

ПАСПОРТ ИЗДЕЛИЯ РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ нагреватель бытовой ЗЕБРА ЭВО-300 FRAME сушка овощей и фруктов

ПСО | ГРУППА
КОМПАНИЙ

Произведено: ООО «ПСО-Проджект»
Адрес: Россия, 454904, г. Челябинск, ул. Геологов, д.24,
тел. +7 (351) 239-82-22;
8 800 700 1244 (звонок по России бесплатный)
Почтовый адрес: Россия 454084 г. Челябинск
пр. Победы, д.158, офис 3/2

СЕРТИФИКАТ СООТВЕТСТВИЯ № ЕАЭС RU С-RU.HB65.B.02349/21 ОТ
03.09.2021 Г. СООТВЕТСТВУЕТ ТРЕБОВАНИЯМ ТЕХНИЧЕСКОГО РЕГЛАМЕНТА
ТАМОЖЕННОГО СОЮЗА: ТР ТС 004/2011

СЕРТИФИЦИРОВАННАЯ СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА КАЧЕСТВА НА
СООТВЕТСТВИЕ ТРЕБОВАНИЯМ ГОСТ ISO 9001-2015
№ РОСС RU.ЦСЭ.СМК.00108/21 ОТ 22.07.2021 Г.



видеоинструкция по сборке сушки

ВВЕДЕНИЕ

Благодарим вас за выбор продукции Группы компаний ПСО. Наши изделия разработаны в соответствии с высокими требованиями качества, функциональности и дизайна. Мы уверены, что Вы будете довольны приобретением нового изделия. Перед началом эксплуатации сушки внимательно и полностью изучите данное руководство, в котором содержится важная информация, касающаяся вашей безопасности, а также рекомендации по правильному использованию сушки и уходу за ней.

НАЗНАЧЕНИЕ

Сушка предназначена для бытового применения для консервации и дегидратации мяса, рыбы, грибов, овощей, орехов, специй, трав, фруктов, хлеба, ягод и т.д. Принцип сушки – кондуктивно-инфракрасный при горизонтальном расположении полок и преимущественно инфракрасный при вертикальном.

ПРИНЦИП РАБОТЫ

Сушка производится в закрытых помещениях при комнатной температуре 20-25 0С. Высушиваемый продукт выкладывается на поверхность сушки на подложку (силиконовый коврик, бумага для выпечки и т.п.) или подвешивается вертикально на кронштейне. Сушка подключается к электрической сети, нагревается и обеспечивает удаление влаги из продуктов без потери полезных свойств.

При горизонтальной сушке полки могут располагаться друг над другом на специальных проставках, это обеспечит экономию места, повысит скорость и качество сушки.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Размер одной собранной полки: 560x440x100 мм
Рабочая площадь: 0,2 кв. м
Масса без приспособлений: 0,8 кг
Номинальное напряжение: 220 В
Частота тока: 50 Гц
Мощность: 90 Вт
Длина провода подключения: 1,5 м
Рабочая температура: 60°C
Защита от влаги: IP X4
Материал нагревателя: алюмо-полимерный композит
Продолжительность работы - не ограничена

БЕЗОПАСНОСТЬ

- Эксплуатация сушки должна производиться в соответствии с «Правилами технической эксплуатации электроустановок потребителей».
- Сушка должна использоваться только по назначению.
- Не накрывайте работающий прибор тканью или другими предметами.
- Перед вводом в эксплуатацию внимательно и полностью прочитайте данное руководство пользователя.
- Каждый раз перед включением прибора осматривайте его. При наличии повреждений сушки или сетевого шнура ни в коем случае не включайте прибор в розетку.
- Сушка должна храниться так, чтобы не попадать под воздействие прямых солнечных лучей и влаги. - Всегда выключайте прибор, если вы им не пользуетесь.
- Храните сушку в недоступном для детей месте.
- Ни в коем случае не погружайте сушку в воду или другие жидкости. При намокании прибора сразу отключите его от сети.
- Включайте сушку только в источник тока с параметрами, соответствующими параметрам сушки.

- Не используйте сушику вне помещений. Предохраняйте от ударов об острые углы. По окончании эксплуатации, чистке или поломке всегда отключайте от сети.
- Нельзя переносить сушику, держа за сетевой провод. При отключении сушики от сети держитесь за штепсельную вилку.
- Не производите ремонт сушики самостоятельно. Ремонт должен производиться только квалифицированными специалистами.

ПОРЯДОК РАБОТЫ

Для горизонтальной сушики:

- установите сушику горизонтально на ровную сухую поверхность;
- при необходимости большей площади для сушики, установите на проставках дополнительные полки;
- уложите на нагревательную поверхность сушики слой антиадгезионного материал (бумага для выпечки, силиконовый коврик и т.п.);
- уложите сверху заранее подготовленный материал для сушики ровным слоем;
- включите сушику в розетку.

Для вертикальной сушики:

- установите две сушики вертикально на ровную сухую поверхность;
- установите между ними дополнительные кронштейны;
- разместите высушиваемый материал на подвесах между полок;
- включите сушику в розетку.

Скорость высушивания материала зависит от его толщины и содержания в нем влаги.

Подробное описание процесса сушики с рекомендациями и рецептами – в дополнительных материалах.

ЧИСТКА, УХОД, ХРАНЕНИЕ

- Отключите сушику от сети и дайте ей полностью остыть.
- Не погружайте корпус сушики в воду, протирайте его влажной тканью.
- После очистки прибор необходимо тщательно просушить.
- Не применяйте агрессивные и абразивные моющие средства, а также органические растворители.
- Храните прибор в сухом прохладном месте, недоступном для детей при температуре окружающего воздуха не выше плюс 40°C с относительной влажностью не выше 70%.

ТРАНСПОРТИРОВКА

Транспортировка может осуществляться всеми видами крытого транспорта при температуре от 25°C до +85°C и среднемесячной относительной влажности до 80% (при 20°C) в соответствии с манипуляционными знаками на упаковке. Исключить удары и перемещение груза внутри транспортного средства.

РЕАЛИЗАЦИЯ И УТИЛИЗАЦИЯ

Реализация сушики овощей и фруктов ЗЕБРА ЭВО-300 FRAME осуществляется поштучно в течение 10 лет со дня изготовления. Сушки Зебра ЭВО-300 FRAME не являются опасным для экологии продуктом и к ним не предъявляются специальные требования по утилизации по истечении срока эксплуатации.

ГАРАНТИЯ

Гарантийный срок эксплуатации сушики – 1 год с момента продажи.

Гарантия распространяется на изделия, эксплуатируемые в соответствии с инструкцией и требованиями безопасности.

Производитель не несет ответственности за изделия, вышедшие из строя по причине неосторожных или умышленных действий потребителя или третьих лиц.

Настоящее руководство не может быть воспроизведено в любой форме целиком или частично без письменного разрешения ГК ПСО. Технология запатентована. ПСО и Зебра являются зарегистрированными товарными знаками.

