

СДЕЛАНО В РОССИИ • MADE IN RUSSIA



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

СШ-0305

Благодарим Вас за выбор продукции Торговой Марки «Мастерица». Перед началом эксплуатации внимательно ознакомьтесь с настоящим руководством по эксплуатации и следуйте его рекомендациям.

СОДЕРЖАНИЕ

Общие указания.....	3
Комплект поставки.....	3
Устройство прибора.....	3
Меры предосторожности.....	4
Порядок работы.....	5
Чистка и уход.....	5
Правила хранения	5
Возможные неисправности и методы их устранения.....	5
Утилизация упаковочного материала и старого прибора.....	5
Гарантия.....	6
Технические данные.....	8
Рекомендации по хранению и сушке продуктов.....	9

ВНИМАНИЕ!

При покупке сушилки для овощей и фруктов «Мастерица СШ-0305», необходимо убедиться в наличии даты продажи, подписи продавца и штампа магазина. Требуется проверки работоспособности и комплектности электроприбора в Вашем присутствии.

1. ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

1.1. Сушилка для овощей и фруктов «Мастерица СШ-0305» предназначена для высушивания овощей, фруктов, ягод, грибов и лекарственных трав в домашних условиях, при оптимальной температуре, при которой сохраняется максимум витамина С и других полезных веществ – от 30 до 70 градусов. Сушилка для овощей и фруктов «Мастерица СШ-0305» является энергосберегающим прибором, благодаря ТЭНу закрытого типа, мощностью 150 Вт, что крайне важно, ведь процесс сушки занимает от 8 до 36 часов, в зависимости от продукта и степени необходимой просушки продукта. В данной модели сушилки отсутствует вентилятор, что делает процесс сушки – бесшумным. Сушка продуктов происходит благодаря естественной циркуляции горячего и холодного воздуха, которая обеспечивается уникальной конструкцией устройства.

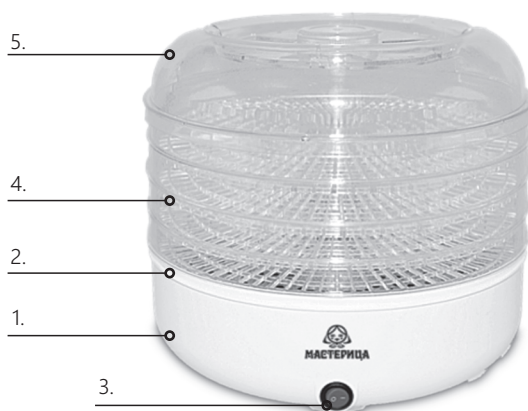
1.2. Сушилка для овощей и фруктов «Мастерица СШ-0305» сертифицирована.

2. КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

1. Сушилка для овощей и фруктов - 1 шт
2. Руководство по эксплуатации - 1 шт
3. Вакуумная полиэтиленовая упаковка - 1 шт
4. Упаковочная коробка - 1 шт

3. УСТРОЙСТВО ПРИБОРА

1. Корпус
2. Электронагреватель ТЭН закрытого типа
3. Выключатель
4. Поддоны для продуктов
5. Крышка с клапаном



4. МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

4.1. Перед началом эксплуатации, убедитесь, что технические характеристики устройства соответствуют параметрам электросети.

4.2. Несоблюдение мер предосторожности может стать причиной поломки устройства, нанести ущерб имуществу или здоровью пользователя.

4.3. Запрещается использовать поврежденный прибор.

4.4. В случае неисправности отключите прибор от сети.

4.5. При отключении прибора от сети держитесь за штепсельную вилку.

4.6. Не кладите шнур на острые кромки и не используйте его для переноски прибора.

4.7. Ремонтные работы, замену запасных частей прибора должны производить только квалифицированные специалисты.

4.8. Не разрешайте пользоваться прибором детям без присмотра взрослых.

