

Инструкция по эксплуатации солнечных сушилок SD-10



Сушеные груши



Сушеный чернослив

Видео-инструкция: <https://bit.ly/3zDlqd6> или



Содержание

Какие продукты сушить?	3
Подготовка продуктов к сушке	3
Когда сушить?	4
Как регулировать температуру?	4
Сколько времени сушатся продукты?	4
До какого состояния сушить?	5
Как хранить сушеные продукты?	5
Гарантия на солнечную сушилки SD-10	5
Нужно больше информации?	6

Бишкек, 2022

Какие продукты сушить?

- Сушить можно **все виды продуктов**, но некоторые сушатся лучше.
- Вкус некоторых продуктов, таких как помидоры, бананы, и грибы, улучшается при сушке. Другие продукты, такие как огурцы, салат, лучше съедать свежими.
- **Не смешивайте разнородные продукты в камере сушилок, так как они могут сохнуть по-разному!**

Примеры продуктов, которые часто и удачно сушат во многих странах:

Фрукты и ягоды

- Яблоки
- Абрикос
- Бананы
- Виноград без косточек
- Персики
- Груши
- Чернослив
- Вишня
- Барбарис
- Шиповник
- Другие фрукты и ягоды

Молочные продукты

- Курут

Овощи и травы

- Морковь
- Кукуруза
- Зеленые бобы
- Лук
- Горох
- Перец сладкий и горький
- Картофель
- Помидоры (при температуре не ниже 45 °C!)
- Цуккини
- Грибы
- Травы

Подготовка продуктов к сушке



Готовые к сушке яблоки, нарезаем толщиной около 1 мм



Пример размещения яблок на поддоне, вес – 906 грамм яблок на поддон

- Для получения лучших результатов, нужно, чтобы продукты высохли **быстро и равномерно**.
- Для этого, **порежьте продукты ломтиками одинаковой толщины не толще 1 сантиметра** и так, **чтобы разрезать кожицу и обнажить мякоть**.
- Кожица фруктов и овощей специально предназначена для сохранения влаги, пока они растут и зреют под солнцем. И эта **кожица будет препятствовать сушке продуктов**.

- Зона сушки содержит 9 лотков, представляющих собой каркасы с нейлоновой сеткой, на которых раскладываются продукты.
- После нарезки, **распределите ломтики продукта на лотках равномерно** и оставьте вокруг каждого ломтика некоторое пространство для прохождения горячего воздуха.

Для равномерной сушки, поворачивайте каждый поддон на 180 градусов и меняйте верхние и нижние полки примерно на половине процесса сушки.

Когда сушить?

- Посмотрите прогноз погоды на день, когда Вы планируете начать сушку. **Если температура выше 20-25 градусов и погода в основном солнечная, сушите с помощью солнца!** Если будет сильная облачность или дождь, переключайтесь на резервный обогрев сушилки.
- **Загружать продукты для сушки нужно утром, в 8-9 часов, для максимального использования энергии солнца.**
- **Главное – чтобы первый день сушки прошел удачно.** В среднем, Вы сможете сушить продукты от 8 до 10 часов в день в течение 6 месяцев (с мая по октябрь) при температуре воздуха не ниже 20-25 градусов. Солнечных часов будет 10 -14, но первые утренние и поздние вечерние часы не дадут много энергии.
- В верхней части сушилки установлена фотоэлектрическая панель, вентилятор и регулятор управления скоростью вращения вентилятора. **Для непрерывной работы солнечной панели можно установить сушилку панелью на юг,** или поворачивать сушилку панелью по направлению к солнцу 2-3 раза в день.
- Для удобства наблюдения за процессом приготовления и сушки продуктов, задняя дверца выполнена из прозрачного оргстекла, и плотно прилегает к корпусу сушилки во избежание потери теплого воздуха. **В верхнем правом углу расположен термометр, для того, чтобы вы следили за температурой внутри, которая, желательно, должна быть 35-48 °C для фруктов овощей и ягод.**

Как регулировать температуру?

- Регулировка температуры выполняется посредством регулировки скорости вращения вентиляторов, а также затенением коллектора сушилки (для снижения температуры).
- **Вентиляторы должны работать всегда, когда высушите продукты, иначе внутри создается влажная атмосфера и продукты начнут пропадать!** После окончания сушки можно отключить вентиляторы.

Сколько времени сушатся продукты?

