



TECH
MOS
.RU

электросушилка

“Суховей”

Руководство по эксплуатации

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие указания.....	2
2. Технические данные.....	2
3. Комплектность.....	2
4. Требования безопасности.....	2
5. Устройство изделия.....	3
6. Подготовка к работе.....	4
7. Порядок работы.....	4
8. Техническое обслуживание и ремонт.....	4
9. Правила хранения.....	5
10. Возможные неисправности и методы их устранения.....	6
11. Свидетельство о приемке и продаже.....	7
12. Гарантии изготовителя.....	7
Талон №1 на гарантийный ремонт (на техническое обслуживание).....	9
Талон №2 на гарантийный ремонт (на техническое обслуживание).....	11
Приложение А. Рекомендации по хранению и сушке.....	13
Таблица В1.....	14
Приложение Б. Перечень предприятий по сервисному обслуживанию электросушилки «СУХОВЕЙ».....	15

EAC

Перед использованием электросушилки необходимо ознакомиться с данным руководством по эксплуатации. Сушилка предназначена для использования в бытовых и аналогичных условиях.

1. Общие указания

- 1.1. Электросушилка модели «СУХОВЕЙ» (далее сушилка) предназначена для сушки овощей, фруктов, ягод, грибов и трав.
- 1.2. Сделано в России. Изготовитель ООО ТПП «Элека», 305022, г.Курск, ул.2-я Рабочая 23, офис 94. Тел.: 8(4712) 44- 60 61.
- 1.3. Продукция сертифицирована. Сертификат соответствия № ТС RU C-RU.AЮ05.V.00138 сроком по 26.03.2020г. выдан органом по сертификации продукции и услуг ООО «Курский Центр Сертификации».

2. Технические данные

- 2.1. Питание сушилки осуществляется от сети переменного тока напряжением (220+22)В и частотой (50±1) Гц.
- 2.2. Номинальная потребляемая мощность 550 Вт
- 2.3. Температура воздуха на нижнем подносе сушилки 60(+15; -3)° С
- 2.4. Номинальная загрузка на одном подносе - см.таблицу В.1.
- 2.5. Эффективность сушки (отношение массы продукта после сушки к первоначальной массе, в процентах) должна быть не более 30% от массы исходного продукта в зависимости от его вида при температуре от 30 до 70 °С и времени сушки от 2 до 30 ч.
- 2.6. Режим работы повторно-кратковременный (цикл – время работы не более 10 ч. и 1ч. перерыва).
- 2.7. Сушилка включается и выключается путем соединения и рассоединения вилки шнура и розетки.
- 2.8. Габаритные размеры без упаковки, мм:
диаметр - 333; высота - СУХОВЕЙ3 (3 подноса) - 270, СУХОВЕЙ 5 (5 подносов) - 350, СУХОВЕЙ 8 (8 подносов) - 480.
- 2.9. Масса сушилки нетто, кг: СУХОВЕЙ 3 (3 подноса) - 4,2; СУХОВЕЙ 5 (5 подносов) - 4,75; СУХОВЕЙ 8 (8 подносов) - 5,55.
- 2.10. Срок службы 10 лет.
- 2.11. По окончании срока службы изделие подлежит утилизации . в соответствии с законодательством РФ.

3. Комплектность

- 3.1. В комплект поставки входит:
 - а) Сушилка модели «СУХОВЕЙ» – 1 шт.
 - б) Руководство по эксплуатации - 1 шт.
 - в) Комплект упаковки - 1 шт.

4. Требования безопасности

- 4.1. Сушилка относится к приборам, работающим под надзором.
- 4.2 «Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, психическими или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под присмотром для недопущения игры с прибором.»

ВНИМАНИЕ! В СЛУЧАЕ ВНЕЗАПНОЙ ОСТАНОВКИ ЭЛЕКТРОДВИГАТЕЛЯ С КРЫЛЬЧАТКОЙ (ДАЛЕЕ - ВЕНТИЛЯТОР) НЕОБХОДИМО ОТКЛЮЧИТЬ СУШИЛКУ ОТ ЭЛЕКТРОСЕТИ. КАТЕГОРИЧЕСКИ ЗАПРЕЩАЕТСЯ ЭКСПЛУАТИРОВАТЬ СУШИЛКУ С НЕРАБОТАЮЩИМ ВЕНТИЛЯТОРОМ. ВНИМАНИЕ! СУШИЛКА ЯВЛЯЕТСЯ НАГРЕВАТЕЛЬНЫМ ПРИБОРОМ ПОЭТОМУ МОЖЕТ ВОЗНИКНУТЬ КОРОТКОЕ ЗАМЫКАНИЕ ПРИ ПОПАДАНИИ ВЛАГИ НА НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ

4.3. Сушилка не предназначена для работы от внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

4.4. Не перегружайте подносы продуктами, т.к. сушилка будет перегреваться.

