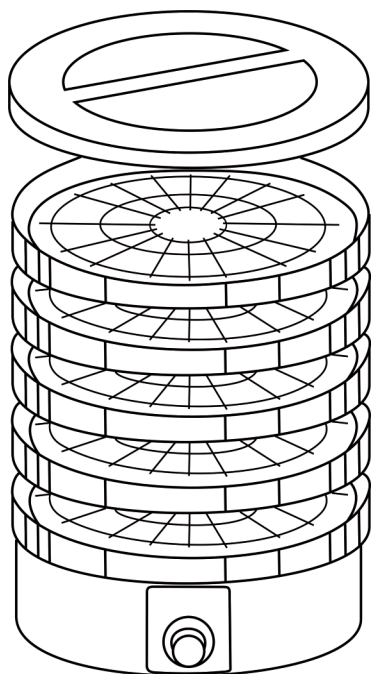




ТЕХНІКА ДЛЯ ЖИТТЯ

**ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ
СУШАРКА ЕЛЕКТРИЧНА**



RD610-W



ШАНОВНІ ПОКУПЦІ!

Ми раді, що ви обрали цей виріб і дякуємо за довіру. Перед початком експлуатації, будь ласка, уважно прочитайте цю інструкцію, яка у доступній та зрозумілій формі містить описи і пояснення усіх функцій.

ВКАЗІВКИ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Дотримуйтеся наступних рекомендацій з безпеки використання електричного приладу:

Використовуйте сушарку тільки за її прямим призначенням, лише у побутових цілях. Даний прилад не призначений для промислового або комерційного використання.

Переконайтеся, що характеристики вашої електромережі відповідають вказаним на маркуванні виробу.

Під час роботи приладу ніколи не накривайте його тканинами, рушниками і т.д.

Увага! Не працюйте з приладом більше 40 годин поспіль. Після закінчення безперервної роботи приладу протягом 40 годин вимкніть його і від'єднайте кабель від мережі та дайте приладу охолонути протягом мінімум 2 годин.

Забезпечуйте вільний простір навколо сушарки під час її роботи не менше ніж 5 см з усіх сторін, щоб забезпечити достатню вентиляцію.

З метою запобігання ураження електричним струмом забороняється використовувати прилад у приміщеннях з високою вологістю (наприклад, у ванній кімнаті) або працювати з приладом мокрими руками. Не вмикайте прилад, якщо його поверхні мокрі.

Використовуйте сушарку в чистому місці, в якому немає пилу. Під час використання сушарки у місцях, де накопичилися пил або бруд, їх може затягнути всередину приладу, що зіпсує продукти.

Забороняється накривати прилад або чимось бло-

кувати вентиляційні отвори приладу під час його роботи.

Забезпечуйте вільний простір навколо сушарки під час її роботи не менше ніж 5 см з усіх сторін, щоб забезпечити достатню вентиляцію.

З метою запобігання ураження електричним струмом забороняється використовувати прилад у приміщеннях з високою вологістю (наприклад, у ванній кімнаті) або працювати з приладом мокрими руками. Не вмикайте прилад, якщо його поверхні мокрі. Забороняється використовувати несправний прилад, зокрема, з пошкодженим мережевим шнуром або вилкою. Якщо пошкоджений мережевий шнур, для його заміни зверніться до авторизованого сервісного центру виробника.

Забороняється розбирати, змінювати або намагатися ремонтувати прилад самотужки.

Встановлюйте прилад на рівну, стійку і термостійку поверхню.

Встановлюйте і зберігайте сушарку та її деталі далеко від джерел тепла (наприклад, кухонної плити).

Не торкайтеся гарячих поверхонь приладу, щоб уникнути опіків, а також слідкуйте, щоб працюючий прилад не торкався займистих матеріалів. Не торкайтеся гарячих поверхонь приладу, щоб уникнути опіків, а також слідкуйте, щоб працюючий прилад не торкався займистих матеріалів.

Вмикайте прилад з мережі тоді, коли він не використовується, а також під час збирання, розбирання або очищення.

Під час вимкнення приладу з електромережі не тягніть за шнур, беріться за вилку.

Забороняється занурювати мережевий шнур, вилку або основу приладу у воду або іншу рідину з метою запобігання ураження електричним струмом. Забороняється залишати працюючий прилад без нагляду.

Зберігайте прилад у недоступному для дітей місці.

Не дозволяйте дітям використовувати сушарку без вашого нагляду. Не дозволяйте дітям гратися з приладом.

Прилад призначений лише для побутового застосування. Не використовуйте прилад на вулиці.

Сушарка та її деталі не призначені для миття у посудомийній машині.

Використання деталей, не рекомендованих виробником, може призвести до нещасного випадку.

Не допускайте, щоб шнур живлення звисав з краю столу або торкався гарячих поверхонь. Забороняється стискати шнур живлення або ставити на нього важкі предмети.

Даний прилад не призначений для використання людьми з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями (у тому числі, дітьми), а також людьми, які не мають достатньо знань і досвіду роботи з електронними приладами, якщо за ними не наглядають особи, відповідальні за їхню безпеку.

СУШІННЯ ПРОДУКТІВ

Сушіння продуктів відкриває нові горизонти у заготівлі фруктів, овочів і м'яса. За допомогою сушарки ви можете зберегти сезонні, щойно зібрані фрукти або овочі, зберігши їхній аромат і поживну цінність, щоб насолодитися їхнім смаком пізніше, коли мине сезон. Сушені продукти легко зберігати, оскільки вони менше псуються і займають мало місця. Крім того, вони мало важать, тому їх зручно брати із собою на пікнік або у похід. Сушені фрукти дуже смачні та поживні. Сушені овочі дуже зручно додавати у супи в кінці приготування.

Сушарка постійно підтримує необхідну температуру в камері для сушіння. Продукти постійно проходять потоком теплої і сухої повітря, який поступово видаляє з них вологу. У результаті, продукти швидко виходять чудово висушеними.

ПІДГОТОВКА СУШАРКИ ДО ЕКСПЛУАТАЦІЇ

Дістаньте прилад з упаковки.

Вимийте кришку і секції сушарки теплою водою з невеликою кількістю засобу для миття посуду. Потім витріть їх насухо. Протріть основу приладу злегка вологою тканиною. Перед під'єднанням приладу до електромережі переконайтеся, що характеристики мережі відповідають вказаним на маркуванні виробу. Встановіть сушарку на рівну, стійку, тверду і термостійку поверхню. Переконайтеся, що вільний простір навколо приладу становить не менше 5 см. Під час першого увімкнення сушарки може з'явитися запах, який не є несправністю. Щоб запах не перейшов до продуктів, встановіть секції сушарки на основу, закрийте кришку і дайте сушарці працювати без продуктів протягом 30 хвилин, поки запах не зникне. Ця процедура необхідна лише під час першого увімкнення, потім запах з'являтися не буде.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

1. Встановіть сушарку на рівну, стійку, тверду і термостійку поверхню.

УВАГА: Забороняється встановлювати сушарку на займистій поверхні (наприклад, на дерев'яний стіл або скатертину). Забороняється використовувати сушарку на скляних столах або інших скляних меблях. Сушарку слід використовувати лише на термостійких поверхнях, розмір поверхні повинен бути не меншим, ніж площа основи сушарки.

Не ставте на підставку з двигуном знімні секції з продуктами, з яких стікає вода або сік.

Не піддавайте прилад різким перепадам температур. Різка зміна температури (наприклад, внесення приладу з морозу в тепле приміщення) може викликати конденсацію вологи всередині приладу і порушити його роботоздатність під час увімкнення. Прилад повинен відстоятися у теплому приміщенні не менш ніж 1,5 години. Введення приладу в експ-

луатацію після транспортування здійснювати не раніше, ніж зазначене вище, після занесення його у приміщення.

Недотримання вказаних заходів безпеки може призвести до виходу приладу з ладу, ураження електричним струмом та/або займання. Крім того неналежне використання сушарки знімає її з гарантійного обслуговування.

