



Komercyjna suszarnia BIOMASTER PLUS

Instrukcja obsługi

Farmárik, s.r.o., Bolešov 448, 018 53 Bolešov, Słowacja,

sales@farmarik.pl / +48 604 662 314

www.farmarik.pl / www.Potravinarske-stroje.sk



UWAGA – przed użyciem suszarni przeczytaj uważnie całą instrukcję w celu zapoznania się ze wszystkimi jej częściami !

1) Uważnie przeczytaj niniejszą instrukcję. Znajdują się w niej ważne informacje o bezpiecznej instalacji i użytkowania suszarni. Po przeczytaniu instrukcję zachowaj na wypadek potrzeby wykorzystania jej w przyszłości.

2) Po rozpakowaniu suszarni upewnij się, że urządzenie zawiera wszystkie potrzebne części. W przypadku wątpliwości urządzenia nie należy użytkować. Zalecany jest kontakt z dostawcą urządzenia.

Wszystkie elementy opakowania muszą być przechowywane poza zasięgiem dzieci, ponieważ mogą być potencjalnie niebezpieczne.

3) Przed podłączeniem suszarki należy upewnić się, że dane techniczne podane na etykiecie maszyny są zgodne z lokalnym zasilaniem. Upewnij się również, że instalacja elektryczna suszarni może utrzymać zużycie energii na etykiecie..

4) Nie należy wkładać żadnych przedmiotów do części z wentylatorem elektrycznym.

5) Urządzenie może być używane wyłącznie w pierwotnym celu, jakim jest suszenie.

Każde inne użycie jest uważane za niewłaściwe, a zatem niebezpieczne.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe w wyniku niewłaściwego, błędnego lub nieuzasadnionego użycia maszyny.

6) Użycie jakiegokolwiek sprzętu elektrycznego wymaga przestrzegania pewnych bardzo prostych zasad, takich jak:

- Nie dotykaj części elektrycznych mokrymi lub wilgotnymi rękami.

Farmárik, s.r.o., Bolešov 448, 018 53 Bolešov, Słowacja,

sales@farmarik.pl / +48 604 662 314

www.farmarik.pl / www.Potravinarske-stroje.sk



- Nie zostawiaj urządzenia na otwartym terenie, narażonym na złą pogodę.
- 7) Zamontuj urządzenie tak, aby wszystkie podzespoły elektryczne były chronione przed przenikaniem wody, unikaj sąsiedztwa umywalek, wanien, pryszniców, i innych źródeł wody.
- 8) Urządzenie musi być trzymane z dala od źródeł łatwopalnych.
- 9) W przypadku jakichkolwiek zakłóceń części elektrycznych skontaktuj się ze specjalistą.
- 10) Przed każdym użyciem upewnij się, że wlot i wylot powietrza nie są zasłonięte przez ciała obce, zatkane kurzem lub innymi zanieczyszczeniami.

Etykieta urządzenia

Model: B.MASTER

Numer seryjowy:

Rok produkcji:

Volt:

Hz:

kW:

Farmárík, s.r.o., Bolešov 448, 018 53 Bolešov, Słowacja,

sales@farmarik.pl / +48 604 662 314

www.farmarik.pl / www.Potravinarske-stroje.sk



Urządzenie jest zgodne z następującymi wytycznymi:

2006/42/CE (regulacja o urządzeniu)

2006/95/CE (niskie napięcie)

89/336/CE (kompatybilność elektromagnetyczna)

