

## УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

### БЛАГОДАРИМ ВАС ЗА ВЫБОР НАШЕЙ СУШИЛКИ ДЛЯ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ!

Мы ценим Ваш выбор и уверены, что при правильной эксплуатации данный прибор будет служить Вам в течении долгих лет.

Прежде чем подключить прибор и приступить к его использованию, просим Вас внимательно ознакомиться с данным Руководством, так как в нем содержатся полезные рекомендации, касающиеся безопасной установки, эксплуатации и обслуживанию сушилки для овощей и фруктов, которые помогут Вам использовать ее оптимальным образом.



Заводом-изготовителем устанавливается:

- Гарантийный срок эксплуатации изделия - один год.
- Срок службы данного товара - семь лет со дня изготовления.



## СОДЕРЖАНИЕ

<b>Назначение и общие указания .....</b>	<b>4</b>
<b>Характеристики и параметры.....</b>	<b>5</b>
<b>Комплектность .....</b>	<b>5</b>
<b>Правила и условия безопасной эксплуатации .....</b>	<b>6</b>
<b>Устройство .....</b>	<b>7</b>
<b>Подготовка к работе .....</b>	<b>9</b>
<b>Порядок работы .....</b>	<b>9</b>
<b>Рекомендации по сушке .....</b>	<b>11</b>
<b>Техническое обслуживание .....</b>	<b>19</b>
<b>Правила хранения и транспортирования .....</b>	<b>19</b>
<b>Возможные неисправности и методы их устранения .....</b>	<b>20</b>
<b>Условия гарантии .....</b>	<b>21</b>
<b>Гарантийный талон .....</b>	<b>23</b>

*Сушка продуктов под лучами солнца - способ заготовки продуктов, известный уже многие тысячи лет. До изобретения холодильника и химических консервантов, сушка оставалась простым, надежным и безопасным способом сохранить продукты на те времена, когда пищи будет недостаточно. Хотим поздравить Вас с покупкой современно сушилки для овощей и фруктов, сочетающей в себе древние, проверенные временем традиции и последние научные наработки с тем, чтобы дать Вам возможность заготавливать продукты контролируемым и безопасным способом в домашних условиях.*

*При помощи данного прибора Вы можете сберечь только что собранные овощи и фрукты, сохранив их аромат и питательную ценность, чтобы насладиться их вкусом позже, когда пройдет сезон. Сушеные продукты легко хранить, так как они меньше портятся и занимают мало места. Помимо этого, они мало весят, поэтому их удобно брать с собой в поход или на пикник. Сушеные овощи очень удобно добавлять в супы в конце приготовления. Сушеные фрукты очень вкусные и питательные.*

*Сушка - это процесс удаления влаги из продуктов, в результате которого продукты можно хранить в течении длительного времени для использования в дальнейшем. Согласно исследованиям, сушка продуктов позволяет сохранить до 97% питательных веществ в продуктах (для сравнения консервирование сохраняет только 20-30%, а заморозка - 40-60% питательной ценности). Сушеные продукты сохраняют свой вкус и запах, так как натуральные запахи концентрируются в них во время удаления из них влаги.*

*Еще одним достоинством сушеных продуктов является возможность их восстановления путем добавления воды. Сушеные продукты впитывают воду и восстанавливают свой объем, форму и текстуру, при этом их изначальный аромат и питательная ценность сохраняются почти на 100%.*

## 1

**НАЗНАЧЕНИЕ И ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ****НАЗНАЧЕНИЕ**

Бытовая электрическая сушилка для овощей и фруктов (далее по тексту - сушилка), предназначена для изготовления сушеных овощей и фруктов из свежих продуктов или их полуфабрикатов путем испарения содержащейся в них влаги под воздействием нагретого воздуха.

Сушилки применяются в домашних условиях и представляют собой электрический бытовой прибор.

**ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ**

Сушилка для овощей и фруктов - это современный, удобный бытовой прибор для быстрого и легкого приготовления вкусных, здоровых и натуральных продуктов. Тёплый воздух, температура которого пребывает под постоянным контролем, циркулирует внутри прибора между крышкой, съёмными поддонами и основанием прибора.

Таким образом, все продукты на съёмных поддонах тщательно высушиваются без потери питательных веществ в сушеных продуктах. Благодаря этому, можно целый год наслаждаться овощами, фруктами или грибами без консервантов.

Сушение является простым и эффективным способом заготовки и хранения овощей, фруктов, ягод, грибов, лекарственных растений и специй, а также рыбы и мяса. Кроме того, в сушилке можно готовить сухофрукты, пастилу, сухари, лапшу и другие продукты.

При покупке сушилки обязательно проверьте её работоспособность, комплектность, отсутствие механических повреждений. Проверьте товарный чек, наличие штампа магазина и даты продажи в гарантийном талоне, сверьте серийные номера, указанные на приборе и вписанные в гарантийный талон.

В торговой организации Вы можете узнать адреса ближайших специализированных сервисных центров, куда Вы можете обратиться по вопросам гарантийного и послегарантийного сервисного обслуживания.

Запомните основные требования, изложенные в данном Руководстве, которые Вы должны соблюдать для обеспечения безопасной и долговечной работы сушилки.

Дата производства сушилки указана на этикетке, расположенной на задней стенке основания корпуса.

Производитель оставляет за собой право на внесение незначительных конструктивных усовершенствований, которые могут быть не отражены в данном Руководстве.

Рисунки, приведенные в данно Руководстве и на упаковке изделия являются схематичными; внешний вид Вашей сушилки может отличаться.

**СВЕДЕНИЯ ОБ ОГРАНИЧЕНИЯХ**

Используйте сушилку только по её прямому назначению в домашних условиях. Сушилка не предназначена для использования в коммерческих целях. Промышленное и иное другое нецелевое использование прибора будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации. В этом случае производитель не несет ответственность за возможные последствия.



# 2

## ХАРАКТЕРИСТИКИ И ПАРАМЕТРЫ

Характеристики и параметры	модель								
	DH-500V/5	DH-500V/5 COMFORT	DH-500V/5T	DH-500V/5T COMFORT	DH-500V/7	DH-500V/7 COMFORT	DH-500V/7T	DH-500V/7T COMFORT	DH-500/5
Количество поддонов для овощей и фруктов	5	5	5	5	7	7	7	7	5
Прозрачность поддонов для овощей и фруктов	не прозрачный		прозрачный		не прозрачный		прозрачный		не прозр.
Наличие вентилятора	+	+	+	+	+	+	+	+	-
Тип управления	механическое								
Вместимость одного поддона	2,2 л								
Регулировка температуры	от 30 до 70°C (в нижнем поддоне)								
Класс защиты от поражения электрическим током	прибор класса 0								
Степень защиты от доступа воды и доступа к токоведущим частям	IP20								
Номинальное напряжение и род тока	220В +/-10%, переменный ток частотой 50Гц								
Номинальная потребляемая мощность	500Вт								490Вт
Вес нетто	3,1кг				3,6кг				2,5кг
Габаритные размеры (ШxГxВ)	305x305x395мм				305x305x495мм				305x305x395мм

# 3

## КОМПЛЕКТНОСТЬ

Характеристики и параметры	модель								
	DH-500V/5	DH-500V/5 COMFORT	DH-500V/5T	DH-500V/5T COMFORT	DH-500V/7	DH-500V/7 COMFORT	DH-500V/7T	DH-500V/7T COMFORT	DH-500/5
Сушилка для овощей и фруктов с поддонами	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Сумка-мешок для хранения сушилки	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Количество поддонов для пастилы	1	5	1	5	2	7	2	7	-
Резак для яблок	-	+	-	+	-	+	-	+	-
Руководство по эксплуатации	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Коробка упаковочная	+	+	+	+	+	+	+	+	+

### Примечания:

- Незначительные изменения в комплектации могут быть не отражены в настоящем Руководстве.
- В случае повреждения или отсутствия одного из пунктов комплектации - свяжитесь с продавцом.

## 4 ПРАВИЛА И УСЛОВИЯ БЕЗОПАСНОЙ ЭКСПЛУАТАЦИИ

### ПРАВИЛА ПОДКЛЮЧЕНИЯ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ

Помните! Безопасность при эксплуатации прибора обеспечивается его конструкцией, правильным подключением к сети электропитания и выполнением Вами основных требований в процессе эксплуатации, изложенных в настоящем Руководстве по эксплуатации.

Подключение прибора производится только к сети электропитания, имеющей исправные устройства защиты (автоматические выключатели, плавкие предохранители).