Между кусочками продуктов должно оставаться место для свободного прохода воздуха.

4.5. В конструкции сушилки предусмотрена защита от перегрева, обеспечиваемая термореле ВW-B2D105°C (температура срабатывания $(105 \pm 5)^\circ\text{C}$; рабочий ток 2,5 А; максимальный ток 4,0 А).

4.6. Не включайте сушилку в электросеть при наличии механических повреждений корпуса, наружной изоляции электрошнура и вилки, а также, без металлической крышки с жалюзи.

4.7. Во избежание возгорания при сушке трав или мелких корней необходимо периодически отключать сушилку и проверять наличие остатков продуктов в металлическом корпусе, где находится электровентилятор с нагревателем.

4.8. В случае внезапной остановки электродвигателя отключить сушилку от электросети.

4.9. Запрещается применять для мытья сушилки химические средства.

4.10. Не загружайте продукты до полного стекания воды после мойки.

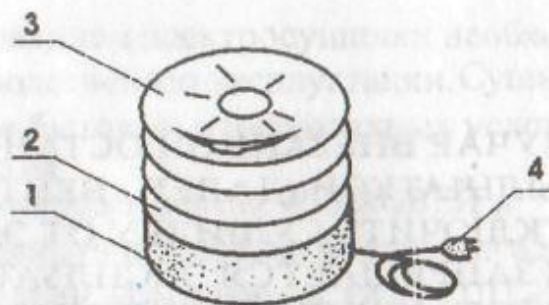
4.11. При повреждении шнура питания во избежание опасности его замену должен производить изготовитель, сервисная служба или аналогичный квалифицированный персонал.

5. Устройство изделия

5.1. Устройство сушилки представлено на рис 1. Сушилка состоит из металлического корпуса 1, где размещены электродвигатель с крыльчаткой, электронагреватель, термореле и терморегулятор, трех, пяти или восьми пластмассовых подносов 2 и крышки пластмассовой 3.

Для подключения сушилки к электросети служит шнур 4.

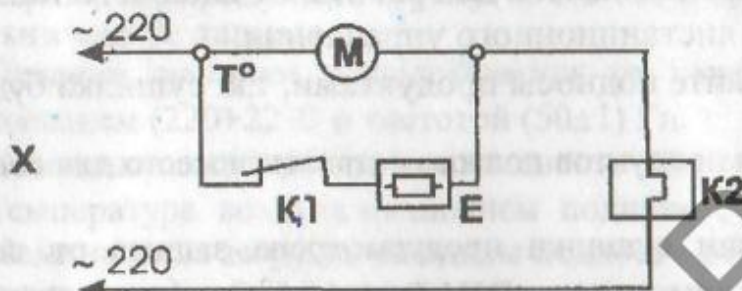
Вентилятор закачивает воздух из нижней части сушилки и подает его на нагреватель, где воздух нагревается и через крышку с жалюзи подается на подносы. Терморегулятор служит для поддержания заданной температуры воздуха, а термореле для защиты от перегрева.



1 - корпус, 2 - поднос, 3 - крышка, 4 - шнур

Рисунок 1

5.2. Схема электрическая принципиальная приведена на рисунке 2.



Е - электронагреватель, К1 - терморегулятор, К2 - термореле, М - электродвигатель, X - шнур

Рисунок 2

6. Подготовка к работе

6.1. Подготовить продукты к сушке (в соответствии с рекомендациями, приведенными в приложении А). Снять крышку и подносы с сушилки. Равномерно, в один слой, разложить продукты на подносах.

6.2. Самая большая температура сушки $60 (+15; -3)^\circ\text{C}$ на нижнем подносе. Для более равномерной сушки продуктов подносы необходимо менять местами в процессе сушки.

7. Порядок работы

7.1. Установить сушилку на твердую ровную поверхность. При этом воздух должен свободно проходить под дно сушилки.