2. Підготуйте продукти для сушіння і викладіть їх у секції сушарки. Завжди починайте викладати продукти з верхньої секції до нижньої.

Встановіть секції на сушарку і переконайтеся, що вони надійно тримаються одна на одній. У разі потреби ви можете прокрутити секцію, щоб вона встановилася у пази. Рекомендується встановлювати не менше трьох секцій, навіть якщо деякі з них будуть порожніми.

УВАГА: В жодному разі не перекривайте отвори у центрі секцій або вентиляційні отвори у кришці. Пам'ятайте, що потік гарячого повітря, який сушить продукти, повинен вільно циркулювати у приладі. Тому не кладіть на секції занадто багато продуктів і не накладайте продукти один на одного.

3. Покладіть верхню кришку на прилад, вставте мережевий кабель у розетку і увімкніть прилад (перемикач у положення «увімкнути») — світловий індикатор засвітиться червоним кольором. Сушіть продукти, керуючись рекомендаціями, описаними у відповідному розділі даної інструкції.

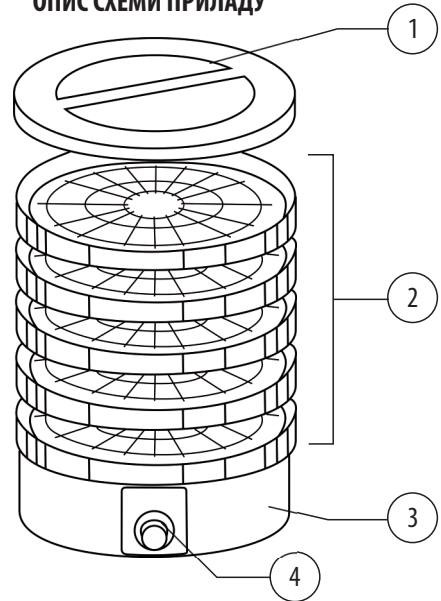
ПРИМІТКИ: під час роботи верхня кришка повинна увесь час знаходитися на приладі. Якщо ви не встигли висушити продукти протягом одного дня, ви можете продовжити сушіння наступного дня. В такому випадку недосушені продукти необхідно зберігати в харчовому контейнері/поліетиленовому пакеті у морозильнику.

4. Після закінчення сушіння вимкніть прилад (пере-

микач у положення «вимкнути»). Дайте продуктам охолонути. Помістіть висушені продукти у поліетиленовий пакет або тару для зберігання і покладіть їх у холодильник (детальніше про зберігання висушених продуктів ви можете прочитати у розділі «Зберігання»).

5. Витягніть мережевий кабель з розетки

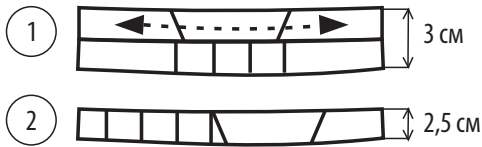
ОПИС СХЕМИ ПРИЛАДУ



1. Верхня кришка
2. П'ять регульованих знімних рівнів
3. Корпус
4. Перемикач живлення/Регулятор температури

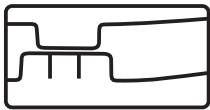
Регулювання висоти знімних рівнів (секцій)

Щоб збільшити простір між знімними секціями, необхідно канти верхньої секції помістити на підпорах нижньої секції.



РЕГУЛЬОВАНІ ЗНІМНІ СЕКЦІЇ

1. Високе положення - 2,5 см
2. Нормальне положення - 3 см



мал. 1



мал. 2

Регульовані знімні секції можна відрегулювати за висотою у двох положеннях — нормальному і високому. Нормальне положення необхідне для продуктів товщиною до 2,5 см, а високе положення для продуктів товщиною до 3 см (див. малюнок вище). Для переходу у високе положення підніміть рівень так, щоб зубчики однієї секції збіглися із зубчиками іншої (див. малюнок 1). Для переходу в нормальне положення поверніть секцію в напрямку за/проти годинникової стрілки так, щоб зубчики секцій опинилися на одному рівні (див. малюнок 2).

Нарізання фруктів та овочів

Спосіб нарізання фруктів та овочів є одним із вирішальних факторів успішного сушіння. Під час сушіння фруктів рівномірне нарізання сприяє тому, що всі шматочки однакові та мають однакову вологість. Чим товстіший шматочок, тим більше часу необхідно для його сушіння. Ви можете самі визначати розмір шматочків, але постарайтеся нарізати їх так, щоб усі шматочки мали практично однаковий розмір.

Шкірочка і шкірка призначені для захисту фруктів

та овочів, проте вони можуть завадити процесу сушіння. У процесі сушіння волога краще виходить зі зрізів або пошкоджених поверхонь таких фруктів або овочів. Отже, чим більша площа зрізу, тим швидше відбувається сушіння. З цієї причини стеблесті овочі (спаржа, ревень) слід розрізати вздовж рівно або по діагоналі, щоб внутрішні сторони були максимально відкритими. Фрукти слід нарізати уперек серцевини, а не уздовж через серцевину. Намагайтеся нарізати їх рівними плоскими скибками. Полуницю краще розрізати навпіл. Навіть дрібні ягоди краще розрізати навпіл або бланшувати, щоб злегка розкрити шкірочку.

Наповнення секцій сушарки

Накладайте продукти у секції сушарки так, щоб повітря могло вільно циркулювати між ними. Ви можете заповнити усе дно секції, при цьому постарайтеся укласти продукти в один ряд. Якщо після закінчення сушіння деякі шматочки виявляються недостатньо висушеними, однією з причин може бути те, що вони були накріті іншими шматочками.

Під час сушіння продукти втрачають вологу, і їхній об'єм зменшується. Це дозволяє заощадити місце під час їх зберігання.

Дрібно нарізані продукти слід перемішувати у процесі сушіння один раз або двічі, щоб забезпечити їх рівномірне просушування. Перед тим, як перемішати продукти, вимкніть сушарку, від'єднайте її від електромережі й зніміть секції. Після того, як перемішаєте продукти, зберіть сушарку знову і продовжте процес сушіння.

Час сушіння

Неможливо сказати точний час сушіння, необхідне для тих чи інших продуктів, оскільки він залежить від кількох факторів, у тому числі:

- вміст вологи у продукті;
- товщина або розмір шматочка;

- кімнатна температура і вологість;

- щільність продукту

На час сушіння завжди впливає також і те, які продукти ви вибираєте. Має значення строк і умови зберігання продуктів, те, як вони були вирощені та доставлені до вас.

Однак, з набуванням досвіду ви навчитеся визначати необхідний для сушіння час під час нарізання фруктів та овочів і зможете сказати, які продукти будуть готові найшвидше, а на які часу потрібно буде більше.

Наприклад, томати зазвичай дуже соковиті. Волога, що міститься в них, робить їх дуже тривалою в порівнянні з багатьма іншими продуктами. Капуста, навпаки, містить мало вологи, тому на її сушіння потрібно менше часу. Цитрусові фрукти зазвичай сушаться довше, ніж яблука, з тієї ж причини.

Щоб визначити готовність продуктів, періодично

від'єднуйте прилад від електромережі та знімайте секції. Перевірку продуктів з високим вмістом вологи (соковиті фрукти, м'ясо) слід розпочинати через чотири години сушіння. Перевірку продуктів з низьким вмістом вологи (трави, листові овочі) слід розпочинати через дві-три години після початку сушіння. По проходженні невеликого проміжку часу ви навчитеся розраховувати час, необхідний для сушіння.

Майте на увазі, що продукти краще пересушити, ніж недосушити. Це пов'язано із тим, що недосушені продукти часто псуються. Якщо ж продукти пересушені й здаються занадто ламкими або коричневими, вони, як і до сушіння, підходять для приготування супів і випічки. Хоча на їх відновлення може знадобитися більше часу і більше води, на аромат і якість продуктів загалом це не впливає.

ТРИВАЛІСТЬ СУШІННЯ РІЗНИХ ПРОДУКТІВ

Таблиця 1

Рекомендований температурний режим.

