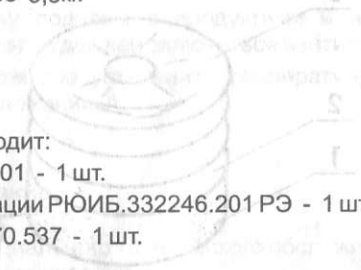


СОДЕРЖАНИЕ

* RU.ME69.BO3515

	Лист
1. Общие указания	3
2. Технические данные	3
3. Комплектность	3
4. Требования безопасности	3
5. Устройство изделия	4
6. Подготовка к работе	5
7. Порядок работы	5
8. Техническое обслуживание	5
9. Правила хранения	6
10. Возможные неисправности и методы их устранения	7
11. Свидетельство о приемке и продаже	8
12. Гарантии изготовителя	9
Приложение А. Рекомендации по хранению и сушке	12
Приложение Б. Перечень предприятий по сервисному обслуживанию электросушилки "Суховей"	14

- 1. Общие указания**
- 1.1. Электросушилка "Суховей" (в дальнейшем - сушилка) предназначена для сушки овощей, фруктов, ягод, грибов и трав.
- 1.2. Продукция сертифицирована. Сертификат соответствия № РОСС RU.ME69.BO3515 со сроком действия по 07.07.2011г., выдан органом по сертификации технических средств АНО «Стандарт ЭМС» № РОСС RU.0001.11ME69. Сертификация проводилась на соответствие требованиям:
- ГОСТ Р 52161.2.9 - 2006, ГОСТ Р 51318.14.1 - 2006 (Р4)
ГОСТ Р 51318.14.2 - 2006 (Р.5,7)
ГОСТ Р 51317.3.2 - 2006 (Р.6,7)
ГОСТ Р 51317.3.3 - 99.
- 1.3. Сделано в России.
- 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 600 Вт.
- 2.3. Температура воздуха на нижнем подносе сушилки $60 (+15; -10)$ °С.
- 2.4. Номинальная загрузка на одном подносе - 1 кг.
- 2.5. Эффективность сушки не менее 80% от массы продукта в зависимости от вида продукта при температуре от 0 до 70°С и времени от 2 до 30 ч.
- 2.6. Режим работы повторно-кратковременный (цикл - время работы 10 ч и 1 ч перерыва). Расход электроэнергии за цикл работы - 6 кВт.
- 2.7. Сушилка включается и выключается путем соединения и разъединения вилки шнура и розетки.
- 2.8. Габаритные размеры, мм:
ширина - 340;
высота - 270.
- 2.9. Масса сушилки не более 5,3кг.
- 2.10. Срок службы 10 лет.
- 3. Комплектность**
- 3.1. В комплект поставки входит:
- а) сушилка РЮИБ.332246.201 - 1 шт.
б) руководство по эксплуатации РЮИБ.332246.201 РЭ - 1 шт.
в) комплект упаковки еГ4.170.537 - 1 шт.
- 
- 4. Требования безопасности**
- 4.1. Сушилка относится к приборам, работающим под надзором.
- 4.2. Не перегружайте подносы продуктами, т.к. сушилка будет перегреваться. Между кусочками продуктов должно оставаться место для свободного прохода воздуха.

4.3. 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.

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

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

4.6. В случае внезапной остановки электровентилятора отключить сушилку от электросети.

4.7. Запрещается применять для мытья сушилки химические средства.

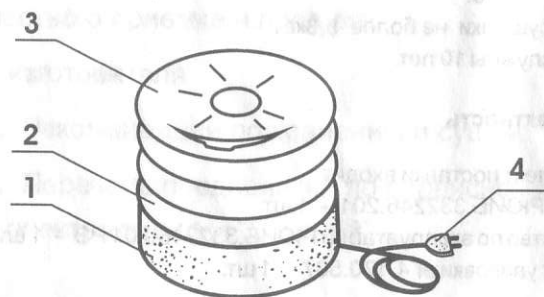
4.8. Не загружайте продукты до полного стекания воды после мойки.

4.9. При повреждении шнура питания во избежание опасности его должен заменить представитель сервисной службы.

5. Устройство изделия

5.1. Устройство сушилки представлено на рис 1. Сушилка состоит из металлического корпуса 1, где размещены электродвигатель с крыльчаткой, электронагреватель, термовыключатель и терморегулятор, трех пластмассовых подносов 2 и крышки пластмассовой 3. Для подключения сушилки к электросети служит шнур 4.

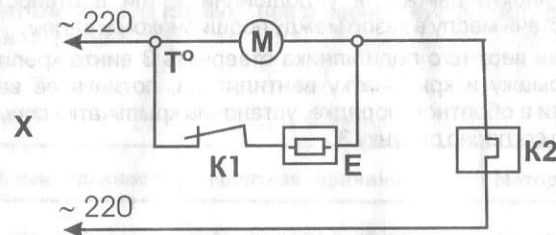
Вентилятор закачивает воздух из нижней части сушилки и подает его на нагреватель, где воздух нагревается и через крышку с жалюзи подается на подносы. Терморегулятор служит для поддержания заданной температуры воздуха, а термовыключатель для защиты от перегрева.



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

Рисунок 1

5.2. Схема электрическая принципиальная приведена на рисунке 2.



