



ЭЛЕКТРОСУШИЛКА БЫТОВАЯ

РУКОВОДСТВО
ПО
ЭКСПЛУАТАЦИИ

1 НАЗНАЧЕНИЕ

1.1 Электросушилка бытовая (далее сушилка) предназначена для сушки овощей, фруктов, ягод, грибов, лекарственных растений, а также других продуктов растительного происхождения.

1.2 Сушилка может быть использована для сушки сухарей, лапши домашней, а также позволяет сушить, вялить рыбу, мясо.

1.3 Сушилка может найти широкое применение в домашних и дачных условиях.

2 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

2.1 Питание сушилки осуществляется от сети переменного тока напряжением $220 \pm 10\%$ В, частотой 50Гц.

2.2 Потребляемая мощность - 520Вт.

2.3 Сушилка изготавливается с тремя, пятью и шестью решетками.

2.4 Объем сушильной камеры/общий, л:

«Дива», «Чудесница», «Дачница», «Помошница» – 12/20/

с доп.решетками до 25;

«Чудесница Люкс», «Дачница Люкс», «Дива Люкс», «Помошница Люкс» – 10/17/

с доп.решетками до 20

2.5 Максимальная температура достигается на нижнем решете. Для более равномерной сушки продуктов решета необходимо периодически менять местами.

2.6 Поддержание температуры в заданном режиме осуществляется автоматически с помощью терморегулятора. При этом среднее значение потребляемой мощности не превышает 300 Вт.

2.7 Эффективность сушки может достигать до 80% от массы продукта в зависимости от его вида при температуре сушки от 20°C до 70°C и времени сушки в течение 2—20 часов.

2.8 Габаритные размеры, мм, не более 400x390.

2.9 Срок службы до 8 лет (при соблюдении правил эксплуатации).

3 КОМПЛЕКТНОСТЬ

В комплект поставки сушилки входят:

- | | |
|-------------------------------|--------|
| - сушилка | 1 шт.; |
| - руководство по эксплуатации | 1 шт.; |
| - коробка упаковочная | 1 шт. |

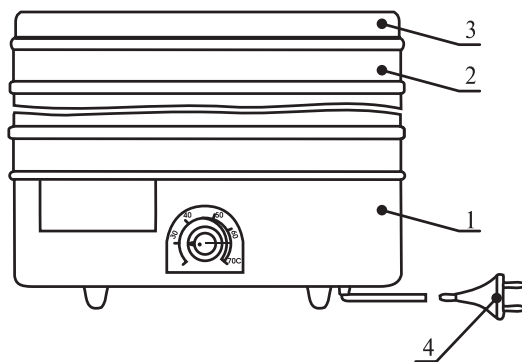
4 ТРЕБОВАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

- 4.1 Электробезопасность обеспечивается конструкцией сушилки.
- 4.2 Сушилка относится к бытовым приборам, работающим под надзором.
- 4.3 Не включайте сушилку в электросеть при наличии механических повреждений блока тепловентиляторного, наружной изоляции шнура питания и вилки.
- 4.4 Не загружайте продукты сушки после мойки до полного стекания воды.
- 4.5 В случае внезапной остановки электровентилятора отключите сушилку от электросети.
- 4.6 Запрещается вскрывать корпус блока и производить ремонт или смазку электродвигателя при включенной сушилке.
- 4.6 Чтобы повысить эффективность сушки продуктов периодически меняйте местами поддоны сверху вниз и наоборот.
- 4.7. Не перегружайте решета продуктами т.к. изделие будет перегреваться. Между кусочками продуктов должно оставаться свободное пространство для циркуляции воздуха.
- 4.8. Во избежание возгорания при сушке трав или мелких кореньев необходимо периодически отключать электросушилку и проверять наличие остатков высушиваемых продуктов в непосредственной близости от электровентилятора и нагревателя.
- 4.9. Запрещается применять для мытья изделия химические средства.

