PROFIT M

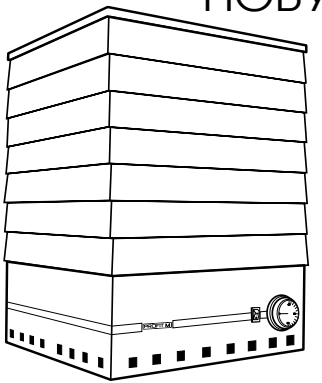
КЕРІВНИЦТВО З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

ЕЛЕКТРО

СУШКА

ПОБУТОВА



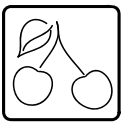


модель:

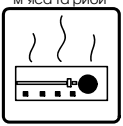
ЕСП - 01

35 літр

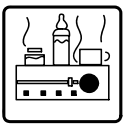
3 в одному



для сушки овочів,фруктів, м´яса та риби



для обігріву примішення



для підігріву дитячого харчування

PROFIT M

1. ПРИЗНАЧЕННЯ.

1.1. Електросушка побутова призначена для сушіння овочів, фруктів, ягід, грибів, лікарських рослин, а також інших продуктів рослинного походження.
1.2. Електросушка може використовуватися для сушіння сухарів, домашніх макаронних виробів, а також дозволяє сушити і в'ялити рибу та м'ясо.
1.3. Електросушку побутову можна використовувати як обігрівач приміщення. Для цього необхідно зняти лотки.
1.4. Для підтримки сталої темератури дитячого харчування, каші чи молока, необхідно зняти верхні лотки, залишивши тільки нижній та встановити потрібну температуру на терморегуляторі.

2. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ.

2.1. Сушарка живиться від мережі змінної напруги 220±10%В, при частоті 50Гц.
2.2. Споживча потужність - 825Вт.
2.3. Об'єм сушильної камери, л: 35
2.4. Максимальна температура повітря на нижньому лотку досягає 90^0С.
2.5. Підтримка температури повітря відбувається автоматично за допомогою терморегулятора.
2.6. В залежності від виду продуктів, ефективність сушіння може досягати 80% від маси продуктів при температурі сушіння від 20^0С до 90^0С і часу сушіння від 2 до 20 годин.
2.7. Габаритні розміри: 360х455мм
2.8. Вага сушарки: 10 кг.
2.9. Гарантійний термін - 2 роки.

3. КОМПЛЕКТУЮЧІ.

До комплекту електросушки входять:

- сушарка	1шт.;
- керівництво з експлуатації	1шт.;
- коробка пакувальна	1шт.;
- лотки	7шт.

4. ВИМОГИ ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.

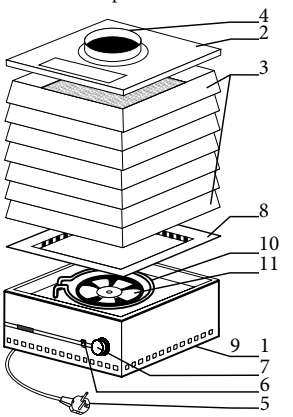
4.1. Електробезпека забезпечується конструкцією сушарки.
4.2. Сушарка відноситься до побутових приладів, працюючих під наглядом.
4.3. Не вмикайте сушарку в електромережу при наявності механічних пошкоджень блока тепловентилятора та зовнішньої ізоляції шнура живлення та вилки.
4.4. Не завантажуйте продукти в сушарку після їх миття до повного стікання води.
4.5. У випадку раптової зупинки електровентилятора від'єднайте сушарку від електромережі.
4.6. Забороняється відкривати корпус блока, чи виконувати ремонт при увімкнутій електросушці.
4.7. Даний прилад не призначений для дітей, та людей у яких є фізичні, нервові чи психічні відхилення або недостатньо досвіду чи знань.

УВАГА!

1. Не вмикайте сушарку в електромережу після перебування її на холоді (менше +5°С), до прогріву при кімнатній температурі не менше 1-ої години .
2. З метою забезпечення електробезпеки, електро сушку підєднують до електромережі з заземленням.
3. Акуратне користування електро сушаркою і суворе дотримання усіх вимог керівництва, значно збільшить термін експлуатації.
4. Електросушка обов'язково повинна підключатися до електромережі з заземленням.
5. Не ставити на швидкозаймисті поверхні.
6. Не ставити поблизу швидкозаймистих предметів.
7. Не залишати без нагляду.

