

Посібник з експлуатації

ЕЛЕКТРОШАФА ДЛЯ СУШІННЯ ПРОДУКТІВ ІНФРАЧЕРВОНИМ ВИПРОМІНЮВАННЯМ

СІЧ



1. Загальні вказівки

1.1. Цей посібник з експлуатації (далі по тексту посібник) розроблено на електрошафу для сушіння продуктів інфрачервоним випромінюванням.

Електрошафа призначена для заготівлі в домашніх умовах харчових продуктів рослинного походження (овочів, фруктів, ягід, грибів, зелені, лікарських рослин тощо), а також м'яса, птиці, риби та морепродуктів методом сушіння, а також підігріву їжі.

Електрошафа – є розробкою українських конструкторів і виробників, вона принципово відрізняється від наявних аналогів.

Електрошафу вироблено згідно ТУ У 27.5 32533942-001:2017.

Повністю виготовлена з харчової нержавіючої сталі, що дозволяє скоротити час сушіння продуктів.

1.2. При покупці електрошафи, перевірте наявність в посібнику гарантійних талонів і правильність їх оформлення. Гарантійні талони дають право на безкоштовний ремонт електрошафи протягом гарантійного терміну експлуатації.

Вилучати і заповнювати гарантійний талон дозволяється тільки майстру після усунення дефекту виробу або забираючи електрошафу в ремонт.

1.3. Купуючи електрошафу перевірте комплектацію, відсутність зовнішніх механічних пошкоджень і працездатність шляхом пробного включення.

1.4. Після продажу електрошафи продавець не приймає претензій по некомплектності і зовнішнім механічним пошкодженням.

1.5. Перш ніж почати користуватися виробом уважно ознайомтесь з цим посібником.

2. Технічні дані

2.1. Технічні дані електрошафи наведені в таблиці.

Найменування параметру	СІЧ
1. Номінальна напруга живлення, В	220
2. Струм - змінний, однофазний, частотний, Гц	50
3. Режим роботи	тривалий
4. Споживана потужність, не більше, Вт	800
5. Габаритні розміри, не більше, мм висота x довжина x ширина	340x470x575
6. Маса продукту на одне завантаження, не більше, кг	7
7. Температура в зоні сушіння, °C	Від +40 до +80
8. Маса виробу, не більше, кг	15
9. Клас захисту	1

3. Комплектація

3.1. У комплект поставки входять:

Найменування	СІЧ
1. Електрошафа, шт.	1
2. Сітчастий піддон для сушіння висувний, шт.	4

3. Сітчастий піддон для сушіння зйомний, шт.	1
4. Піддон, шт.	1
5. Шнур живлення	1
6. Посібник з експлуатації, у т.ч. гарантійні талони	1
7. Упаковка, шт.	1

4. Вимоги безпеки

4.1. Перед вмиканням електрошафи в мережу необхідно перевірити шнур живлення на відсутність пошкоджень ізоляції.

4.2. Заходи безпеки.

4.2.1. Мокрими або вологими руками штепсель не включати.

4.2.2. Забороняється:

- експлуатувати електрошафу з пошкодженою ізоляцією;
- одночасно торкатися до ввімкненої в мережу електрошафи і пристроїв, що мають природне заземлення (газові та електричні плити, радіатори опалення, водогінні крани);
- експлуатувати електрошафу в сирих приміщеннях;
- торкатися до електронагрівача;
- експлуатувати електрошафу із закритою верхньою кришкою;
- вмикати електрошафу при знятому корпусі або із знятою задньою стінкою;
- самостійно проводити ремонт електрошафи.

4.2.3. Після закінчення роботи обов'язково вийняти штепсель з розетки електричної мережі.

4.2.4. В разі виникнення несправностей відключити електрошафу від мережі і звернутися в службу підтримки (п.11.7. Посібника).

4.3. Електрошафа не повинна використовуватися дітьми. Дітям забороняється гратися з електрошафою.