4.9. Не допускайте попадания жидкости внутрь изделия, перед загрузкой убедитесь, что на продуктах не осталось влаги после мойки.

4.10. Запрещается переносить прибор во включенном состоянии.

4.11. Прибор не предназначен для использования лицами с пониженными физическими, психическими или умственными способностями. Не допускается детям играть с прибором.

4.12. Не перегружайте поддоны продуктами, т.к. прибор будет перегреваться. Между кусочками продуктов должно оставаться свободное пространство для циркуляции воздуха.

4.13. Важно! Во избежание возгорания при сушке трав или мелких корней необходимо периодически отключать прибор и проверять наличие остатков высушиваемых продуктов в непосредственной близости от нагревателя. Траву рекомендуется укладывать на подстеленную в поддон в один слой марлю.

4.14. Запрещается применять для мытья изделия химические средства.

4.15. Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, психическими или умственными способностями. Недопускается детям играть с прибором.

4.16. Нельзя переносить прибор, держа его за сетевой провод. Запрещается также отключать прибор от сети, держа его за сетевой провод.

4.17. Внимание! Не используйте прибор вблизи ванн, раковин или других емкостей, заполненных водой.

4.18. Не оставляйте работающий прибор без надзора! Всегда выключайте прибор, если Вы им не пользуетесь.

4.19. При очистке запрещается мыть прибор под струей воды, погружать прибор в воду.

4.20. После использования никогда не обматывайте провод электропитания вокруг прибора, так как со временем это может привести к излому провода, расправляйте провод на время хранения. Для ремонта прибора могут быть использованы только оригинальные запасные части.

ОСТОРОЖНО!

НЕ РАЗРЕШАЙТЕ ДЕТЯМ ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ПРИБОРОМ ДОПУСКАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА ДЕТЬМИ СТАРШЕ 12 ЛЕТ ТОЛЬКО ПОД НАБЛЮДЕНИЕМ ВЗРОСЛЫХ.

ХРАНИТЕ ПРИБОР В НЕДОСТУПНОМ ДЛЯ ДЕТЕЙ МЕСТЕ.

НЕ ДОПУСКАЮТСЯ К РАБОТЕ С ПРИБОРОМ ЛЮДИ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ФИЗИЧЕСКИМИ ИЛИ УМСТВЕННЫМИ СПОСОБНОСТЯМИ.

5. ПОРЯДОК РАБОТЫ

СОБЕРИТЕ СУШИЛКУ ПРАВИЛЬНО: НА КОРПУС СУШИЛКИ ПОЛОЖИТЕ ПОДДОНЫ И НАКРОЙТЕ ИХ КРЫШКОЙ. (ДЛЯ УДОБСТВА ТРАНСПОРТИРОВКИ КРЫШКА НАХОДИТСЯ ПОД ПОДДОНАМИ, ВЫНЬТЕ ЕЕ И НАКРОЙТЕ ЕЕ ПОДДОНЫ)

5.1. Установить прибор на твердую ровную поверхность. При этом воздух должен свободно проходить под дно изделия.

5.2. Равномерно разложить подготовленные в соответствии с рекомендациями, указанными в приложении, продукты на поддоны в один слой.

5.3. Установить на основание прибора поддоны с продуктами и накрыть крышкой. Подключить прибор к сети.

5.4. Выберите оптимальный режим проветривания прибора при помощи поворотного клапана крышки.

5.5. Для более равномерной сушки продуктов поддоны необходимо периодически менять местами.

5.6. После окончания сушки выключите прибор и помойте поддоны перед хранением.

ВНИМАНИЕ!

Перед сборкой сушилки после мытья, убедитесь, что с поддонов не стекает вода или иная жидкость.

5.7. Производитель не несет ответственности за окрас поверхности устройства при использовании с красящими продуктами.

6. ЧИСТКА И УХОД

6.1 Отключите прибор от сети и дайте ему полностью остыть.