Farmárik, s.r.o., Bolešov 448, 018 53 Bolešov, Słowacja,

sales@farmarik.pl / +48 604 662 314

www.farmarik.pl / www.Potravinarske-stroje.sk

Panel sterowania

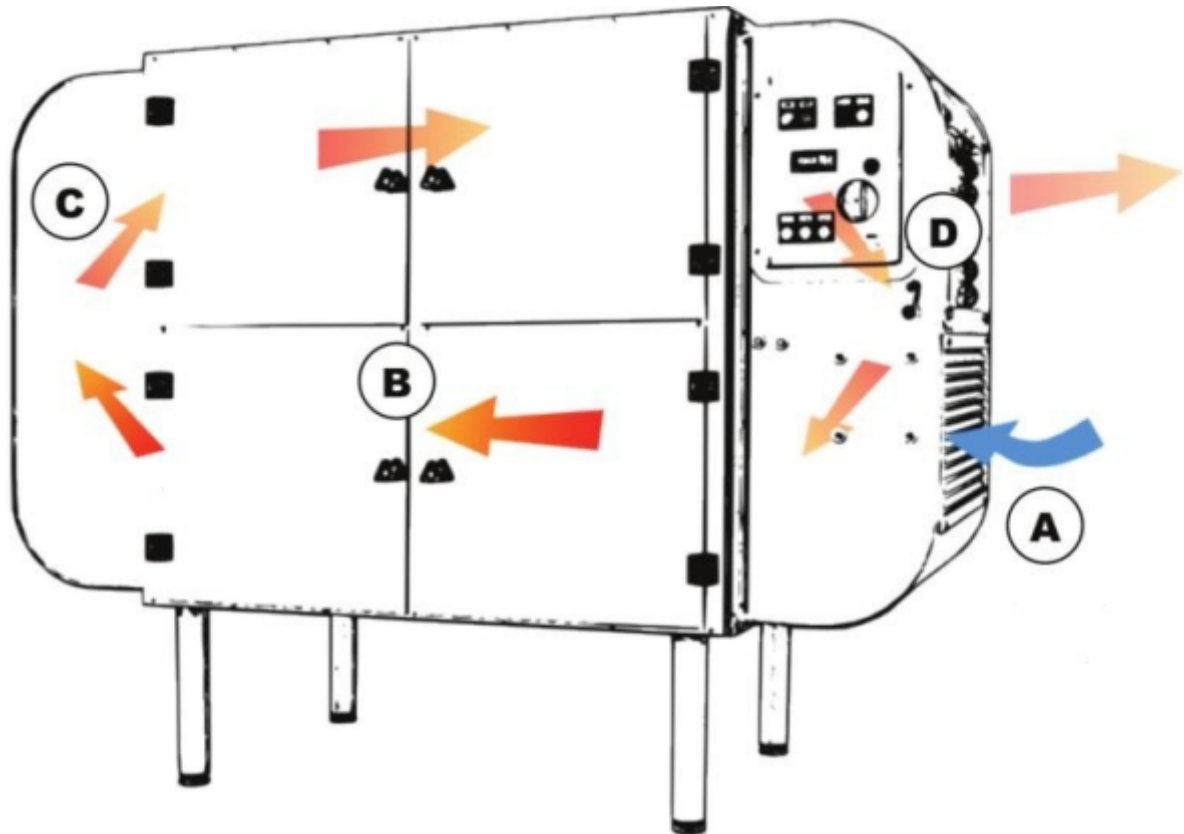


1. Główny przełącznik - zabezpiecza zasilanie suszarki
2. Wskaźniki napięcia - wskazują prawidłowe źródło napięcia
3. Przycisk ON - uruchomienie suszarki, uruchomienie wentylatora elektrycznego
4. Przycisk OFF – wyłączenie suszarki, wyłączenie wentylatora elektrycznego
5. Przycisk ON/OFF – włączenie / wyłączenie ogrzewania – sterowanie ogrzewaniem elektrycznym
6. Kontrolka świetlna ogrzewania – wskazuje działanie ogrzewania elektrycznego
7. Wizualny regulator temperatury

Farmárik, s.r.o., Bolešov 448, 018 53 Bolešov, Słowacja,

sales@farmarik.pl / +48 604 662 314

www.farmarik.pl / www.Potravinarske-stroje.sk



- A) Dopływ powietrza
- B) Moduł suszenia
- C) Obrotowy przepływ powietrza
- D) Wylot powietrza i urządzenie odwadniające

Wstęp – pierwsza instalacja

Farmárik, s.r.o., Bolešov 448, 018 53 Bolešov, Słowacja,

sales@farmarik.pl / +48 604 662 314

www.farmarik.pl / www.Potravinarske-stroje.sk



BIOMASTER PLUS to suszarnia przeznaczona do użytku profesjonalnego.