ВНИМАНИЕ!

1. Не включайте сушилку в сеть после пребывания ее на холоде до прогрева при комнатной температуре в течение не менее 6-ти часов.
2. Бережное обращение с сушилкой и строгое соблюдение требований руководства по эксплуатации значительно увеличат срок службы сушилки.

Электросушилка



- 1- блок тепловентиляторный, 2 - решето,
3 - крышка, 4 - шнур питания.

5 ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ И ПОРЯДОК РАБОТЫ

5.1 Снимите крышку и решета с блока тепловентиляторного, тщательно промойте их в теплой воде, используя мыло хозяйственное или специальные моющие средства. Просушите решета на открытом воздухе.

5.2 Прежде чем приступить к сушке какого-либо продукта, ознакомьтесь с рекомендациями по применению, указанными в Приложении А.

5.3 Разложите продукты сушки на решета в один ряд так, чтобы оставались свободные места для прохождения воздуха снизу вверх на следующее решето. Установите решета на блок тепловентиляторный, установите крышку.

5.4 Ручку регулятора установите в положение шкалы температуры, при которой рекомендовано производить сушку продукта.

5.5 С помощью вилки шнура питания включите сушилку в сеть 220В 50 Гц. При этом заработает вентилятор, а после прогрева в течение 10-15 мин. в отверстие в крышке начнет дуть подогретый воздух, температура которого постепенно будет повышаться.

6 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ПРАВИЛА ХРАНЕНИЯ

6.1 Сушилка не требует специального обслуживания и ухода при условии предохранения ее от различного рода повреждений, загрязнения поверхностей крышки, решет и блока.

6.2 Не допускается производить протирку, очистку с использованием растворителей, ацетона и других пластмассорастворяющих жидкостей. Отмывку производите только теплой водой с использованием моющих средств и мягкой ткани.

6.3 Сушилку храните в сухом, защищенном от прямого попадания солнечных лучей месте, при температуре окружающего воздуха от +5° С до +40° С и относительной влажности не более 80%.

6.4 Не храните сушилку и не эксплуатируйте ее вблизи раскаленных предметов: электро-, газовых и истопных печей, плиток, утюгов и т. д.

6.5 В процессе эксплуатации периодически через 250-300 часов работы производите смазку подшипников двигателя вентилятора машинным маслом, по 2-3 капли которого нанесите на вал двигателя и дайте стечь в зазор между подшипником и корпусом. Для смазки верхнего подшипника открутите винты, снимите экран и снимите крыльчатку вентилятора. Для смазки нижнего подшипника блок тепловентиляторный переверните вверх дном.

7 ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

7.1 Возможные неисправности, вероятные причины их возникновения и методы устранения неисправностей указаны в таблице 1. Таблица 1

Возможная неисправность	Вероятная причина	Метод устранения
При включении сушилки в сеть вентилятор не запускается Нагнетаемый вентилятором воздух не нагревается В процессе сушки произошло выключение сушилки	Не исправен шнур питания	Проверьте целостность шнура, вилки
	Не исправна розетка	Проверьте наличие напряжения в розетке
	Высохла смазка в подшипниковых узлах двигателя, застопорен вал в подшипниках	Смажьте подшипники (см. п.6.5), проверните вал ротора рукой несколько раз (до легкого вращения)
	Ручка терморегулятора выведена в крайнее левое положение Неисправность в электрической цепи подключения ТЭНа	Поверните ручку терморегулятора вправо до установки требуемой температуры Снимите экран, основание, проверьте надежность крепления проводов к ТЭНу. Закрепите провода. Проверьте надежность подключения проводов к терморегулятору
	Сгорел ТЭН	Замените ТЭН
	Сработала термозащита	Температура воздуха на выходе тепловентилятора-торного блока превысила 70°C или остановился двигатель вентилятора. Если остановился двигатель, то смажьте подшипники по п. 6.5 и поверните несколько раз вал рукой.