Перед подключением прибора к сети электропитания убедитесь, что параметры сети соответствуют параметрам, указанным на этикетке, прикрепленной к задней стенке корпуса прибора.

Перед подключением прибора к сети электропитания убедитесь в исправности шнура электропитания, вилки шнура и розетки сети электропитания.

### ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ

Запрещается эксплуатировать прибор с поврежденным шнуром электропитания.

В случае неисправности отключите прибор от сети.

Не кладите шнур на острые края и не используйте его для переноски прибора.

Замену поврежденного шнура электропитания должны осуществлять квалифицированные техники специализированных сервисных центров.

Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, психическими или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании данного прибора лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под присмотром для недопущения игры с прибором.

Перед отключением прибора от сети электропитания необходимо обеспечить охлаждение нагревательного элемента и корпуса прибора. Для этого переведите ручку регулятора температуры в положение 0 и дайте прибору поработать еще 2-3 минуты.



Не допускайте попадания жидкости внутрь изделия, не загружайте продукты в поддоны до полного стекания воды и сока после мойки.

Запрещается переносить сушилку во включенном состоянии, помещать прибор во влажную среду, погружать корпус в жидкость, во избежание поражения током.

В конструкции прибора предусмотрена защита от перегрева, обеспечиваемая термо-выключателем. Срабатывание термовыключателя свидетельствует о неисправности в работе сушилки. В этом случае восстановление работоспособности прибора возможно только в специализированном сервисном центре.



Во избежание попадания трав и мелких корней через отверстия жалюзи на нагревательный элемент, имеющий высокую температуру, и вентилятор, рекомендуется траву укладывать на подстеленную в поддоне в один слой марлю.



Не допускайте непрерывную работу прибора более 10 часов. По истечении указанного времени, сушилку необходимо отключить от сети в соответствии с описанными выше рекомендациями (поверните ручку терморегулятора в положение «0» для охлаждения нагревателя, затем через 1-2 минуты выньте вилку из розетки) и дать остыть двигателю в течении 10 минут.

Во время работы прибора рекомендуется подкладывать под него жаростойкий материал или ставить на жароустойчивую поверхность во избежание возможного возгорания.

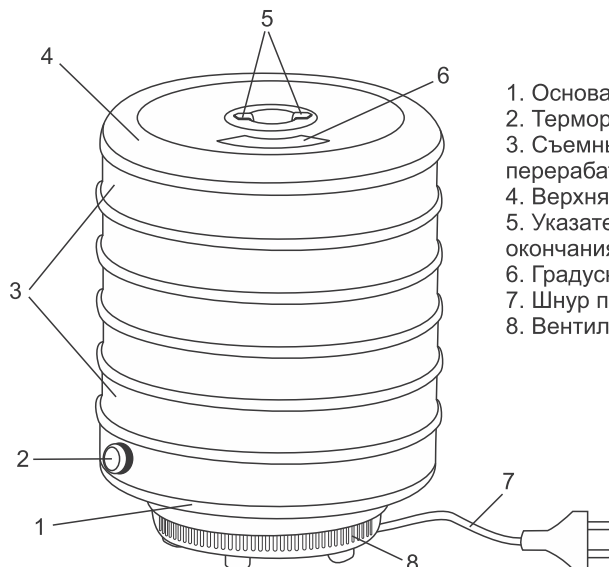
Не устанавливайте прибор на мягкую поверхность, не накрывайте его во время работы. Это может привести к перегреву и поломке сушилки.

Не мойте крышку и съемные поддоны сушилки в посудомоечной машине, так как это может привести к деформации пластиковых деталей.

Данное Руководство по эксплуатации не может предусмотреть все возможные нестандартные ситуации, которые могут возникнуть в процессе эксплуатации данного прибора. Пользователь должен самостоятельно следить за соблюдением техники безопасности при работе с прибором.

## 5

### УСТРОЙСТВО



1. Основание корпуса
2. Терморегулятор
3. Съемные поддоны (отделения для перерабатываемых продуктов)
4. Верхняя крышка
5. Указатели времени старта и окончания процесса сушки
6. Градусник-наклейка
7. Шнур питания
8. Вентиляционные отверстия

Прибор состоит из основания корпуса (1), в котором располагается электронагревательный элемент, вентилятор для улучшения циркуляции воздуха, терморегулятор (2) и реле защиты от перегрева, съемных поддонов (отделений) для перерабатываемых продуктов (3) и верхней крышки (4) с указателями (5). Для подключения сушилки к электрической сети служит шнур питания (7). Вентилятор засасывает воздух через вентиляционные отверстия в основании корпуса (8) и подает его на электронагревательный элемент, где воздух нагревается и через металлические жалюзи проходит сквозь съемные поддоны с разложенными на них перерабатываемыми продуктами. Терморегулятор служит для выставления и поддержания оптимальной температуры сушки продуктов. В случае увеличения температуры выше заданной, реле защиты от перегрева отключит электронагревательный элемент.

#### ГРАДУСНИК-НАКЛЕЙКА (ИНДИКАТОР ТЕМПЕРАТУРНОГО РЕЖИМА РАБОТЫ)

Дополнительным индикатором работы сушилки для овощей и фруктов служит градусник-наклейка, размещенный на верхней крышке прибора. По мере прогревания пространства внутри прибора шкала наклейки будет менять цвет в соответствующем секторе (I, II или III), отвечающем за сушку того или иного продукта. Если шкала градусника-наклейки в секторе, соответствующем заложенному продукту светится красным, то это означает, что температура в приборе недостаточная, необходимо поднять ее терморегулятором. Если индикаторы светятся зеленым - температура в съемных отделениях оптимальна для сушки данного продукта. Если индикаторы в секторе светятся синим - перегрев воздуха, необходимо уменьшить температуру терморегулятором до оптимальной.

Сектор I наклейки иллюстрирует нагрев воздуха в нижней секции прибора до 30-40°C

Сектор II наклейки иллюстрирует нагрев воздуха в нижней секции прибора до 45-55°C

Сектор III наклейки иллюстрирует нагрев воздуха в нижней секции прибора до 60-70°C

После загрузки прибора продуктами, подготовленными согласно рекомендаций для сушки, подключите прибор к электросети и выставьте терморегулятор в соответствующую зону. По прошествии некоторого времени, когда продукты начнут подсыхать и выделение влаги снизится - индикатор на крышке войдет в рекомендованную зону сушки продуктов. Это будет означать что продукты скоро будут готовы.



*Градусник-наклейка не является частью прибора - это вспомогательный элемент, служащий для удобства индикации температурного режима внутри прибора.*

#### УКАЗАТЕЛИ ВРЕМЕНИ СТАРТА И ОКОНЧАНИЯ СУШКИ ПРОДУКТОВ

На верхней крышке прибора располагается шкала от 1 до 24, соответствующая количеству часов в сутках. Для того, чтобы контролировать время сушки продуктов перед стартом процесса сушки Вы можете выставить один указатель на время старта процесса, а второй, на время его окончания. Таким образом, Вы не забудете, когда поставили продукты сушиться и когда они будут готовы. Примерный интервал времени, необходимого для сушки того или иного продукта Вы можете посмотреть в таблице на стр. 12.



## 6 ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ, ВВЕДЕНИЕ В ЭКСПЛУАТАЦИЮ

Аккуратно выньте прибор и его комплектующие из коробки. Удалите все упаковочные материалы.

Обязательно сохраните не месте предупреждающие наклейки, наклейки-указатели и этикетку с названием модели и серийным номером прибора!

После транспортировки или хранения при низких температурах необходимо выдержать прибор при комнатной температуре не менее 2 часов перед включением.

Вымойте крышку и поддоны сушилки теплой водой с небольшим количеством средства для мытья посуды. Затем вытрите их насухо. Протрите основание корпуса и металлический диск слегка влажной мягкой тканью.

**ВНИМАНИЕ!** Не мойте прибор под проточной водой и не погружайте его в воду!

Установите прибор на ровной, горизонтальной, устойчивой и жаропрочной поверхности. Убедитесь, что свободное пространство вокруг прибора составляет не менее 5 см.

Перед подключением прибора к электрической сети убедитесь, что характеристики сети соответствуют параметрам, указанным на этикетке прибора.

Перед использованием убедитесь в том, что внешние и видимые части прибора не имеют повреждений, сколов и иных дефектов.

При первом включении сушилки возможно появление постороннего запаха, что не является неисправностью. Чтобы запах не перешел к продуктам, установите поддоны сушилки на основание корпуса, закройте крышку и дайте сушилке поработать без продуктов в течении 30-40 минут, пока не исчезнет запах. Данная процедура необходима только при первом включении, впоследствии запах не будет появляться.