System recyklingu powietrza BIOMASTER PLUS umożliwia znaczne skrócenie czasu suszenia w porównaniu z tradycyjnymi metodami bez uszkodzenia właściwości produktu.

Dzięki BIOMASTER PLUS możesz wysuszyć wszystkie produkty, które mogą być suszone na słońcu i powietrzu, np. większość owoców, warzyw, grzybów i ziół.

BIOMASTER PLUS może być również przydatny do innych produktów, takich jak makaron, pyłek, szafran, mięso, ryby itp.

Proces suszenia odbywa się za pomocą naturalnego powietrza, podgrzewanego regulowanym systemem, ale zawsze w optymalnych warunkach, unikając wszelkich niedogodności związanych z suszeniem na świeżym powietrzu: owadów, warunków pogodowych, a także bezpośredniego światła słonecznego. Wpływów tych czynników należy unikać, aby zachować wszystkie cechy i smaki produktów i aktywnych składników ziół.

Pierwsza instalacja suszarni

Suszarka BIOMASTER PLUS jest dostarczana kompletna, gotowa do pracy.

Przed podłączeniem urządzenia należy wykonać kilka czynności:

- 1) Sprawdź czy opakowanie nie zostało uszkodzone podczas transportu.
- 2) Rozpakuj urządzenie. Wszystkie materiały opakowaniowe muszą być usuwane zgodnie z lokalnymi przepisami ochrony środowiska.
- 3) Za pomocą wózka widłowego umieść suszarkę w wyznaczonym miejscu. Aby urządzenie działało prawidłowo, suszarka musi stać równo na podłożu, dlatego konieczne jest wyregulowanie nóżek z tworzywa sztucznego i sprawdzanie poziomu za pomocą poziomicy.
- 4) Sprawdź integralność maszyny i ewentualne przypadkowe uszkodzenia spowodowane ruchem. W razie wątpliwości skontaktuj się z dostawcą przed rozpoczęciem pracy z suszarnią.

Farmárik, s.r.o., Bolešov 448, 018 53 Bolešov, Słowacja,

sales@farmarik.pl / +48 604 662 314

www.farmarik.pl / www.Potravinarske-stroje.sk



5) Maszyna jest dostarczana kompletna i gotowa do użycia, ale zaleca się umycie tac do suszenia przed pierwszą pracą. Tace można myć standardowymi detergentami.

Suszarka jest gotowa do pracy.

Po podłączeniu urządzenia do sieci, włącz główny przełącznik (1) do pozycji 1 i uruchom suszarkę za pomocą przycisku ON (3).

KONTROLA I USTAWIENIE TEMPERATURY

Wyświetlacz pokazuje temperaturę powietrza wewnątrz suszarki, umożliwiając kontrolę temperatury roboczej.

Aby ustawić temperaturę roboczą:

- przytrzymaj przycisk P przez trzy sekundy, sterownik przełączy się w tryb ustawień,
- ustaw żadaną temperaturę pracy za pomocą klawiszy ze strzałkami,
- naciśnij przycisk P, aby zapisać ustawienia.

Po tej operacji wyświetlacz powraca do trybu, który pokazuje temperaturę wewnątrz suszarki.

Uwaga:

Sterownik wyłącza ogrzewanie, gdy temperatura jest o 2-3 ° C wyższa niż ustawiona i włącza ogrzewanie, gdy temperatura powietrza jest nieco niższa niż ta ustawiona.

Ten impulsowy system grzewczy optymalizuje zużycie energii i poprawia jakość procesu suszenia. ON (WŁĄCZENIE) lub OFF (WYŁĄCZENIENE) systemu grzewczego widoczne jest na kontrolkach świetlnych ogrzewania (6).

