



Komerčná sušiareň BIOMASTER PLUS

Užívateľský manuál

Bolex, s.r.o., Bolešov 448, 018 53 Bolešov, Slovenská republika,

info@bolex.sk / 0917 141 409

www.Farmarik.sk / www.Potravinarske-stroje.sk



POZOR- pred použitím sušičky si pozorne prečítajte celý manuál aby ste sa oboznámili so všetkými jej časťami !

1) Pozorne si prečítajte tento návod. Poskytuje dôležité informácie o bezpečnosti, inštalácii a použití sušičky. Manuál si starostlivo uchovajte pre prípad potreby oboznámenia sa obslužného personálu s funkciami prístroja.

2) Po vybalení sa uistite, že sušička obsahuje všetky potrebné časti. V prípade pochybností stroj nepoužívajte a obráťte sa na Vášho dodávateľa.

Všetky obalové prvky musia byť uchovávané mimo dosahu detí, pretože môžu byť potenciálne nebezpečné.

3) Pred zapojením sušičky sa uistite, že špecifikácie napísané na štítku stroja sú v súlade s miestnou elektrickou sieťou. Tiež sa uistite, že elektrická inštalácia pre umiestnenie sušičky môže udržať spotrebu energie uvedenú na etikete.

4) Nevkladajte žiadne predmety do časti s elektrickým ventilátorom.

5) Toto zariadenie musí byť použité len pre jeho pôvodný účel, ktorým je sušenie.

Akéhokoľvek iné použitie je považované za nesprávne a teda nebezpečné.

Výrobca nie je zodpovedný za škody spôsobené nevhodným, nepresným alebo neprimeraným používaním stroja.

6) Použitie akéhokoľvek elektrického zariadenia vyžaduje dodržiavanie určitých veľmi jednoduchých pravidiel, ako sú:

Bolex, s.r.o., Bolešov 448, 018 53 Bolešov, Slovenská republika,

info@bolex.sk / 0917 141 409

www.Farmarik.sk / www.Potravinarske-stroje.sk



- Nedotýkajte sa elektrických častí mokrými alebo vlhkými rukami.
- Nenechávajte prístroj na nekrytom vonkajšom priestranstve, vystavený nepriaznivému počasiu.
- 7) Inštalujte zariadenie tak, aby všetky elektrické komponenty boli zabezpečené proti vniknutiu vody, a tak sa vyhnite blízkosti umývadla, vane, sprchy, umývacích nádrží alebo akýchkoľvek iných vodných zdrojov.
- 8) Zariadenie musí byť udržiavané v bezpečnej vzdialenosti od horľavých zdrojov.
- 9) V prípade akéhokoľvek zásahu na elektrické časti sa obráťte na odborných pracovníkov.
- 10) Pred každým použitím skontrolujte, či priestor na prívod a vývod vzduchu nie je upchatý cudzími predmetmi, zanesený prachom alebo inými nečistotami.

Štítok zariadenia

Model: B.MASTER

Sériové číslo:

Rok výroby:

Volt:

Hz:

Bolex, s.r.o., Bolešov 448, 018 53 Bolešov, Slovenská republika,

info@bolex.sk / 0917 141 409

www.Farmarik.sk / www.Potravinarske-stroje.sk



kW:

Zariadenie spĺňa nasledujúce smernice:

2006/42/CE (nariadenie o zariadení)

2006/95/CE (nízke napätie)

89/336/CE (elektromagnetická kompatibilita)