## 7 ПОРЯДОК РАБОТЫ

1. Установите прибор на ровной, горизонтальной, устойчивой и жаропрочной поверхности. Воздух должен свободно проходить через отверстия в основании корпуса.
2. Снимите верхнюю крышку и все поддоны для сушки продуктов.
3. Предварительно подготовленные в соответствии с рекомендациями, указанными в соответствующем разделе данного Руководства на стр. 11, продукты равномерно разложите на поддоны.



Фрукты, овощи, ягоды, грибы перед тем, как поместить в прибор, тщательно вымойте и поместите в дуршлаг, чтобы удалить излишки влаги. Нарезанные овощи и фрукты также необходимо выдержать некоторое время на воздухе или подсушить полотенцем, чтобы исключить стекание сока внутрь прибора.

Внимание! Не ставьте на основание корпуса поддоны с продуктами, с которых стекает вода или сок.



4. Поместите съемные поддоны на основание корпуса и накройте крышкой. Во время сушки крышка должна все время находиться на приборе.
5. Подключите прибор к электросети, при этом должен включиться вентилятор, обеспечивающий циркуляцию воздуха в приборе и выход через отверстие в крышке.
6. С помощью терморегулятора установите необходимый температурный режим для сушки перерабатываемых продуктов. Рекомендации по температуре и времени сушки для различных продуктов приведены в таблице в разделе «Рекомендации».
7. На верхней крышке прибора располагаются два указателя и временная шкала при помощи которых Вы можете зафиксировать время старта и время когда процесс сушки можно завершить.

**Примечание:** 1. Для равномерного просушивания продуктов рекомендуется с периодичностью в 2 часа менять поддоны местами (нижний ставить на верх). Чтобы не забыть об этом, можно второй указатель на крышке передвигать на 2 часа в каждую смену поддонов.

2. Если Вы не успели высушить продукты в течении одного дня, Вы можете продолжить сушку на следующий день. В этом случае недосушенные продукты необходимо охладить и хранить в пищевом контейнере/полиэтиленовом пакете в морозильнике.



**Внимание!** Съемные поддоны нагреваются во время работы прибора. Используйте полотенце или прихватки!

Не укладывайте горячие или теплые продукты в ёмкости для хранения.

8. По окончании процесса сушки поверните ручку терморегулятора в крайнее левое положение (зона Без нагрева) для охлаждения электроннагревательного элемента, затем, через 2-5 минут выньте вилку из розетки.
9. Дайте продуктам полностью остыть. Поместите высушенные продукты в пищевой контейнер или полиэтиленовый пакет и положите их в холодильник (более подробно о хранении высушенных продуктов Вы можете прочитать в разделе «Рекомендации» данного Руководства).
10. Очистите прибор при помощи слегка влажной салфетки. Вымойте съемные поддоны под проточной водой с добавлением моющего средства для мытья посуды. Высушите, соберите прибор, уложите в сумку-мешок, входящий в комплектацию и уберите в место хранения.



## 8

**РЕКОМЕНДАЦИИ ПО СУШКЕ: ПОДГОТОВКА, ХРАНЕНИЕ, ВОССТАНОВЛЕНИЕ ПРОДУКТОВ, РЕЦЕПТЫ****ПОДГОТОВКА ПРОДУКТОВ К СУШКЕ**

ВАМ ПОНАДОБЯТСЯ:

- кухонный нож;
- разделочная доска;
- контейнеры или пакеты для хранения сушеных продуктов.

Также Вам могут пригодиться следующие инструменты:

- блендер для приготовления фруктового пюре при готовке пастилы;
- кухонный комбайн или подобные кухонные приборы для быстрой и однородной нарезки овощей и фруктов;
- чайник или пароварка для бланшировки овощей;
- блокнот для записи удачных рецептов.

**ЧИСТКА ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ**

Как правило в кожуре или кожце овощей и фруктов содержится большая часть питательных веществ. Поэтому, в случае, если Вы планируете употреблять в пищу сушеные продукты, то лучше не чистить овощи и фрукты. Если же Вам нужны сушеные яблоки для пирога или сушеные томаты для супа, то можете почистить их. В любом случае, если есть необходимость в чистке овощей и фруктов для какого-то определенного рецепта, то следует это сделать заранее - до начала сушки.

**НАРЕЗКА ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ**

Успешность сушки во многом зависит от того, каким способом были нарезаны исходные продукты. Равномерная нарезка овощей и фруктов способствует тому, что все кусочки будут одинаковыми и иметь одну и ту же влажность. Чем толще кусочек, тем дольше он будет сушиться. Вы можете сами определять размеры кусочков, но постарайтесь нарезать их так, чтобы все кусочки имели практически одинаковый размер.

В процессе сушки влага лучше выходит с поверхности срезов, а вот собственная кожица и кожура, защищающая овощи и фрукты, наоборот замедляют процесс сушки. Следовательно, чем больше будет площадь среза, тем быстрее будет происходить сушка. По этой причине стеблевые овощи (спаржа, ревень) нужно разрезать вдоль ровно или по диагонали, чтобы внутренние стороны были максимально открыты.

Фрукты следует нарезать поперек сердцевине, а не вдоль через сердцевину. Старайтесь нарезать их ровными плоскими дольками.

Клубнику лучше разрезать пополам. Даже мелкие ягоды лучше разрезать пополам или бланшировать, чтобы слегка вскрыть защитную кожицу. Цветоножки брокколи и цветной капусты следует разрезать пополам или на четыре части в зависимости от их диаметра.

**ЗАПОЛНЕНИЕ ПОДДОНОВ СУШИЛКИ**

Для равномерной сушки продуктов накладывайте их в поддоны так, чтобы воздух мог свободно циркулировать между ними. Можно заполнить все дно поддонов, при этом постарайтесь уложить продукты в один ряд. Это особенно важно для таких продуктов, как банановые дольки или кольца ананасов. В то же время это не особо важно для бобовых. Если по окончании процесса сушки некоторые кусочки окажутся недостаточно высушенными, одной из причин этого может быть то, что они были накрыты другими кусочками.

В процессе сушки продукты теряют влагу и уменьшаются в объеме. Это позволяет сэкономить место при их хранении.

Нарезанные продукты следует перемешивать в процессе сушки, что обеспечит им равномерное просушивание. Для лучшего эффекта сушки можно совместить смену поддонов местами с перемешиванием каждые 2-3 часа. Перед тем, как перемешать продукты, выключите прибор, отсоедините его от электросети, снимите поддоны с основания. После того, как перемешаете продукты, соберите сушилку и продолжите процесс сушки.

#### ВРЕМЯ СУШКИ

Невозможно указать точное время сушки, необходимое для тех или иных продуктов, так как оно зависит от множества факторов:

- содержания влаги в продуктах (уровень влаги может сильно различаться в различных сортах одного вида продукта);
- степени зрелости продуктов;
- толщины или размеров кусочков;
- комнатной температуры и влажности;
- плотности продукта;
- плотности укладки продуктов в поддоны и т.д.

На время сушки всегда влияет то, какие продукты Вы выбираете. Имеет значение срок и условия хранения продуктов, то, как они были выращены и доставлены к Вам. С опытом Вы научитесь определять необходимое для сушки время во время нарезки овощей и фруктов и сможете сказать, какие продукты быстрее всего будут готовы, а на сушку каких потребуется больше времени. К примеру, очень сочные томаты, из-за большого содержания в них влаги требуют очень длительной сушки по сравнению с другими продуктами. А вот капуста, которая изначально не очень сочная, высушится достаточно быстро. По этой же причине сушка цитрусовых займет больше времени, чем сушка яблок.

Чтобы определить готовность продуктов, периодически отключайте прибор от электросети и снимайте секции. Проверку продуктов с высокой степенью влажности (сочные фрукты, мясо), следует начинать проводить часа через 4 после старта сушки. А проверку продуктов с низкой степенью влажности (лечебные травы, зелень) можно проверять на готовность через 2-3 часа. Вы достаточно быстро научитесь определять необходимое время сушки.

Важное замечание: продукты лучше пересушить, чем недосушить. Недосушенные продукты часто портятся. Пересушенные же продукты, которые кажутся ломкими или коричневыми, по-прежнему подходят для приготовления супов и выпечки. И хотя на их восстановление может уйти больше времени и потребоваться больше воды, на аромат и качество продуктов в целом это не влияет.

Рекомендуемые условия по подготовке продуктов и температурные режимы сушки продуктов указаны в таблице. Время сушки указано приблизительно и зависит от множества факторов, описанных выше. Обратите внимание на рекомендации по подготовке продуктов и свойства конечных сушеных продуктов, описанные в таблице. При этом Вы можете изменять их зависимости исходя из личного опыта и предпочтений.