6.2. Вымойте крышку и съемные поддоны для продуктов в теплой воде, с применением нейтрального моющего средства. Для того, чтобы удалить засохшие продукты и соки с поверхности поддонов, рекомендуется их предварительное замачивание в теплой мыльной воде.

6.3. Корпус прибора в воду погружать запрещено.

6.4. Аккуратно протрите все части корпуса влажной тканью.

6.5. Не применяйте агрессивные и абразивные моющие средства, а также органические растворители.

6.6. Съемные части прибора мыть в посудомоечной машине запрещено.

6.7. После мытья и очистки прибор необходимо тщательно просушить.

7. ПРАВИЛА ХРАНЕНИЯ

7.1 Прибор хранить в сухом отапливаемом помещении при температуре от 5 до 40°C, при отсутствии кислотных и других паров, вредно действующих на материалы.

8. ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

8.1. Неисправности, возникшие в работе прибора (перегорание нагревательного элемента, обрыв шнура и т.д.), устраняются только специалистами ремонтных предприятий, не пытайтесь устранить их сами!

9. УТИЛИЗАЦИЯ УПАКОВОЧНОГО МАТЕРИАЛА И СТАРОГО ПРИБОРА

9.1. Избавьтесь от упаковочного материала наиболее экологически чистым способом. Переработка упаковочного материала снижает количество мусора.

9.2. Старые приборы также содержат запасные части, которые можно использовать. Сдайте ваш прибор в пункт приема вторсырья. Перед сдачей выведите из строя, чтобы избежать злоупотреблений.

10. ГАРАНТИЯ

10.1. Гарантийный срок - 24 месяца со дня покупки. Без предоставления гарантийного талона замена и ремонт электросушилки не производится.

10.2. Гарантийные обязательства не действуют, если неисправность явилась следствием нарушения руководства по эксплуатации, механического воздействия, нарушения пломбировки (если такая предусмотрена), проникновения влаги, неквалифицированного вмешательства, ремонта в не авторизованных сервисных центрах, форс-мажорных обстоятельств.

10.3. Настоящая гарантия признается лишь в том случае, если изделие применялось в соответствии с руководством по эксплуатации.

10.4. Данная гарантия не распространяется на естественный износ изделия, комплектацию.

10.5. После осуществления ремонта в случаях, указанных в пункте 10.2, гарантийные обязательства прекращаются.

10.6. Настоящая гарантия не распространяется на изделия, используемые в промышленных и/или коммерческих целях.

10.7. Во избежание возможных недоразумений, сохраняйте в течении срока службы документы,

прилагаемые к устройству при его продаже (товарный или кассовый чек, руководство по эксплуатации).

10.8. Претензии по качеству изделия направлять в адрес производителя.

10.9. Завод постоянно работает над улучшением конструкции прибора, поэтому в нём могут быть изменения, не отраженные в данном Руководстве.

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

11. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ И ПРОДАЖЕ

Сушилка для овощей и фруктов «Мастерица СШ-0305»

Дата выпуска:

Штамп ОТК

(клеимо приемщика)

Продано_____

(наименование предприятия торговли)

Дата продажи_____

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

линия отреза

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН №1
на гарантийный ремонт
(техническое обслуживание) Сушилка для овощей и фруктов (электрическая)
«Мастерица» СШ-0305

« ____ »
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)
(должность и подпись руководителя предприятия,
выполнившего ремонт)
М. П.

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН №2
на гарантийный ремонт

(техническое обслуживание) Сушилка для овощей и фруктов (электрическая)
«Мастерица» СШ-0305

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

линия отреза

« ____ »
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)
(должность и подпись руководителя предприятия,
выполнившего ремонт)
М. П.

12. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Сушилка для овощей и фруктов (электрическая) торговой марки «Мастерица» модель СШ-0305 для бытового применения.