Bolex, s.r.o., Bolešov 448, 018 53 Bolešov, Slovenská republika,

info@bolex.sk / 0917 141 409

www.Farmarik.sk / www.Potravinarske-stroje.sk

Ovládací panel

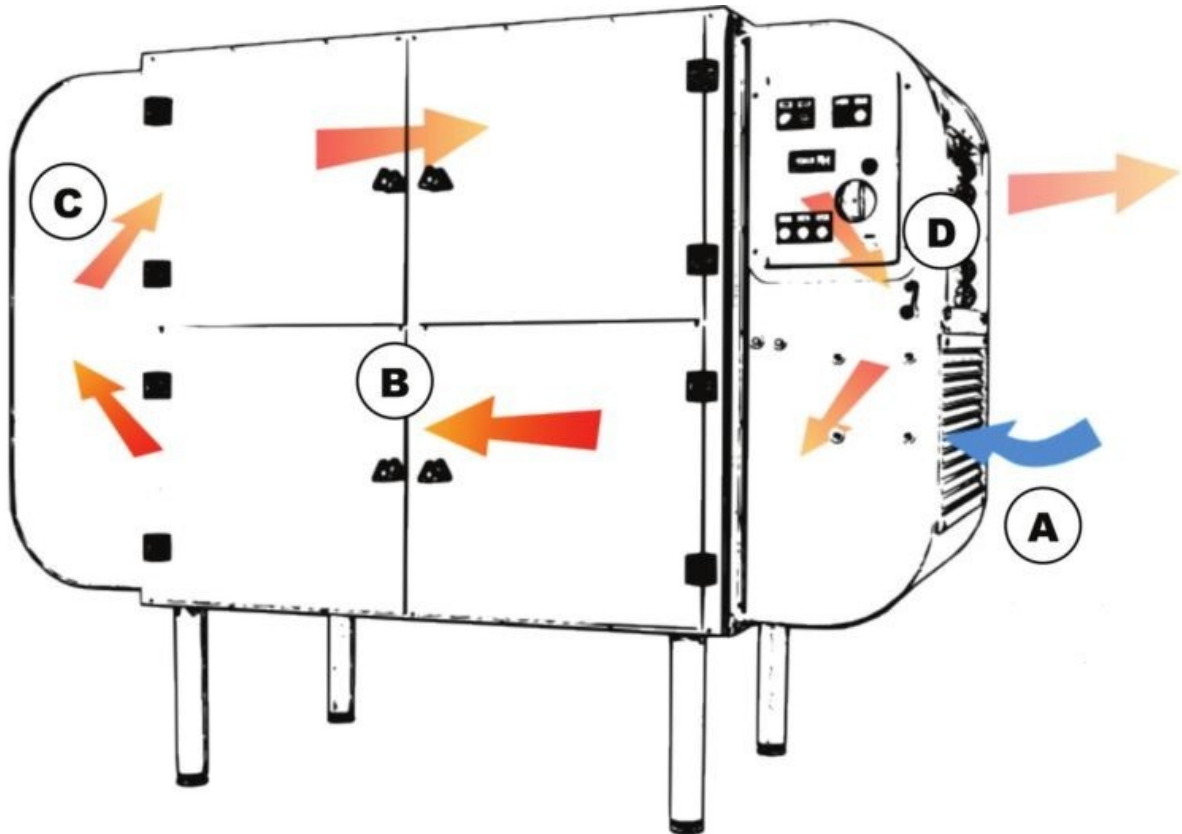


1. Hlavný vypínač- zabezpečuje prívod energie do sušičky
2. Svetelné kontrolky napätia- indikujú správny zdroj napätia
3. Tlačidlo ON- zapnutie sušičky, spustenie elektrického ventilátora
4. Tlačidlo OFF- vypnutie sušičky, zastavenie elektrického ventilátora
5. Tlačidlo ON/OFF- vypnutia/ zapnutia ohrevu- ovládanie elektrického ohrevu
6. Svetelná kontrolka ohrevu- indikuje činnosť elektrického ohrievača
7. Vizúálny regulátor teploty

Bolex, s.r.o., Bolešov 448, 018 53 Bolešov, Slovenská republika,

info@bolex.sk / 0917 141 409

www.Farmarik.sk / www.Potravinarske-stroje.sk



- A) Prívod vzduchu
- B) Sušiaci modul
- C) Točivé prúdenie vzduchu
- D) Vývod vzduchu a odvodňovacie zariadenie

Bolex, s.r.o., Bolešov 448, 018 53 Bolešov, Slovenská republika,

info@bolex.sk / 0917 141 409

www.Farmarik.sk / www.Potravinarske-stroje.sk



Úvod- prvá inštalácia

BIOMASTER PLUS je sušička určená pre profesionálne použitie.