**ДЛИТЕЛЬНОСТЬ СУШКИ РАЗЛИЧНЫХ ПРОДУКТОВ**

продукт	предварительная подготовка	показатель готовности продукта	температурный режим (зона терморегулятора)	продолжительность сушки, (часы)
<b>ФРУКТЫ И ЯГОДЫ</b>				
яблоко	- очистите, удалите сердцевину, нарежьте кусочками или дольками 5-8 мм толщиной	мягкий	III	6-9
груша	- очистите, удалите сердцевину, нарежьте кусочками или дольками 10 мм толщиной, или - разрезать грушу пополам/ на четвертинки, удалить сердцевину, бланшировать в кипящей воде 5-6секунд, остудить	мягкий	III	7-12
		мягкий		15-30
слива	- нарезать половинками, удалить косточку, выкладывать срезом вверх	мягкий	первые 3-4 часа далее II III	10-15
абрикос	- нарезать половинками, удалить косточку, выкладывать срезом вверх	мягкий	III	10-18
вишня	- сушить целиком, предварительно бланшировать 3-4сек. в содовом растворе ( 1/3 ч.л. пищевой соды на 1л кипятка)	твердый	III	20-40
виноград	- сушить на кисти, предварительно бланшировать 3-4сек. в содовом растворе ( 1/3 ч.л. пищевой соды на 1л кипятка), через 6 часов остудить на воздухе, ягоды снять с кисти, выложить на поддон, продолжить	мягкий	III	10-15
ягоды (малина, черника, смородина и др.)	- сушить целиком, выкладывать в один ряд на поддон, периодически помешивать деревянной лопаточкой	мягкий	III	9-15
клубника	- разрезать пополам	мягкий	II	10-13
персик, нектарин	- нарезать половинками, удалить косточку, можно также удалить кожицу, выкладывать срезом вверх	мягкий	III	10-15
бананы	- очистить, нарезать дольками до 5мм	хрупкий	II	9-15
ананас	- очистить, нарезать ломтиками или кубиками по 5-10 мм	жесткий	III	12-18
апельсиновая цедра	- нарезать длинными полосками	хрупкий	III	6-16
шиповник	- отсортировать по размеру, выложить в один ряд	твердый	III	6-10
<b>ОВОЩИ, ГРИБЫ, ЗЕЛЕНЬ</b>				
морковь	- очистить от кожицы, бланшировать в кипящей воде целиком 12-20 минут до полуготовности, нарезать брусками или кружочками до 3-5мм толщиной	твердый	III	6-9
свекла	- очистить от кожицы, бланшировать в кипящей воде целиком 20-30 минут до полуготовности, нарезать брусками или кружочками до 3-5 мм толщиной	твердый	III	8-16
белые корни (пастернак, петрушка, сельдерей)	- очистить от кожицы, мелких корешков, бланшировать, нарезать на ломтики до 3мм толщиной	хрупкий	III	5-9

продукт	предварительная подготовка	показатель готовности продукта	температурный режим (зона терморегулятора)	продолжительность сушки, (часы)
перец сладкий	- извлечь сердцевину, нарезать на полоски 5-8мм шириной	хрупкий	II	5-14
перец острый	- сушить целиком, плодоножку можно удалять после сушки	жесткий	III	8-14
баклажан/ тыква/ кабачок	- очистить от кожуры, нарезать кубиками или соломкой до 5мм толщиной. можно бланшировать 2-3 минуты в кипятке	мягкий	II	7-15
картофель	- нарезать кубиками, дольками или кружками, бланшировать в кипятке 8-10 минут	хрупкий	II	6-15
капуста	- нарезать на полоски 5-8 мм шириной, бланшировать в кипятке 2 минуты, охладить	мягкий	III	6-8
цветная капуста	- разделить на соцветия, порезать небольшими кубиками, бланшировать в кипятке 2 минуты, охладить	мягкий	III	6-8
лук репчатый	- снять кожицу, срезать шейку и донце, нарезать кружками, разделить на кольца	хрупкий	II	6-10
помидор	- снять кожицу, нарезать дольками или кольцами	твердый	II	9-12
зеленый горошек	- горошины извлечь из стручков, бланшировать 2-3 минуты в содовом кипящем растворе (на 1л кипятка - 5г пищевой соды), охладить	твердый	первые 2-3 часа I дать остыть 2ч II	6-10
чеснок	- очистить от чешуек, вымыть, зубцы разрезать пополам, выложить срезом вверх. Уже высушенный чеснок можно перемолоть в порошок для приправы к блюдам	хрупкий	II	8-10
грибы	- вымыть, снять кожицу, мелкие грибы сушить целиком, крупные - нарезать на полоски толщиной до 10мм	гибкий	II	5-9
зелень ( укроп, базилик, петрушка)	- зелень вымыть, дать стечь воде, нарезать или сушить целиком. На дно поддонов положить марлю, чтобы избежать попадания мелких частей в отделение с нагревательный элементом	хрупкий	I	2-4
лекарственные травы	- траву вымыть, дать стечь воде, нарезать или сушить целиком. На дно поддонов положить марлю	хрупкий	I	2-4
щавель	- листья тщательно вымыть, дать стечь воде, можно нарезать или сушить целиком	хрупкий	I	6-8

## ХРАНЕНИЕ СУШЕНЫХ ПРОДУКТОВ

Для сохранения продуктов свежими и готовыми к использованию в течении максимального времени важное значение имеют условия хранения сушеных продуктов.

Перед тем, как убрать продукты на хранение после сушки, подождите, пока они полностью остынут.

Сушеные продукты храните в сухом, прохладном, темном месте. Под воздействием тепла и света продукты могут испортиться. Идеальная температура хранения - 15-16 С. Также можно хранить сушеные продукты в морозильной камере, предварительно поместив их в герметичную упаковку.



Для хранения сушеных продуктов подходят любые чистые, воздухо непроницаемые, влагоустойчивые контейнеры. Хорошо для этого подходят плотные, застегивающиеся пластиковые пакеты. Максимально наполните каждый пакет, выдавите из него избыточный воздух, застегните. Наполненные пакеты можно сложить в металлические банки с крышками, например, банки от чая или кофе, чтобы уберечь продукты от насекомых. Также можно использовать стеклянные банки с плотно закрывающимися крышками. Продукты в них можно укладывать как в пакетах, так и без. Для хранения сушеных продуктов также подходят и качественные пластиковые контейнеры, если их крышки не пропускают воздух. Не следует хранить сушеные продукты в бумажных или матерчатых мешках, тонких пластиковых пакетах или емкостях без плотно закрывающихся крышек.

По возможности удалите весь воздух из контейнера для хранения и закройте его плотно. Не рекомендуется использование «дышащих» контейнеров или контейнеров с неплотно прилегающей крышкой.

Не рекомендуется хранить сушеные продукты в металлических емкостях.

Не рекомендуется хранить сушеные овощи и фрукты более одного года. Подписывайте дату сушки сушеных продуктов и потребляйте сначала продукты, которые были высушены раньше, а затем те, которые были высушены позже.

Сушеное мясо, птицу, дичь или рыбу не следует хранить более 3 месяцев в холодильнике или 1 года в морозильнике.

В течении нескольких первых недель проверяйте, не образовалась ли в контейнерах влага. Если это так, то это значит, что сушку необходимо проводить дольше. Также в процессе хранения в контейнерах может увеличиваться влажность из-за конденсата. В таком случае выложите продукты в поддоны для сушки и повторите процесс.

Рекомендуется сушить урожай летом, когда фрукты, овощи и ягоды свежие и оптимально подходят для этого. Ежегодно обновляйте запас сушеных продуктов.

Если на сушеных продуктах появилась плесень, это означает, что они не были высушены должным образом. Всегда выбрасывайте заплесневевшие продукты.

## ВОССТАНОВЛЕНИЕ СУШЕНЫХ ПРОДУКТОВ

Восстановление - это обратный сушке процесс, в результате которого продукты возвращаются в свое естественное состояние. Некоторые сушеные фрукты имеют отличный вкус и в высушенном состоянии, тем не менее, многие продукты Вам захочется сначала восстановить перед тем, как употребить в пищу.

Измельченные овощи, а также фрукты для печенья обычно не требуют восстановления. При необходимости вы можете побрызгать их небольшим количеством воды.

Чтобы восстановить овощи и фрукты, которые будут использоваться для приготовления суфле, пирогов и другой выпечки, теста или масла, добавьте 2 части воды к 3 частям (по объему) продукта.

