

СДЕЛАНО В РОССИИ • MADE IN RUSSIA



**Руководство
по эксплуатации
СУШИЛКА
ДЛЯ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ
(электрическая)**

**EFD-0703VM, EFD-0803VM,
EFD-0903VM, EFD-1003VM**

Благодарим Вас за выбор продукции торговой марки «Мастерица». Наши изделия разработаны в соответствии с высокими требованиями качества, функциональности и дизайна. Перед началом эксплуатации прибора внимательно изучите данное руководство, в котором содержится важная информация, касающаяся Вашей безопасности, а также рекомендации по правильному использованию прибора и уходу за ним. Сохраните руководство вместе с гарантийным талоном, кассовым чеком и упаковочным материалом.

Содержание

Общие указания по технике безопасности	3
Специальные указания по технике безопасности	4
Устройство прибора	5
Перед первым использованием	5
Пользование прибором	5
Рекомендации по сушке фруктов	6
Сушка и подготовка овощей	7
Чистка и уход	8
Хранение	8
Транспортировка	8
Реализация	8
Утилизация	8
Гарантийные обязательства	9
Ремонт по истечении срока гарантии	9
Технические данные	10



Общие указания по технике безопасности

- Внимательно прочтите руководство, прежде чем пользоваться прибором.
- Перед включением прибора в сеть убедитесь в том, что напряжение, указанное на шильдике, соответствует напряжению в сети.
- Всегда вынимайте штекер из штепсельной розетки, если Вы больше не пользуетесь прибором, если хотите установить части оснастки, почистить прибор, а также, если возникает помеха. Перед этим прибор нужно выключить из электрической сети. При выключении электроприбора из электрической розетки, не тяните за шнур, беритесь за вилку.
- Никогда не оставляйте прибор без присмотра. Всегда выключайте его, даже если Вы вынуждены прерваться только на короткое время.
- Данный прибор не предназначен для использования людьми (включая детей), у которых есть физические, нервные или психические отклонения или недостаток опыта и знаний, за исключением случаев, когда за такими лицами осуществляется надзор или проводится их инструктирование относительно использования данного прибора лицом, отвечающим за их безопасность.
- Необходимо осуществлять надзор за детьми с целью недопущения их игр с прибором.
- Держите прибор вдали от источников тепла, влаги, острых кромок и т.п.
- Регулярно проверяйте шнур и сам прибор на наличие повреждений. При обнаружении любых неполадок не пользуйтесь прибором.
- Сетевой шнур не должен использоваться в качестве ручки для ношения прибора.
- Не ремонтируйте прибор самостоятельно. Для ремонта прибора и замены неисправного шнура обращайтесь в сервисную мастерскую.
- Прибор ни в коем случае нельзя погружать в воду или в какие-либо другие жидкости. Не включайте прибор, если Ваши руки мокрые или влажные. Храните прибор в сухом месте.
- Прибор предназначен для бытового, а не промышленного использования.
- Перед началом использования, убедитесь, что Ваша система электропитания защищена от перепадов напряжения.
- Не пользуйтесь прибором вне помещений.

Устройство прибора

Настоящие электросушилки предназначены для сушки фруктов, овощей, грибов, трав и вяления мяса и рыбы.



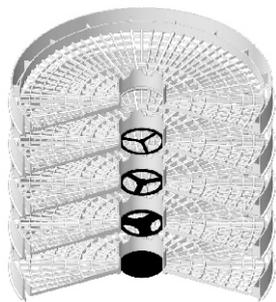
1. Вентиляционные отверстия
2. Выключатель
3. Индикатор включения нагревателя
4. Клапан
5. Корпус электросушилки
6. Крышка
7. Лотки
8. Ручка регулятора температуры
9. Термометр биметаллический
10. Шнур с вилок

Перед первым использованием

- Перед первым использованием прибора удалите все упаковочные материалы (наклейки, этикетки, пакеты и т.д.).
- Тщательно вымойте лотки с использованием моющих средств для мытья посуды и хорошо прополощите, дайте лоткам высохнуть.
- Подключите сушилку к электросети, включите выключатель, загорится индикация клавиши выключателя, ТЭН начнет нагреваться, уберите лотки и крышку, дайте проработать в нагретом состоянии ТЭНу не менее 30 минут, что бы пропали неприятные запахи.