Трави	35–40°
Зелень	45–50°
Хліб	55–70°
Овочі	50–55°
Фрукти	55–60°
Гриби	50–55°
М'ясо	65–70°
Риба	65–70°

Таблиця 2

Вид продукту	Підготовка і примітки	Чи слід занурювати у лимонну воду	Приблизний час у годинах	Стан продукту після сушіння	Відмітки про практичний час сушіння
Абрикоси	Розрізати навпіл або на чотири частини. Вийняти кісточку.	так	13–28	М'який	
Апельсинова шкірка	Нарізати на довгі смужки.		6–16	Хрусткі	
Ананаси (свіжі)	Очистити від шкірки, нарізати пластинами.		6–38	Жорсткий	
Банани	Використовувати добре дозрілі, зняти шкіру, нарізати кільцями 3–5 мм.		6–36	Хрусткі	
Виноград	Не потрібно розрізати, якщо є можливість, використовувати сорти без кісточок.		8–26	М'який	
Вишня	З кісточкою, цілими. В середині циклу (коли вишня напівсуха) вийняти кісточку.		6–36	М'який	
Груші	Очистити і нарізати скибками або пластинками, видалити серцевину.	так	8–30	М'який	
Інжир	Розрізати навпіл.		6–26	Жорсткий	
Полуниця, суниця	Розрізати навпіл, дрібні ягоди використовувати цілими.	так	6–28		
Чорниця	Використовувати цілою.		6–26	М'який	
Журавлина	Використовувати цілою.		6–26	М'який	
Персики	Використовувати добре дозрілими.	так	6–26	М'який	
Слива Слива домашня	Розрізати навпіл, видалити кісточку, також можна ушити цілими з кісточками.		6–26	М'який	
Яблука	Видалити серцевини, нарізати пластинами (8–10 мм завтовшки) або кружечками.	так	8–12	М'який	

Таблиця 3

Вид продукту	Підготовка і примітки	Час бланшування у хвиликах	Приблизний час у годинах	Стан продукту після сушіння	Відмітки про практичний час сушіння
Артишоки	Очистити і розрізати навпіл.	2–4	5–13	Ламкий	
Цвітна капуста	Розділити на шматочки розміром як столова ложка, помістити у солону воду на 1/2 години.	3–4 + 1 столова ложка оцту	6–16	Жорсткий	
Зелена квасоля	Видалити кінчики і волокна, порізати навскіс.	3–4	8–26	Хрусткі	
Броколі	Як цвітну капусту.	3–4 + 1 столова ложка оцту	6–16	Жорсткий	
Огірки	Нарізати пластинками по 10 мм завтовшки.		6–18	Жорсткий	
Капуста	Очистити і нарізати, видалити серцевину.	на парі 2–3	6–14	Жорсткий	
Картопля	Нарізати, бланшувати.	8–10	8–30	Хрусткі	
Морква	Варити до м'якості. Нарізати кружечками або натерти на тертці.	2–3	8–14	Хрусткі	
Петрушка	Видалити стебла.		2–10	Хрусткі	
Паприка, гострий червоний перець	Нарізати соломкою.		8–14	Жорсткий	
Спаржа	Очистити, використовувати цілою або порізати на шматочки по 20 мм.	2–3	6–16	Хрусткі	
Шпинат	Бланшувати на парі, поки злегка не прив'яне.	1	4–16	Хрусткі	
Селера	Нарізати пластинками.	2	6–14	Хрусткі	
Томати	Занурити у гарячу воду на 30–45 сек., очистити від шкірки, порізати на чотири частини.		8–24	Тверді	
Цибуля	Нарізати пластинками.		6–10	Хрусткі	
Ревінь	Очистити, занурити в лимонну воду, порізати на шматочки по 25 мм.		3–8	Висушені	
Гарбуз/цукіні	Очистити, видалити насіння, порізати соломкою або пластинками по 8 мм завтовшки.		6–18	Хрусткі	
Трави	Видалити стебла, не подрібнювати.		3–8	Ламкий	
Гриби	Порізати навпіл, великі — пластинками.		8–14	Жорсткий	

ПРИМІТКА: Час і спосіб підготування овочів і фруктів, вказані в таблиці, є приблизними. Ви можете змінювати їх залежно від своїх власних смаків.

ЗБЕРІГАННЯ СУШЕНИХ ПРОДУКТІВ

Загальні рекомендації зі зберігання

Умови зберігання сушених продуктів мають велике значення для збереження продуктів свіжими і готовими до використання протягом максимального періоду часу.

Перед тим, як помістити продукти на зберігання, зачекайте, поки вони повністю охолонуть.

Зберігайте продукти у сухому, прохолодному і темному місці. Під впливом тепла і світла продукти можуть зіпсуватися. Ідеальна температура зберігання — 15–16°C.

Якщо є така можливість, видаліть все повітря з контейнера для зберігання і щільно закрийте його. Не рекомендується використовувати контейнери, які «дихають», або контейнери із нещільною кришкою. Не слід зберігати сушені продукти у металевих ємностях.

Протягом декількох перших тижнів перевіряйте, чи не утворилася в контейнері волога. Якщо це так, значить, що сушіння необхідно проводити довше. Не рекомендується зберігати сушені фрукти і овочі більше 1 року.

Рекомендується сушити врожай влітку, коли фрукти, овочі та ягоди свіжі й оптимально підходять для цього. Щороку оновлюйте запас сушених продуктів. Сушене м'ясо, дичину або рибу не слід зберігати більше 3 місяців у холодильнику або 1 року в морозильнику.

Ви можете подовжити строк зберігання сушених продуктів (за умови, що вони добре висушені), використовуючи вакуумне ущільнення.

Контейнери для зберігання

Для зберігання сушених продуктів підходять будь-

які чисті, повітронепроникні, вологостійкі контейнери. Краще за все використовувати пластикові пакети, які щільно застібаються. Максимально наповніть кожен пакет, витисніть із нього надлишкове повітря і застібніть. Наповнені пакети можна скласти у металеві банки з кришками, наприклад, банки від чаю або кави, щоб вберегти продукти від комах. Також можна використовувати скляні банки з кришками, які щільно закриваються, продукти в них можна складати у пакетах або без. Для зберігання продуктів підходять і якісні пластикові контейнери, якщо їхні кришки не пропускають повітря. Не слід зберігати сушені продукти в паперових або матер'яних мішках або ємностях без кришок, які щільно закриваються.

Місце зберігання

Зберігайте сушені продукти у прохолодному, темному і сухому місці. Якщо ви зберігаєте їх на полицях біля вікна, можливо, слід накрити полиці так, щоб сховати продукти від сонячного світла. Скляні банки і пластикові контейнери слід поміщати у паперові пакети або зберігати у зачиненій шафі. Бетонні стіни і підлоги часто бувають вологими і холодними. Тому не складайте висушені продукти безпосередньо на підлогу або поряд з несучими стінами, інакше всередині контейнерів може утворитися конденсат. Забороняється зберігати сушені продукти поряд із предметами або речовинами із сильним запахом (відбілювачем, засобом для видалення плям, керосином і т. п.).

Тривалість зберігання

Сушені фрукти і овочі не слід зберігати більше одного року. Плануйте кількості сушеного м'яса, птиці, риби або дичини так, щоб вжити їх протягом одного-двох місяців. Підписуйте дату сушіння продуктів і вживайте спочатку продукти, які були висушені раніше, а потім ті, що були висушені пізніше.

Періодично перевіряйте стан сушених продуктів. Якщо вам буде здаватися, що вологість продуктів збільшилася в порівнянні з тим, якою вона була після сушіння, це означає, що волога проникає у контейнер. У такому випадку викладіть продукти у секції та повторіть сушіння.

Якщо на сушених продуктах з'явилася пліснява, це означає, що вони не були висушені належним чином. Завжди викидайте продукти, що запліснявіли.