ЕЛЕКТРОСУШКА ПОБУТОВА

1. - блок тепловентилятора
2. - кришка
3. - лотки
4. - перехідник (фланець витяжний)
5. - шнур живлення з ел. вилкою
6. - клавішний вмикач
7. - терморегулятор
8. - тенозахисний лоток
9. - запобіжник
10. - ТЕН
11. - вентилятор



5. ПІДГОТОВКА ДО РОБОТИ ТА ПОРЯДОК ДЇЇ.

5.1. Зніміть кришку та лотки з блока тепловентилятора, ретельно помийте їх у теплій воді, використовуйте мило господарське або спеціальні миючі засоби. Підсушіть лотки на відкритому повітрі.
5.2. До початку сушіння якого-небудь продукту, ознайомтесь з рекомендаціями по застосуванню, вказаному в Додатку А.
5.3. Розкладіть продукти для сушки в лоток в один рядок так, щоб залишалося вільне місце для проходження повітря знизу догори на наступний лоток. Встановіть лотки на блок тепловентилятора та закрийте кришку.
5.4. Ручку терморегулятора встановіть в положенні шкали температури, при якій рекомендується виконувати сушку продуктів.
5.5. За допомогою вилки шнура живлення увімкніть сушарку. При цьому запрацює вентилятор, а після прогріву на протязі 10-15 хв., з отвору в кришці почне виходити тепле повітря, температура якого поступово буде підніматися.
5.6. Для рівномірного та кращого сушіння продуктів рекомендується міняти лотки між собою під час сушіння.

6. ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ПРАВИЛА ЗБЕРІГАННЯ.

6.1. Сушарка не потребує спеціального обслуговування, умов та догляду для запобігання від різного виду пошкоджень, забруднень поверхні кришки, лотків і блока.
6.2. Не дозволяється протирати та проводити очищення сушарки з використанням розчинників та інших пластмасорозчинних рідин. Мити належить тільки теплою водою з використанням миючих засобів та м'якої тканини.
6.3. Електросушку зберігайте в сухому, захищеному від прямих сонячних променів місці, при температурі навколишнього середовища від +5º С до +40ºС та відносною вологістю повітря не більше 80%.
6.4. Не зберігайте сушарку і не експлуатуйте її поблизу електро та газових плиток, прасок і т.д.

7. МОЖЛИВІ ПОЛОМКИ ТА ЗАСОБИ ЇХ УСУНЕННЯ.

7.1. Можливі поломки, причини їх виникнення та засоби усунень поломок вказані в таблиці 1.

таблиця 1, Додаток А

Можливі несправності	Причина	Засіб усунення
Еленктросушка не працює	Відсутнє живлення	Переконайтеся, що сушарка підключена до мережі і конакт щільний. Переконайтесь, що розетка справна.
	Перегорів запобіжник	Замінити запобіжник.
Еленктросушка не нагрівається. Вентилятор не працює	Обрив дроту всередині пристрою, згорів ТЕН або непрацює терморегулятор.	Зверніться у сервісний центр виробника
Еленктросушка нагрівається . Вентилятор не працює.	Електродвигун вийшов зладу, або вентилятор заблокований сторонн ім предметом	Негайно вимкніть пристрій і від'єднайте його від електромережі. 1. Переконайтесь що сторонні предмети не перешкоджають руху лопастейвентилятора (можливо туди потрапили шмаочки сушених продуктів). Зніміть падставку електросушки і видаліть сторонні предмети. Якщо вентилятор як і раніше не працює, зверніться у сервісний центр виробника.

Примітка. Всі роботи проводьте при відключенні від мережі.

таблиця 1, Додаток А

Можливі несправності	Причина	Засіб усунення
		2. Якщо в середину електросушки потрапила вода, негайно вимкніть з електромережі прилад і дайте висохнути.
Сушіння відбувається занадто повільно	1.Секції сушарки переповнені. 2.Вентилятор заблокований або занадто повільно обертається. 3. Неправельно встановлені лотки.	Повітря повинно вільно циркулювати між лотками сушарки. 1. Кладіть в секцію менше продуктів і правильно їх розподіляйте 2. Переконайтеся що сторонні предмети не перешкоджають руху лопастей вентилятора (можливо туди потрапили шматочки сушених продуктів). Зніміть підставку з сушарки і видаліть стороні предмети. Якщо вентилятор як і раніше погано працює, зверніться у сервісний центр виробника. 3. Зберіть правильно лотки.
Продукти сушаться нерівномірно	Продукти різної товщини. Фрукти розрізняються по стиглості.	Переконайтеся, що всі шматочки продуктів сушіння мають однако-