Пользование прибором

Рис. 2



- Лоток 1-й – вставка без отверстий
Лоток 2-й – вставка $\frac{1}{4}$ пропускной способностью
Лоток 3-й – вставка $\frac{1}{2}$ пропускной способностью
Лоток 4-й – вставка с $\frac{3}{4}$ пропускной способностью
Лоток 5-й и последующие лотки – без вставки

- Вытащите электрошнур (10) из бокса для хранения шнура снизу внутри корпуса сушилки (5)
- Поместите прибор на сухую прочную горизонтальную поверхность.
- Установите в центральные отверстия лотков вставки с разной пропускной способностью потока воздуха в последовательности снизу-вверх, как показано на рисунке 2

Специальные указания по технике безопасности

- При изменении расположения лотков во время сушки сначала отключите сушилку с помощью выключателя, а потом поменяйте лотки местами, после чего включите выключатель.
- Шнур питания может быть заменен только в авторизованном сервисном центре.
- Не пользуйтесь сушилкой и не ставьте её вблизи горячих поверхностей, конфорок, открытого пламени.
- Следите, чтобы шнур не соприкасался с горячими поверхностями.
- Во избежание опасности не ремонтируйте сушилку самостоятельно. Не разбирайте сушилку, не вставляйте в отверстия сушилки никакие предметы. Ремонт сушилки должен производить только квалифицированный персонал сервисной мастерской.
- Никогда не погружайте корпус сушилки в воду или иную жидкость. Если все же корпус сушилки упал в воду, немедленно отключите прибор от сети. Ни в коем случае не пытайтесь вынуть включенный прибор из воды.
- Чтобы не подвергать детей опасности, никогда не оставляйте их без присмотра в помещении с электроприборами. Поместите сушилку таким образом, чтобы дети не имели к ней доступа.
- Настоящие электросушилки предназначены для сушки фруктов, овощей, грибов, трав и вяленья мяса и рыбы. Не используйте сушилку для нагрева никаких других предметов. Пользуйтесь сушилкой по назначению.
- Всегда ставьте сушилку на прочную горизонтальную поверхность. Если эта поверхность деревянная, подложите защитную прокладку, чтобы не испортить дерево.
- Не закрывайте вентиляционные отверстия в крышке сушилки для предотвращения перегрева прибора.
- Не беритесь за включенный прибор мокрыми или влажными руками.
- После окончания использования сушилки, отключите её от электросети, снимите лотки и крышку, а корпус сушилки очистите от твердых частиц и высохших капель сока продуктов сушки.
- После окончания процесса сушки, необходимо освободить лотки продуктов сушки и тщательно вымыть лотки и крышку с использованием разрешённых моющих средств.
- Высушить все детали сушилки и убрать в недоступное место для детей.
- Во избежание опасности не пользуйтесь сушилкой вблизи воспламеняющихся и взрывоопасных паров и веществ.

- Нарезьте подготовленные фрукты (овощи) на ломтики толщиной 4-5 мм, желательно использовать слайсер, тогда все ломтики будут равномерно сушиться.
- Разложите в лотки ломтики в один слой, так что бы краями они не перекрывали друг друга.
- Установите лотки на корпус сушилки в последовательности, как показано на рисунке.
- Накройте лотки крышкой и установите минимальные вентиляционные отверстия с помощью клапана крышки.
- Не закрывайте вентиляционные отверстия в крышке сушилки для предотвращения перегрева прибора
- Вставьте вилку электрошнура (10) в розетку.
- Переведите клавишу выключателя (2) положение включено, загорится подсветка клавиши и включится вентилятор. Затем поверните ручку регулировки температуры (8) по часовой стрелке, нагрев воздуха контролируем по встроенному биметаллическому термометру (9).
- Рекомендуются каждые два часа верхний лоток снимать с ставить его первым снизу, таким образом фрукты(овощи) сушатся равномерно и сокращается время сушки.
- Рекомендуются первые 2-3 часа через 30 минут снимать крышку и удалять с её поверхности конденсат, который в начале сушки интенсивно оседает на внутренней поверхности крышки.