ВІДНОВЛЕННЯ СУШЕНИХ ПРОДУКТІВ

Якщо сушіння — це процес видалення вологи з продуктів, то відновлення — це зворотний процес, в результаті якого продукти повертаються у свій природний стан. Деякі сушені фрукти мають відмінний смак і у висушеному стані, однак, багато які продукти вам захочеться спочатку відновити перед вживанням.

Додавання води

Подрібнені овочі, а також фрукти для печива зазвичай не потребують відновлення. У разі потреби ви можете оббризкати їх невеликою кількістю води (столова ложка води на склянку продукту).

Щоб відновити овочі або фрукти, які будуть використовуватися для приготування суфле, пирогів та іншої випічки, тіста або масла, додайте 2 частини води до 3 частин (згідно з об'ємом) продукту.

Щоб відновити овочі або фрукти, які будуть використовуватися для приготування у рідині, наприклад, овочевих гарнірів, фруктових десертів або компотів, додайте 1–1,5 частини води до 1 частини продукту. Для приготування може знадобитися додаткова рідина.

Час відновлення

Подрібнені продукти відновлюються швидко. Зазвичай вистачає 15–39 хвилин.

Більші шматочки овочів або фруктові скибочки, а також кубики м'яса можуть відновитися за одну ніч,

якщо покласти їх у воду і залишити в холодильнику. Якщо такий спосіб вам підходить, покладіть продукти у киплячу воду, зніміть каструлю з плити і дайте постояти 2–3 години.

Цілі фрукти потребують більше всього часу для відновлення. Найкраще залишати їх у воді на всю ніч.

Додаткові рекомендації з відновлення

Не виливайте рідину, яка залишається після відновлення, оскільки вона має високу поживну цінність. Ми рекомендуємо заморозити цю рідину, щоб пізніше використати її для приготування супів, пастили, пирогів або компотів.

Не потрібно відновлювати овочі, якщо ви збираєтеся додавати їх у суп. Просто додайте їх у суп за годину до подачі на стіл.

Не рекомендується додавати спеції, сіль, бульйонні кубики або томатні продукти до того, як овочі повністю відновляться або приготуються. Перелічені продукти негативно впливають на процес відновлення.

Деякі продукти відновлюються менше, ніж інші. На відновлення моркви і квасолі потрібно більше часу, ніж на відновлення картоплі або зеленого горошку. Рекомендуємо дотримуватися наступного правила: чим більше часу потребується на сушіння продукту, тим більше часу буде потрібно на його відновлення. Не слід використовувати більше рідини, ніж це необхідно, інакше поживні речовини перейдуть у надлишкову воду. Покладіть сушені продукти у ємність і налейте води стільки, щоб покрити продукти. У разі потреби, якщо продукти поглинуть налиту воду, долийте ще води.

РЕКОМЕНДАЦІЇ ІЗ СУШІННЯ ФРУКТІВ

Сушені фрукти мають чудовий смак і високу поживну цінність, не містять консервантів і, крім того, вони зовсім недорогі, якщо сушити їх за допомогою

сушарки. Ви можете вживати сушені фрукти безпосередньо або використовувати їх для приготування пастили, а також додавати у морозиво.

Будь-які фрукти перед сушінням слід вимити, розділити навпіл, у разі потреби видалити серцевину і порізати на шматочки або скибочки.

Не потрібно заздалегідь розігрівати фрукти перед сушінням. Проте деякі фрукти (яблука, груші, персики, абрикоси і банани) під час зберігання темнішають протягом періоду від шести до семи місяців. Їх можна вживати, як і раніше. Якщо вас не бентежить те, що вони потемнішали, то не підігрівайте ці фрукти перед сушінням. Якщо банани не підігрівати перед сушінням, вони стануть коричневими одночасно дуже солодкими і ароматними. Просто наріжте їх шматочками і покладіть у секцію сушарки.

Час сушіння уточнюйте у таблиці в кінці даного посібника.

Попередня обробка

Щоб фрукти не темнішали, ви можете покласти їх на дві хвилини у розчин лимонного, ананасового або апельсинового соку або в розчин аскорбінової кислоти.

Щойно вичавлені або бутильовані лимонний, ананасовий або апельсиновий соки ідеально підходять для попередньої обробки фруктів через свій натуральний солодкий смак. Ананасовий і апельсиновий сік можна використовувати нерозведеним, у той час як лимонний сік краще розвести з водою у пропорції 1 частина лимонного соку до 8 частин води. Слід враховувати, що смак соку може пересилити смак фруктів і не завжди допомагає у збереженні природного кольору. Пробуйте різні соки і розводьте їх у різних пропорціях, щоб отримати найкращий результат. Експериментуйте із часом обробки фруктів.

Кристалічна аскорбінова кислота або продукти, які

містять аскорбінову кислоту і призначені для консервування продуктів, можна придбати в аптеці або магазині, де продаються товари для консервування (наприклад, у відділі бакалійних товарів). Розведіть одну столову ложку аскорбінової кислоти у чотирьох склянках води і покладіть фрукти в отриманий розчин на дві хвилини. Як і у випадку із соками, слід враховувати, що смак аскорбінової кислоти може пересилити смак фруктів. Пробуйте розводити її у різних пропорціях і експериментуйте з часом обробки продуктів, щоб отримати найкращий результат.

ПРИГОТУВАННЯ СМОКВИ

Смокву також називають мармеладом, пастилою, фруктовими смужками і т. д. Вона є фруктовим пюре, висушеним у вигляді тонких смужок або інших фігурок. Смоква — смачна і корисна страва, схожа на цукерки.

У магазині продаються схожі солодоці, але після того як ви спробуєте виготовлену власними руками зі свіжих якісних фруктів або ягід смокву, ви вже не захочете купувати щось схоже на це у магазині!

Приготування смокви — чудовий спосіб використати перезрілі або надлишкові фрукти, які в іншому разі зіпсуються.

Приготувати смокву дуже просто. Спочатку необхідно ретельно вимити фрукти холодною водою і видалити з них серцевину або листочки. У разі потреби слід видалити шкіру, шкірку, кісточки або зернятка. Ви повинні отримати просто пюре з одного виду або комбінації фруктів. Для приготування пюре використовуйте блендер. Пюре повинно вийти м'яким, але досить густим. Ви можете додати у пюре мед, фруктовий сік або воду, але майте на увазі, що пюре не повинно бути занадто рідким, оскільки у цьому випадку воно не збереже форму смужок у сушарці. Якщо ви готуєте смокву із дуже соковитих фруктів з високим вмістом вологи, води слід додати зовсім трішки або не додавати взагалі.

Під час приготування пюре куштуйте його на смак, щоб отримати найкращий результат. Майте на увазі, що якщо пюре смачне, то смоква буде ще смачнішою! Не робіть пюре занадто солодким, оскільки під час сушіння смак і аромат стануть більш концентрованими.

Для приготування смокви рекомендується використовувати спеціальний папір, призначений саме для приготування смокви. Однак, якщо ви не можете знайти такий папір, то допустимо використовувати харчову плівку, яку слід укласти на дно секції, закривши його наполовину. Для забезпечення достатньої циркуляції повітря слід накривати дно секції лише наполовину. Під час приготування смокви, як і в інших випадках, центральні частини секцій повинні бути відкриті. Якщо ви збираєтеся використовуватися більш ніж одну секцію, то харчову плівку в наступній секції слід класти на протилежну половину дна. Не забудьте, що секції встановлюються лише однією стороною, тому перед тим, як вистилати половину дна секцією, вирівняйте їх і впевніться, що вони встановлюються один на одну, як це повинно бути.

Якщо ви готуєте дуже густе пюре, наприклад, бананове, розпиліть невелику кількість рослинної олії на папір або плівку. Коли увесь папір або плівка буде вкрита смужками із пюре, встановіть секції на основу сушарки і одна на одну. Сушіть смужки із пюре, поки за консистенцією вони не стануть схожими на пастилу. Вони повинні легко відставати від паперу або плівки. Зберігайте смокву в поліетиленових пакетах або харчовій плівці за кімнатної температури.