- В зависимости от толщины, плотности, и содержания влаги, разные продукты сушатся за разные сроки.
- **Время сушки зависит от температуры окружающего воздуха, толщины и количества продукта в сушилке, а также интенсивности солнечной радиации.**

- **Примерное время сушки (может меняться в зависимости от местных условий):**

Продукты	Летом	Весной и осенью
Фрукты, овощи, травы (нарезанные яблоки, груши, морковь, итд)	1 сутки	1-3 суток
Урюк, чернослив без косточек, курут, томаты	3-4 суток	4-5 суток

- Весной и осенью время сушки будет более продолжительным, в зависимости от температуры воздуха, солнечной радиации, влажности. **Для ускорения сушки можно днём использовать энергию солнца, а ночью включать сушилку в сеть.**

До какого состояния сушить?

<ul style="list-style-type: none"> • Фрукты, мясо и рыбу - до состояния кожи – они должны гнуться и должна быть возможность их откусить и прожевать; вес сухих фруктов будет примерно 30 - 40% от начального • Овощи - до состояния чипсов; вес сухих овощей будет примерно 15% от начального • Травы - до сухого состояния, чтобы крошились; вес сухих трав будет примерно 10% от начального 	
<p>Вес высохших продуктов – от 10 до 30% от начального</p>	<p>Пример высохших яблок, вес (– 360 грамм яблок на поддон минус 210 грамм – вес поддона) = 150 грамм</p>

Как хранить сушеные продукты?

Высушенные продукты необходимо **хранить в закрытых пластиковых или стеклянных тарах, чтобы предотвратить их поедание насекомыми.**

Гарантия на солнечные сушилки SD-10

Область гарантии:

Гарантия распространяется на работу частей мобильной солнечной сушилки SD-10 и на качество материалов, используемых для ее производства.

Сушилка может использоваться на открытом воздухе в сезон сушки – с марта по октябрь (при температурах не менее +20 - 25°C), но в дождливое время и зимой, **полностью просушенная сушилка должна храниться в сухом помещении.**

12 месяцев гарантии против дефектов материала и оборудования сушилок

Сервисный Центр ЦРВИЭЭ гарантирует отсутствие дефектов материала и составного оборудования сушилок в течение 12 месяцев с момента покупки или подписания акта приемки-передачи сушилок.

Данная гарантия распространяется на использование сушилок для тех целей, для которых они были созданы и не действует на любые повреждения или последующие дефекты, вызванные неправильным использованием. Сервисный Центр ЦРВИЭЭ в течение гарантийного срока обязуется бесплатно устранить дефекты сушилки путем предоставления нового составляющего оборудования, его ремонта или замены на аналогичный (а также инструктаж по ремонту и замене) при условии, что дефект возник по вине СЦ «ЦРВИЭЭ».

Порядок обращений по гарантии

Гарантия действительна только при наличии технического паспорта сушилки с обозначенным серийным номером.

Любая сушилка или ее часть с подозрением на дефекты в течение гарантийного срока может быть возвращена Сервисный Центр ЦРВИЭЭ после согласования с Сервисный Центр ЦРВИЭЭ. Транспортные расходы при возврате сушилки или ее частей, несет покупатель или пользователь сушилки.

При наступлении гарантийного случая, звоните по тел.: +996 555 755 306 или пишите в Ватсапп, опишите проблему и вышлите подтверждающие фото или видео.

Гарантия не распространяется:

- на неисправности, вызванные нарушением правил транспортировки, хранения, эксплуатации сушилок, отсутствием надлежащего ухода, механическими повреждениями, а также ремонтом или модификацией сушилок лицами, не уполномоченными на это СЦ «ЦРВИЭЭ»;
- на механические повреждения каркаса, стекла и оргстекла, а также фотоэлектрической панели.
- на повреждения, полученные в результате форс-мажорных обстоятельств (пожар, стихийные бедствия, удар молнии, снежные бури, и т.п.).

Гарантия не распространяется на повреждения, полученные покупателями в результате несоблюдения правил использования сушилки (или ее частей), правил безопасности работы с солнечными сушилками, или несчастного случая.

Общая сумма ответственности Сервисного Центра ЦРВИЭЭ не может превышать платежа, полученного за сушилку.

Нужно больше информации?

Звоните: +996 555 755 306, пишите: talve@yandex.ru

Центр развития ВИЭ и энергоэффективности, Кыргызстан, г. Бишкек, ул. 7 Апреля 1а