



# Камера сушильная Модель ПСК-1000-2020

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

**ЕАС**



## Уважаемые Пользователи!

Внимательно прочитайте настоящее руководство перед эксплуатацией сушилки во избежание поломок при использовании и сохраните его в качестве справочного материала.

### ВВЕДЕНИЕ

Перед началом эксплуатации необходимо внимательно ознакомиться с данным руководством для дальнейшей правильной эксплуатации изделия, во избежание возможных ошибок и повреждения аппарата.

Руководство по эксплуатации предназначено для ознакомления с устройством и принципом безопасной работы аппарата по сушке продукции (по тексту далее - сушилka, изделие), с его техническими данными, алгоритмом работы, и техническим обслуживанием.

В разделе "Инструкция по монтажу" содержатся сведения о правилах и условиях монтажа, состав аппарата.

В разделе "Указания правильной и безопасной эксплуатации изделия" содержатся сведения, необходимые для использования по назначению, правильной эксплуатации аппарата, сведения о подготовке к работе и подключении, порядок технического обслуживания, транспортирования, хранения и упаковки.

Предприятие-изготовитель ведет постоянную работу по совершенствованию конструкции и программного обеспечения аппарата. Поэтому, в данном Руководстве могут содержаться неточности, не влияющие на правильность работы аппарата, и не усложняющие его эксплуатацию.

Аппарат должен обслуживаться квалифицированными специалистами в строгом соответствии с эксплуатационной документацией.

В процессе эксплуатации необходимо следить за правильностью работы аппарата, своевременно проводить техническое обслуживание.

***Внимание! Организация-изготовитель и продавец сушилки не несут ответственность за любой ущерб, недополученную выгоду, связанную с нарушениями правил эксплуатации и технического обслуживания, повреждениями, вызванными вандалами, проникновением насекомых, использования самодельных приспособлений при обслуживании аппарата, вмешательством в узлы и детали аппарата, а также, возможными внештатными состояниями аппарата.***

## 1. Назначение и общие сведения об изделии.

Настоящее руководство по эксплуатации распространяется на оборудование продовольственное – камеру сушильную модель ПСК-1000-2020.

Сушилка предназначена для сушки (вяления) овощей, фруктов, грибов, мяса, курицы, рыбы, фарша, снеков, чипсов, фрипсов, слайсов, пастилы, сухариков и другого пищевого сырья.

## 2. Принцип действия.

В сушилке используются греющие кассеты. При обогреве тепловая энергия передается от греющих кассет непосредственно предметам, находящим в зоне его действия, не нагревая при этом воздух. Вся тепловая энергия расходуется по прямому назначению, на нагрев высушиваемого продукта.

Сушка продуктов питания – это эффективный способ их консервации.

Сушильные камеры типа ПСК (далее по тексту Сушилка) предназначены для сушки овощей, фруктов, грибов и т.п. продуктов, которые нужно высушить качественно и экономно.

В отличие от других сушилок, действие которых основано на использовании нагревательного элемента и вентилятора, выдувающего большую часть тепла в воздух, в сушилках ПСК вся тепловая энергия направлена непосредственно на нагревание предмета, находящегося под греющими кассетами. Таким образом, прибор не нагревает и не сушит воздух, действует без шума и вибрации. В процессе сушки сохраняются все полезные вещества и вкусовые качества продуктов. Благодаря этому, целый год можно наслаждаться фруктами, овощами или грибами без добавления консервантов.

### **Сушилка – достоинства:**

- Безопасность использования.
- Не осушает воздух и не сжигает кислород.
- Бесшумная работа.
- Экологичность.
- Мобильность (легко использовать).

- Низкое энергопотребление. При обогреве тепловая энергия передается от греющих кассет непосредственно предметам, находящим в зоне его действия, не нагревая при этом воздух. Вся тепловая энергия расходуется по прямому назначению, на нагрев высушиваемого продукта.