Номинальное рабочее напряжение 220-240 В

Номинальная частота сети питания: 50-60 Гц

Мощность: 150 Вт

Количество нагревателей: 1 шт

Суммарный объем сушильной камеры: 19 л

Рабочая температура сушки: от 55° до 70°

Номинальная загрузка одного поддона: 1 кг

Высота одного поддона: 40 мм

Количество поддонов 5 шт

Габаритные размеры прибора:

Диаметр: 330 мм

Высота: 320 мм

Длина электрического шнура: 107 ± 2 см

Эффективность сушки не менее 80% от массы исходного продукта в зависимости от вида продукта при температуре от 30 до 60°C и времени от 8 до 36 часов.

Срок службы: 5 лет

Гарантийный срок: 24 месяца.

Страна изготовления: Россия.

Защитой прибора от перегрева служит термодатчик, который и регулирует рабочую температуру прибора. Защита прибора от возгорания обусловлена негорючими материалами прибора согласно классу безопасности по ГОСТу.

Товар сертифицирован.

Дата выпуска указана на приборе и на упаковочной коробке.

Данный прибор предназначен для работы в сухих помещениях при температуре воздуха от 10°C до 35°C, и относительной влажности воздуха не выше 80%.

Произведено по заказу ООО «МАРКЕТ».

Изготовитель: ООО «Лаборатория идей»

Адрес производителя: РФ, 195196, г. Санкт-Петербург, ул. Таллинская, д. 7, литера О, помещение 1Н.

Товар соответствует требованиям

ТР ТС 004/2011 «О БЕЗОПАСНОСТИ НИЗКОВОЛЬТНОГО ОБОРУДОВАНИЯ»,

ТР ТС 020/2011 «ЭЛЕКТРОМАГНИТНАЯ СОВМЕСТИМОСТЬ ТЕХНИЧЕСКИХ СРЕДСТВ»

ТР ЕАЭС 037/2016 Технического регламента Евразийского экономического союза "Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники»



13. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ХРАНЕНИЮ И СУШКЕ ПРОДУКТОВ

Сушка и подготовка 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 ¼ 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.

ВНИМАНИЕ!

Перед первым использованием, тщательно вымойте крышку и поддоны прибора.

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 не обязательно	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, разрезать на две или четыре части	10-16
Нектарин	Не удаляйте кожицу! Порежьте на половинки, сушить кожей вниз (удалить косточку, когда нектарин наполовину высохнул)	18-24
Болгарский перец	Извлечь сердцевину, нарезать полосками или кружочками	12-18

14. 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 сушит целиком	16-24
Брокколи	Очистите и порежьте. Пропарьте 3-5 минут	18-26
Зеленые бобы	Порежьте и бланшируйте до прозрачности	18-24
Капуста цветная	Разделить на цветочки и проварить в подсоленной кипящей воде в течение 3 минут. Просушить и выложить на секции	20-28
Картофель	Порежьте ломтиками, кубиками или кружками. Бланшируйте 8-10 минут	16-22
Лук	Тонко нарежьте кружками	16-36
Морковь	Порежьте кубиками или кружочками. Нашинкуйте или порежьте кольцами	12-18
Петрушка	Порезать 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

Продукт	Подготовка	Продолжительность сушки, часы
Свекла	Бланшируйте, охладите, удалите корни и верхушку. Порежьте кольцами	12-24
Сельдерей	Отделить стебли от листьев и порезать их. Листья сушите в первую очередь, затем порезанные стебли	16-24
Спаржа	Порежьте на кусочки размером 2,5 см	18-26
Чеснок	Удалите шелуху. Измельчите ли порежьте после сушки по желанию	12-18
Шпинат	Бланшируйте до увядания	16-20

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.

Приятного аппетита!

СДЕЛАНО В РОССИИ • MADE IN RUSSIA



МАСТЕРИЦА

**ПОВЫШЕННАЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ
ВЫСОКАЯ НАДЕЖНОСТЬ**

www.masterica.ru