Примітка. Всі роботи проводьте при відключенні від мережі електропостачання

таблиця 1, Додаток А

Можливі несправності	Причина	Засіб усунення
	Лотки не міняються місцями. Лотки сушарки переповнені.	вий розмір. У процесі сушіння міняйте лотки місцями один або два рази. Зменшіть кількість продуктів для кращої циркуляції повітря.
Сильно шумить двигун / вентилятор	У вентилятор потрапили сторонні предмети. Підшипники двигуна зношені.	Переконайтесь що сторонні предмети не перешкоджають руху лопастей вентилятора (можливо туди потрапили шматочки сушених продуктів). Зніміть підставку електросушарки і видаліть сторонні предмети. Якщо вентилятор як і раніше погано працює, зверніться у сервісний центр виробника.

Примітка. Всі роботи проводьте при відключенні від мережі електропостачання

PROFIT M

8. ГАРАНТІЇ ВИРОБНИКА.

8.1. Гарантійний термін експлуатації електросушки 24 місяці з дати продажу.
Якщо дату продажу встановити неможливо , то гарантійний термін - 24 місяці -
рахується з дати виготовлення.
Протягом гарантійного терміну підприємство-виробник зобов'язується безкоштовно робити ремонт або заміну несправної електросушки, якщо споживачем не були порушені умови зберігання, транспортування, експлуатації .
8.2. Гарантійний ремонт проводиться заводом - виробником.
Якщо відмовила електросушка, звертайтесь безпосередньо до виробника. У разі виявлення недоліків в роботі, електросушку можна відправити на завод-виробник за адресою: Україна , 80354 , Львівська обл., Жовківський р-н.,
с.Стара Скварява, вул.Б.Хмельницького 117, ТзОВ «Профіт М«., тел.: (03252) 61-692
- Для підтвердження дати купівлі сушарки при гарантійному ремонті , переконливо просимо Вас зберігати упаковку, супровідні документи (чек, квитанцію, правильно і чітко заповнений гарантійний талон з вказівкою моделі, дати продажу , чіткого штампу підприємства торгівлі), паспорт.
- З метою полегшення подальшого сервісного обслуговування Вашої сушарки звертайтеся до майстрів виробництва з проханням про занесення відомостей про всі проведені ремонтні роботи у відповідний розділ гарантійного талона.
9.3. **Гарантійні зобов'язання недійсні в наступних випадках:**
- При виявленні несправностей, що виникли внаслідок порушень умов експлуатації;
- Наявності механічних пошкоджень, викликаних недбалою експлуатацією або транспортуванням споживачем;
- Наявності несправностей, викликаних стихійним лихом, впливом вогню, попаданням рідини всередину електродвигуна; наявності пошкоджень, викликаних наднормативними коливаннями в електричній мережі .
Відправляти електросушарку слід :
- Повністю укомплектованою ;
- Упакованою в тару , яка оберігає від пошкоджень при транспортуванні ;
- З додатком короткого опису виявленої несправності .
Рішення про вид ремонту (гарантійний , негарантійний) приймається за результатами визначення характеру дефекту заводом - виробником.
Несправні вузли сушарки протягом гарантійного терміну безкоштовно ремонтуються або замінюються новими . Вирішення питання про доцільність заміни або ремонту залишається за заводом -виробником.

РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ВИКОРИСТАННЯ ЕЛЕКТРОСУШКИ

Заготівл я про запас продуктів харчування методом висушування є чи не найдавнішим способом зберігання продуктів. Сушка на відкритому повітрі не вимагає витрати палива і не потребує складних пристосувань. Але цей спосіб сушіння притаманний тільки для регіонів з жарким кліматом (південь України).