### 3. Технические характеристики изделия.

Сфера применения	<ul style="list-style-type: none"> <li>- фрукты, овощи, цитрусовые, ягоды</li> <li>- грибы, чай, травы, орехи</li> <li>- вяление (сушка) мясо, курица, рыба, фарш, лакомства для животных</li> <li>- снеки, чипсы, фрипсы, слайсы, пастила, сухарики</li> <li>- другое пищевое сырьё</li> </ul>
Температурный режим	от +30°C до +100°C
Напряжение	220В
Мощность максимальная	До 1,5 кВт
Время сушки	<ul style="list-style-type: none"> <li>- среднее* от 2 до 24 часов</li> <li><i>*реальное время сушки индивидуально и зависит от сырья, толщины нарезки, температуры сушки, необходимой остаточной влажности</i></li> </ul>
Количество противней	14 штук
Общая полезная площадь греющих кассет	2,1 кв.м.
Противень	из пищевой нержавеющей стали AISI304 либо пищевого алюминия, окрашенные снизу, либо металлический покрытый эмалью размер (Д*Ш*В, в мм) 470*530*30, нагрузка до 5 кг на противень
Загрузка камеры	зависит от сырья, толщины нарезки, начальной влажности
Расстояние между лотками	Не более 30 мм
Размер камеры в сборе	(Д*Ш*В, в мм): 570*550*1100, вес с лотками до 100 кг
Стандартная комплектация	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Каркас алюминий,</li> <li>- обшивка пищевая нержавеющая сталь AISI304,</li> <li>- противни 14 шт в комплекте.</li> <li>- Термоактивные кассеты,</li> </ul> блок управления с силовой частью и термосопротивлением,

#### 4. Указания правильной и безопасной эксплуатации изделия.

##### 4.1 Использование по назначению.

Сушилка должна эксплуатироваться в строгом соответствии с "Руководством по эксплуатации".

Изделие использовать только для сушки продуктов, следуя рекомендациям данного руководства. Нельзя сушить одеяла, одежду, обувь и т.п. вещи.

Сушилка должна эксплуатироваться в стационарных условиях согласно ГОСТ 15150, климатическое исполнение УХЛ, категория размещения 4.2, для работы при температуре окружающего воздуха от плюс 10 °С до плюс 40 °С, относительной влажности окружающего воздуха до 98 % при температуре плюс 25 °С, давлении от 84 кПа до 106,7 кПа, (630 - 800 мм рт. ст.).

Окружающая среда не должна быть взрывоопасной, не должна содержать токопроводящей пыли, агрессивных газов и паров в концентрациях, разрушающих металлы и изоляцию.

Во избежание перегрева греющих кассет не накрывайте сверху сушилку во время сушки теплоизолирующими материалами.

Неправильное обращение может привести к поломке.

Если камера не используется, всегда отключайте ее от сети электропитания.

Не вынимайте вилку из розетки, вытягивая ее за провод.

Не разрешайте пользоваться сушилкой детям и лицам с ограниченными возможностями.

В процессе работы с сушилкой соблюдайте технику безопасности.

Запрещается включать камеру в электрическую сеть, напряжение в которой не соответствует номинальному рабочему напряжению, указанному в паспорте, руководстве по эксплуатации и на маркировке изделия.

**ЗАПРЕЩАЕТСЯ** ронять на греющие кассеты острые предметы, способные нарушить целостность поверхности, как во время работы, так и в отключенном состоянии.

**ЗАПРЕЩАЕТСЯ** наступать на кассеты, переламывать и разбирать.

При эксплуатации сушилки **НЕ ДОПУСКАЮТСЯ**:

Использование сушилки вне помещения.

Заземление корпуса аппарата обязательно и должно быть выполнено в соответствии с требованиями правил устройств электроустановок с напряжением до 1000В.

Сушилка – это законченное устройство, которое не подлежит переоборудованию

**ВНИМАНИЕ!** Производитель не несет ответственности за поломки камеры, вызванные неосторожными, либо умышленными действиями потребителя, повлекшие вывод его из строя.

### **ХРАНЕНИЕ СУШЕНЫХ ПРОДУКТОВ**

- Емкости, в которых будут храниться сушеные продовольственные продукты, должны быть чистыми и сухими.

- Лучшим способом сохранения сушеных продуктов являются стеклянные банки с металлическими крышками, размещенные в темном сухом месте при температуре 5-20 градусов.

- В течение первой недели хранения после сушки нужно проверить, нет ли в емкостях влаги. Если она присутствует, это значит, что продукты не просушены полностью и их требуется досушить.

**ВНИМАНИЕ! Нельзя укладывать на хранение продукты в горячем или теплом виде.**

## **4.2. Техническое обслуживание и уход за аппаратом.**

Грамотное и своевременное техническое обслуживание является залогом надежной и бесперебойной работы аппарата.

По периодичности проводимых работ, виды технического обслуживания подразделяются на ТО-1, ТО-2. Периодичность и содержание проводимых в ТО работ представлено в таблице:

Вид обслуживания	Периодичность проведения
ТО-1	Ежедневно
ТО-2	1 раз в 1 месяц

### **Содержание работ по ТО-1:**

Отключите сушилку из розетки.