Рекомендации по сушке фруктов

Прежде чем приступить к сушке продуктов, предлагаем вам несколько способов предварительной обработки, для сохранения натурального цвета, вкуса и аромата фруктов. Способ первый: для уменьшения нежелательного изменения цвета опустите нарезанные кусочки фруктов в лимонный или ананасовый сок, оставьте на несколько минут, после чего немного просушите и выкладывайте на поддоны. Способ второй: возьмите $\frac{1}{4}$ стакана сока (желательно натурального). Помните, что используемый сок должен соответствовать приготавливаемому фрукту. Например, для яблок используйте яблочный сок. Сок смешайте с 2 стаканами воды. Затем погрузите предварительно обработанные фрукты (см. «таблицу подготовки фруктов к сушке») в приготовленную жидкость на 2 минуты.

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.

Продукт	Подготовка	Продолжительность сушки, часы
Абрикосы	Извлечь косточку и тонко нарезать	16-20
Ананасы (свежие)	Очистить, нарезать кольцами, кусочками или кубиками	18-26
Вишня	Сушить целиком, косточку удалять необязательно	18-24
Груши	Очистить от кожуры, удалить сердцевину, нарезать ломтями толщиной 5-8 мм	15-20
Персики	Удалить косточку, нарезать ломтями или дольками толщиной 8-10 мм	18-24
Яблоки	Очистить от кожуры, удалить сердцевину, нарезать на две или четыре части	10-16
Нектарин	Не удаляйте кожицу! Порежьте на половинки. Сушить кожицей вниз. (удалить косточку, когда нектарин наполовину высушился)	18-24

Сушка и подготовка овощей

Рекомендуется бланшировать зеленые бобы, цветную капусту, брокколи, спаржу и картошку. Так как эти продукты часто используются при приготовлении первых и вторых блюд, бланшировка сохранит первоначальный цвет этих овощей. Как бланшировать: положите предварительно обработанные овощи в кастрюлю с кипящей водой на 3-5 минут. Затем слейте отвар, а овощи уложите в сушилку. Если Вы хотите добавить привкус лимона к таким овощам, как зеленые бобы, спаржа и др., просто смочите их в натуральном лимонном соке на 2 минуты. Примечание: данные советы носят рекомендательный характер и не обязательны к применению.

Продукт	Подготовка	Продолжительность сушки, часы
Грибы	Тонко нарезать, мелкие грибы можно сушить целиком	16-24
Брокколи	Очистить и порезать. Пропарить 3-5 минут	18-26
Зеленые бобы	Порежьте и бланшируйте до прозрачности	18-24
Капуста цветная	Разделить на соцветия и проварить их в течение 3 минут в соленой воде. Просушить и выложить на секции.	20-28
Картофель	Нарезать ломтями, кубиками или кружками. Бланшировать 8-10 минут	16-22
Лук	Тонко нарезать кружками	16-36
Морковь	Порежьте кубиками, кружками или нашинкуйте	12-18
Петрушка	Порежьте на кусочки. После сушки измельчить.	5-12
Перец сладкий	Порежьте на полоски или кольцами толщиной 6 мм	16-24
Перец острый	Сушить целиком	14-20
Помидоры	Удалите кожицу. Порежьте на половинки или кольцами	20-28
Свекла	Отделить стебли от листьев и порезать их. Сушить сначала листья, потом стебли.	16-24
Сельдерей	Тонко нарезать кружками	16-36
Спаржа	Порежьте на кусочки размером 2,5 см	18-26
Чеснок	Удалите шелуху. Измельчите по желанию.	12-18
Шпинат	Бланшируйте до увядания	16-20

Чистка и уход

- Не используйте для чистки абразивные и агрессивные вещества.
- Не погружайте дно прибора в воду или иную жидкость.
- Протрите дно корпуса сушилки слегка влажной тканью или губкой. Загрязнения и пятна протрите мягкой тканью, смоченной в слабом растворе щадящего моющего средства.
- Следите за чистотой входных отверстий забора воздуха вентилятора снизу корпуса сушилки.
- Выходные щелевые отверстия рассекателя воздуха в верхней части корпуса также должны быть чистыми, чистить можно только сухой тканью или сухой кисточкой.
- Тщательно вымойте лотки, крышку и клапан крышки с использованием моющих средств, прополощите, высушите.

Хранение, транспортировка, реализация, утилизация

- Отключите прибор от сети, тщательно очистите и вымойте детали прибора в соответствии с предыдущим разделом.
- Уложите электрошнур (10) в нижней части корпуса сушилки (5) на специальные кронштейны.
- Хранить прибор нужно в чистом, сухом месте.