Примечание. Все работы проводите при отключенной от сети штепсельной вилке.

8 СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ И ПРОДАЖЕ

	Чудесница			Дачница			Дива			Помошница		
	СШ-008	СШ-006	Люкс СШ-010	СШ-008	СШ-006	Люкс СШ-010	СШ-008	СШ-006	Люкс СШ-010	СШ-008	СШ-006	Люкс СШ-010
3 решетки												
5 решеток												
6 решеток												

Заводской № _____ (указан на изделии, заполнить) признана годной к эксплуатации.

Дата изготовления 20 г.

Штамп ОТК

Упаковщик

Продана _____

наименование и штамп предприятия торговли

Товар получил в исправном состоянии, комплектным, опломбированным, без механических повреждений. С условиями гарантии ознакомлен.

Подпись покупателя

« _____ » 20 г

9 ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

9.1 Гарантийный срок эксплуатации электросушилки 12 месяцев с даты продажи.

Если дату продажи установить невозможно, то гарантийный срок - 12 месяцев - исчисляется с даты изготовления.

В течение гарантийного срока предприятие-изготовитель обязуется безвозмездно производить ремонт или замену отказавшей электросушилки, если потребителем не были нарушены условия хранения, транспортирования, эксплуатации.

9.2 Если потребуется гарантийный ремонт, то:

- Гарантийный ремонт производится в уполномоченном заводом-изготовителем сервисном центре, Россия, г. Москва, ул. Свободы, д.35, строение 41. E-mail: service@rus123.ru, <http://www.rus123.ru>, тел/факс (495) 580-29-60, 646-39-60

- Для подтверждения даты покупки сушилки при гарантийном ремонте или предъявлении иных, предусмотренных законом требований, убедительно просим Вас сохранять упаковку, сопроводительные документы: чек, квитанцию, правильно и четко заполненный гарантийный талон (с указанием номера сушилки, даты продажи, четкого штампа предприятия торговли), иные документы, подтверждающие дату и место покупки.

- С целью облегчения дальнейшего сервисного обслуживания Вашей сушилки обращайтесь к мастерам сервисного центра с просьбой о занесении сведений обо всех произведенных ремонтных работах в соответствующий раздел гарантийного талона.

9.3 Гарантийные обязательства недействительны в следующих случаях:

- изменения или удаления номера прибора;
- при обнаружении неисправностей, возникших вследствие нарушений условий эксплуатации;
- наличия механических повреждений, вызванных небрежной эксплуатацией или транспортировкой потребителем;
- ремонта сушилки вне уполномоченных заводом-изготовителем сервисных центров;
- наличия неисправностей, вызванных стихийными бедствиями, воздействием огня, попаданием жидкости внутрь электродвигателя; наличия повреждений, вызванных сверхнормативными колебаниями в электрической сети.

Отправлять электросушилку следует:

- полностью укомплектованной;
- упакованной в тару, предохраняющую от повреждений при пересылке;
- с приложением краткого описания обнаруженной неисправности.

Решение о виде ремонта (гарантийный, негарантийный) отказавшей электросушилки принимается по результатам определения характера дефекта сервисным центром или заводом - изготовителем.

Неисправные узлы сушилки в течение гарантийного срока бесплатно ремонтируются или заменяются новыми. Решение вопроса о целесообразности замены или ремонта остается за сервисными центрами (заводом-изготовителем).

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ ЭЛЕКТРОСУШИЛКИ

Заготовка впрок продуктов питания методом высушивания является едва ли не самым древним способом хранения продуктов. Использование солнечного тепла для сушки плодов и овощей, сушка на открытом воздухе не требует расхода топлива и не требуется сложных приспособлений. Но этот способ сушки присущ только для регионов с жарким климатом (юг Украины, Кавказ, Средняя Азия), но не применим для многих регионов России, особенно для осеннего периода, когда идет массовая заготовка овощей, фруктов, грибов, а погода в это время не бывает теплой и как правило осенью начинаются затяжные дожди, воздух насыщается влагой.

