

Сушилка электрическая «ВЕТЕРОК»

Адрес изготовителя:
456320, Россия г.Миасс Челябинской обл., ул. Молодежная 22-а ООО «НТМ-ЭТС»
Тел./Факс. (35135) 6-19-29, тел. 6-60-03.
<http://www.ntm-ets.ru/> <http://www.ntm-ets.ru/> e-mail:ntm-snab@yandex.ru

1. Общие указания

1.1. Сушилка электрическая «Ветерок» (в дальнейшем эл. сушилка) предназначена для сушки овощей, фруктов, ягод, грибов, трав и вяления рыбы и мяса.

1.2. Обязательной сертификации не подлежит.

1.3. Перед включением в сеть ознакомьтесь с настоящим «Руководством по эксплуатации». Приобретая эл. сушилку, проверьте комплектность, работоспособность и наличие отметки магазина с датой продажи и штампом.

В связи с систематически проводимыми работами по совершенствованию конструкции и технологии изготовления возможны расхождения между паспортом и поставляемым изделием не влияющие на условия эксплуатации.

2. Технические данные

Номинальное напряжение, В	220
Потребляемая мощность , Вт	700
Класс защиты	0
Масса не более, кг	4,5
Удельный расход электроэнергии, кВт/час, не более	700
Время сушки в зависимости от вида и влажности продукции, мин.	15-400
Остаточная влажность высушенного продукта, %	7-15
Температура сушки, °С	40-70
Средний срок службы (не менее)	8 лет

3. Комплектность

В комплект поставки входят:

Блок нагревателя с вентилятором	-1 шт.
Крышка верхняя	-1шт.
Поддоны	-3 шт.
Индивидуальная упаковка	-1 шт.
Руководство по эксплуатации	-1 шт.

4. Требования безопасности

4.1. Размещая продукты, оставляйте место для свободного прохождения воздуха.

4.2. Все работы по ремонту и чистке производятся только при отключенном шнуре питания эл. сушилки от сети.

4.3. Не включать эл. сушилку в сеть при наличии повреждений наружной изоляции эл. шнура и вилки сетевой.

4.4. При повреждении шнура питания его можно заменить на аналогичный.

Эл. сушилка относится к приборам, работающим под надзором.

5. Устройство.

5.1. Эл. сушилка состоит из нагревательного блока , поддонов и верхней крышки.

5.2. На лицевой панели блока управления расположена клавиша включения со световой индикацией и регулятор температуры сушки.

5.3. Регулятор температуры позволяет регулировать температуру по всему объему эл. сушилки до 80 °С.

5.4. В нагревательном блоке расположен вентилятор, который равномерно распределяет нагретый воздух по всему объему эл. сушилки.

6. Подготовка к работе и порядок работы.

6.1. Подготовить продукты к сушке. Время сушки в значительной степени зависит от размера, веса, насыщенности влагой загружаемых продуктов.

6.2. Разложить равномерно в один слой продукты на поддонах.

6.3. Установить на нижний нагревательный блок поддоны с продуктами и накрыть верхней крышкой (для равномерного распределения температуры)

6.4. Подключить эл. сушилку, установив соответствующий режим сушки.

6.5. Для более равномерной сушки рекомендуем в процессе работы менять поддоны местами.

6.6. После окончания работы эл. сушилку необходимо отключить от сети, предварительно установив переключатель режимов в среднее положение. Корпус и поддоны чистить мягкой салфеткой, с применением моющих средств (жесткие щетки и наждачную бумагу не применять), высушить.

7. Правила хранения.

Эл. сушилку следует хранить в чистом виде в сухом, отапливаемом помещении при температуре от -5 до +40 град. С и относительной влажности 80% (при 25 град. .С)

8. Гарантийные обязательства.

Предприятие изготовитель гарантирует нормальную работу эл. сушилки в течение одного года со дня продажи потребителю через розничную торговую сеть при условии соблюдения правил эксплуатации, указанных в «Руководстве» и при заполненном разделе о приемке и продаже.