До пюре ви також можете додавати різні спеції, подрібнені горіхи, кокосову стружку. Для різноманітності можна поєднувати у пюре декілька видів фруктів або ягід. наприклад, ви можете приготувати смокву з полуниці та банана, з полуниці та реве-

ню, із персика та ананаса, з апельсина і ананаса, з абрикоса і ананаса, з малини і яблука, з малини, банана і кокоса, із суміші ягід, з яблук і лохини, з яблук з додаванням кориці, з журавлини і апельсина з додаванням кокоса і т. д.

РЕКОМЕНДАЦІЇ ІЗ СУШІННЯ ОВОЧІВ

Сушені овочі також ароматні та універсальні у використанні, як і сушені фрукти. Сушені овочі можна додавати в супи, тушковані страви, запіканки та ін. Їх можна використовувати практично завжди замість свіжих овочів.

Перед підготуванням і сушінням овочів їх слід ретельно вимити холодною водою. Потім продукти необхідно почистити і у разі потреби порізати. Дуже зручно використовувати для нарізання овочів кухонний комбайн, за допомогою нього ви можете отримати велику порцію нарізаних овочів, готових для сушіння, за декілька секунд

Ви можете імпровізувати під час попереднього підготування овочів. Наприклад, занурте стручкову квасолу і спаржу у розведений лимонний сік або схожий розчин приблизно на 2 хвилини, щоб надати їм додаткового аромату. Час сушіння уточніть у таблиці в кінці даного посібника.

Попередня обробка

У більшості випадків продукти потребують незначної попередньої обробки до сушіння. Проте є деякі винятки. Деякі овочі, зокрема цибуля, часник, перець, томати і гриби можуть бути висушені й пізніше відновлені без попередньої підготовки. Рекомендуємо дотримуватися наступного правила: якщо овочі необхідно бланшувати перед заморожуванням, то їх необхідно бланшувати і перед сушінням. Овочі, за винятком перелічених вище, потрібно потримати на парі або бланшувати перед сушінням. У багатьох овочах містяться ферменти, які допомагають їм дозрівати.

Але якщо ці ферменти залишаються активними у продуктах, вони можуть викликати небажані зміни аромату. Незважаючи на те, що овочі, висушені без попередньої обробки, можуть зберігати свої корисні властивості протягом трьох-чотирьох місяців, овочі, які піддавалися тепловій обробці перед сушінням, відновлюються швидше, зберігаються довше і протягом більшого періоду часу зберігають свій аромат.

Обробка парюю — найкращий спосіб попередньої обробки овочів. Викладіть один шар нарізаних або подрібнених овочів у друшляк або на решітку пароварки. Шар овочів може мати висоту 2–3 см. Встановіть друшляк або решітку в пароварку або каструлю, в яку заздалегідь була налита вода. Вода не повинна торкатися овочів. У кінці обробки овочі повинні стати м'якими. Підготовлені овочі розкладіть по секціях і розпочніть їх сушіння.

Стручкову квасолу, цвітну капусту, броколі, спаржу, картоплю і зелений горошок рекомендується бланшувати. Оскільки ці овочі часто використовуються в супах і тушкованих стравах, бланшування допоможе зберегти їхній природний колір. Занурте овочі у каструлю з киплячою водою на 3–5 хвилин.

Потім злийте воду і струсіть залишки води з овочів. Після цього розкладіть овочі по секціях сушарки. Звертаємо вашу увагу на те, що хоча для бланшування продуктів необхідно менше часу, ніж для обробки парюю, під час бланшування багато які поживні речовини втрачаються. Не рекомендується бланшувати подрібнені овочі, які можуть переваритися під час бланшування. Бланшувати краще овочі, нарізані скибками. Не кладіть більше однієї склянки овочів на літр води. Після того, як ви кинули овочі у киплячу воду, почніть відлік часу. Час бланшування становить приблизно від однієї третини до однієї другої від часу, необхідного для обробки парюю.

Овочеві чипси

Завдяки своїй хрусткій текстурі та чудовому смаку вам обов'язково сподобаються власноруч приготовлені овочеві чипси. Обирайте такі овочі, як огірки, баклажани, цукіні або пастернак. Не потрібно чистити овочі, просто наріжте їх тонкими скибками приблизно 3 мм товщиною. Обробіть їх на парі протягом 5 хвилин, щоб вони могли зберігатися більше 5 місяців. Обробіть їх на парі протягом 5 хвилин, щоб вони могли зберігатися більше 5 місяців. Потім трохи посоліть скибки — можете використувати сіль з приправами, щоб отримати цікавіший аромат. Сушіть чипси, поки вони не стануть хрусткими. Овочеві чипси можна подавати як окремо, так і зі сметаною або соусом.

Овочеві порошки

Ви можете приготувати овочеve пюре, потім висушити його, як смокву, а потім подрібнити на порошок, щоб пізніше додавати його в соки, супи, соуси або дитяче харчування. Сушіть овочеve пюре, поки воно не стане дуже хрустким, потім одразу ж подрібніть його за допомогою блендера. Щоразу подрібнюйте невелику кількість сухого пюре. Ви також можете подрібнити і дрібно нарізані овочі. Овочевий порошок слід зберігати у щільно закритих ємностях, інакше у порошок можуть утворитися грудочки.

У разі потреби перед сушінням бланшуйте або обробіть на парі овочі.

Під час використання порошоків майте на увазі, що вони дуже концентровані, тому слід додавати їх у їжу невеликими порціями, поки страва не набуде необхідного смаку та аромату.

РЕКОМЕНДАЦІЇ ІЗ СУШІННЯ М'ЯСА, ПТИЦІ ТА РИБИ

Сушене м'ясо ідеально підходить для того, щоб брати його із собою в похід або на пікнік. Після віднов

лення воно на смак нагадує щойно приготоване.

УВАГА: Крім в'яленого м'яса, будь-яке м'ясо, риба і птиця потребують попередньої підготовки для забезпечення безпеки здоров'я користувачів продуктів.

Підготовка м'яса і дичини до сушіння

Для ефективного сушіння вибирайте пісне м'ясо без жиру.

Перед сушінням м'ясо слід замаринувати, щоб надати йому додаткового аромату і зробити його ніжнішим. До складу маринаду обов'язково повинна входити сіль, яка допомагає видалити з м'яса зайву вологу і збільшити строк його зберігання. При цьому до складу маринаду не повинна входити будь-яка рослинна олія. У більшості випадків маринад містить якусь кислоту (наприклад, томатний соус або оцет), оскільки кислота руйнує волокна м'яса і робить його ніжнішим.

Щоб отримати дуже тонкі шматочки, рекомендується нарізати частково морожене м'ясо. Ви також можете використовувати кухонний комбайн або іншу кухонну техніку для нарізання м'яса або попросити у м'ясному магазині дрібно нарізати вам м'ясо при покупці.

Якщо ви сушите м'ясо або дичину, щоб потім використовувати їх у тушкованих стравах, супах та ін., обов'язково приготуйте його перед сушінням. Готове м'ясо наріжте невеликими кубиками і покладіть у секцію сушарки. Сушіть, поки вся волога не випариться — на це може знадобитися від 2 до 8 годин. Коли вам потрібно буде додавати сушене м'ясо у страву, спочатку відновіть його, поклавши у воду або бульйон на півтори години або більше. М'ясо повинно стати ніжним і набути того ж розміру, який воно мало перед сушінням.

Яловичину вибирайте пісну. Краще використовувати вирізку, бічну частину або попереk, ніж шийку, лопатку або ребра.

Підготовка птиці до сушіння

Перед сушінням м'ясо птиці слід обов'язково приготувати. Рекомендується готувати її на парі або підсмажити. Грудка курчати більш пісна, ніж темне м'ясо.

Підготовка риби до сушіння

Перед сушінням рекомендується приготувати на парі або запекти рибу в духовці (запікайте протягом 20 хвилин за температури 200 °C або до готовності).

Для сушіння найкраще підходять камбала і морський язик.