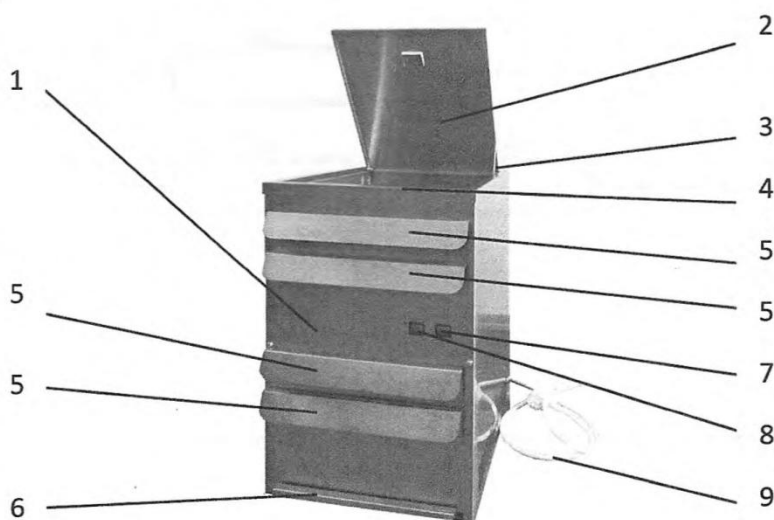
4.4. Забороняється занурювати електрошафу у воду або іншу рідину.

4.5. Не висмикуйте шнур з розетки різким рухом.

5. Пристрій і принцип дії

5.1. Електрошафа для сушіння продуктів (див. мал.1) виконана у вигляді підлогової тумби, яка під'єднується до електромережі шнуром живлення (9). Усередині корпусу (1) змонтовані два ряди трубчатих електронагрівачів (тенів), що мають спеціальне покриття. Над тенами в направляючих розташовані чотири сітчастих висувних піддони (5) для сушіння. На кришці (2) праворуч розміщений фіксатор кришки (3). В верхній частині електрошафи під кришкою розташований зйомний сітчастий піддон для сушіння (4). В нижній частині електрошафи розташований висувний піддон для збору залишків продуктів, що потрапляють крізь сітку сітчастих висувних піддонів (6). На передній частині

корпусу (1) розташований мережевий вмикач (7), який вмикає і вимикає електрошафу, перемикач режимів сушіння продуктів (8).



Мал.1. Пристрій електрошафа "СІЧ"

1 - корпус;

2 - кришка;

3 - фіксатор кришки;

4 – верхній сітчастий піддон для сушіння зйомний;

5 - сітчастий піддон для сушіння висувний (4 шт.);

6 – висувний піддон для збору залишків продуктів, що потрапляють крізь сітку сітчастих піддонів;

7 - мережевий вмикач, який має позначки: I /  (включений / виключений)

8 - перемикач режимів сушіння продуктів:  температура сушіння 45 – 50°C;

