей прибора должна производить только квалифицированные специалисты.
- Не разрешайте пользоваться изделием детям без присмотра взрослых.
- 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.

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. Во избежание возгорания при сушке трав или мелких кореньев необходимо периодически отключать электросушитель и проверять наличие остатков высушиваемых продуктов в непосредственной близости от электровентилятора и нагревателя. Рекомендуется траву укладывать на подстеленную в поддон в один слой марлю.

4.6. Запрещается применять для мытья изделия химические средства.

## 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 электросушкиеля 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.

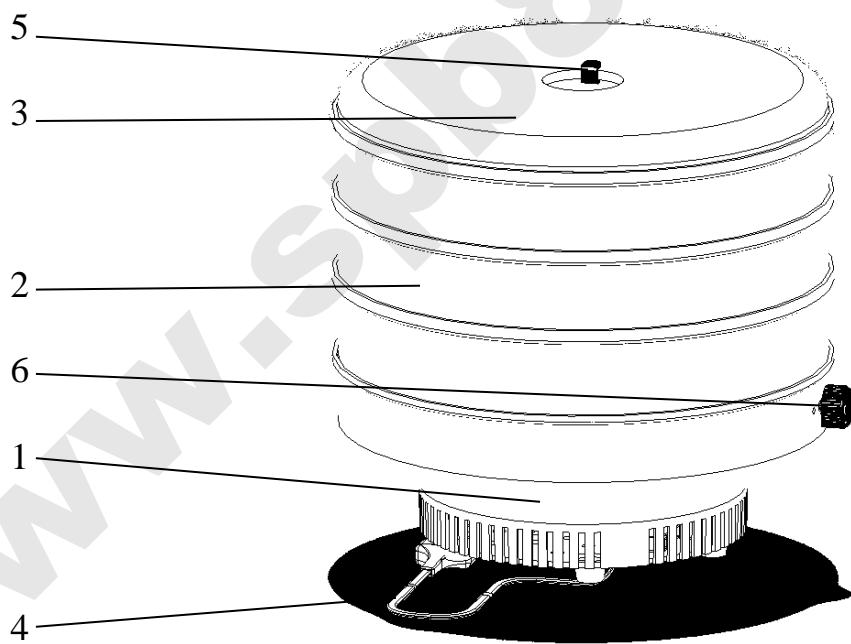
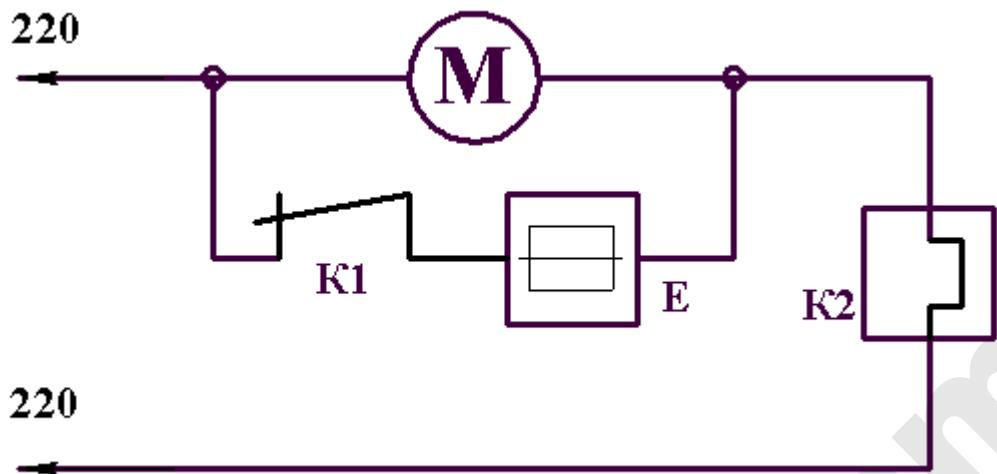


рис 1.

\* - 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. ВНИМАНИЕ ! При отключении электросушителя от сети, поверните ручку терморегулятора в положение «0», затем через 1-2 мин. выключите изделие из розетки.

## **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.

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

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 теплой водой с помощью мягкой ткани.

7.5.Все работы производить при отключенном от сети электросушителе.

## **8. Правила хранения.**

8.1. Электросушитель ЭСОФ 0,5/220 хранить в сухом отапливаемом помещении при температуре от 5 до 40°C, при отсутствии кислотных и других паров, вредно действующих на материалы.

## **9. Возможные неисправности и методы их устранения.**

Неисправности, возникшие в работе электросушителя (перегорание нагревателя, обрыв шнура и т.д.), устраняются только специалистами ремонтных предприятий.

## **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 -12 месяцев со дня покупки, но не более 30 месяцев со дня выпуска. 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.

**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@kurskpribor.ru

**КОРПШОК ТАЛОНА**

*на гарантийный ремонт (на техническое обслуживание)*

*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)

(подпись)

**М. П.**

(должность и подпись руководителя предприятия, выполнившего ремонт)

www.spb812.com

# **КОРЕНЬ ТАЛЛОНА**

**на гарантийный ремонт (на техническое обслуживание)**  
**Изъятый " \_\_\_\_\_ 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)

\_\_\_\_\_ (подпись)

**М. П. \_\_\_\_\_**  
(должность и подпись руководителя предприятия, выполнившего ремонт)

www.spb812.com

## **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.

## 2. Хранение сухих продуктов.

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

www.spb812.com