ПРИГОТУВАННЯ В'ЯЛЕНОГО М'ЯСА

У результаті сушіння м'яса без попередньої підготовки отримують грубе м'ясо, яке потрібно довго жувати, також відоме як в'ялене м'ясо. Приготування в'яленого м'яса — один із найдавніших способів заготівлі м'яса. Оскільки в'ялене м'ясо готується без попередньої обробки, дуже важливо вибирати якісне свіже м'ясо і забезпечити чистоту робочого місця. Перед приготуванням ретельно вимийте руки і всі інструменти. Після приготування ретельно вимийте усі інструменти, що контактували із сирим м'ясом.

УВАГА: Приготування в'яленого м'яса — єдиний спосіб сушіння м'яса, який не потребує попередньої обробки.

Спочатку важливо добре нарізати м'ясо. Вибирайте вирізку або бічну частину 2–3 см товщиною. Видаліть увесь жир і всю сполучну тканину. Жир утруднює процес сушіння, а сполучна тканина робить м'ясо занадто важким для пережовування.

Щоб вам було легше різати м'ясо, покладіть шматок у морозильник приблизно на півгодини, щоб м'ясо частково замерзло. Потім переверніть його іншою стороною і заморозуйте протягом ще 15 хвилин. Наріжте м'ясо уздовж волокон на смужки

товщиною 3 мм.

Маринуйте смужки м'яса мінімум протягом 3 годин або всієї ночі. Це надасть м'ясу унікального аромату і одночасно зробить м'ясо ніжнішим. Збільште час маринування, щоб м'ясо набуло більш сильного аромату.

М'ясо можна приправити сіллю, перцем, часниковим порошком або іншими спеціями на ваш розсуд. Оскільки аромат і смак стають більш концентрованими у результаті сушіння, не кладіть занадто багато солі та інших спецій. Ви можете знайти багато рецептів для приготування в'яленого м'яса — спробуйте різні, щоб обрати той, який підійде саме вам. Ви також можете вигадати свій рецепт маринаду.

Стандартний маринад складається з таких інгредієнтів:

- 1/2 склянки соєвого соусу;
- 1 зубчик часнику, дрібно нарізаний;
- 2 столових ложикоричневого цукру;
- 2 столових ложикетчупу;
- 1/2 склянки вустерського соусу;
- від 1 до 1 і 3/4 чайної ложкисолі;
- 1/2 чайної ложкицибулевогопорошку;
- 1/2 чайної ложкимеленогоперцю;

Усі інгредієнти слід ретельно перемішати.

Злийте маринад і викладіть смужки м'яса на паперові рушники. Потім розкладіть смужки м'яса у секціях. Під час приготування в'яленого м'яса вам буде потрібно здійснити кроки для захисту від крапель, що були описані в інструкції раніше. Сушіть м'ясо, поки смужки не стануть достатньо сухими. Потрібно буде прикладати невелике зусилля, щоб згинати смужки, при цьому вони не повинні ламатися. Для цього зазвичай необхідно від 6 до 16 годин. На відміну від звичайного сушеного м'яса, в'ялене м'ясо не повинно бути хрустким.

* Дані рецепти були взяті з відкритих джерел і мають рекомендаційний характер. Компанія-виробник не несе відповідальності за отриманий результат і не гарантує ідентичності приготування продукту, заявленого в посібнику, і це не є приводом для оформлення претензії до самої якості продукту.

РЕКОМЕНДАЦІЇ ІЗ СУШІННЯ ІНШИХ ПРОДУКТІВ

Сушіння квітів

Квіти для сушіння слід збирати після того, як висохне ранкова роса, і до того, як випаде вечірня. Після збирання квіти слід висушити якомога швидше. Видаліть усе зіпсоване листя. Розкладіть квіти по секціях так, щоб вони не падали одна на одну. Час сушіння залежить від розміру і виду квітів. Зазвичай для цього необхідно від 2 до 36 годин.

Сушіння лікарських рослин

Промийте рослини і струсіть їх, щоб видалити з них воду. Видаліть зіпсоване або знебарвлене листя. Розкладіть рослини нещільно по секціях. Якщо ви сушите насіння, збирання слід проводити тоді, коли плоди змінили свій колір. Сушіть рослини зі стеблами, коли сушіння закінчиться, видаліть стебла. Час сушіння залежить від розміру і виду рослини. Зазвичай для цього необхідно від 2 до 10 годин.

Сушіння горіхів

Очистіть горіхи і промийте гарячою водою. Покладіть горіхи у секцію одним шаром. Після сушіння дайте горіхам охолонути. В горіхах міститься велика кількість жирів, тому рекомендується їх заморозити, щоб смак горіхів не став прогірклим. Коли вам знадобляться ці горіхи, дайте їм нагрітися за кімнатної температури. Час сушіння займає від 16 до 26 годин.

ОЧИЩЕННЯ І ДОГЛЯД

Проводьте очищення сушарки одразу після кожного використання.

Після закінчення роботи вимкніть прилад і від'єд-

найте його від електромережі.
 Вимийте кришку і секції сушарки теплою мильною водою, потім протріть сухим чистим рушником.
 Основу сушарки протріть м'якою вологою тканиною.
 Не використовуйте жорсткі губки, абразивні та агресивні засоби для чищення, щоб не пошкодити поверхню.

УВАГА: Забороняється занурювати основу сушарки, мережевий шнур і вилку у воду і мити їх під краном! Забороняється мити деталі сушарки у посудомийній машині.

МОЖЛИВІ НЕСПРАВНОСТІ ТА СПОСОБИ ЇХ УСУНЕННЯ

У разі виникнення несправності скористайтеся рекомендаціями, наведеними у таблиці нижче.

Несправності	Можливі причини	Способи усунення
Сушарка не нагрівається. Не працює вентилятор.	Відсутнє живлення.	Переконайтеся, що сушарка під'єднана до розетки, і контакт щільний. Переконайтеся, що розеткасправна.
Сушарка не нагрівається. Вентилятор працює.	Обрив провода всередині пристрою.	Зверніться до сервісного центру виробника.
Сушарка нагрівається. Вентилятор не працює.	Двигун зупинився або вентилятор заблокований.	Негайно вимкніть прилад і від'єднайте його від електромережі. 1. Переконайтеся, що сторонні предмети не перешкоджають руху лопатей вентилятора (можливо, туди потрапили шматочки сушених продуктів).Перевірте основу сушарки і потрясіть, щоб видалити сторонні предмети. Якщо вентилятор все ще не працює, зверніться до сервісного центру виробника. 2.Якщо всередину корпусу потрапила вода, негайно вимкніть прилад і віднесіть його у сервісний центр.
Сушіння відбувається занадто повільно.	1. Секціїсушарки переповнені. 2. Вентилятор заблокований або занадто повільно обертається. 3. Через те, що секції неправильно встановлені або деформовані, відбувається витік повітря.	1. Повітря повинно вільно циркулювати між секціями сушарки. Кладіть у секції менше продуктів і правильно їх розподіляйте. 2. Переконайтеся, що сторонні предмети не перешкоджають руху лопатей вентилятора (можливо, туди потрапили шматочки сушених продуктів).Перевірте основу сушарки і потрясіть, щоб видалити сторонні предмети. Якщо вентилятор все ще погано працює, зверніться до сервісного центру виробника. 3. Встановіть секції правильно.Якщо якісь секції деформовані, замініть їх.Надалі не сушіть секції
Продукти сушаться нерівномірно.	1. Шматочки відрізняються за товщиною. Фрукти відрізняються за стиглістю. 2. Підноси не міняються місцями. 3. Секції сушарки переповнені.	1. Переконайтеся, що всі шматочки мають однаковий розмір. 2. У процесі сушіння міняйте секції місцями один раз або двічі. Переконайтеся, що продукти не заважають циркуляції повітря в сушарці.

Перегрівання або недостатнє нагрівання.	Збій в роботі регулятора температури.	У нижній секції температура повинна бути приблизно від 40 до 75 °С. Якщо температура суттєво відрізняється, зверніться до сервісного центру виробника.
Дуже шумить двигун/вентилятор.	1. У вентилятор потрапили сторонні предмети. 2. Підшипники двигуна зношені.	Переконайтеся, що сторонні предмети не перешкоджають руху лопатей вентилятора (можливо, туди потрапили шматочки сушених продуктів). Переверніть основу сушарки і потрясіть, щоб видалити сторонні предмети. Якщо вентилятор все ще погано працює, зверніться до сервісного центру виробника. відрізняється, зверніться до сервісного центру виробника.