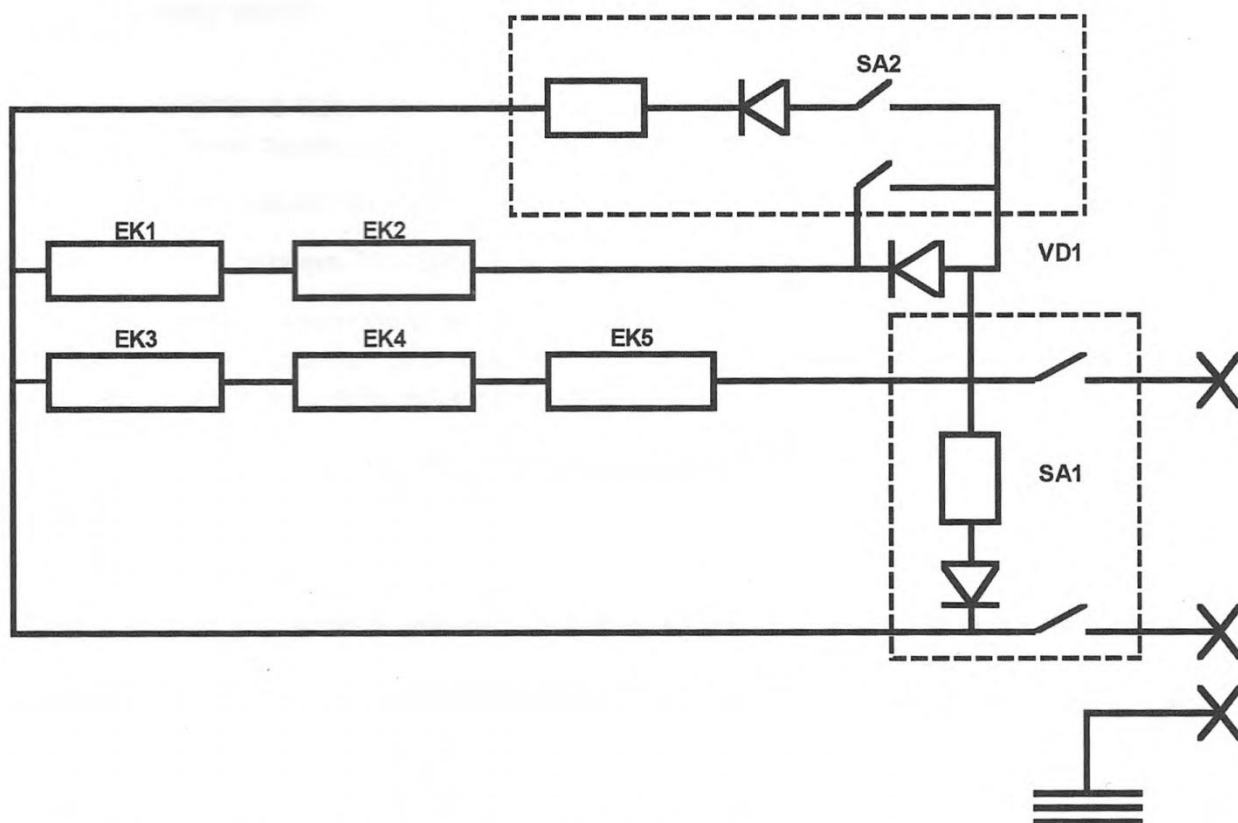
 температура сушіння 70 – 80°C.

9 – шнур живлення.

5.2. В основу пристрою електрошафи покладено інфрачервоний спосіб сушіння продуктів. При даному способі випаровування вологи в продукті відбувається за допомогою нагріву інфрачервоним випромінюванням певного діапазону довжин хвиль, а видалення вологи - за рахунок конвективних течій пароповітряної суміші.

5.3. Внутрішня конструкція електрошафи має складну систему екранів, що створює цілеспрямоване відбиття випромінювання, рух повітря і видалення вологи.

5.4. Принципова електрична схема зображена на малюнку 2.



Мал.2 Електрична схема електрошафи "Січ"

EK1, EK2 – інфрачервоний випромінювач, 150V;

EK3, EK4, EK5 – інфрачервоний випромінювач, 100V;

VD1 – діод Д231;

SA1, SA2 – клавіша вмикання / вимикання ВК – 42; 250 V; 6,3 A.

6. Підготовка до роботи

6.1. Розпакуйте виріб, ознайомтесь з ним і принципом його дії.

6.2. Електрошафу встановіть в добре провітрюваному приміщенні або на вулиці. Пристрій можна розташувати на підлозі, невисокій підставці або на столі.

6.3. Сітчасті піддони для сушіння промийте в теплому мильному розчині, ретельно прополощіть і витріть.

7. Порядок роботи

7.1. Повністю (до положення, що виключає випадкове закриття) відкрийте кришку (2) (див.мал.1) електрошафи та зафіксуйте фіксатором (3).

7.2. Під'єднайте електрошафу за допомогою шнура живлення (9) до електричної мережі.

7.3 При першому використанні витягніть всі сітчасті піддони, увімкніть електрошафу, для чого мережевий вмикач (7) встановіть в положення I (при цьому засвітиться верхня частина вмикача). Клавішу перемикача режимів встановіть в положення  і залиште електрошафу працювати.

7.4. Продукт, підготовлений до сушіння, рівномірно розкладіть на сітчасті висувні піддони (5) та на верхній зйомний сітчастий піддон (4) і встановіть їх в електрошафу. Способи підготовки продуктів до сушіння (мийка, очищення, нарізка тощо) різні для продуктів та

наведені в даному посібнику з експлуатації, а також широко представлені в літературі по кулінарії.

7.5. Вставте піддони з підготовленими до сушіння продуктами в електрошафу. Клавішу перемикача режимів сушіння продуктів (8) встановіть в потрібне положення:



температура сушіння 45 – 50°C;



температура сушіння 70 – 80°C.

