

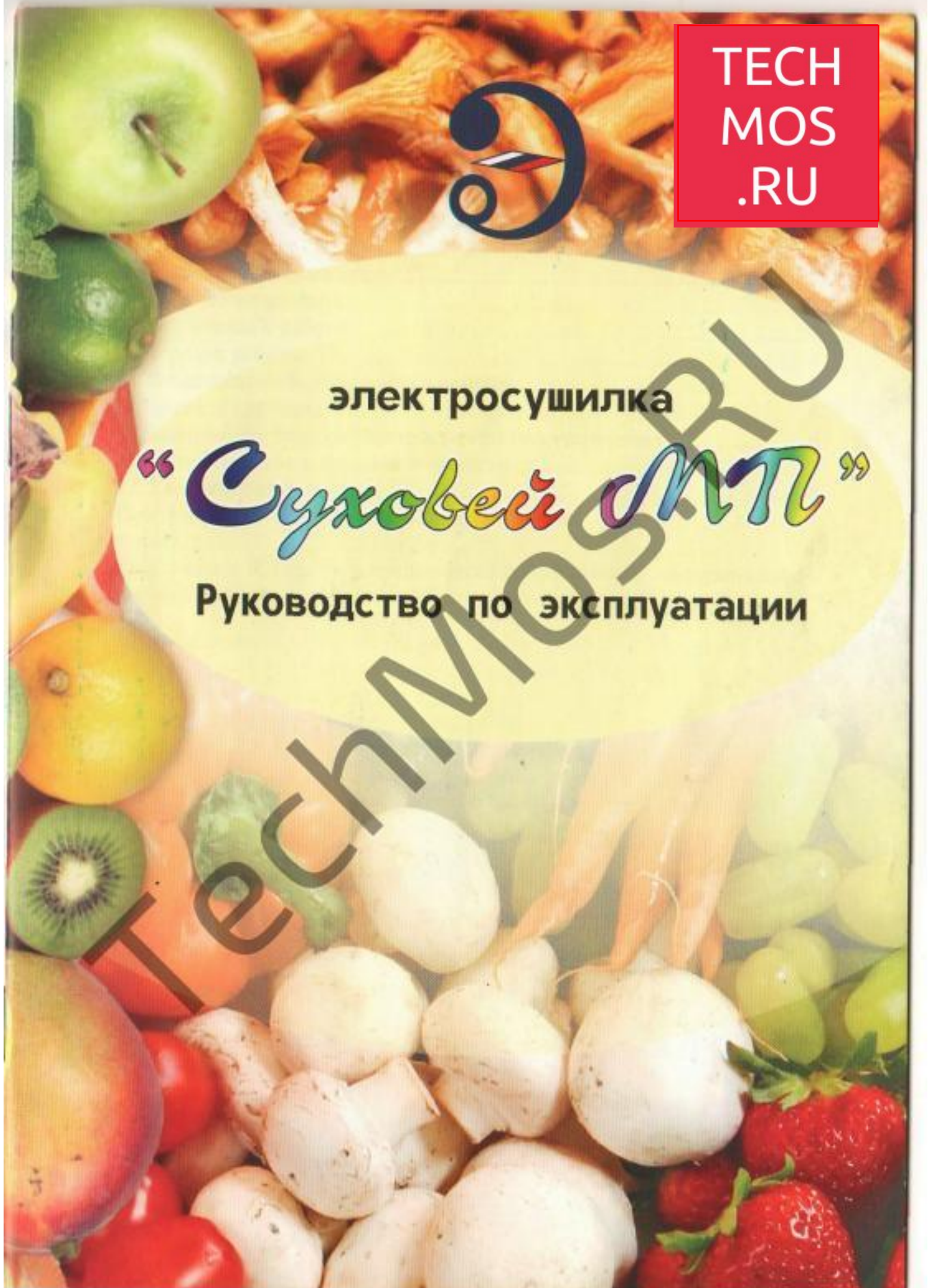
TECH
MOS
.RU



электросушилка

“Суховей МТ”

Руководство по эксплуатации



TECHMOS.RU

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.....	5
9. Правила хранения.....	6
10. Возможные неисправности и методы их устранения.....	6
11. Свидетельство о приемке и продаже.....	7
12. Гарантии изготовителя.....	7
Приложение А. Рекомендации по хранению и сушке.....	13
Приложение Б. Перечень предприятий по сервисному обслуживанию электросушилки "Суховей МП ".....	15

EAC

1. Общие указания

1.1. Электросушилка модели «СУХОВЕЙ МП» (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.АЮ05.В.00139 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 не более 600 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 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 в мм: диаметр 333, высота Суховей МП 3 (3 подноса) - 270, Суховей МП 5(5 подносов) - 350, Суховей МП 8 (8 подносов) - 480.