Якщо вам не вдалося самостійно усунути несправність, не намагайтеся розібрати і самостійно ремонтувати прилад. Віднесіть його у найближчий авторизований сервісний центр виробника. Майте на увазі, що досить віднести основу приладу (усі секції брати не потрібно).

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напруга живлення: 220–240В.

Частота струму: 50/60Гц.

Споживана потужність: 520Вт.

Кількість секцій: 5.

Регульований термостат: від 0°С до 70°С.

Максимальний час сушіння: 40 год.

"Виробник має право на внесення змін до дизайну, комплектації, а також до технічних характеристик виробу під час вдосконалення своєї продукції без додаткового повідомлення про ці зміни."

ГАРАНТІЙНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ

I. ТЕРМІН ГАРАНТІЇ ЯКОСТІ І ВІДПОВІДНОСТІ ЗАЯВЛЕНОМУ ТЕХНІЧНОМУ СТАНУ СКЛАДАЄ:

- 1) На виріб – 24 місяці з дня його продажу (підтверджується товарним чеком);
- 2) На замінені після закінчення гарантійного терміну вузли, агрегати і запасні частини – 30 днів з дня їх установки у виріб (підтверджується в гарантійному талоні відповідною відміткою з круглою печаткою сервісного підприємства).
- 3) При обміні товару на аналогічну модель у гарантійному талоні вписується дата продажу товару та дата ремонту товару шляхом обміну.

II. ВИМОГИ ДО ПРЕТЕНЗІЙ.

З метою посилення відповідальності експертів за висновок, претензії щодо якості виробу і його технічного стану приймаються тільки в уповноважених сервісних підприємствах, а також у сервісних відділах роздрібною торгівельної мережі, де був придбаний виріб.

III. ПРОВЕДЕННЯ ГАРАНТІЙНОГО РЕМОНТУ:

- 1) Гарантійний ремонт виробу здійснюється уповноваженим сервісним підприємством.
- 2) У разі проведення гарантійного ремонту гарантійний термін на сам виріб і його комплектуючі частини, які не були замінені при ремонті, продовжується на термін перебування виробу у ремонті.

IV. ВАЖЛИВО! ГАРАНТІЯ НА ВИРІБ ВТРАЧАЄ СИЛУ У РАЗІ, КОЛИ:

- 1) Виріб не має цього гарантійного талона.
- 2) Гарантійний талон заповнений частково або неправильно і/або з виправленнями без їх під-

вердження Продавцем;

- 3) Серійний номер на виробі видалений або пошкоджений, якщо він там був передбачений і раніше був записаний до гарантійного талону.
- 4) Ремонтні роботи проведені сервісним підприємством, не уповноваженим на даний вид діяльності (підтверджується Договором або одноразовою угодою).
- 5) Без узгодження з Продавцем до виробу внесені конструктивні зміни (підтверджується експертним висновком).

V. ГАРАНТІЯ НА ВІДПОВІДНІСТЬ ВИРОБУ ЯКОСТІ НЕ РОЗПОВСЮДЖУЄТЬСЯ НА ВИПАДКИ, КОЛИ НЕСПРАВНОСТІ ВИРОБУ БУЛИ ВИКЛИКАНІ:

- недбалим поводженням з ним і неправильно його експлуатацією (наприклад – експлуатація в умовах «не побутового характеру», де використання виробу непридатне через зміну його статусу як «прилад побутового призначення»; експлуатація з порушенням вимог загально прийнятих правил безпеки при експлуатації електричних приладів, недотриманням інструкції по монтажу і експлуатації, і т.д.);
- неправильними монтажними і/або пусконаладжувальними роботами;
- транспортними та механічними пошкодженнями;
- використанням неякісних або невідповідних витратних матеріалів;
- підключенням виробу до комунікацій і систем (електроживлення), не відповідним вимогам національних Державних стандартів;
- природними явищами, стихійними лихами, пожежею і т.д.;
- попаданням у виріб сторонніх предметів, речовин, рідин, тварин, комах і таке ін.

VI. НА КОРИСТЬ ВАШОЇ ВЛАСНОЇ БЕЗПЕКИ!

Ремонт і обслуговування виробу повинні здійснюватися тільки фахівцями сервісних центрів, навченими і атестованими на проведення подібних робіт. Будь ласка, запитуйте у Продавця інформацію про найближчий сервісний центр, уповноважений на проведення монтажних і/або пусконаладжувальних робіт.

Адреси і телефони додаткових уповноважених Дистриб'ютором сервісних центрів ви зможете дізнатися у вашого Продавця.

ПРИМІТКА:

Термін зберігання необмежений.
Дата виробництва збігається із серійним номером і номером партії, які вказані на упаковці товару, xxxx / xx / xx — рік, місяць та дата відповідно.

Безпека навколишнього середовища



УТИЛІЗАЦІЯ

Ви можете зробити свій внесок в охорону навколишнього середовища!

Будь ласка, дотримуйтеся місцевих норм — передавайте електричне обладнання, що вийшло з ладу, у відповідний центр утилізації відходів.

ГАРАНТІЙНИЙ ТАЛОН

Артикул

Серійний
номер

Дата
продажу

Штамп
магазину

Підпис
продавця

Підпис покупця, що підтверджує ознайомлення і згоду з умовами безкоштовного сервісно-технічного обслуговування виробу, а також відсутність претензій до зовнішнього вигляду та кольору виробу.



ГАРАНТІЙНИЙ КУПОН №3

Артикул

Виробничий номер
.....

Адреса/телефон клієнта
.....

Дата прийому

Дата видачі

Дефект

Підпис, печатка
.....



ГАРАНТІЙНИЙ КУПОН №2

Артикул

Виробничий номер
.....

Адреса/телефон клієнта
.....

Дата прийому

Дата видачі

Дефект

Підпис, печатка
.....



ГАРАНТІЙНИЙ КУПОН №1

Артикул

Виробничий номер
.....

Адреса/телефон клієнта
.....

Дата прийому

Дата видачі

Дефект

Підпис, печатка
.....

ROTEX[®]

ГАРАНТІЙНИЙ КУПОН №3

ROTEX[®]

ГАРАНТІЙНИЙ КУПОН №2

ROTEX[®]

ГАРАНТІЙНИЙ КУПОН №1

СПИСОК СЕРВІСНИХ ЦЕНТРІВ З ОБСЛУГОВУВАННЯ ТОВАРІВ ТОРГОВОЇ МАРКИ «ROTEX»