До того ж сушка на сонці, на відкритому повітрі - процес тривалий . Триває від декількох днів до 2-3 тижнів, вимагає захисту від пилу , комах , особливо від мух, і не завжди забезпечується необхідна якість сушіння. У цьому випадку краща штучна сушка за допомогою нагрітого повітря в спеціальних сушарках , сушильних шафах. У домашніх умовах для цієї мети можна використовувати звичайні кухонні плити. Виготовивши для цієї цілі нескладні сушильні шафи з лотками, на які тонким шаром накладають висушувані продукти. Але при цьому так само є цілий ряд недоліків , незручностей , витрачається велика кількість тепла (енергії), як від електроплити , так і газової плити. До того ж при використанні газової плити осідає кіптява на продукти сушіння, що небезпечно для здоров'я.

Для виключення всіх вищевказаних недоліків і була розроблена електросушарка, режими сушіння якої забезпечують в домашніх і дачних умовах зручну, швидку, екологічно чисту сушку продуктів із збереженням на тривалий час їх поживних, смакових і цілющих властивостей (у лікарських рослин).

ЗБЕРІГАННЯ СУХИХ ПРОДУКТІВ

Повністю висушені продукти зсипають з усіх лотків в одну тару і залишають для витримки на 1-2 дні. Протягом цього часу в сушених продуктах відбувається вирівнювання вологості. У готових сушених плодах, ягодах міститься 18-20% вологості, а в овочах і грибах - 10-14%. Зберігати продукти слід в темному місці, в сухому, прохолодному приміщенні.

Найкращим і надійним способом зберігання сушених продуктів є зберігання в герметичній упаковці , якими є скляні банки або з'єднані гарячою праскою поліетиленові пакети.

У такій упаковці сушені плоди, ягоди, овочі, гриби та ін продукти можна зберігати, не турбуючись за шкідників (кліщі , міль та ін), сторонніх запахів і зволоження. Для забезпечення більш тривалого зберігання продуктів додатково використовують вологопоглиначі , тобто речовини, здатні поглинати вологу з навколишнього повітря. Такими речовинами є , наприклад, прожарена кухонна сіль та негашене вапно (оксид кальцію) , які вкладають в невеликі пакетики (з паперу або бавовняної тканини) і зберігають разом з висушеними продуктами.

PROFIT M

СУШКА ОВОЧІВ



КАРТОПЛЯ

Зазвичай картоплю зберігають у свіжому вигляді в підвалах. Однак , якщо немає умов для тривалого зберігання , її можна висушити. Почищену картоплю, щоб уникнути потемніння, відразу ж занурюють у холодну воду. Ріжуть на кружальця товщиною 3-4 мм або локшиною , промива ють у воді , щоб змити крохмаль. Потім картоплю бланшують у воді при температурі 95 ° С або в киплячій воді протягом 3-5 хвилин. Після бланшування картоплю відразу ж охолоджують у холодній воді, занурюючи у воду або під струменем води. Підготовлену картоплю накладають на лотки в один ряд. Після чого лоток струшують кілька разів, звільняючись від залишків води. Температура сушіння до 70 ° С на нижньому лотку (ручку регулятора температури повернути за годинниковою стрілкою до цифри 70 °С). У процесі сушіння для забезпечення рівномірної сушки, картоплю періодично перемішують рекомендується лотки переставляти місцями : нижнє на верх , верхнє на низ і т. п. Добре висушена картопля повинна бути бурштинно - жовтого кольору , без потемніння і без білого нальоту крохмалю на поверхні шматочків.



БУРЯК

Для сушіння придатні сорти буряка темно - червоного кольору, без білих кілець і прожилок. Буряк чистять від бруду, дрібних корінців, миють. Вимитий буряк бланшують в цілому вигляді , щоб не було великих втрат поживних речовин в киплячій воді протягом 20-30 хвилин, в залежності від розміру буряків. Після бланшування буряк охолоджують холодною водою, знімають шкірку і нарізають локшиною та розкладають на лотки. Температура сушіння 60-70 ° С. Готовий сушений буряк має темно - червоний колір з фіолетовим відтінком.



МОРКВА

Для сушіння рекомендують брати сорти моркви з яскраво - помаранчовим забарвленням (містить більше каротину - джерела вітаміну А) і з невеликою серцевиною . Моркву чистять , видаляючи тонкі частини коренеплоду із залишками гички і зеленої частини шкірки . Після цього миють , бланшують в киплячій воді протягом 15-20 хвилин до розм'якшення. Після бланшування моркву охолоджують у холодній воді , ріжуть на локшину або кружечками завтовшки 3-4 мм. Сушать моркву при температурі 60-70 ° С. Можна сушити моркву не бланшуючи її, однак бланширована морква краще зберігає смакові та поживні властивості .