Systém recyklácie vzduchu modelov BIOMASTER PLUS umožňuje výrazne znížiť dobu sušenia v porovnaní s tradičnými metódami bez poškodenia vlastnosti výrobkov.

So zariadením BIOMASTER PLUS môžete sušiť všetky výrobky, ktoré je možné vysušiť prostredníctvom slnka a vzduchu napr. väčšina ovocia, zeleniny, húb a bylín.

Sušička BIOMASTER PLUS môže byť užitočná aj pre ostatné produkty, ako sú cestoviny, peľ, šafran, mäso, ryby, atď.

Proces sušenia prebieha s prírodným vzduchom, ohriatym nastaviteľným systémom, ale vždy v optimálnych podmienkach, čím sa vyhneme všetkým nepríjemnostiam spojeným so sušením na otvorenom priestranstve: hmyz, poveternostné podmienky a tiež priame slnečné lúče. Každý zberateľ totiž vie, že týmto vplyvom sa treba vyhýbať aby sa zachovali všetky vlastnosti a príchuť sortimentu potravín a účinné zložky bylín.

Prvá inštalácia sušičky

Sušička BIOMASTER PLUS je dodávaná kompletne zložená, pripravená na prevádzku.

Pred zapojením zariadenia je však nutné vykonať niektoré operácie:

- 1) Skontrolujte neporušenosť obalu a všetky škody, ktoré mohli vzniknúť pri preprave zariadenia.
- 2) Rozbaľte stroj. Všetky obalové materiály musia byť zlikvidované v súlade s miestnymi zákonmi prostredia.
- 3) Pomocou vysokozdvížneho vozíka, umiestnite sušičku na určené miesto. Pre správne prevádzkovanie stroja, sušička musí byť v rovine so zemou, preto je nutné regulovať nastaviteľné plastové nohy a rovinu skontrolovať vodováhou.

Bolex, s.r.o., Bolešov 448, 018 53 Bolešov, Slovenská republika,

info@bolex.sk / 0917 141 409

www.Farmarik.sk / www.Potravinarske-stroje.sk



4) Overte integritu stroja a možné vedľajšie škody spôsobené dopravou. V prípade pochybností sa pred začatím práce so strojom obráťte na dodávateľa.

5) Stroj je dodávaný kompletný a pripravený na použitie, ale pred prvým spustením prevádzky je vhodné umyť sušiacie zásobníky. Zásobníky možno umývať so štandardnými detergentami.

Sušička je potom pripravená na prevádzku.

Po pripojení zariadenia k elektrickej sieti, zapnite hlavný spínač (1) do polohy 1 a spustite sušičku s tlačidlom ON (3).

KONTROLA A NASTAVENIE TEPLoty

Displej regulátora ukazuje teplotu vzduchu vo vnútri sušičky, umožňujúci kontrolovať pracovnú teplotu.

Ak chcete nastaviť pracovnú teplotu:

- podržte tlačidlo P po dobu troch sekúnd, regulátor sa prepne do režimu nastavenia
- nastavte požadovanú teplotu prevádzky pomocou tlačidiel so šípkami
- stlačte tlačidlo P pre uloženie nastavení

Po tejto operácii sa displej vráti do režimu, ktorý ukazuje teplotu vo vnútri sušičky.

Poznámka:

Regulátor vypína vykurovacie telesá keď je teplota o 2-3 ° C vyššia, ako je nastavenie a zapína kúrenie, keď teplota vzduchu je mierne nižšia než v nastavení.

Tento impulzný vykurovací systém optimalizuje spotrebu energie a zlepšuje kvalitu procesu sušenia. ON (ZAPNUTIE) alebo OFF (VYPNUTIE) vykurovacích telies budete vidieť podľa svetelných kotroliek ohrevu (6).