К тому же сушка на солнце, на открытом воздухе - процесс длительный, длится от нескольких дней до 2-3 недель, требует защиты от пыли, насекомых, особенно от мух, и не всегда обеспечивается необходимое качество сушки. В этом случае предпочтительна искусственная сушка с помощью нагретого воздуха в специальных сушилках, сушильных шкафах. В домашних условиях для этой цели можно использовать обычные кухонные плиты, изготовив для этой цели несложные сушильные шкафы с решетками, на которые тонким слоем настилают высушиваемые продукты. Но при этом так же имеется целый ряд недостатков, неудобств, расходуется большое количество тепла (энергии), как от электроплиты, так и газовой. К тому же при использовании газовой плиты оседает копоть на продукты сушки, что небезопасно для здоровья.

Для исключения всех вышеуказанных недостатков и была разработана электросушилка, режимы сушки которой обеспечивают в домашних и дачных условиях удобную, быструю, экологически чистую сушку продуктов с сохранением на длительное время их питательных, вкусовых и целебных свойств (у лекарственных растений).

ХРАНЕНИЕ СУХИХ ПРОДУКТОВ

Полностью высушенные продукты сыпают со всех решет в одну тару и оставляют для выдержки на 1-2 дня. В течение этого времени в сушеных продуктах происходит выравнивание влажности. В готовых сушеных плодах, ягодах содержится 18-20% влажности, а в овощах и грибах - 10-14%. Хранить продукты следует в темном месте, в сухом, прохладном помещении.

Самым лучшим и надежным способом хранения сушеных продуктов является хранение в герметичной упаковке, которыми являются стеклянные банки (бутылки) или запаянные горячим утюгом полиэтиленовые мешки.

В такой упаковке сушеные плоды, ягоды, овощи, грибы и др. продукты можно хранить не опасаясь вредителей (клещи, моль и др.), посторонних запахов и увлажнения. Для обеспечения более длительного хранения продуктов дополнительно используют влаго поглотители, т.е. вещества, способные поглощать влагу из окружающего воздуха. Такими веществами являются, например, крупная прокаленная поваренная соль или негашеная известь (окись кальция), которые вкладывают в небольших пакетиках (из бумаги или х/б ткани) вместе с продуктами хранения.

СУШКА ОВОЩЕЙ

КАРТОФЕЛЬ

Обычно картофель хранят в свежем виде в погребах. Однако, если нет условий для длительного хранения, его можно высушить. Очищенный картофель во избежание потемнения сразу же погружают в холодную воду. Режут на кружки толщиной 3-4 мм или лапшой, промывают в воде, чтобы смыть крахмал. Затем картофель бланшируют в воде при температуре 95°C или в кипящей воде в течение 3-5 минут. После бланшировки картофель сразу же охлаждают в холодной воде, погружая в воду или под струей воды. Подготовленный картофель настилают на решета в один ряд. После чего решета встряхивают несколько раз, освобождаясь от остатков воды. Температура сушки до 70°C на нижнем решете (ручку регулятора температуры повернуть по часовой стрелке до цифры 70°C). В процессе сушки для обеспечения равномерной сушки картофель периодически перемешивают и рекомендуется решета переставлять местами: нижнее на верх, верхнее на низ и т. п. Хорошо просушенный картофель должен быть янтарно-желтого цвета, без потемнений и без белого налета крахмала на поверхности кусочков.