Farmárik, s.r.o., Bolešov 448, 018 53 Bolešov, Słowacja,

sales@farmarik.pl / +48 604 662 314

www.farmarik.pl / www.Potravinarske-stroje.sk



USTAWIENIE WILGOTOŚCI POWIETRZA I JEJ REGULACJA

BIOMASTER PLUS jest wyposażona w regulowaną migawkę do kontrolowania ilości wilgotnego powietrza i jego odprowadzania.

To ustawienie jest bardzo przydatne, umożliwia kontrolę ilości powietrza, które jest ponownie wykorzystywane w obwodzie suszenia. Prawidłowe ustawienie systemu może zmniejszyć zużycie energii i zoptymalizować proces suszenia.

Jeśli w suszarce jest niska wilgotność, zaleca się korzystanie z systemu recyklingu, zamykając migawkę prawie całkowicie.

W przeciwnym razie, jeśli suszonych jest wiele świeżych produktów, powietrze wewnątrz maszyny jest bardzo wilgotne, przesłona musi pozostać otwarta, aby całe powietrze wypływać na zewnątrz po jednym cyklu.

Regulacje progresywne są głównie dozwolone w zaawansowanych i końcowych etapach suszenia, aż do całkowitego zamknięcia migawki, gdy proces suszenia zbliża się do końca.

SUSZENIE

Uruchom wentylator elektryczny za pomocą przycisku ON na panelu sterowania.

Jeśli zamierzasz używać grzejników, włącz je za pomocą przycisku i ustaw temperaturę urządzenia (patrz poprzednia strona - regulacja temperatury i ustawienie).

W pierwszych godzinach procesu zaleca się stosowanie wyższego ustawienia, aby usunąć wilgoć z powierzchni i uniknąć pleśni.

Podczas procesu suszenia zaleca się sprawdzanie produktów co jakiś czas, aby uniknąć ich przyklejenia do tacek. W razie potrzeby należy obrucić lub przemieścić suszone produkty..

Farmárik, s.r.o., Boľešov 448, 018 53 Boľešov, Słowacja,

sales@farmarik.pl / +48 604 662 314

www.farmarik.pl / www.Potravinarske-stroje.sk



Podczas suszenia produkty tracą dużą część objętości, pozostawiając puste miejsca na tackach. Dlatego korzystne jest przenoszenie produktów i wykorzystanie pustej przestrzeni na tackach poprzez dołożenie nowych świeżych produktów.

Wysuszony materiał jest zawsze usuwany z tac, które są bliżej wentylatorów elektrycznych. Nowe świeże produkty należy umieszczać zawsze z przeciwnej strony, w prawym górnym rogu.

Przed zakończeniem procesu zaleca się pozostawienie włączonego wentylatora kilka minut po wyłączeniu nagrzewnicy w celu schłodzenia elementów elektrycznych.

CZYSZCZENIE SUSZARNI

Nie używaj ściereczek ściernych ani narzędzi, które mogą uszkodzić powierzchnię ze stali nierdzewnej. Nie używaj chemicznych środków czyszczących, które pozostawiają toksyczne odpady na tacach suszących. Do każdej części modułu suszącego można stosować standardowe środki czyszczące do stali nierdzewnej. Tace do suszenia można myć w ciepłej wodzie z dodatkiem detergentu do mycia zwykłych naczyń kuchennych. Czasami konieczne jest również wyczyszczenie krater wlotu i wylotu powietrza, ponieważ muszą one przepuszczać powietrze, muszą być wolne od kurzu i wolne od przeszkód w normalnej cyrkulacji powietrza.

UWAGI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Odłącz urządzenie przed czyszczeniem i / lub myciem.
- Nie używaj wody ani mokrych szmatek do wentylatorów elektrycznych.
- Nie używaj detergentów, które mogą pozostawiać resztki na tacach suszących.
- Przed pierwszym użyciem suszarki ostrożnie oczyść tace do suszenia i usuń wszelkie przypadkowe pozostałości z produkcji i transportu.

Farmárik, s.r.o., Bolešov 448, 018 53 Bolešov, Słowacja,

sales@farmarik.pl / +48 604 662 314

www.farmarik.pl / www.Potravinarske-stroje.sk