7.2. Установить на сушилку подносы с продуктами и накрыть крышкой. Подключить сушилку к электросети, при этом должен включиться вентилятор.

7.3. С помощью терморегулятора установить температуру сушки согласно рекомендаций, указанных в приложении А.

8. Техническое обслуживание

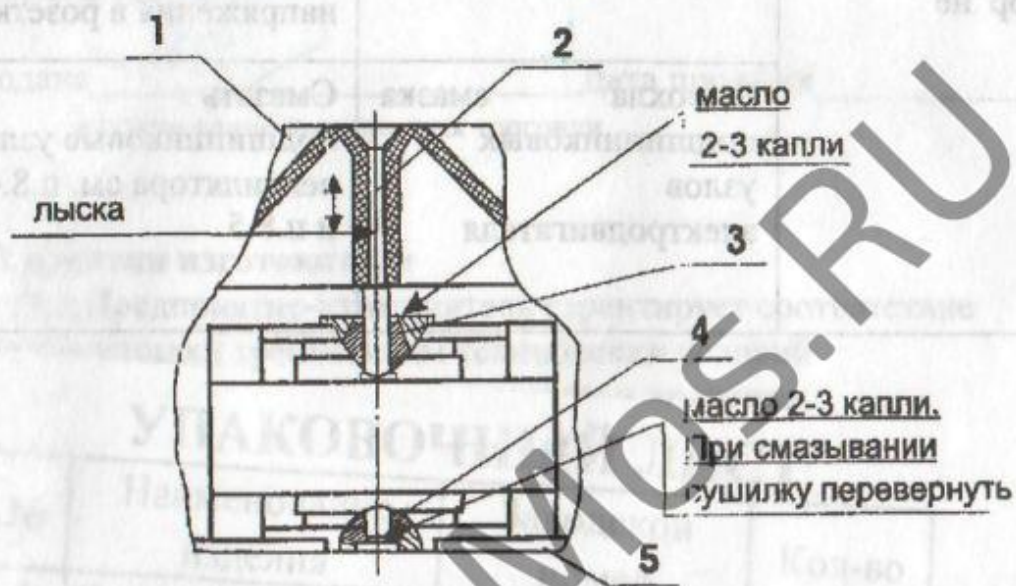
8.1. Сушилка не требует специального технического обслуживания и ухода при условии предохранения ее от повреждений.

8.2. Не допускайте соприкосновения поверхностей пластмассовых деталей с активными растворителями, а также с предметами, нагретыми свыше 80°C .

8.3. Мойте загрязненные поверхности теплой водой с помощью мягкой ткани.

8.4. Необходимо смазывать подшипники электродвигателя любым машинным маслом через 250-300 часов работы. Для этого необходимо по 2-3 капли масла нанести на вал электродвигателя у подшипника или в отверстия в крышках двигателя и дать стечь маслу в зазор между подшипником и валом.

8.5. Для смазки верхнего подшипника отвернуть 3 винта крепления крышки с жалюзи, снять крышку и крыльчатку вентилятора, потянув её вверх до съёма. Сборку произвести в обратном порядке, установив крыльчатку совмещая лыски на валу и крыльчатке согласно рисунку 3.



1 - крыльчатка, 2 - вал, 3 - верхний - подшипник, 4 - нижний подшипник, 5 - корпус сушилки

Рисунок 3

9. Правила хранения

9.1. После сушки продуктов подносы должны быть тщательно вымыты.

9.2. Корпус электросушилки нельзя погружать в воду достаточно протереть его влажной тканью. Перед протиранием необходимо вынуть шнур из розетки.

9.3. Просушенную сушилку уложить в упаковочный ящик.

9.4. Хранение электросушилки должно осуществляться в отапливаемом помещении в местах, достаточно удаленных от отопительных систем и от прямого попадания солнечных лучей, при температуре от +5 до +40°C.

10. Возможные неисправности и методы их устранения.

10.1. Перечень возможных неисправностей и методы их устранения приведены в таблице 1.

Таблица 1

Возможная неисправность	Вероятная причина	Метод устранения
При включении в сеть вентилятор не работает	Неисправная розетка	Проверить наличие напряжения в розетке
	Высохла смазка подшипниковых узлов электродвигателя	Смазать подшипниковые узлы вентилятора см. п.8.4 и п.8.5

ВНИМАНИЕ!!!