КОРІННЯ БІЛЕ

До них відносяться петрушка , салера , пастернак . Очищене і промите коріння ріжуть на локшину або кружечки без попередньої бланшировки . Сушити білі коріння рекомендується при температурі не вище 60-65 ° С. Цінною складовою коріння є ароматичні леткі речовини , які надають приємний ароматний запах тих страв , куди ці коріння додають (супи , підливи і т.д.).



ЦИБУЛЯ

Для сушіння придатні гострі (гіркі) сорти цибулі . Цибулю чистять від лушпиння, відрізають кореневу частину і верхню загострену частину . Очищені цибулини розрізають поперек кружальцями товщиною 3-4 мм або шаткують . Цибулю накладають на лоток , сушать при температурі 65 ° С.



ЗЕЛЕНЬ

Найчастіше сушать городню зелень - листя петрушки , салери , молодого кропу , також пряну зелень - м'яту , майоран , чабер та іншу зелень , яка застосовується в якості приправ. Зелень сушать при температурі 40-50 ° С , більш висока температура не бажана , так як при цьому випаровуються ароматичні речовини.

СУШІННЯ ПЛОДІВ ЯГІД



ЯБЛУКА

Не всі яблука однаково добрі для сушіння. Кращий сушений продукт виходить з кислих і кисло-солодких сортів літнього та осіннього врожаю. Для сушіння придатні практично всі сорти сухофруктів. Яблука сортують, миють, ножем з нержавіючої сталі розрізають на кружечки або шматочки завтовшки 4-5 мм, видаляючи при цьому пошкоджені місця і насіннєву камеру.

Для запобігання від потемніння відразу ж після розрізання їх занурюють у підкислену воду (2г лимонної кислоти на 1л. води) на 2-3 хвилини. Вода зливається і яблука просушують на повітрі протягом 10-15 хвилин. Потім яблука розкладають на лотки в один ряд. Початкова температура сушіння встановлюється на 65-70 ° С. Через 4-5 годин висушування проводиться при температурі 50-55 ° С. Загальний час сушіння 6-7 годин. Щоб підсушити більші шматки яблук, потрібно збільшити час висихання. Для прискорення сушки через 2-3 години яблука перевертають .



ГРУШКИ

Груші для сушіння повинні бути зрілими . Зазвичай груші сушать розрізаними вздовж на половинки або четвертинки , а можна і цілком. Для того , щоб груші не темніли , їх після різання бланшують , занурюючи на 5-7 секунд в киплячу воду і тут же вистуджують у холодній воді. Коли вода стече з грушок , їх розкладають в один ряд на лоток. Сушать груші так само , як і яблука , при температурі 65-70 ° С протягом 8-12 годин.



АБРИКОСИ

Для сушіння беруть абсолютно дозрілі абрикоси , так, як з недозрілих виходить мало цукристий кислий продукт. Абрикоси сортують , видаляючи перезрілі , зіпсовані . Ножем з нержавіючої сталі розрізають абрикоси на половинки , видаляють кісточки. Половинки абрикос розкладають на лоток в один ряд , розрізом вгору. Сушать абрикоси при температурі 60-90 ° С протягом 10-16 годин.



ВИШНІ

Для сушіння повинні бути відібрані повністю дозрілі , темно - червоні вишні. Вишні миють, дають стекти воді , укладають на лотки в один ряд. Сушка проводиться при температурі 70 ° С протягом 10-18 годин.



СЛИВА

Сушать повністю достиглі сливи , бажано темно- фіолетового забарвлення . Сливи сортують , видаляючи плоди з пошкодженнями. Миють , кладуть у друшляк і бланшують , занурюючи на 2-3 секунди в киплячий розчин соди (5г на 1л води). Після бланшировки, сливи негайно охолоджують холодною водою (у посуді) . Після стікання

води сливи розкладають на лотки в один ряд. Сушка проводиться в трьох режимах. Перший режим сушіння - це сушка при температурі 45-50 ° С протягом 2-4 годин . Лотки переставляють кожну годину : нижній на місце верхнього , а верхній на місце нижнього. Якщо сушарка з п'ятьма лотками , то четвертий міняють з п'ятим . Далі - другий режим сушіння при температурі 60-65 ° С протягом 5-7 годин , після чого сливи перевертають , залишають на відкритому повітрі на 5 хвилин. Третій режим сушки - остаточна сушка при температурі 70 ° С протягом 3-5 годин, залежно від розміру слив.