СВЕКЛА

Для сушки пригодны сорта свеклы с темно-красной мякотью, без белых колец и прожилок. Свеклу очищают от грязи, мелких корешков, моют. Вымытую свеклу бланшируют в целом виде, чтобы не было больших потерь питательных веществ. Бланшировку производят в кипящей воде в течение 20-30 минут в зависимости от размера свеклы. После бланшировки свеклу охлаждают холодной водой, снимают кожицу и нарезают на дольки лапшой и раскладывают на решета. Температура сушки 60-70°C. Готовая сушеная свекла имеет темно-красный цвет с фиолетовым оттенком.

МОРКОВЬ

Для сушки рекомендуют брать сорта моркови с ярко-оранжевой окраской (содержит больше каротина - источника витамина А) и с небольшой сердцевинкой. Морковь очищают, удаляя тонкие части корнеплода с остатками ботвы и зеленой части кожицы. После этого моют, бланшируют в кипящей воде в течение 15-20 минут до размягчения. После бланшировки морковь охлаждают в холодной воде, режут на лапшу или кружочками толщиной 3-4 мм. Сушат морковь при температуре 60-70°C. Можно сушить морковь не бланшируя ее, однако бланшированная морковь лучше сохраняет вкусовые и питательные свойства.

КОРЕНЬЯ БЕЛЫЕ

К ним относятся петрушка, сельдерей, пастернак. Очищенные и промытые корни режут на лапшу или кружочки без предварительной бланшировки. Сушить белые корни рекомендуется при температуре не выше 60-65°C. Ценной составляющей корней являются ароматические летучие вещества, которые придают приятный аромат тем блюдам, куда эти корни добавляют (супы, подливы и т.д.).

ЛУК

Для сушки пригодны острые (горькие) сорта лука. Лук очищают от верхних сухих чешуек, отрезают корневую часть и верхнюю заостренную часть. Очищенные луковицы разрезают поперек на кружки толщиной 3-4 мм или шинкуют. Кружки разбирают на отдельные кольца, тем самым создают условия для равномерной и быстрой сушки. Лук настилают на решета, сушат при температуре 65°C.

ЗЕЛЕНЬ

Чаще всего сушат огородную зелень - листья петрушки, сельдерея, молодого укропа, также пряную зелень — мяту, майоран, чабер и прочую зелень, применяемую в качестве приправ. Зелень сушат при температуре 40-50°C, более высокая температура не желательна, так как при этом улетучиваются ароматические вещества.

СУШКА ПЛОДОВ И ЯГОД

ЯБЛОКИ

Не все яблоки одинаково хороши для сушки. Лучший сушеный продукт получается из кислых и кисло-сладких сортов летнего и осеннего урожая. Для сушки пригодны практически все сорта полукультур. Яблоки сортируют, моют, ножом из нержавеющей стали разрезают на кружочки или дольки толщиной 4-5 мм, удаляя при этом поврежденные места и семенную камеру.

Для предохранения от потемнения сразу же после резки их погружают в подкисленную воду (2г лимонной кислоты на 1л. воды) на 2-3 минуты. Вода сливается и яблоки просушиваются на воздухе в течение 10-15 минут. Затем яблоки раскладывают на решета в один ряд. Начальная температура сушки устанавливается на 65-70°C. Через 4-5 часов высушивание производится при температуре 50-55°C. Общее время сушки 6-7 часов. Для ускорения сушки через 2-3 часа кружочки или дольки яблок переворачивают.

ГРУШИ

Груши для сушки должны быть зрелыми. Обычно груши сушат разрезанными вдоль на половинки или четвертинки, а можно и целиком. Для того, чтобы груши не темнели, их после резки бланшируют, погружая на 5-7 секунд в кипящую воду и тут же остужают в холодной воде. Когда вода стечет с груш, их раскладывают в один ряд на решета. Сушат груши так же, как и яблоки, при температуре 65-70°C в течение 8-12 часов.

АБРИКОСЫ

Для сушки берут совершенно созревшие абрикосы, так как из незревших получается малосахаристый кислый продукт. Абрикосы сортируют, удаляя перезревшие, порченые. Ножом из нержавеющей стали разрезают абрикосы на половинки, удаляют косточки. Дольки раскладывают на решета в один ряд, разрезом вверх. Сушат абрикосы при температуре 60-70°C в течение 10-16 часов.