После отключения сушилки от электросети дайте ей полностью остыть.

Произведите:

- визуальный осмотр на наличие внешних повреждений, особое внимание обращая на исправность шнура розетки питания, самой розетки и внешних повреждений изоляции греющих кассет.

- удаление пыли с наружных частей аппарата. Производится мягкой тряпочкой, смоченной чистой водой, без применения моющих средств и органических растворителей;

- аккуратно очистите поверхность противней влажной тканью. Допускается протирка противней и внутренних поверхностей сушилки с применением моющих средств для обезжиривания;

- Не допускается использование абразивных чистящих средств, органических растворителей и агрессивных жидкостей;

Работы по ТО-1 производятся персоналом, обслуживающим аппарат.

### **Содержание работ по ТО-2:**

- работы по ТО-1.

- проверка качества высушенных продуктов, путем подтверждения характеристик каждого вида высушенного продукта. При необходимости производится корректировка температурных параметров сушилки. В течение первой недели хранения после сушки нужно проверить, нет ли в емкостях влаги.

Работы по ТО-2 производятся лицом, обслуживающим аппарат.

Во время технического обслуживания ТО-1; ТО-2:

- Отключите сушилку от электросети и дайте ей полностью остыть;

- Не погружайте греющие кассеты и шнур электропитания в воду и другие жидкости;

- Не мойте греющие кассеты под струей воды. В случае, если это случилось, немедленно отключите изделие от электросети. Перед следующим включением сушилки в сеть ее необходимо тщательно высушить;

- Не рекомендуется использовать для мытья сушилки агрессивные абразивные средства в виде пасты, эмульсии и т.п., которые могут поцарапать поверхность.

## **4.3 Текущий ремонт.**

Текущий ремонт должен осуществляться предприятием -изготовителем.

Эксплуатационный персонал обеспечивает демонтаж ремонтируемого оборудования, составной части камеры в целом и его отправку в ремонт с письменным указанием характера неисправности.

Специалист должен иметь удостоверение на право обслуживания электротехнических установок, прошедшим инструктаж по технике безопасности и только при отключенном питании сушилки.

## **4.4. Хранение.**

Сушилку следует хранить в сухом, отапливаемом помещении.

Температура в складском помещении должна поддерживаться в пределах от минус 10 до плюс 40 °С, относительная влажность воздуха не более 80%.

Окружающая среда не должна содержать агрессивных веществ, вызывающих коррозию металлов.

Условия хранения изделия должны удовлетворять требованиям, предъявляемым к группе ОЖ4 по ГОСТ 15150-69.

Перед хранением убедитесь, что сушилка отключена от электросети и полностью остыла.

Перед хранением выполните ТО-1, требования раздела Техническое обслуживание и уход.

#### **4.5 Транспортирование.**

Транспортирование упакованной сушилки возможно любым видом крытого транспорта (в том числе в отапливаемых герметизированных отсеках самолетов) в условиях транспортирования группы С (средние) согласно ГОСТ 23216 в части воздействия механических факторов.

В части воздействия климатических факторов: верхнее и нижнее значение температуры окружающей среды соответственно равны плюс 50 и минус 50 °С; относительная влажность изменяется в диапазоне от 40 до 80 %.

Сушилку разрешается транспортировать только в жесткой упаковке, обеспечивающей устойчивое положение и исключающее любые возможные удары и перемещения внутри транспортных средств. Необходимо строго выполнять требования манипуляционных знаков, нанесенных на упаковке сушилки. Повреждение упаковки не допускается.

После транспортировки при отрицательных температурах Сушилку необходимо выдержать при комнатной температуре (не менее плюс 12 °С) в течение 24 ч, прежде чем подключать к сети электропитания.

#### **5. Оценка технического состояния при определении необходимости отправки изделия в ремонт.**

Отключить сушилку от сети питания. Произведите:

- визуальный осмотр на наличие внешних повреждений, особое внимание обращая на исправность шнура розетки питания, самой розетки и внешних повреждений изоляции греющих кассет.

Повреждения поверхности греющих кассет, приводящие к нарушению изоляции.

Сильные перегибы провода в месте его вывода из оболочки.

В случае обнаружения перечисленных неисправностей сушилка должна быть отправлена в ремонт.