Чтобы восстановить овощи и фрукты, которые будут использоваться для приготовления в жидкости, например, овощных гарниров, фруктовых десертов или компотов, добавьте 1-1,5 части воды к 1 части продукта. Для приготовления может потребоваться дополнительная жидкость.

Измельченные продукты восстанавливаются быстро. Обычно достаточно 15-30 мин. Кусочки овощей крупнее или фруктовые дольки, а также кубики мяса могут восстановиться за одну ночь, если положить их в воду и оставить в холодильнике. Если такой способ Вам не подходит, положите продукты в кипящую воду, снимите кастрюлю с плиты и дайте постоять 2-3 часа. Целые фрукты требуют больше всего времени для восстановления. Лучше всего оставлять их в воде на всю ночь.

Не выливайте жидкость, которая остается после восстановления, так как она имеет высокую питательную ценность. Мы рекомендуем заморозить эту жидкость, чтобы впоследствии использовать ее для приготовления супов, пастилы, пирогов, компотов.

Если Вы собираетесь добавлять сушеные овощи в супы, то нет необходимости восстанавливать их. Просто добавляйте сушеные овощи в суп за час до подачи на стол.

Не рекомендуется добавлять соль, специи, бульонные кубики или томатные продукты до того, как овощи полностью восстановятся или приготовятся. Перечисленные продукты негативно влияют на процесс восстановления.

Некоторые продукты восстанавливаются медленнее, чем другие. На восстановление моркови и фасоли требуется больше времени, чем на восстановление картофеля или зеленого горошка. Рекомендуем следовать следующему правилу: чем больше времени требуется на сушку продукта, тем больше времени понадобится на его восстановление.

Не следует использовать больше жидкости, чем это необходимо, так как в противном случае питательные вещества уйдут в избыточную воду. Положите сушеные продукты в емкость и залейте воды столько, чтобы покрыть продукты. При необходимости, если продукты впитают налитую воду, долейте воды еще.

## РЕКОМЕНДАЦИИ ПО СУШКЕ ОВОЩЕЙ

Сушеные овощи можно добавлять в супы, тушеные блюда, запеканки и пр. Их можно использовать практически всегда вместо свежих овощей. Сушеные овощи также ароматны и универсальны в использовании, как и сушеные фрукты.

Перед подготовкой овощей к сушке их следует тщательно вымыть холодной водой. После этого продукты необходимо почистить и при необходимости порезать.

Как правило продукты требуют незначительной предварительной подготовки к сушке. Однако имеется ряд исключений. Некоторые овощи, такие как лук, чеснок, перец, помидор и грибы могут быть подвержены сушке и впоследствии восстановлены без предварительной подготовки. Остальные овощи нужно бланшировать или подержать на пару перед сушкой. Во многих овощах содержатся ферменты, которые помогают им созревать. Эти ферменты остаются активными в продуктах и могут вызвать нежелательные изменения аромата. И хотя овощи, высушенные без предварительной обработки, могут сохранять свои полезные свойства в течении 3-4 месяцев, овощи, которые были подвергнуты тепловой обработке перед сушкой, восстанавливаются быстрее, хранятся дольше и в течении большего времени сохраняют свой аромат.

Лучший способ предварительной обработки овощей - обработка паром. В дуршлаг или на решетку пароварки выложите нарезанные или измельченные овощи в один слой до 2-3см высотой. Установите дуршлаг на кастрюлю, в которую была предварительно налита вода или решетку в пароварку. Вода не должна касаться овощей. В конце обработки овощи должны стать мягкими. Подготовленные овощи разложите на поддонах сушилки и начните их сушку. Картофель, зеленый горошек, цветную капусту, брокколи, стручковую фасоль рекомендуется бланшировать. Так как эти овощи часто используются в супах и тушеных блюдах, бланшировка поможет сохранить их естественный цвет. Опустите овощи в кастрюлю с кипящей водой на 3-5 минут. Затем слейте воду, стряхните остатки воды с овощей, разложите по поддонам сушилки. Хотя бланшировка продуктов требует меньше времени, чем обработка паром, во время бланшировки многие питательные вещества теряются. Не рекомендуется бланшировать измельченные овощи, которые могут перевариться во время процедуры. Бланшировать лучше овощи, нарезанные дольками. Не кладите более одного стакана овощей на 1 литр воды. Время на бланшировку занимает 1/3-1/2 от времени обработки паром.



## РЕКОМЕНДАЦИИ ПО СУШКЕ ФРУКТОВ

Сушеные фрукты имеют отличный вкус и высокую питательную ценность, они не содержат консервантов, и, что очень важно, их себестоимость не высока, если их сушить при помощи данной сушилки. Сушеные фрукты можно употреблять в пищу непосредственно или использовать для приготовления пастилы, а также добавлять в мороженое.

Любые фрукты перед сушкой следует вымыть, разделить пополам, при необходимости удалить сердцевину и косточки и порезать на кусочки или дольки.

Многие фрукты при сушке будут темнеть, при этом вкус, аромат и все полезные свойства в них сохранятся. Если Вас это смущает, то для того, чтобы фрукты не темнели, можно положить их на 2 минуты в раствор лимонного, ананасового или апельсинового сока или в раствор аскорбиновой кислоты. Свежевыжатые или бутилированные лимонный, ананасовый и апельсиновый соки идеально подходят для предварительной обработки фруктов из-за своего натурального сладкого вкуса. Ананасовый и апельсиновый сок можно использовать неразведенными, а лимонный лучше развести с водой в пропорции 1 к 8 (1 часть лимона к 8 частям воды). Однако существует вероятность, что вкус сока может перебить вкус фруктов и не всегда поможет в сохранении естественного цвета. Пробуйте различные соки и разводите их в различных пропорциях, чтобы получить наилучший результат. Экспериментируйте с временем обработки фруктов.

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПАСТИЛЫ

Пастила имеет множество имен - мармелад, смоква, фруктовые полоски и т.д. Она представляет собой фруктовое пюре, высушенное в виде тонких полосок или других форм. Пастила - вкусное и полезное блюдо. После того, как вы попробуете изготовленную собственными руками из свежих и качественных фруктов или ягод пастилу, Вы уже не захотите покупать что-либо подобное в магазине. Приготовление пастилы - прекрасный способ использовать перезревшие или избыточные фрукты, которые в противном случае испортятся.

Тщательно вымойте фрукты холодной водой, удалите из них сердцевину. При необходимости следует удалить кожуру, кожицу, косточки или семена. Для приготовления пюре используйте блендер. Пюре должно получиться однородным, мягким, но достаточно густым. Можно использовать один вид фруктов или комбинацию фруктов. Вы можете добавить в пюре мед, фруктовый сок или воду, но нужно помнить, что пюре не должно быть слишком жидким, так как в этом случае оно не сохранит форму полосок в сушилке. Во время приготовления пюре, пробуйте его на вкус, чтобы получить наилучший результат. Если пюре вкусное - пастила будет еще вкуснее! Не делайте пюре слишком сладким, так как во время сушки вкус и аромат станут более концентрированными.

Для приготовления пастилы рекомендуется использовать специальные поддоны, предназначенные для этой цели. Они кладутся на дно поддона для овощей и фруктов.

Если поддонов у Вас недостаточно, то можно для этой цели применить пищевую пленку, которую следует уложить на дно стандартного поддона. Единственное условие - нужно оставить в центре или с одного из краев незакрытое пространство для того, чтобы воздух циркулировал по сушилке. Если планируете использовать несколько поддонов, то следующий ставьте таким образом, чтобы пленка перекрывала противоположную сторону.

Если Вы готовите очень густое пюре, например, банановое, распылите небольшое количество растительного масла на поддон для пастилы или пищевую пленку. Когда



весь поддон для пастилы или пленка будет покрыта полосками из пюре, установите все поддоны на основание сушилки один на другой. Сушите полоски из пюре, пока по консистенции они не станут похожи на пастилу. Регулятор установите в III зону. Время около 4-8ч. Полоски должны легко отделяться от поддона или пленки. Храните пастилу в пищевой пленке или полиэтиленовых пакетах при комнатной температуре.

К пюре Вы также можете добавлять различные специи, измельченные орехи, кокосовую стружку. Для разнообразия можно сочетать в пюре несколько видов фруктов и ягод. Например, Вы можете приготовить пастилу из клубники и банана, из клубники и смородины, из персика и ананаса, из апельсина и ананаса, из абрикоса и ананаса, из малины и яблока, из малины, банана и кокоса, из смеси ягод, из яблок и ежевики, из яблок с добавлением корицы, из клюквы и апельсина с добавлением кокоса и т.п.