ВИШНИ

Для сушки вишни должны быть отобраны полностью созревшие, темно-красные плоды. Вишни моют, дают стечь воде, укладывают на решета в один ряд. Сушка производится при температуре 70°C в течение 10-18 часов.

СЛИВА

Сушат полностью созревшие сливы, желательно темно-фиолетовой окраски. Сливы сортируют, удаляя плоды с механическими повреждениями и повреждениями плодояжкой. Моют, кладут в дуршлаг и бланшируют, погружая на 2-3 секунды в кипящий раствор соды (5г на 1л воды). После бланшировки сливы немедленно охлаждают холодной водой (в посуде). После стекания воды сливы раскладывают на решета в один ряд. Сушка производится в трех режимах. Первый режим сушки — это сушка при температуре 45-50°C в течение 2-4 часов. Решета переставляют каждый час: нижний на место верхнего, верхний на место нижнего. Если сушилка с пятью решетками, то четвертый меняют с пятым. Далее следует второй режим сушки при температуре 60-65°C в течение 5-7 часов, после чего сливы переворачивают, оставляют на открытом воздухе на 5 минут. Третий режим сушки-окончательная сушка при температуре 70°C в течение 3-5 часов в зависимости от размера слив.

ВИНОГРАД

Для сушки следует выбирать сахаристые сорта винограда, так как из обычных столовых сортов получается излишне кислый изюм. Из бессемянных сортов винограда получается кишмиш, а с семенами - изюм. Гроздья сортируют, удаляют поврежденные и загнившие ягоды, разделяют на отдельные кисти, моют, укладывают в дуршлаг и бланшируют, погружая на 2-3 секунды в кипящий 0,5% раствор соды. После бланшировки виноград немедленно охлаждают холодной водой, тщательно промывают. Такая обработка способствует ускорению сушки, т. к. на коже ягод образуется множество мельчайших отверстий (пор), через которые влага легче выходит из ягод. После стекания воды кисти с ягодами раскладывают на решета и сушат в два этапа. Первый этап - это сушка ягод с кистями при температуре 45-50°C в течение 10-12 часов. После чего виноград охлаждают на воздухе. Подсушенные ягоды отделяют от кистей и снова раскладывают на решета для окончательной сушки. Второй этап сушки производится при температуре 65-70°C и продолжается 4-5 часов. Готовый продукт выдерживают на воздухе до полного охлаждения, после чего кишмиш или изюм укладывают на хранение.

ШИПОВНИК

Для сушки отбирают только спелый, без повреждений шиповник (плодоножки и соцветия можно не удалять). Пригодные для сушки плоды укладывают на решета в один ряд и подвергают сушке. Сушка шиповника производится при температуре 65-70°C в течение 5-8 часов. Сушеный шиповник богат витамином С, хорошо сохраняется длительное время. Отвары, настои шиповника совместно с черной смородиной, рябиной, брусникой, калиной, малиной образуют поливитаминные сборы.

ЯГОДЫ

Почти все садовые и дикорастущие ягоды можно сушить с помощью сушилки в домашних условиях. Это и земляника, клубника, черная смородина, черника, черемуха, калина, ежевика, рябина, боярка и т.д. Подготовленные для сушки ягоды укладывают на решета в один ряд и сушат вначале при температуре 40-50°C циклами: 2-3 часа сушки, 2-3 часа на открытом воздухе. Количество циклов - в зависимости от величины и влажности ягод. Затем досушивают при температуре 60°C.