ВСЕ РАБОТЫ ПРОИЗВОДИТЬ ПРИ ОТКЛЮЧЕННОЙ СУШИЛКИ ОТ ЭЛЕКТРОСЕТИ.

РЕМОНТ И ЗАМЕНУ УСТРОЙСТВ И ЧАСТЕЙ ПРОИЗВОДИТ ИЗГОТОВИТЕЛЬ, СЕРВИСНАЯ СЛУЖБА ИЛИ АНАЛОГИЧНЫЙ КВАЛИФИЦИРОВАННЫЙ ПЕРСОНАЛ.

11. Свидетельство о приемке и продаже

Электросушилка модели «СУХОВЕЙ» заводской № 1226230
соответствует требованиям технических условий

Дата выпуска ... МАЙ 2016

Штамп ОТК



Продана _____ Дата продажи _____
наименование предприятия торговли

12. Гарантии изготовителя

12.1. Предприятие-изготовитель гарантирует соответствие электросушилки требованиям технических условий при соблюдении условий эксплуатации и хранения, указанных в настоящем руководстве по эксплуатации.

12.2. Гарантийный срок эксплуатации электросушилки 2 года со дня продажи её через розничную торговую сеть.

12.3. Перечень предприятий гарантийного обслуживания приведен в приложении Б.

ПРИЛОЖЕНИЕ А
(справочное)
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ХРАНЕНИЮ И СУШКЕ
ПРОДУКТОВ

1. Таблица А 1 температур сушки продуктов

Наименование продуктов	Температура, °С
Травы и специи	35-40
Цветы	45-50
Овощи	50-65
Грибы	50
Фрукты	60-70

2. Сушка продуктов

Рекомендуемые значения времени сушки фруктов и ягод указаны в таблице В1.

Время сушки является приблизительным и может в значительной степени измениться в зависимости от размера, консистенции, веса и степени насыщенности влагой загружаемых продуктов.

3. Хранение сухих продуктов

Для успешного хранения продукты должны быть сухими и охлажденными до комнатной температуры. Для предотвращения увеличения влажности используйте ёмкости, не допускающие попадания влаги. Хранить продукты следует в темном месте, в сухом прохладном помещении.

Таблица В.1.

Продукт для сушки	Подготовка	Масса на подносе, г	Время сушки, час	Консистенция после сушки	Отношение массы продукта к первоначальной, %
Абрикос	Нарезать половинками, положить срезом вверх	500	11-13	мягкая	20
Ананас	Очистить, нарезать ломтиками размером 8 мм	500	12-13	очень мягкая	25-30
Базилик, укроп, эстрагон, петрушка и др.	Нарезать или целиком	150	1,5-3	хрупкая	15
Бананы	Очистить, нарезать четвертинками или ломтиками	600	9-13	мягкая	20-25
Бобы	Перед сушкой варить целиком до размягчения	400	6-7	хрупкая	15
Виноград	Целиком	500	13	очень мягкая	20
Вишня	Целиком	500	11-15	кожистая	25-30
Горох	Очистить, бланшировать	400	10	жесткая	25
Грибы	Тщательно промыть, сушить маленькие целиком, а большие нарезать полосками	250	4-6	эластичная	20
Груши	Целиком (но перед сушкой варить до размягчения).	600	25-30	мягкая	20-25
	Половинками уложить срезом вверх.	600	16-20	мягкая	
	Ломтиками размером не более 8мм	500	7-10	мягкая	
Зеленый перец	Нарезать узкими дольками размером 8 мм.	400	9-12	мягкая	20
Кабачки	Ломтики размером 8 мм	400	8-10	мягкая	15
Клубника	Половины крупных ягод.	250	10-16	мягкая	20
	Мелкие целиком	500			
Лук-порей	Нарезать дольками размером 4-6 мм. Бланшировать	500	8	хрупкая	20
Морковь	Очистить, нарезать ломтиками размером 5-8 мм	400	7-9	жесткая	15
Огурец	Нарезать ломтиками размером до 10 мм	400	8-10	жесткая	15
Помидоры	Нарезать ломтиками размером 8 мм	300	10-11	жесткая	10-15
Сельдерей	Удалить листья, нарезать ломтиками размером 8 мм, бланшировать	400	7-9	жесткая	15
Сливы	Нарезать половинками, положить срезом вверх	500	11-13	мягкая	20
Яблоки	Кусочками размером 5 мм или ломтиками размером до 8 мм	600	7-9	очень мягкая	10-15