Е - электронагреватель, K1 - терморегулятор, K2 - 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

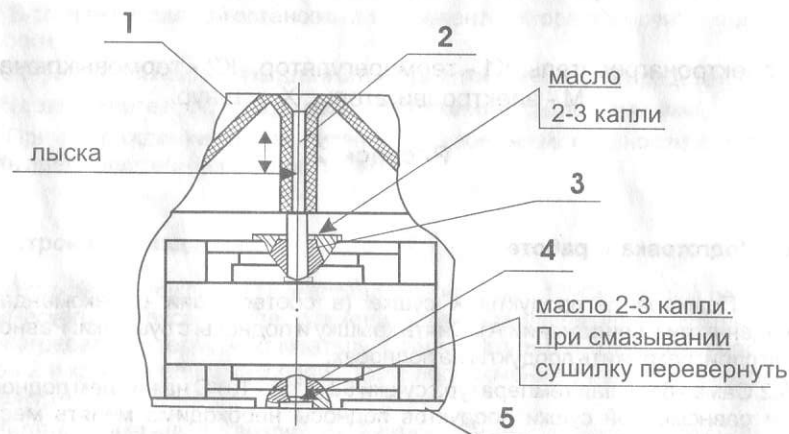
8.1. Сушилка не требует специального технического обслуживания и ухода при условии предохранения ее от повреждений.

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	Обрыв шнура питания	Проверить шнур, заменить шнур
	Неисправная розетка	Проверить наличие напряжения в розетке
	Сработал термовыключатель	Необходимо дать остыть
Не подается нагретый воздух	Высохла смазка подшипниковых узлов электродвигателя	Смазать подшипниковые узлы вентилятора см. п.8.4 и п.8.5
	Нагар контактов терморегулятора	Снять крышку, снять нагар с контактов мелкой шлифовальной шкуркой



- ВНИМАНИЕ!
- Все работы производить при отключённой от сети электросушилки.

Таблица А1

Продукт для сушки	Подготовка	Кол. на подносе, г	Время сушки, час.	Консистенция после сушки	Вес продукта к первоначальному весу, %
АБРИКОС	Нарезать половинками, положить срезом вверх	500	11-13	мягкая	20
АНАНАС	Очистить, нарезать ломтиками разм. 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). Половинками уложить срезом вверх. Ломтиками разм. 8 мм.	800	25-30	мягкая	20-25
		600	16-20	мягкая	
		500	7-10	мягкая	
ЗЕЛЕНЬ ПЕРЕЦ	Нарезать узкими дольками разм. 8 мм.	400	9-12	мягкая	20
КАБАЧКИ	Ломтики разм. 8 мм.	400	8-10	мягкая	15
КЛУБНИКА	Половины крупных ягод. Мелкие целиком.	250 500	10-16	мягкая	20
ЛУК-ПОРЕЙ	Нарезать дольками разм. 4-6 мм, бланшировать	500	8	хрупкая	20
МОРКОВЬ	Очистить, нарезать ломтиками разм. 5-8 мм	400	7-9	жесткая	15
ОГУРЕЦ	Нарезать ломтиками разм. до 10 мм	400	8-10	жесткая	15
ПОМИДОРЫ	Нарезать ломтиками разм. 8 мм	300	10-11	жесткая	10-15
СЕЛЬДЕРЕЙ	Удалить листья, нарезать ломтиками разм. 8 мм, бланшировать	400	7-9	жесткая	15
СЛИВЫ	Нарезать половинками положить срезом вверх	500	11-13	мягкая	20
ЯБЛОКИ	Кусочками разм. 5 мм или ломтиками разм. 8 мм	600	7-9	очень мягкая	10-15

ПРИЛОЖЕНИЕ Б

(справочное)

**ПЕРЕЧЕНЬ
ПРЕДПРИЯТИЙ ПО СЕРВИСНОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ
ЭЛЕКТРОСУШИЛКИ "СУХОВЕЙ"**

Почтовый адрес, наименование предприятия и телефон

615017, г. Абакан, ул. Вяткина, 61, ИП Медведева Э.П. тел.: 5-26-03
 400012, г. Волгоград, ул. Джаныбековская, 2а, ИП Белинский А.Н. тел.: 48-45-76
 394016, г. Воронеж, ул.45-й Стрелковой дивизии, 224, ОАО «Рембыттехника» тел.:41-27-20
 601786, г. Кольчугино, ул. 50 лет Октября, 15, ООО «Теле Экс Пресс» тел.: 2-02-55
 353200, Краснодарский край, ст. Динская, ул. Советская, 9, ООО «Рембытмаш» тел.:6-15-19
 660069, г. Красноярск, ул. Московская, 4а-53, ИП Лишутин А.В. тел.: 63-21-61, 64-83-85
 305022, г. Курск, ул.2-я Рабочая, 23, ООО ТПП «Счетмаш-Элека» тел.: 6-30-30, 6-31-35
 195027, г. Санкт-Петербург, а/я 197, ООО «БИТ-95» тел.: 320-06-61
 354341, г. Сочи, А-341, ул. Энергетиков, 2, ООО «Полаир-Сочи» тел./факс: 41-13-57
 625000, г. Тюмень, ул.Первомайская, 25/6 ИП Шешукова Я.С. тел.: 99-49-09