2.9. Масса сушилки нетто в кг:

Суховей МП 3 (3 подноса)-3, Суховей МП5 (5 подносов)-3,55,

Суховей МП 8(8 подносов) - 4,35.

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

Между кусочками продуктов должно оставаться место для свободного прохода воздуха.

4.4. В конструкции сушилки предусмотрена защита от перегрева, обеспечиваемая термовыключателем AM 01.105.05 (температура срабатывания $(105 \pm 5)^\circ\text{C}$; рабочий ток 2,5 А; максимальный ток 4,0 А). При перегреве сушилка отключится. Последующее включение произойдет автоматически, по мере остывания.

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

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

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

4.8. Запрещается применять для мытья сушилки химические средства.

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

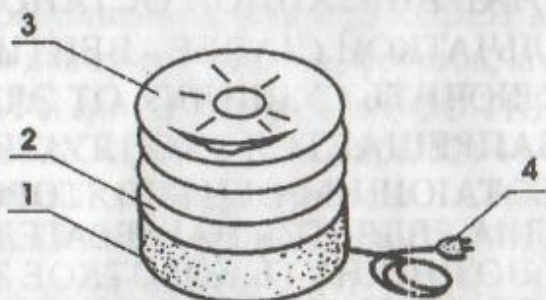
4.10. При повреждении шнура питания во избежание опасности его замену должен производить изготовитель, сервисная служба или аналогичный квалифицированный персонал.

5. Устройство изделия

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

Для подключения сушилки к электросети служит шнур 4.

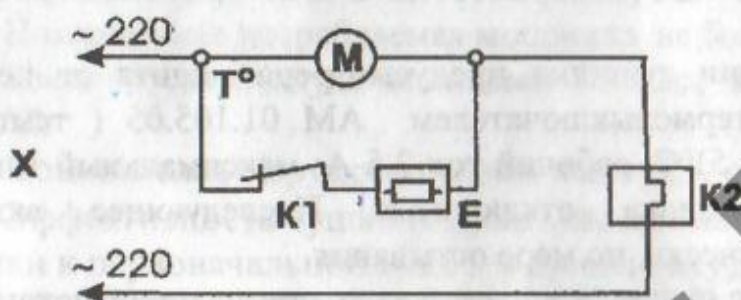
Вентилятор подаёт воздух из нижней части сушилки на нагреватель, где воздух нагревается и через крышку жалюзи подается на подносы. Терморегулятор служит для поддержания заданной температуры воздуха, а термовыключатель для защиты от перегрева.



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

Рисунок 1

5.2. Схема электрическая принципиальная приведена на рисунке 2.



Е - электронагреватель, К1 - терморегулятор, К2 - термовыключатель, 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 $60 (+15; 10)^{\circ}\text{C}$ 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 сети, 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 и правильной эксплуатации.

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
	Сработал термовыключатель	Необходимо дать остыть
	Высохла смазка подшипниковых узлов электродвигателя	Смазать подшипниковые узлы вентилятора см. п.8.4 и п.8.5
Не подается нагретый воздух	Нагар контактов терморегулятора	Снять крышку, снять нагар с контактов мелкой шлифовальной шкуркой

ВНИМАНИЕ!!

ВСЕ РАБОТЫ ПРОИЗВОДИТЬ ПРИ ОТКЛЮЧЕННОЙ ОТ СЕТИ ЭЛЕКТРОСУШИЛКИ.

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

11. Свидетельство о приемке и продаже

Электросушилка модели «СУХОВЕЙ МП» заводской № _____
соответствует требованиям технических условий

Дата выпуска _____

Штамп ОТК

Продана _____ Дата продажи _____
наименование предприятия торговли



12. Гарантии изготовителя

12.1. Предприятие-изготовитель гарантирует соответствие электросушилки требованиям технических условий ТУ3468-001-78751463-2011 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.

TECHNOSP.RU

ПРИЛОЖЕНИЕ А
(справочное)
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ХРАНЕНИЮ И СУШКЕ
ПРОДУКТОВ

1. Таблица 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 А 1.

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 используют стеклянные банки и полиэтиленовые пакеты. 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
Базилек, укроп, орегано, 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 8 мм	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

* - Нарезать не более указанных размеров.