## РЕКОМЕНДАЦИИ ПО СУШКЕ МЯСА, ПТИЦЫ, РЫБЫ

Сушеное мясо идеально подходит для того, чтобы брать его с собой в поход или на пикник. После восстановления оно по вкусу напоминает свежеприготовленное.



Внимание! За исключением вяленого мяса, любое мясо, рыба и птица нуждаются в предварительной подготовке для обеспечения безопасности здоровья потребителей продуктов. Несоблюдение рекомендаций по подготовке мяса, рыбы и птицы может привести к пищевому отравлению!

### ПОДГОТОВКА МЯСА И ДИЧИ К СУШКЕ

Выбирайте постное мясо без жира. Перед сушкой мясо следует замариновать, чтобы придать ему дополнительный аромат и сделать его более нежным. В состав маринада обязательно должны входить соль, которая удалит из мяса лишнюю влагу и увеличит срок его хранения. В состав маринада не должно включаться какое-либо растительное масло. В большинстве случаев маринад включает в себя какую-либо кислоту (к примеру, уксус или томатный соус), так как кислота разрушает волокна мяса и делает его нежнее.

Чтобы получить очень тонкие кусочки рекомендуется нарезать частично мороженое мясо. Если Вы сушите мясо или дичь, чтобы потом использовать его в тушеных блюдах, супах и др., обязательно приготовьте его перед сушкой. Готовое мясо нарежьте на небольшие кубики и положите на поддоны сушилки. Сушите пока вся влага не испарится - на это потребуется 2-8 часов.

Когда Вам нужно будет добавлять сушеное мясо в блюда, вначале восстановите его, положив в воду или бульон на полтора часа или более. Мясо должно стать нежным и приобрести тот же размер, что имело перед сушкой. Говядину выбирайте постную. Лучше использовать вырезку, боковую часть или крестец, чем шею, лопатку или ребра.

### ПОДГОТОВКА ПТИЦЫ К СУШКЕ

Перед сушкой мясо птицы следует обязательно приготовить. Рекомендуется готовить его на пару или пожарить. Грудки цыпленка более постные, чем темное мясо.

### ПОДГОТОВКА РЫБЫ К СУШКЕ

Перед сушкой рекомендуется приготовить на пару или запечь рыбу в духовке (запекать в течение 20 минут при температуре 200 С или до готовности). Для сушки лучше подходят камбала и морской язык.

## 9

**ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ. ЧИСТКА И УХОД**

Сушилка для овощей и фруктов не требует специального технического обслуживания при условии сохранения его от механических повреждений и содержания в чистоте поверхностей прибора.

**ЧИСТКА И УХОД**

Перед очисткой прибора убедитесь, то он отключен от электросети и дайте ему полностью остыть.

Вымойте верхнюю крышку и поддоны для продуктов теплой мыльной водой, после чего протрите сухим, чистым полотенцем.

Основание корпуса и металлический диск с отверстиями для воздуха протрите мягкой слегка влажной тканью.

Не используйте жесткие губки, абразивные и агрессивные чистящие средства, чтобы не повредить поверхность.

Никогда не погружайте сушилку для овощей и фруктов целиком в воду или другую жидкость.

Не мойте части сушилки в посудомоечной машине, так как это может привести к деформации пластиковых деталей.

После очистки дать всем элементам прибора полностью высохнуть, затем сушилку можно собрать и использовать снова.

## 10

**ПРАВИЛА ХРАНЕНИЯ И ТРАНСПОРТИРОВАНИЯ**

Отключите сушилку от электросети и дайте ей полностью остыть.

Выполните все требования раздела «Чистка и уход».

Храните прибор в сухом, недоступном для детей месте, при комнатной температуре, при отсутствии кислотных и других паров, вредно действующих на материалы, во входящем в комплект сумке-мешке, в оригинальной, закрытой упаковке.

Не ставьте на коробку с прибором тяжелые предметы.

При транспортировке и хранении запрещается подвергать прибор механическим воздействиям, которые могут привести к повреждению прибора и/или нарушению целостности упаковки.

**УТИЛИЗАЦИЯ**

Данный прибор спроектирован и изготовлен из высококачественных материалов и компонентов, которые можно утилизировать повторно.

Если товар имеет символ с зачеркнутым мусорным ящиком на колесах, это означает, что товар соответствует Европейской директиве 2002/96/ЕС. Ознакомьтесь с местной системой раздельного сбора электрических товаров. Соблюдайте местные правила.

Утилизируйте старые приборы отдельно от бытовых отходов. Правильная утилизация Вашего прибора позволит предотвратить возможные отрицательные воздействия для окружающей среды.

Перед сдачей Вашего прибора во вторсырье выведите его из строя, срезав шнур, чтобы избежать злоупотреблений.





## 11

## ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Сушилка для овощей и фруктов является надежным электрическим прибором, не требующим периодических ремонтных работ. В случае неисправностей в работе прибора, ремонт осуществляется специалистами сервисных центров.

В случае, если работа прибора по Вашему мнению отличается от нормальной, для поиска и устранения неисправности выполните следующие действия:



**Внимание!** Однозначными признаками неисправности прибора являются признаки температурной деформации основания корпуса прибора, появление запаха гари, дыма, интенсивное свечение нагревательного элемента, заметное через вентиляционные отверстия в металлическом диске, закрывающем основание корпуса прибора. При появлении этих признаков немедленно отключите прибор от электрической сети и обратитесь в сервисный центр.

1. Приобретенное Вами изделие имеет гарантийный срок - один год со дня покупки и срок службы - семь лет со дня изготовления.

2. Удовлетворение законных требований потребителя распространяется на изделия, используемые только для личных, семейных, домашних нужд, а также нужд, не связанных с осуществлением предпринимательской деятельности. Использование оборудования не по прямому назначению, промышленное использование, а также использование изделия в офисах, предприятиях сферы обслуживания, общественного питания, здравоохранения, просвещения и т.п. не предусмотрено. В случае такого использования изготовителем устанавливается гарантийный срок три месяца, а срок службы изделия - один год.

3. Продавец обязан при Вас заполнить гарантийный талон. В нем не должно быть исправлений и обязательно должна содержаться следующая информация:

- дата продажи, наименование и штамп торговой организации, печать продавца;
- модель и серийный номер изделия.

4. Обязательно сохраняйте гарантийный талон, кассовый или товарный чек на проданное изделие, квитанцию на услуги по доставке и установке, доработки внутриквартирных коммуникаций, а также любые другие документы, относящиеся к гарантийному или иному техническому обслуживанию изделия.

5. В случае необходимости проверки качества изделия владелец имеет право передать изделие в сервисный центр. В случае вызова мастера для проверки качества изделия, в результате которого выявилось отсутствие недостатка, диагностика и транспортные услуги оплачиваются отдельно по прейскуранту сервисного центра.

6. Любые претензии в части, касающейся вопросов качества изделия рассматриваются только после проверки качества изделия представителем авторизованного сервисного центра.

7. Изготовитель не несет какой-либо ответственности за любой ущерб, нанесенный потребителю, в случае несоблюдения последним требований изготовителя, указанных в данном талоне и руководстве по эксплуатации.

**Завод-изготовитель:**

ООО «Новатек»

Россия, 385100, Республика Адыгея, а. Тахатамукай, ул. Братьев Заема, д. 12

Телефон горячей линии: 8-800-200-46-36, e-mail: [info@re-nova.com](mailto:info@re-nova.com)



### Гарантийное обслуживание не производится в следующих случаях:

1. Несоблюдения требований изготовителя, указанных в гарантийном документе.
2. Несоблюдения правил эксплуатации, указанных в Руководстве по эксплуатации изделия.
3. Несоблюдения правил установки.
4. Отсутствия оригинального гарантийного талона.
5. При отсутствии в гарантийном талоне сведений о дате продажи, наименовании торговой организации, подписи продавца, модели и серийного номера изделия.
6. Внесении любых изменений и исправлений в гарантийный талон.
7. Ремонта не уполномоченными на это лицами, если этот ремонт стал причиной выхода изделия из строя.
8. Разборки изделия, изменения конструкции и других, не предусмотренных Руководством вмешательств.
9. Необходимости замены съемных пластиковых деталей (съемных поддонов, верхней крышки, указателей, поддона для пастилы), а также мешка для хранения. Гарантия не распространяется на градусник-наклейку, который не является термометром и не служит для определения точной температуры. Он предназначен для цветовой индикации процесса сушки продуктов, а также для украшения прибора. Градусник-наклейка, как и любая наклейка не является частью электроприбора и не влияет на процесс сушки продуктов.
10. Неправильного пользования расходными материалами или использования расходных материалов, не пригодных для данного изделия.
11. Неисправностей и повреждений, вызванных экстремальными условиями и действиями непреодолимой силы (пожар, стихийные бедствия и т.п.).
12. Небрежным хранением и/или небрежной транспортировкой владельцем, транспортной, торговой или сервисной организацией. В данном случае владельцу следует обратиться с претензией к организации, оказавшей данную услугу.
13. Повреждений (отказов) изделия или нарушения ее нормальной работы, вызванных животными или насекомыми.
14. Включения изделия в электрическую сеть с недопустимыми параметрами.
15. Использования изделия в целях, для которых оно не предназначено.
16. Изготовитель не принимает претензий на следующие виды неисправностей: механические повреждения (царапины, трещины, сколы), потеря товарного вида вследствие воздействия химических веществ, попадания во внутренние рабочие объемы посторонних предметов, жидкостей, термические и другие подобные повреждения, которые возникли в процессе эксплуатации и не связанные с перегревом прибора.

## ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

Тип изделия:	<input type="text"/>
Марка:	<input type="text"/>
Модель:	<input type="text"/>
Серийный номер:	<input type="text"/>
Дата продажи:	<input type="text"/>

### СВЕДЕНИЯ О ПРОДАВЦЕ

Название магазина:	<input type="text"/>	Подпись продавца:
Адрес:	<input type="text"/>	
Телефон:	<input type="text"/>	

Место для  
печати продавца

ФИО владельца:	<input type="text"/>
Адрес:	<input type="text"/>
Телефон:	<input type="text"/>

Получение исправного изделия подтверждаю.  
С условиями гарантии ознакомлен и согласен.

\_\_\_\_\_  
Подпись покупателя:



## СПИСОК АВТОРИЗОВАННЫХ СЕРВИСНЫХ ЦЕНТРОВ

Город	Название	Адрес	Телефон
<b>Северо-Западный федеральный округ</b>			
г. Архангельск	«Сервисный Центр «Мир»	163045, ул. Гагарина, 1	Тел.: +7(8182) 275-510, 278-066
г. Великий Новгород	Сервис-Орбита, ООО «ТКТ»	173025, ул. Кочетова, 23А	Тел.: +7(8182) 94-69-54, 94-69-55
г. Вологда	«Рембыттехника» ИП Острожский	160019, пр. Чернышевского, 65	Тел.: +7(8172) 54-21-54, 70-03-45
г. Санкт-Петербург	«Евросервис XXI»	192174, пр. Буховской обороны, д. 197, пр. Московский, д. 155	Тел.: +7(812) 600-11-97
г. Псков	ООО «Ремонт и сервис»	180006, ул. Труда д. 11	Тел.: +7(8112)538-650, 538-630
<b>Центральный федеральный округ</b>			
г. Белгород	«Бел-Сервис»	308015, ул. Сумская, д. 22	Тел.: +7(4722) 30-07-22
г. Брянск	ИП Строило О. В.	241004, пр-т Московский, д. 138а	Тел.: 8-953-2985901, (4832)699256
г. Воронеж	«Орбита-Сервис»	394030, ул. Донбасская, д. 1 394000, пр. Ленинский, д. 130	Тел.: +7(473) 235-58-30 Тел.: +7(473) 290-88-78
г. Иваново	«Спектр-Сервис»	153025, ул. Дзержинского, д. 45/6	Тел.: +7(4932) 33-52-49, 33-52-36
г. Кострома	«Кристалл Сервис Быт»	156002, ул. Федосова, д. 22 а	Тел.: +7(4942) 300-107, 63-97-23
г. Курск	«Первая Сервисная Компания»	305004, ул. Садовая, д. 5	Тел.: +7(4712) 51-45-75
г. Липецк	«Фалиум»	398016, ул. Космонавтов, д. 8	Тел.: +7(4743) 340-713, 353-757
г. Москва	«Рида»	125239, ул. Котлевская, д. 16, корп. 2	Тел.: +7(495) 450-64-51
г. Орел	ИП Вильямс С.М.	302030, ул. 2-я Курская, д. 3	Тел.: +7(4862) 73-41-51
г. Рязань	«Техносервис»	152935, ул. Мотостроителей, д. 21	Тел.: +7(4855) 24-31-21, 25-14-88, 22-04-77
г. Рязань	«PROсервис»ООО	390029, ул. Чкалова, д. 48Г	Тел.: +7(4912)51-01-50, 52-62-50
г. Смоленск	«ПП «ПЛАИС»»	СЦ «РУБИН»- ул. 25 Сентября, д. 50	Тел.: +7(4812)622979, (915)6455633
г. Тамбов	«ВЕГА- ТамбовСервис»	392014, ул. Кивадзе, д. 69	Тел.: +7(4752) 73-94-01
г. Тула	«Рембыттехника»	300045, ул. Кауля, д. 16	Тел.: +7(4872) 37-30-23, 70-21-13
<b>Южный федеральный округ</b>			
г. Ассад	«Nova-Сервис»	г. Ассад, пр. Ленина, д. 43 строение 9	Тел.: +7(863) 210-41-32
г. Ассад	«ОСРС-Сервис»	ул. Чапаева д. 175	Тел.: +7(898-63)2868, 8928-2968868
г. Астрахань	«Хайтек-Сервисный центр»	414022, ул. Н. Островского, д. 148 а, оф. 202	Тел.: +7(8512) 63-25-53, 8-905-361-34-96
г. Батайск	«Корпорация Эверест»	346880, ул. Комсомольская, д. 72	Тел.: +7(86354) 6-24-24, 5-89-80
г. Волгоград	«МастерКласс»	ул. Елецкая, д. 173	Тел.: +7(8442) 97-50-10
г. Волгоград	ИП Спицина Р.А.	400486, ул. Томская, д. 4а	Тел.: +7(8442) 98-16-47, 53-06-04
г. Дербент	«Эксперт+»	368600, ул. Генриха Гасанова, д. 5в	Тел.: 8928-0646768, 8903-4319313
г. Ейск	«АСЦ Техносервис» ИП Насибулин	353660, ул. Пушкина, д. 84	Тел.: +7(86132) 2-11-71, 3-66-02
г. Камышин	«Альфа»	403874, ул. Ленина, д. 6 В	Тел.: +7(8445) 79-17-43
г. Карабулак	«Ингетхсервис»	ул. Джабалиева, д. 157	Тел.: +7(8734) 44-42-44
г. Краснодар	«Юэти-сервис»	ул. Сормовская, д. 7/8	Тел.: +7(865) 45-67-333
г. Краснодар	«БАТ-Сервис»	ул. Белозерная, д. 1/1	Тел.: +7(961) 6019222, (818)1020010
г. Минеральные Воды	КМВ Сервис	357201, ул. Комсомольская, д. 1	Тел.: 8-928-0110543
г. Майкоп	«Рембыттехника»	385000, ул. Курганная, д. 328	Тел.: +7(8772) 53-13-20, 53-06-39
г. Махачкала	«Саида-Сервис» ИП Джабраилов	367026, ул. Шамиля, д. 95Б	Тел.: +7(8722) 93-46-26
г. Новошахтинск	ИП Яковлев Д.Д.	346900, ул. Базарная, д. 24 а	Тел.: +7(86369) 3-74-75
г. Пятигорск	ИП Остроушко Л.В.	ИП Остроушко Л.В.	Тел.: +7(8793) 31-96-67
г. Ростов-на-Дону	«Мастер»	344065, ул. 50 лет Ростовельмаша, д. 1	Тел.: +7(863) 219-21-12, 8-800-100-21-52
г. Симферополь	«Вител-Телемир»	ул. Ковальная, д. 72	Тел.: +7(3652) 69-07-78
г. Ставрополь	«Техно-сервис»	ул. 7-я Промышленная, д. 6	Тел.: +7(8652) 39-30-30
г. Черкесск, КЧР	«Кавказ-Сервис» ИП Эдиев А.Х.	ул. Патигорское шоссе, д. 13	Тел.: +7(928) 3852242 (21)
<b>Приволжский федеральный округ</b>			
г. Бугуруслан	ИП Покрынина В.И.	461630, ул. Транспортная, д. 2	Тел.: +7(35352) 323-98
г. Бузулук	«Юг-Сервис»	461040, ул. Суварова, д. 36	Тел.: +7(35342) 5-57-74
г. Ижевск	«Аргус-Сервис»	426010, ул. Азина, д. 4	Тел.: +7(3412) 71-98-00, 30-79-79
г. Йошкар-Ола	«Позитрон»	424007, ул. Строителей, д. 54А	Тел.: +7(8362) 45-00-45, 66-06-61
г. Казань	СЦ «Ремонт и сервис»	ул. Луговая, д. 1	Тел.: +7(843) 239-02-12
г. Казань	«Эксперт»	пр-т Ибрагимова, д. 3220	Тел.: +7(843) 240-64-94
г. Канаш, р. Чувашия	ИП Дмитриев Ю.С.	429330, ул. Попева, д. 20	Тел.: +7(88353) 4-16-19
г. Киров	«Квадрат Сервис»	610046, Хлебозаводский проезд, д. 3	Тел.: +7(8332) 754-555
г. Нижний Новгород	«Гарант-Сервис»	603146, ул. Заварская, д. 18	Тел.: +7(831) 412-36-01, 416-31-41, 416-31-51
г. Оренбург	«Тино-Сервис»	460000, ул. Комсомольская, д. 16	Тел.: +7(3532) 58-62-13, 77-67-64, 78-15-82
г. Оренбург	ИП Бабина Т.В.	ул. Космическая, д. 4	Тел.: +7(3532) 36-87-84
г. Орск	«Айсберг-сервис плюс»	ул. Волкова, д. 2	Тел.: +7(3537) 351-318, 279-183
г. Пенза	«Орбита-Сервис»	440061, ул. Мирская, д. 17	Тел.: +7(8412) 940-445, 49-70-87
г. Пермь	«Сатурн-Сервис»	614070, б-р Гагарина, д. 24	Тел.: +7(342) 228-0-228, 218-26-86
г. Самара	ИП Деминьян А.Н.	433011, ул. Бийская, д. 52 оф. 8	Тел.: +7(846) 931-95-46
г. Саратов	«Трансервис-Саратов»	ул. 3-я Дачная, ост. ТД "ЦП-Повольные"	Тел.: +7(8452) 35-11-80, 55-43-63
г. Серган	ИП Курникова	607511, Нижегородская обл., г. Серган, ул. Свердлова, д. 2Б	Тел.: 9-905-196-24-74
г. Сызрань	«Радуга»	446001, ул. Победы, д. 16	Тел.: +7(8464) 33-17-62
г. Ульяновск	«Новый мир-Сервис»	432063, 2-й переулок Кирова, д. 3	Тел.: +7(8422) 72-45-22, 32-44-99
г. Уфа	«Бюрос-Сервис»	ул. Королева, д. 6/1	Тел.: +7(347) 236-57-07