Вінниця	СЦ «Спеціаліст»	вул. Порика, 1	(0432) 57-91-91, 50-91-91
Вінниця	ВФ ТОВ «Лотос»	вул. Енергетична, 3-а	(067) 622-56-62
Дніпро	СЦ «УНІВЕРСАЛ СЕРВІС»	вул. Коротка, 41А	(056) 790-04-60
Дніпро	ТОВ «Лотос»	пр-т. Олександра Поля, 59	(056) 34-67-05
Донецьк	СЦ «Схід-Сервіс»	вул. Жмури, 1	(066) 508-26-52, (095) 761-70-00
Донецьк	СЦ «Еліпс»	бул. Шевченка, 52	(062) 385-99-10, (050) 77-55-800
Донецьк	СЦ «IQService»	вул. Університетська, 75	(050) 94-000-61, (063) 94-000-61, (062) 213 00 61
Дружківка	СЦ «Елма-сервіс»	вул. Енгельса, 120	(06267) 3-48-41
Житомир	АСЦ «ЄвроСервіс»	вул. Львівська, 11	(0412) 55-55-15, (093) 461-95-96
Житомир	Техносервіс «СФЕРА»	вул. Бульвар новий, 7	(0412) 44-51-00, (096) 908-77-95
Запоріжжя	СЦ «Альфатехноцентр»	вул. Грязнова, 67	(095) 272-03-03, (097) 292-29-03
Запоріжжя	ЗФ ТОВ «Лотос»	вул. Гоголя, 175	(061) 787-50-51, (0612) 63-97-90
Івано-Франківськ	СЦ «Мегастайл»	вул. Незалежності, 179Б	(0342) 77-33-22, 72-27-22
Івано-Франківськ	ИФ ТОВ «Лотос»	вул. Вовчищецька, 223	(0342) 71-28-13
Київ	«AMATI-SERVIS»	вул. Бориспільська, 9, корп. 57	(044) 369-50-01, 369-50-30
Київ	СЦ «МТІ-сервіс»	бул. Івана Лепсе, 9.	(044) 590-28-02
Київ	СЦ «Skeleton»	пр-т. П. Григоренка, 22/20	(044)337-77-12, (050)205-12-12, (098)205-12-12, (063)205-12-12
Кропивницький	СЦ «Оптрон»	бул. Студентський, 1	(0522) 24-96-47, факс 24-45-22
Кропивницький	КФ ТОВ «Лотос»	вул. Коропенка, 2	(0522) 27-80-02, 27-33-00
Коломия	СЦ «Погляд»	вул. Бандери, 73/2	(034) 33-728-17
Костянтинівка	СЦ «Елма-сервіс»	вул. Білоусова, 2а	(06272) 4-13-02
Коростень	СЦ «Авторітет»	вул. Шевченка, 28	(04142) 9-23-11, факс 5-06-27
Краматорськ	СЦ «Елма-сервіс»	бул. Краматорський, 3	(06264) 5-93-89, 5-90-07
Краматорськ	СЦ «Сатурн-Донбас»	вул. Поштова, 5а	(050) 973-20-14, (097) 077-48-92
Лиман	СЦ «Елма-сервіс»	вул. Пушкіна, 4а	(06261) 4-17-52
Кременчук	СЦ «ЕкоСан»	вул. Академіка Маслова, 44, оф. 2	(05366) 3-91-92, (066)230-44-71, (096)446-71-06
Кривий Ріг	КРФ ТОВ «Лотос»	вул. Соборності, 64/7	(056) 440-07-79, (067) 998-05-20
Лубни	ФОП Копотун О. П.	вул. Монастирська, 50	(050) 107-77-17, (067) 787-23-23, (063) 579-59-69, (068) 641-66-86, (05361) 74-335
Луганськ	СЦ «Східний»	вул. Ломоносова, 96ж	(0642) 33-11-86, 33-02-42
Луцьк	СЦ «Ваш мастер»	пр-т. Перемоги, 22	(03322) 3-01-03, факс 78-54-65
Львів	СЦ «РОСІмпекс»	вул. Шараневича, 28	(032) 239-55-77, 239-51-52
Львів	ФОП «Хавтур Р.Б.»	вул. Зелена, 153	(032) 270-74-79, (067)729-33-93
Маріуполь	СЦ «Майстер та Маргарита»	пр-т. Миру, 96	(0629) 49-36-06, (098)370-78-08
Маріуполь	МарФ ТОВ «Лотос»	бул. 50-річчя Жовтня, 32/18	(0629) 49-30-05, 49-30-06

Мукачеве	СЦ «Сигнал»	вул. Пушкіна 24/1-А	(099) 262-11-18, (03131) 56-0-96
Миколаїв	СЦ «Закон Ома»	вул. Космонавтів, 81/16, оф. 326	(051) 272-52-32, (063) 156-59-18
Миколаїв	АСЦ «Телесервіс ЛТД»	вул. Океанівська, 1	(0512) 63-33-40
Миколаїв	НФ ТОВ «Лотос»	Внутрішньоквартальний проїзд, 2	(0512) 58-06-47
Нова Каховка	СЦ «Електрон»	вул. Горького 48 - дрібна техніка вул. Соборна, 33-А - велика техніка	(05549) 7-83-98
Новомосковськ	ТОВ «Лотос»	вул. Сучкова, 54	(05693) 7-57-96
Одеса	СЦ «Профі»	пр-т. Маршала Жукова, 4/7	(048) 784-08-37, 798-82-60
Одеса	СЦ «Аврора»	вул. Дальницька, 46	(0482) 32-63-03
Павлоград	ПФ ТОВ «Лотос»	вул. Дніпровська, 1726	(05632) 6-15-54
Полтава	«АМАП-СЕРВІС»	вул. Зінківська, 21	(0532) 69-09-46, (093) 562-81-25, (093) 562-81-54
Полтава	ПФ ТОВ «Лотос»	вул. Новий Базар, 21	(0532) 69-42-62, (099) 601-42-24, (067) 630-6023
Прилуки	«АМАП-СЕРВІС»	вул. Київська, 371-А	(04637) 5-39-82
Рівне	СЦ «ДП Адаманти-Рівне»	вул. Орлова, 2 (3 поверх)	(0362) 45-00-42, (067) 363-65-53
Рівне	СЦ «ТІКО»	вул. Відінська, 42А	(0362) 62-94-29, 28-89-02
Севєродонецьк	ПП «СДРТ»	вул. Курчатова, 19-Б	(06452) 2-38-28
Славутич	«ТЕЛЕАТЕЛЬЕ», ФОП Мелешко	вул. Московський квартал, 10	(04579) 2-98-95, (066) 075-04-79
Слов'янськ	СЦ «Елма-сервіс»	вул. Свободи, 5	(06262) 2-86-20
Сміла	СЦ «Ласк-Сервіс»	вул. Мічуріна, 32	(04733) 4-61-82, (04733) 4-31-35
Суми	СЦ «Ельф»	вул. Петропавлівська, 86/1	(542) 210-679, 650-340, 655-510
Тернопіль	СЦ «Радіо-сервіс»	вул. Вербицького, 7	(0352) 51-85-51
Ужгород	СЦ «Ремонт домашньої техніки»	вул. Легоцького, 3/2	(031) 2-654-266
Умань	«ЦСО Електрон-Сервіс»	вул. Успенська, 1/24	(04744) 4-66-14, 4-61-34
Харків	СЦ «Діса-сервіс»	вул. Тобольська, 69 вхід з боку вул. 23 Серпня, 64	(057) 343-96-06
Харків	СЦ «Окі Докі»	вул. Сергія Єсеніна, 9	(050) 585-00-99, (067) 253-00-99, (063) 202-00-99, (057) 755-744-4
Херсон	СЦ «Дисплей-плюс»	вул. Робітнича, 66	(0552) 48-57-77, факс 49-01-52
Херсон	СЦ «Радіо»	вул. Ярослава Мудрого, 23	(0552) 26-44-79, 22-57-30, 22-61-21
Херсон	ХФ ТОВ «Лотос»	вул. Карбишева, 28-а	(050) 49-46-043, (0552) 43-40-33
Хмельницький	СЦ «Юс-Сервіс»	вул. Проскурівського підпілля, 117	(382) 70-03-32
Черкаси	ПП «РТСЦ «Весь світ Черкащини»	вул. Добровольського, 1 оф. 210	(0472) 38-37-90, 38-36-90
Черкаси	СЦ «Техно-холод»	вул. М.Залізняка, 146, оф. 102	(096) 505-63-63, (073) 167-57-37, (099) 536-75-35
Чернігів	СЦ «Електросервіс»	вул. Лук'яна Кобилиці, 76	(0372) 55-48-69, (050), 434-55-29
Чернігів	СЦ «Наш Сервіс»	вул. Шевченка, 4	(0462) 675 858
Шостка	КП ТД «БЕРЕЗКА-СЕРВІС»	вул. Робоча, 5	(05449) 4-07-07, (50) 184-02-77, (05449) 4-10-30, (67) 847-41-02, (66) 530-62-91



ТЕХНІКА ДЛЯ ЖИТТЯ

Більше інформації від ТМ «ROTEX»

www.rotex.net.ua, (044) 207 10 43

 facebook.com/rotex2005

 youtube.com/c/RotexTechnics2005