ВИНОГРАД

Для сушки слід вибирати цукристі сорти винограду , так як, із звичайних столових сортів виходять кислі родзинки. З безнасіннєвих сортів винограду виходить кишмиш , а з насінням - родзинки. Грона сортують , видаляють пошкоджені і загнилі ягоди , поділяють на окремі кисті , миють , укладають в друшляк і бланшують , занурюючи на 2-3 секунди в киплячий 0,5 % розчин соди. Після бланшировки виноград негайно охолоджують холодною водою , ретельно промивають. Така обробка сприяє прискоренню сушки , так як на шкірці ягід утворюється безліч дрібних отворів (пор) , через які волога легше виходить з ягід. Після стікання води кисті з ягодами розкладають на лотки і сушать в два етапи. Перший етап - це сушка ягід з китицями при температурі 45-50 ° С протягом 10 - 12 годин. Після чого виноград охолоджують на повітрі. Підсушені ягоди відокремлюють від кистей і знову розкладають на лотки для остаточної сушки. Другий етап сушки проводиться при температурі 65-70 ° С і триває 4-5 годин. Готовий продукт витримують на повітрі до повного охолодження , після чого кишмиш або родзинки укладають на зберігання .



ШИПШИНА

Для сушіння відбирають тільки стиглі, без пошкоджень ягоди (плодоніжки і суцвіття можна не видаляти) . Придатні для сушіння плоди укладають на лотки в один ряд і піддають сушінню. Сушка шипшини проводиться

при температурі 65-70 ° С протягом 5-8 годин. Сушена шипшина багата вітаміном С, добре зберігається тривалий час. Відвари , настої з шипшини спільно з чорною смородиною , горобиною, чорницями , калиною , малиною утворюють полівітамінні збори.



ЯГОДИ

Майже всі садові і дикорослі ягоди можна сушити за допомогою сушарки в домашніх умовах. Це і суниця , полуниця , чорна смородина , чорниця , черемха , калина , ожина , горобина , боярка і т.д. Підготовлені для сушіння ягоди укладають на лотки в один ряд і сушать спочатку при температурі 40 - 50 ° С циклами : 2-3 години сушіння , 2-3 години на відкритому повітрі. Кількість циклів - залежно від величини і вологості ягід. Потім досушують при температурі 60 ° С.



СУШКА ГРИБІВ

Сушити можна всі види грибів , які використовують в їжу. Однак пластинчаті гриби погано висушуються . Тому , в першу чергу , рекомендується сушити трубчасті гриби (білі , підберезники , підосиновики , моховики та ін) Кращий за якістю сушіння - білий гриб , він зберігає свій колір , смакові та поживні якості . Для сушіння придатні лише свіжі , щільні , не перезрілі гриби без ушкоджень. Гриби очищають від листя , хвойних голок , моху , землі та піску. Обрізають ніжки. Капелюшки ріжуть на частини , а ніжки на кружечки товщиною 4-5 мм. Такі гриби, як опеньки (переростілі) можна сушити цілком, не розрізаючи . Гриби сушать окремо за видами і розміром, що забезпечує рівномірність сушіння. На лоток гриби розкладають в один ряд. Сушать у три етапи. Перша сушка проводиться при температурі 45-50 ° С протягом 4-5 годин. Потім сушарку вимикають на 4-5 годин. Потім знову включають , встановлюючи температуру 65 - 70 ° С. Час другого сушіння 4-5 годин. Якщо за цей час гриби не встигли висохнути , їх досушують при температурі 55-65 ° С.

СУШКА ЛІКАРСЬКИХ РОСЛИН , ПРИГОТУВАННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ ЗБОРІВ

Сушарка забезпечує якісне сушіння лікарських рослин , зберігаючи в них всі біологічно активні речовини , які використовуються при приготуванні відварів і настоїв.