## 6. Меры, которые следует предпринять при обнаружении неисправности изделия.

Внешнее проявление неисправности	Возможная причина	Методы устранения
Сушилка не включается	Отсутствует сетевое напряжение на клеммах сушилки. Неисправен автомат защиты. Неисправен терморегулятор.	Проверить подводимое напряжение сети. Заменить автомат защиты. Проверить исправность терморегулятора, неисправный терморегулятор заменить.
Камера сушильная не нагревается	Обрыв электрической цепи греющего элемента термоактивной кассеты.	При обрыве цепи внутри защитной оболочки термоактивных кассет необходимо обратиться к производителю. Сушилка не предназначена для самостоятельного ремонта потребителем.
В емкостях, в которых сохраняются сушеные продовольственные продукты, появляется влага.	<b>Нельзя укладывать на хранение продукты в горячем или теплом виде.</b> Продукт не досушен. В течение первой недели хранения после сушки нужно проверить, нет ли в емкостях влаги. Если она присутствует, это значит, что продукты не просушены полностью и их требуется досушить	Емкости, в которых будут храниться сушеные продовольственные продукты, должны быть чистыми и сухими. В течение первой недели хранения после сушки нужно проверить, нет ли в емкостях влаги. Если она присутствует, это значит, что продукты не просушены полностью и их требуется досушить. <i>Лучшим способом хранения сушеных продуктов являются стеклянные банки с металлическими крышками, размещенные в темном сухом месте при температуре 5-20 градусов.</i>
3. Другие виды неисправностей (не перечисленные здесь), влияющих на работу и безопасность сушилки.		В случае обнаружения неисправности аппарат должен быть немедленно отключен от сети.

## 7. Утилизация.

Изделия и материалы, используемые при их изготовлении, не представляют опасности для жизни, здоровья людей и окружающей среды, как в процессе эксплуатации, так и после её окончания.

Конструкция изделий не содержит химически и радиационно-опасных компонентов.

Продукция при хранении и эксплуатации не выделяет токсичных веществ, не испускает вредных излучений и не представляет опасности для окружающей среды, что обеспечивается выбором материалов для их изготовления.

По истечении срока службы (10 лет), сушилка утилизируется путем разборки.

Утилизация отходов материалов – согласно СанПиН 2.1.3684-21

Допускается утилизацию отходов материалов в процессе производства осуществлять на договорной основе с фирмой, имеющей соответствующую лицензию.

## 8. Инструкция по монтажу.

Распакуйте изделие.

Снимите защитную пленку с металлических частей.

Сушилка находится полностью в сборе.

В комплект сушилки входит:

- Каркас камеры из алюминия - 1 шт.;
- Обшивка из нержавеющей стали (дверь+стены+крышка греющая+дно);
- Термоактивные кассеты (греющие) – 8шт.;
- Блок управления с силовой частью и термосопротивлением – 1шт.
- Ножки для камеры из металлической профильной трубы с креплением – 4шт.;
- Противень из нержавеющей стали либо пищевого алюминия – 14шт.;
- Кабель-канал;
- Дверные замки – 4шт.;
- Ручка с креплением – 1шт.;
- Паспорт – 1шт.;
- Гарантийный талон – 1 шт.;
- Руководство по эксплуатации -1шт.

### **9. Установка сушилки.**

Установите сушилку на ножки как показано на фото  
Разместите сушилку в помещении так, чтобы над аппаратом, а также с задней, и боковых его сторон было свободное пространство не менее 10см. для циркуляции воздуха.

### **10. Подготовка к сушке.**

Равномерно распределите по лотками нарезанные тонкими ломтиками одинаковой ширины продукты. Лотки задвигать таким образом, чтобы расстояние от задней стенки было не менее 0,5см. Если ингредиенты слишком маленькие, пожалуйста, используйте сетку. Все замороженные продукты следует разморозить заранее. Рекомендуется также удалять косточки из фруктов. Если продукт сильно влажный, например дыня, арбуз, то рекомендуем между греющимися кассетами уставлять по 1 лотку.

### **11. Время сушки**

Время сушки может зависеть от толщины, количества сахара, влаги, окружающей среды и т.д. Сушка овощей занимает 4-6 часов, фруктов – 10-14 часов, мясо и рыба – 4-8 часов при температуре 70°C.

### **12. Подключение сушилки.**

Разместите сушилку в помещении так, чтобы над аппаратом, а также с задней, и боковых его сторон было свободное пространство не менее 10см. для циркуляции воздуха.