9. Свидетельство о приемке

Сушилка электрическая «Ветерок» соответствует ТУ3468-025-05719894-2004.и признана годной к эксплуатации.

Дата выпуска «___» _____ 20__г.

Штамп ОТК _____

Рекомендации по сушке

Общие рекомендации

1. Пожалуйста, не закладывайте в сушилку очень мокрые продукты (собранные после дождя или только что вымытые), вначале дайте воде стечь и подсушите на воздухе.
2. Пожалуйста, не забывайте периодически встряхивать продукты и менять поддоны местами, так они быстрее и равномернее высохнут.
3. Если Вам нужно высушить много продуктов, то мы рекомендуем подсушить их порциями, выложить на расстеленную бумагу или ткань, а затем досушить до готовности, объединив все порции.

Сушка грибов

Перед сушкой грибы надо протереть сухой тряпкой. Мыть их не следует, т.к. промытые грибы плохо сохнут. Мелкие грибочки можно сушить целиком, крупные лучше порезать. Хорошо сохнут грибы при температуре 60-70 градусов. Время сушки сильно зависит от первоначальной влажности грибов (в какую погоду и в каком лесу собрали) и от их размеров.

Сушка яблок

Яблоки промыть в холодной воде, разрезать на дольки, при желании очистить от кожицы и удалить семенную камеру, опустить в солевой раствор на 2-3 минуты, чтобы яблоки сохранили белый цвет (чайная ложка соли на литр воды) и, подсушив на воздухе, разложить на поддоны в один слой. Наилучшая температура 60-70 градусов. Приблизительное время сушки 8 часов. На один поддон помещается около 1 кг яблок. Правильно высушенные яблоки должны иметь светло-желтый цвет, быть эластичными и не ломаться.

Сушка груш

Груши моют в холодной воде и режут на 2 или 4 части, при желании очищают от кожицы и удаляют семенную камеру, Мелкие и лесные груши обычно сушат целиком. Уложить на поддоны срезом вверх. Температура - около 70 .градусов Цельные груши сушатся 18-20 часов, половинки - 10-14 часов.

Сушка ягод

Для сушки ягоды промывают в холодной воде, за исключением малины, земляники, клубники и ежевики. Сушку начинают при пониженной температуре 30-40 градусов. Малину можно сушить только не вполне созревшую, т.к. зрелая малина легко раскисает. После того как ягоды подсохли, температуру можно увеличить.

Сушка овощей

Отлично сушатся корнеплоды: морковь, репчатый лук, свекла, петрушка, сельдерей, чеснок. Нарезать и сушить при 60-70 град, до полного высыхания. При желании можно потом приготовить ароматный сухой порошок, тогда корнеплоды нужно несколько пересушить, чтобы они легко мололись.

Сушка трав

Пряные и лекарственные травы сохраняют все биологически активные вещества, аромат, цвет. Все травы сушатся при температуре 30-40 градусов. Травы высыхают в течение 3-4 часов, для равномерности сушки лучше сушить отдельно тонкие и толстые части растений (отделить листики от толстых стеблей и корней).

Сушка (вяление) рыбы и мяса

Рыбу и мясо предварительно просаливают в рассоле, промывают в проточной воде, слегка отжимают и оставляют на открытом воздухе на 0,5 - 1 часа для стекания воды. Мясо нарезают на ленты. Затем продукты раскладывают на поддоны в один слой. Вначале следует сушить при низких температурах(30-40 град, в течение 10-14 часов), затем при температуре 60-70 град, до готовности в зависимости от желаемого срока хранения.

Итальянский рецепт приготовления сушеных помидоров.

Лучше использовать для сушки поздние сорта сливовидной формы. Помыть, разрезать вдоль пополам или кружочками и удалить мягкую ткань с косточками. Разложить в поддонах в один слой, подсушить при низкой температуре (30-40 гр.), затем досушить при температуре 60-70 градусов.



Сушилка плодовоовощная электрическая «ВЕТЕРОК»

Руководство по эксплуатации