Всі лікарські рослини сушаться при температурі 35-40 ° С протягом 3-6 годин залежно від типу рослини. Трави висихають протягом 3-4 годин , корінева частина , попередньо подрібнена , висихає протягом 4-6 годин (коріння лопуха , алтею , солодки , аралії маньчжурської , радіоли рожевої , валеріани , аїру болотяного , щавлю кінського та ін) Збори повинні готуватися з подрібненої рослинної сировини в масових співвідношеннях, зазначених у рецептурі . Лікарські рослини зберігють в паперових пакетах або скляних банках. Рекомендовані рецепти лікарських зборів наведені в збірниках з народної медицини .

СУШКА (в'ялення) РИБИ , М'ЯСА

Сушінню (в'яленню) піддаються попередньо просолені риба і м'ясо. Вийняті з розсолу риба або м'ясо попередньо промивається в проточній воді , потім трішки віджимається і залишається на 0,5-1 години на відкритому повітрі для стікання води, і підсушування . М'ясо солиться , сушиться і розрізається на стрічки. Після стікання води риба або м'ясо розкладаються на лотки в один шар. Сушка проводиться спочатку при температурі 45-55 ° С протягом 10 -14 годин , потім при температурі 55-65 ° С до готовності , залежно від необхідного терміну зберігання. Якщо потрібно тривалий термін зберігання , то сушка проводиться до твердого стану продукту .

СВІДОЦТВО ПРО ПРИЙНЯТТЯ ТА ПРОДАЖ.

Електросушка ЕСП - 01.

Дата виготовлення: 20 р. Виробник ТзОВ «ПрофітМ«

Пакувальник дата:
Продано_____
найменування та штамп підприємства торгівлі

Товар отриманий в справному стані, комплетктним, опломбованим, без механічних пошкоджень. З умовами гарантії ознайомлений.

Підпис покупця «_____«_____20___р.

КОРІНЕЦЬ ТАЛОНУ
на гарантійний ремонт електросушки побутової

Виконавець _____
прізвище, ія, по батькові

Прийнятий «___» _____ 20 р.

ТАЛОН ДЛЯ ГАРАНТІЙНОГО РЕМОНТУ

ТзОВ «ПрофітМ«
Україна , 80354 , Львівська обл., Жовківський р-н., с.Стара Скварява, вул. Б.Хмельницького, 117.

ТАЛОН на гарантійний ремонт електросушка: ЕСП - 01 .

Дата виготовлення_____
Продана магазином _____
_____
Дата продажу _____
назва та номер магазину
Штамп магазину _____
його адреса
Виконана робота _____
особистий підпис продавця
_____

Виконавець

_____
прізвище, ім'я, по батькові

_____
_____
найменування підприємства виконавшого ремонт,

М.П. _____

Власник

_____
прізвище, ім'я, по батькові

_____
посада та підпис керівника
_____
підприємства, виконавшого ремонт

М.П. _____

Умови гарантійного ремонту

Всі відносини між магазином і покупцем регулюються нормами законодавства України «Про захист прав споживачів»

1. Гарантійний термін на вироби ТзОВ «Profit M» 24 місяці, з моменту покупки, яка повинна бути оформлена відміткою в гарантійному талоні з обов'язковим вказанням моделі виробу. Наявність штампу магазину, підпису продавця і дати продажу - обов'язково. Вносити зміни або доповнення до гарантійного талону забороняється. Також обов'язково зберігати товарний або касовий чек.
2. Протягом гарантійного терміну безкоштовно для користувача усуваються пошкодження або дефекти у виробах, які виникли з вині виробника.
3. Гарантійні послуги здійснюються шляхом безкоштовного ремонту або заміни дефектної деталі (вузла). Замінені дефектні деталі (вузли) переходять у власність виробника.
4. Вироби, які вимагають гарантійного ремонту, повинні бути доставлені в найближчу сервісну службу, крім стаціонарно встановлених виробів. Вироби повинні бути чистими і вкладені в оригінальну упаковку з усіма додатковими вузлами.
5. Гарантія продовжується на термін перебування виробу в сервісному центрі.
Гарантійний термін на замінені деталі (вузли) закінчується одночасно із закінченням терміну гарантії на увесь виріб.
6. Не підлягають гарантійному ремонту і знімаються з гарантії представником сервісної служби вироби, які експлуатуються з порушенням правил підключення та експлуатації, у т. ч.
При: - неправильному використанні витратних матеріалів;
- Вироби, які використовуються для промислових цілей;
- Вироби з несправностями, які виникли в результаті експлуатації, у т. Ч.
нестабільної електромережі (відхилення частоти від номінальної більше, ніж на 0,5%, напруги більше, ніж на 10%);
- Вироби з пошкодженнями, які виникли в результаті неправильного транспортування або зберігання;
- Вироби з несправностями, які виникли в результаті попадання всередину виробу тварин і комах, а також дії непереборних сил (пожежа, повінь, блискавка,і тому подібне);
- Вироби, ремонт або відкривання яких здійснювалося особами, що не уповноважені на це виробником.
7. Встановлення та експлуатація виробів на які розповсюджується гарантія повинні здійснюватися згідно паспорта або інструкції користувача;
8. У разі, коли ремонт виробу з технічних причин неможливий, користувачу видається відповідний акт, на підставі якого користувач самостійно вирішує всі питання заміни або повернення вартості виробу безпосередньо з організацією-продавцем (постачальником) цього виробу;
9. Гарантія не поширюється на лампочки освітлення, галогенні лампи.