**Внимание! Подключать сушилку только к розетке имеющей заземляющий контакт.**

**Розетка для включения сушилки должна подключаться через автоматический выключатель дифференциального тока, установленного в щите электропитания.**

**Заземление корпуса аппарата обязательно должно быть выполнено в соответствии с требованиями правил устройств электроустановок с напряжением до 1000В.**

Установите противни между греющимися кассетами. Датчик температуры, который подсоединен к блоку управления, завести через отверстие в кабель-канале на задней стенке камеры, протянуть и уложить на один из противней в продукт. Если одновременно на противнях укладывается разный продукт, то рекомендуется укладывать датчик температуры в продукт на противень с наиболее влажным продуктом.

Подключите сушилку к сети 220В.

На блоке управления выберите нужный режим сушки. Для этого включите тумблер на блоке управления и установите требуемый режим сушки. Описание настройки блока управления смотрите в Приложении 1 к данному руководству.



При необходимости помешивайте высушиваемый продукт каждые 2 часа.

После завершения работы сушилки, выключите тумблер на блоке управления, а сушилку от сети.

Подождите, пока продукты остынут, после чего упакуйте их.

### **30. Срок службы.**

Срок службы при соблюдении рекомендаций, указанных в данном руководстве составляет 10 лет. Такая долговечность достигается тем, что в рабочем состоянии греющие кассеты и составляющие их материалы находятся в диапазоне щадящих температур. Аппарат безопасен и экологичен.

### **14. Сведения о подтверждении соответствия.**

Камера сушильная ПСК соответствует требованиям безопасности техническим регламентам Таможенного союза: ТР ТС 010/2011 «О безопасности машин и оборудования»; ТР ТС 004/2011 "О безопасности низковольтного оборудования", ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств».



ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ ЕАЭС № RU Д-RU.НА99.В.02652/20  
Срок действия с 19.10.2020г. по 18.10.2025г.



**ЕВРАЗИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ СОЮЗ  
ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ**

**Заявитель** Общество с ограниченной ответственностью "Импульс".

Место нахождения (адрес юридического лица) и адрес места осуществления деятельности: 658839, Россия, Алтайский край, город Яровое, улица Гагарина, дом 1, корпус Г. Основной государственный регистрационный номер: 10222000864784. Номер телефона: +73856824504. Адрес электронной почты: elektrotrepla@yandex.ru.

**в лице** директора Самойлова Виталия Алексеевича, действующего на основании Устава

**заявляет, что** Оборудование технологическое для пищевой промышленности: Камера сушильная ПСК, модель ПСК-1000-2020.

Изготовитель Общество с ограниченной ответственностью "Импульс". Место нахождения (адрес юридического лица) и адрес места осуществления деятельности по изготовлению продукции: 658839, Россия, Алтайский край, город Яровое, Гагарина, дом 1, корпус Г.

Продукция изготовлена в соответствии с техническими условиями "Камера сушильная ПСК. Технические условия. ТУ 28.93.17-110-50668692-2020".

код ТН ВЭД ЕАЭС 8438 80

Серийный выпуск.

**соответствует требованиям**

технического регламента Таможенного союза "О безопасности машин и оборудования" (ТР ТС 010/2011); технического регламента Таможенного союза "Электромагнитная совместимость технических средств" (ТР ТС 020/2011); технического регламента Таможенного союза "О безопасности низковольтного оборудования" (ТР ТС 004/2011).

**Декларация о соответствии принята на основании**

Протокола испытаний № И 303 от 30.06.2020, протокола испытаний № Э 303 от 30.06.2020 Федерального бюджетного учреждения "Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Новосибирской области", регистрационный номер аттестата аккредитации RA.RU.21АЯ49. Комплекта документов, подтверждающих соответствие продукции требованиям безопасности ТР ТС 004/2011, ТР ТС 020/2011, ТР ТС 010/2011 : Руководство по эксплуатации; Паспорт; Обоснование безопасности; технические условия "Камера сушильная ПСК. Технические условия. ТУ 28.93.17-110-50668692-2020", перечень стандартов, требованиям которых соответствует данное низковольтное оборудование (Оборудование технологическое для пищевой промышленности: Камера сушильная ПСК, модель ПСК-1000-2020), из Перечня стандартов, указанных в пункте 1 статьи 6 ТР ТС 004/2011, перечень стандартов, требованиям которых должно соответствовать данное техническое средство (Оборудование технологическое для пищевой промышленности: Камера сушильная ПСК, модель ПСК-1000-2020), из Перечня стандартов, указанных в пункте 1 статьи 6 ТР ТС 020/2011; перечень используемых стандартов, указанных в пункте 1 статьи 6 ТР ТС 010/2011, требованиям которых должно соответствовать оборудование технологическое для пищевой промышленности: Камера сушильная ПСК, модель ПСК-1000-2020; Схема декларирования соответствия 3д