7.6. Для рівномірного висихання продукту слід не рідше ніж один раз на годину робити ворушіння його на піддонах для сушіння та міняти місцями верхній і нижній сітчасті піддони. Час сушіння залежить від вмісту вологи в продукті.

7.7. Ступінь готовності продукту визначається наступним чином: якісно висушений продукт при вигині скибочки 2-3 рази не ламається, при стисканні скибочка не виділяє вологу, а після стискання у долоні продукт не злипається. Перед укладанням на зберігання продукт слід протягом кількох годин витримати на повітрі, що додасть йому еластичності.

7.8. Після закінчення роботи вимкніть електрошафу, для чого мережевий вмикач (7) приведіть в положення  (при цьому верхня частина вмикача згасне); від'єднайте вилку шнура живлення від розетки електромережі. Піддони для сушіння та піддон для збору залишків продуктів, що потрапляють крізь сітку сітчастих піддонів, обтрусіть або вимийте, протріть і вставте в шафу до упору. Кришку закрийте.

8. Технічне обслуговування

8.1. Виконання будь-яких операцій по догляду за електрошафою виконувати у знеструмленому стані (шнур живлення від'єднаний від електромережі).

8.2. Електрошафу необхідно утримувати в чистоті, протирати корпус виробу, сітчасті листи і піддон.

8.3. В неробочому стані кришка повинна бути закритою, а піддони для продуктів і піддон засунуті всередину корпусу до упору, для запобігання потрапляння всередину електрошафи пилу та інших сторонніх предметів.

9. Правила зберігання

9.1. Зберігати електрошафу в сухому приміщенні.

9.2. Щоб уникнути попадання пилу та сторонніх предметів всередину електрошафи зберігати її із закритою відкидною кришкою і повністю вставленими піддонами для сушіння та піддоном для збору залишків продуктів.

9.3. При тривалому зберіганні електрошафа повинна перебувати в картонній упаковці, яка входить в комплект поставки.

10. Захист навколишнього середовища

10.1. Експлуатацію електрошафи розраховано протягом тривалого часу. Проте, коли ви вирішите замінити його, не забувайте про свій внесок у захист навколишнього середовища. Електрошафа для сушіння продуктів містить цінні матеріали, які можуть бути вилучені або перероблені для повторного використання.

11. Гарантійні зобов'язання

11.1. Виробник гарантує роботу електрошафи за умови дотримання споживачем правил експлуатації, догляду та зберігання, передбачених цим посібником.

11.2. Гарантійний термін зберігання електрошафи 24 місяці з моменту виготовлення.

Гарантійний термін експлуатації 18 місяців з дня продажу.

11.3. При виявленні виробничих дефектів в електрошафі, споживачеві слід звернутися до продавця, який продав товар.

11.4. Під час гарантійного терміну, заводські несправності, виявленні споживачем, усуваються безкоштовно.

11.5. За відсутності на гарантійних талонах дати продажу, завіреної печаткою продавця, термін гарантії обчислюється з дати випуску виробу.

11.6. Підприємство-виробник не несе відповідальності у випадках:

- недотримання споживачем правил експлуатації та правил догляду і зберігання, зазначених цим посібником;
- недбалість зберігання і транспортування, як споживачем, так і торгівельною організацією, що призвело до пошкодження електрошафи або неможливості її роботи;
- самостійного ремонту електрошафи споживачем;
- наявності механічних пошкоджень.

11.7. З питань гарантійного ремонту звертатися за тел. +38 095 256 34 98

ГАРАНТІЙНИЙ ТАЛОН № 1 На гарантійний ремонт електрошафи СІЧ	ТАЛОН № 1 На гарантійний ремонт електрошафи СІЧ
Дата вилучення: _____	Продавець: _____
Виконавець: _____	Дата продажу: _____
М.П.	М.П.

ГАРАНТІЙНИЙ ТАЛОН № 2 На гарантійний ремонт електрошафи СІЧ	ТАЛОН № 2 На гарантійний ремонт електрошафи СІЧ
Дата вилучення: _____	Виконавець: _____
Виконавець: _____	Дата повернення після гарантійного ремонту: _____
М.П.	М.П.