К электросушилке специальные правила перевозки не применяются. При перевозке используйте оригинальную заводскую упаковку. При перевозке следует избегать падения, ударов иных механических воздействий на прибор, а также прямого воздействия атмосферных осадков и агрессивных сред.

Реализация электросушилки должна осуществляться в соответствии с действующим законодательством страны-участницы Таможенного Союза.

После окончания срока службы не выбрасывайте электросушилку вместе с бытовыми отходами. Передайте её в специализированный пункт для дальнейшей утилизации.



Никогда не подвешивайте прибор за шнур!

Гарантийные обязательства

- Гарантийный срок на территории Российской Федерации 1 год при условии соблюдения правил эксплуатации.
- Изготовитель не несет ответственности в случае небрежного хранения и транспортирования как покупателем, так и торгующей организацией.
- В случае возникновения претензий по гарантии, предъявите изделие в полной комплектации, с оригинальной упаковкой и кассовым чеком в аккредитованный сервисный центр. Без кассового чека невозможен бесплатный ремонт или замена изделия.
- Дефекты изнашиваемых принадлежностей или трущихся деталей, а также чистка, техобслуживание или замена трущихся деталей не попадают под гарантию.
- Гарантия теряется при вскрытии изделия посторонними лицами.
- Срок службы товара 2 года при соблюдении условий эксплуатации.
- Изготовлено в РФ.

Ремонт по истечении срока гарантии

После окончания срока гарантии ремонт изделий производится за плату аккредитованными сервисными центрами.

Прибор прошёл все необходимые испытания на соответствие и безопасность, определёнными директивами СЕ и стандартами ГОСТ-Р, и соответствует современным техническим стандартам безопасности.

Дата продажи прибора «___» _____ 20__ г.

Штамп торгующей организации

Производитель оставляет за собой право вносить технические изменения в конструкцию.

Технические данные

Электросушилка для овощей и фруктов торговой марки «МАСТЕРИЦА»

модели EFD-0703VM, EFD-0803VM, EFD-0903VM, EFD-1003VM
для бытового применения.

Номинальное рабочее напряжение: ~220-240 В

Номинальная частота сети питания: 50 Гц

Мощность: 280 Вт

Количество лотков:

EFD-0703VM - 7 шт.

EFD-0803VM - 8 шт.

EFD-0903VM - 9 шт.

EFD-1003VM - 10 шт.

Номинальное рабочее напряжение: ~220-240 В

Номинальная частота сети питания: 50 Гц

Товар изготовлен в соответствии с ТУ 27.51.24.190-001-84388009-2020

Товар соответствует требованиям:

ТР ТС 004/2011 «О Безопасности низковольтного оборудования»

Товар сертифицирован

Срок службы: 2 года

Гарантийный срок: 12 месяцев

Сделано в России

Изготовитель: ООО «ЭЛБЭТ ПРО»

Адрес изготовителя: 142400, Россия, Московская область, г.о.

Богородский, г. Ногинск, пл. Нижегородская, д. 9В, помещение 1

Произведено для ООО «Маркет»

Претензии и предложения по улучшению качества продукции
направлять по адресу e-mail: service@masterica.ru

Класс защиты: II

Материал изготовления: пластик PP05, сетевой провод - медь, ПВХ.

Размер прибора: 340x442x407мм

Диаметр поддона: 316мм, высота поддона - 32мм

Размер прибора в упаковке: 340x340x405мм

Дата производства: 06.2021г.



КОРЕШОК ТАЛОНА
на гарантийный ремонт (на техническое обслуживание)
Изъятый « _____ » _____ 20____ г. Исполнитель _____

линия отреза

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН №1
на гарантийный ремонт
(техническое обслуживание)

« _____ »
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)

КОРЕШОК ТАЛОНА
на гарантийный ремонт (на техническое обслуживание)
Изъятый « _____ » _____ 20____ г. Исполнитель _____

линия отреза

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН №2
на гарантийный ремонт
(техническое обслуживание)

« _____ »
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)

СДЕЛАНО В РОССИИ • MADE IN RUSSIA



МАСТЕРИЦА

**ПОВЫШЕННАЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ
ВЫСОКАЯ НАДЕЖНОСТЬ**

www.masterica.ru