**Дополнительная информация:**

ГОСТ 12.2.007.0-75 "Система стандартов безопасности труда. Изделия электротехнические. Общие требования безопасности"; раздел 2 ГОСТ 26582-85 "Машины и оборудование продовольственные. Общие технические условия"; ГОСТ ИЕС 62311-2013 "Оценка электронного и электрического оборудования в отношении ограничений воздействия на человека электромагнитных полей (0 Гц - 300 ГГц)"; раздел 7 ГОСТ 30804.6.3-2013 (ИЕС 61000-6-3:2006) "Совместимость технических средств электромагнитная. Электромагнитные помехи от технических средств, применяемых в жилых, коммерческих зонах и производственных зонах с малым энергопотреблением. Нормы и методы испытаний"; раздел 8 ГОСТ 30804.6.2-2013 (ИЕС 61000-6-2:2005) "Совместимость технических средств электромагнитная. Устойчивость к электромагнитным помехам технических средств, применяемых в промышленных зонах. Требования и методы испытаний"; разделы 5 и 7 ГОСТ 30804.3.2-2013 (ИЕС 61000-3-2:2009) "Совместимость технических средств электромагнитная. Эмиссия гармонических составляющих тока техническими средствами с потребляемым током не более 16 А (в одной фазе). Нормы и методы испытаний"; раздел 5 ГОСТ 30804.3.3-2013 (ИЕС 61000-3-3:2008) "Совместимость технических средств электромагнитная. Ограничение изменений напряжения, колебаний напряжения и фликера в низковольтных системах электроснабжения общего назначения. Технические средства с потребляемым током не более 16 А (в одной фазе), подключаемые к электрической сети при несоблюдении определенных условий подключения. Нормы и методы испытаний". Сушилку следует хранить в сухом, отапливаемом помещении. Температура в складском помещении должна поддерживаться в пределах от минус 10 до плюс 40 °С, относительная влажность воздуха не более 80%. Окружающая среда не должна содержать агрессивных веществ, вызывающих коррозию металлов. Срок службы 10 лет.

**Декларация о соответствии действительна с даты регистрации по 15.10.2025 включительно.**

(подпись)

М.П.

Самойлов Виталий Алексеевич

(Ф. И. О. заявителя)

**Регистрационный номер декларации о соответствии:**

ЕАЭС № RU Д-РУ.Н499 В/20

**Дата регистрации декларации о соответствии:** 16.10.2020



флексиХИТ

### Настройка блока управления сушильной камерой модель ПСК-1000-2020

1.	<p style="text-align: center;"><b>YABLOKO</b></p>  <p style="text-align: center;"><b>Включить тумблер</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Главный экран</b> Для входа в меню 1 клик ручки регулятора</p>
2.	 <p style="text-align: center;"><b>Выбор режима работы сушилки</b></p>	<p style="text-align: center;">1 клик ручки регулятора для выбора режима работы сушилки.</p>
3.	 <p style="text-align: center;"><b>Требуемая температура</b></p>	<p>Экран выбора режима: Выбор осуществляется вращением ручки регулятора и подтверждается нажатием ее с удержанием до выхода на главный экран. Выбор из списка заданных режимов либо необходимой температуры.</p>

Если в течении 30 секунд не выбирались параметры, регулятор перейдет в главный режим.

Датчик температуры, который подсоединен к блоку управления, завести через отверстие в кабель-канале на задней стенке камеры, протянуть и уложить на один из противней в продукт. Если одновременно на противнях укладывается разный продукт, то рекомендуется укладывать датчик температуры в продукт на противень с наиболее влажным продуктом.



**Адрес производства:**

658839, РФ, Алтайский край, г. Яровое, ул. Гагарина, 1Г

**Тел/факс:**

+7(385)682-02-75, +7(385)682-18-64, +7(499)709-79-04

**Отдел продаж:**

+7-929-399-00-53, +7-929-399-00-56

**Технические консультации:**

+7-923-752-19-16

**E-mail:** s7909s@yandex.ru

**Skype:** i-stroyteplo2

**Сайт:** [www.flexyheat.ru](http://www.flexyheat.ru)