СУШКА ГРИБОВ

Сушить можно все виды грибов, которые используют в пищу. Однако пластинчатые грибы плохо высушиваются. Поэтому, в первую очередь, рекомендуется сушить трубчатые грибы (белые, подберезовики, подосиновики, маховики и др.) Лучший по качеству сушки - белый гриб, он сохраняет свой цвет, вкусовые и питательные качества. Для сушки пригодны только свежие, плотные, не перезре-

шие грибы без повреждений. Грибы очищают от листьев, хвойных иголок, моха, земли и песка. Обрезают ножки. Шляпки режут на дольки, а ножки на кружочки толщиной 4-5 мм. Такие грибы как опята (не переросшие) можно сушить целиком, не разрезая. Грибы сушат отдельно по видам и размеру, что обеспечивает равномерность сушки. На решета грибы раскладывают в один ряд. Сушат в три этапа. Первая сушка производится при температуре 45-50°C в течение 4-5 часов. Затем сушилку выключают на 4-5 часов. Затем снова включают, устанавливая температуру 65-70°C. Время второй сушки 4-5 часов. Если за это время грибы не успели высохнуть, их досушивают при температуре 55-65°C.

СУШКА ЛЕКАРСТВЕННЫХ РАСТЕНИЙ, ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ХРАНЕНИЕ СБОРОВ

Сушилка обеспечивает качественную сушку лекарственных растений, сохраняя в них все биологически активные вещества, которые используются при приготовлении отваров и настоев.

Все лекарственные растения сушатся при температуре 35-40°C в течение 3-6 часов в зависимости от типа растения. Травы высыхают в течение 3-4 часов, корневая часть, предварительно измельченная, высыхает в течение 4-6 часов (корни лопуха, алтея, солодки, аралии маньчжурской, родиолы розовой, валерианы, аира болотного, щавеля конского и др.) Сборы должны приготавливаться из измельченного растительного сырья в массовых соотношениях, указанных в рецептуре. Лекарственные растения для хранения помещают в бумажные пакеты или стеклянные банки. Рекомендуемые рецепты лекарственных сборов приведены в сборниках по народной медицине.

СУШКА (ВЯЛЕНИЕ) РЫБЫ, МЯСА

Сушке (вялению) подвергаются предварительно просоленные рыба и мясо. Вынутые из рассола рыба или мясо предварительно промывается в проточной воде, затем слегка отжимается и оставляется на 0,5-1 часа на открытом воздухе для стекания воды и подсушки. Мясо солится, сушится и разрезается на ленты. После стекания воды рыба или мясо раскладываются на решета в один слой. Сушка производится вначале при температуре 45-55°C в течение 10 -14 часов, затем при температуре 55-65°C до готовности, в зависимости от требуемого срока хранения. Если требуется длительный срок хранения, то сушка производится до твердого состояния продукта.

ВНИМАНИЕ! В ПРОЦЕССЕ СУШКИ РЕШЕТА НЕОБХОДИМО ПЕРЕСТАВЛЯТЬ КАЖДЫЕ 2-3 ЧАСА.

**ТАЛОН
на гарантийный ремонт**

	Чудесница			Дачница			Дива			Помощница		
	СП-008	СП-006	Люкс СП-010	СП-008	СП-006	Люкс СП-010	СП-008	СП-006	Люкс СП-010	СП-008	СП-006	Люкс СП-010
3 решетки												
5 решеток												
6 решеток												

Заводской № _____ (указан на изделии, заполнить)

Продана магазином _____
наименование и номер магазина
и его адрес

Дата продажи _____

Штамп магазина _____
личная подпись продавца

Выполнены работы _____

Исполнитель

Владелец

_____ фамилия, имя, отчество

_____ подпись

_____ наименование предприятия, выполнившего ремонт,

_____ и его адрес

М.П. _____
должность и подпись руководителя
предприятия, выполнившего ремонт

КОРЕШОК ТАЛОНА

на гарантийный ремонт электросушилки бытовой

Изыятый « _____ » _____ г. Исполнитель _____ фамилия, имя, отчество

Электросушилка бытовая сертифицирована.