Город	Название	Адрес	Телефон
<b>Уральский федеральный округ</b>			
г. Артемовск	«Мастер» ИП Денисенкова М.П.	ул. Кубышева, д. 2А	Тел.: +7(34363) 2-46-65
г. Екатеринбург	«Нода-сервис»	ул. Донская, д. 31	Тел.: +7(343) 225-74-05, 379-29-74
г. Екатеринбург	«Мастер Е»	ул. Техническая, д. 34	Тел.: +7(343) 219-25-22
г. Ишим	ИП Черногор А.А.	627754, ул. М. Садовая, 207 а	Тел.: +7(34551) 76-474, 605-11
г. Курган	«СМС-Сервис» ИП Мухин А.Б.	640023, 6а микр., д. 11, оф. 10	Тел.: +7(3522) 47-27-25
г. Тюмень	«Канифоль»	625018, ул. Николая Зелинского, д. 24	Тел.: +7(3452) 47-35-69, 8-904-499-49-09
г. Челябинск	«Рембытехника»	454008, ул. Производственная, д. 8 Б	Тел.: +7(351) 23-93-93, 23-93-934
г. Магнитогорск	«Электрон-Холод»	455037, пр. Ленина, д. 98/1	Тел.: +7(3519)352474, 422216
г. Шадринск	ИП Шаньгина Н.В.	641870, ул. Свердлова, д. 107	Тел.: +7(35253) 35-3-32
<b>Сибирский федеральный округ</b>			
г. Абакан	«HomeLife»	пр. Дружбы Народов, д. 29	Тел.: +7(9632)01-53-12
г. Ангарск	«Новосиб»	290 квартал, строение 1/2	Тел.: +7(983)448-37-67
г. Барнаул	«Китех»	ул. Власинская, д. 49/А корп.Ж	Тел.: +7(3852) 31-99-12
г. Иркутск	«Альфа-Сервис»	644007, пер. Мопра, д. 1 а	Тел.: +7(3952) 79-91-50
г. Иркутск	«Профи Сервис»	ул. Карла Маркса, д. 29/8	Тел.: +7(950) 102-06-94
г. Канск, Красноярский кр.	«Электроника плюс»	663614, ул. Яковенко, д. 74	Тел.: +7(39161) 2-33-52, 3-87-90
г. Куйбышев, Новосиб. об.	«Техно-Сервис»	632385, ул. Гуляева, д. 116	Тел.: +7(383) 62-67-64, 8(913)455-96-44
г. Кемерово	«Комон»	650001, ул. Потемкина, д. 8	Тел.: +7(3842) 25-50-12
г. Кемерово	«Мастер»	650024, ул. В. Волошинский, д. 4	Тел.: +7(3842) 38-19-43
г. Красноярск	«Горд мастеров»	660018, ул. Высотная, д. 9г	Тел.: +7(3912) 05-47-47 доб. 105,106
г. Новокузнецк	«Сибсервис»	654066, ул. Грдины, д. 18	Тел.: +7(904) 967-92-92
г. Новосибирск	«Керамика»	ул. Воинская, д. 63/3	Тел.: +7(3832) 10-59-49
г. Новосибирск	«К-техника»	630015, ул. Королева, д. 17 а	Тел.: +7(383) 334-05-30
г. Новосибирск	«Рембытехника»	ул.Фабричная, д. 16	Тел.: +7(383) 255-25-65
г. Омск	«Гарантийная Мастерская»	644001, ул. Б. Хмельницкого, д. 130	Тел.: +7(3812) 36-42-02
г. Омск	«Сервисный Центр «ТЕХНО»	ул. Запорожская, д. 1	Тел.: +7(3812) 30-80-01
г. Томск	«ГлавБытСервис»	634021, ул. Некрасова, д. 12	Тел.: +7(3822) 26-68-65, 26-64-62
г. Улан-Удэ	«Морозы»	670000, пр. Строителей, д. 72	Тел.: +7(3012) 573-110, 244-123
г. Улан-Удэ	«Электрон»	ул. Тракторная, д. 14	Тел.: +7(3012) 55-17-45
г. Улан-Удэ	«СТ-Сервис»	пр. Автомобилистов, д. 5	Тел.: +7(3012) 29-77-99
г. Усть-Илимск	ИП Орел	ул. Советская, д. 96	Тел.: +7(4334) 33-53-05
г. Чита	«Юникс»	ул. Шилова, д. 100	Тел.: +7(3022) 32-55-00
г. Чита	ИП Жарков А.А.	ул. Смоленская, д. 108	Тел.: +7(924) 509-09-71
<b>Дальневосточный федеральный округ</b>			
г. Арсеньев	ИП Никитин А.В.	ул. Вокзальная, д. 57	Тел.: +7(4236) 13-34-52, 13-34-53
г. Белогорск	«Рембытсервис»	676850, ул. Ленина, д. 43	Тел.: +7(914) 390-22-16
г. Благовещенск	«Технополис-Сервис»	ул. Чайковского, д. 7	Тел.: +7(4162) 360-260, 30-00-46, 53-49-45
г. Благовещенск	«Домовенок»	ул. Воронкова, д. 21	Тел.: +7(4162) 21-27-23
г. Владивосток	«Грант-Прим-Сервис»	ул. Пушкинская, д. 48	Тел.: +7(4232) 26-80-25, 26-51-48
г. Комсомольск-на-Амуре	«Гамбита»	681035, ул. Ленина, д. 76/3	Тел.: +7(4217) 59-56-51
г. Находка	«21 век»	692900, ул. Молодежная, д. 9	Тел.: +7(4236) 62-06-70
г. Уссурийск	«Техносервис»	692519, ул. Советская, д. 9	Тел.: +7(4234) 33-51-80
г. Хабаровск	«Эталон-ДВ»	6880000, ул. Иртышская, д. 17	Тел.: +7(4212) 54-00-44
г. Хабаровск	«Энка Техника»	690007, ул. Волочевская, д. 8	Тел.: +7(4212) 23-33-33

Дополнения и изменения в списке АСЦ можно увидеть на сайте [www.re-nova.com](http://www.re-nova.com)