Bolex, s.r.o., Bolešov 448, 018 53 Bolešov, Slovenská republika,

info@bolex.sk / 0917 141 409

www.Farmarik.sk / www.Potravinarske-stroje.sk



NASTAVENIE VLHKÉHO VZDUCHU A JEHO DISPONOVANIE

BIOMASTER PLUS je vybavený nastaviteľnou clonou pomocou ktorej je možné regulovať množstvo vlhkého vzduchu a jeho odvádzanie.

Toto nastavenie je veľmi užitočné, umožňuje riadiť množstvo vzduchu, ktorý je opakovane použitý v sušiacom obvode. Správne nastavenie systému môže znížiť spotrebu energie a optimalizovať proces sušenia.

Ak je vo vnútri sušičky nízka vlhkosť, je vhodné využiť recyklačný systém, takmer úplným zatvorením uzávierky.

V opačnom prípade, ak je tu veľa čerstvých produktov na sušenie, čím je vzduch vo vnútri stroja veľmi vlhký, uzávierka musí zostať otvorená, aby všetok vzduch mohol prúdiť von po jednom cykle.

Progresívne úpravy sú povolené hlavne pokročilej a záverečnej fáze sušenia, až do celkového zavretia uzávierky, keď sa proces sušenia blíži ku koncu.

SUŠENIE

Spustíte elektrický ventilátor tlačidlom ON na ovládacom paneli.

Ak plánujete používať ohrievače, zapnite ich tlačidlom a nastavte teplotu prevádzky regulátorom (viď predchádzajúcu stranu - kontrola a nastavenie teploty).

V prvých hodinách procesu sa odporúča použiť vyššie nastavenie pre odstránenie povrchovej vlhkosti a vyhnúť sa vzniku plesní.

V priebehu procesu sušenia sa odporúča každú chvíľu produkty kontrolovať aby sme zabránili ich prilepeniu k zásobníkom. V prípade potreby presunúť alebo otočiť produkty.

Bolex, s.r.o., Bolešov 448, 018 53 Bolešov, Slovenská republika,

info@bolex.sk / 0917 141 409

www.Farmarik.sk / www.Potravinarske-stroje.sk



Počas sušenia produkty strácajú veľkú časť objemu, takže na zásobníkoch zostáva prázdne miesto. Preto je výhodné prisunúť produkty dohromady a využiť prázdne miesto v zásobníkoch naložením nových čerstvých produktov.

Vysušený materiál sa vždy vyberá zo zásobníkov, ktoré sú bližšie k elektrickým ventilátorom. Nové čerstvé produkty nakladajte vždy z opačnej strany, v pravom hornom priestore.

Pred koncom procesu, je silne doporučené nechať ventilátor zapnutý niekoľko minút po tom čo vypnete ohrievač, aby sa ochladili elektrické prvky.

ČISTENIE SUŠIČKY

Žiadame Vás, aby ste nepoužívali abrazívne handričky alebo nástroje, ktoré môžu poškodiť povrch nerezovej ocele. Nepoužívajte ani chemické čistiace prostriedky, ktoré zanechávajú toxický odpad na sušiacich zásobníkoch. Môžu byť použité štandardné čistiace prostriedky na nerezovú oceľ a to na akékoľvek časti sušiaceho modulu. Sušiacie podnosy je možné umývať v teplej vode so saponátom na bežné kuchynské riady. Občas je potrebné vyčistiť aj mriežky pre príjem a vývod vzduchu, pretože musia zostať priedušné, bez prachu a bez akýchkoľvek prekážok normálnej cirkulácie vzduchu.

BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIE

- Pred začatím čistenia a/alebo umývania, odpojte prístroj zo siete.
- Nepoužívajte vodu ani mokré utierky na motorové- elektrické ventilátory.
- Nepoužívajte čistiace prostriedky, ktoré môžu zanechať rezíduá na sušiacich zásobníkoch.
- Pred prvým použitím sušičky starostlivo vyčistite sušiacie podnosy a odstráňte náhodné zvyšky z výroby a prepravy.

Bolex, s.r.o., Bolešov 448, 018 53 Bolešov, Slovenská republika,

info@bolex.sk / 0917 141 409

www.Farmarik.sk / www.Potravinarske-stroje.sk