ГАРАНТІЙНИЙ ТАЛОН № 3 На гарантійний ремонт електрошафи СІЧ	ТАЛОН № 3 На гарантійний ремонт електрошафи СІЧ
Дата вилучення: _____	Виконавець: _____
Виконавець: _____	Дата повернення після гарантійного ремонту: _____
М.П.	М.П.

РЕКОМЕНДАЦІЇ ПО СУШІННЮ ДЕЯКИХ ПРОДУКТІВ

Продукт	Нарізка	Попередня обробка	Орієнтовний час сушіння, години **
Яблука	3 - 5 мм	Нарізати пластинками/ кільцями. Від товщини залежить час сушіння.	5 - 6
Вишня		За потреби перед сушінням видалити кісточки та помістити ягоди в сольовий розчин на 20 хв.	6 - 7
Абрикоси	навпіл	Видалити кісточки, сушити зрізом вгору.	7 - 8
Сливи	Навпіл або порізати	Видалити кісточки. Якщо навпіл - сушити зрізом вгору.	8 - 9
Морква	3 - 4 мм	Нарізати або натерти.	3 - 4
Суниця Малина Ожина Чорниця Лохина		За потреби перед сушінням видалити плодоніжки та вимити.	6 - 7
Буряк	3 - 5 мм	Нарізати або натерти.	4 - 5
Капуста	5 - 7 мм	Нарізати або натерти.	3 - 4
Цибуля	3 - 5 мм	Нарізати.	3 - 4
Картопля	5 - 7 мм	Почистити, порізати кубиками або соломкою. Бланширувати 5 хв. Без бланширування *** картопля потемніє під час сушіння та при зберіганні.	5 - 6
Гарбуз	3 - 5 мм	Видалити насіння. Нарізати або натерти. Насіння за потреби висушити окремо.	5 - 7
Горошок зелений		Стручки вилущити. Бланширувати **.	4 - 6

Томати	3 - 5 мм	Нарізати кільцями або півкільцями.	4 – 5
Перець гострий		Можна сушити цілком.	4 – 6
Перець солодкий	4 – 5 мм	Видалити плодоніжки і насіння. Нарізати кубиками або соломкою.	5 – 7
Зелень, лікарські трави		Промити в проточній воді. Просушити. Коріння відокремити. Сушити на окремих піддонах. Час сушіння зелені та коріння відрізняється.	0.5 - 1,5
Гриби		За потреби відокремити капелюшки від ніжок. Промити. Порізати за бажанням та необхідністю.	4 – 5
Шипшина Глід		Промити в проточній воді. Просушити.	3 – 4
Баклажани	4 – 5 мм	Промити в проточній воді. Нарізати кубиками. Щоб видалити гіркоту посолити і залишити на 15 хвилин. Промити і просушити.	4 – 5
М'ясо снєкі	3 – 5 мм	Промити, промокнути для видалення вологи. Нарізати кубиками або соломкою. На сітчасті піддони розстелити пергаментний папір або марлю. За бажанням додати сіль та спеції.	4 – 6
Риба снєкі	3 – 5 мм	Почистити, промити, промокнути для видалення вологи. Нарізати кубиками або соломкою. На сітчасті піддони розстелити пергаментний папір або марлю. За бажанням додати сіль та спеції.	4 – 6
Риба цілком лящ тарань плотва вобла та інша		Почистити, промити, промокнути для видалення вологи. Посолити і залишити на 30 хвилин. На сітчасті піддони розстелити пергаментний папір або марлю. За бажанням додати спеції.	7 – 8
Риба та м'ясо для приготуван-		Промити, промокнути для видалення вологи. Нарізати кубиками або соломкою. На сітчасті піддони розстелити	4 – 6

ня страв		пергаментний папір або марлю.	
Морепродукти		Промити, відварити, очистити, промокнути для видалення вологи.	4 – 6

* Сушіння завжди починається з  режиму. За необхідністю завершати процес сушіння на  режимі.

** Час сушіння залежить від вмісту вологи в продукті.

*** Деякі овочі та фрукти необхідно бланширувати від 1 до 2 хвилин. Потім відразу ж охолодити в проточній холодній воді.

ІНФРАЧЕРВОНА СУШИЛЬНА ШАФА СІЧ



ЗАМОВЛЯЙТЕ НА САЙТІ
t-klio.dp.ua