Уповноважені сервісні центри

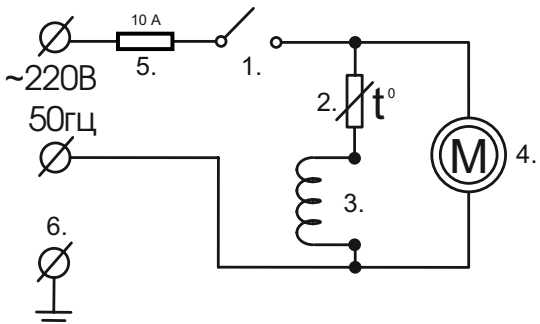
Біла Церква
ФОП Янковская С.П., вул.Таращанська, 191 а
(067)771-99-64
ВінницяФОП Рожок А.А., СЦ»Скормаг-Сервіс»,
пр-т.Юності, 16(0432)46-43-93, 46-82-13, 51-92-52
, 51-92-54
Кам'янськеФОП Повод О.Б., СЦ»Росток»,
пр.Леніна, 66(0569)53-54-80, (067)363-29-29
ДніпроТОВ «НАШ СЕРВІС»,
вул. Фабрично-Заводська 18
(056)792-72-88, (067)782-79-60, (066)564-01-76
ЖитомирТОВ «НАШ СЕРВІС»,
вул.Черняховского, 20
(0412)42-22-54, (067)594-94-04
ЗапоріжжяТОВ «НАШ СЕРВІС»,
вул.Святого Миколая (Артема), 6
(061)221-09-22, (099)220-20-26, (096)569-60-62
Івано-ФранківськФОП Різник В.І.,
вул.Лепкого 37,(098) 313-77-60
КалушФОП Різник В.І.,
ул.Богдана Хмельницького, 50(098) 313-77-60
Київ ТОВ «НАШ СЕРВІС»,
вул.Щусєва, 44(044)537-48-45, (0800)50-30-15
Київ ТОВ «НАШ СЕРВІС»,
б-р. Вацлава Гавела (І. Лепсе),
51/16(044) 497-01-32, (050)442-01-84
КропивницькийФОП Горбатенко С.В., СЦ»Євробіттех», вул.Черновола, 1В
(0522)27-28-40, (097)853-99-08
КонотопСПД Обруч О.Б., СЦ»Олексій»,
пр.Леніна, 11(05447)6-13-56
КоростеньПП «Авторитет»,
вул.Кірова, 28(04142)5-06-27
КоростеньПП «Муравицькі»,
вул.Жори Кудакова 2В (04142) 5-05-04
КраматорськФОП Собчук Г.Л. СЦ «Елма сервіс»
б-р Краматорський, 3(06264) 5-93-89
КраматорськФОП Киреева Е.Б., СЦ»Валдіс-сервіс», вул.Паркова, 15
(06264)5-64-56, (0626)42-19-00
КременчукТОВ «НАШ СЕРВІС»,
вул.Переяславська,
55(0536)74-72-10, (0536)74-71-53
Кривий РігТОВ «НАШ СЕРВІС»,
пер.Степана Тильго, 73 (056)440-07-64
Кривий РігТОВ «НАШ СЕРВІС»,
вул. 4 Заречний, 24 (056)495-01-11
ЛубниФОП Коханенко В.В., вул.Радянська, 3/4
ЦУМ(050)457-49-65, (05361)78-037
ЛуцькФОП Богуш С.О., СЦ»Ваш майстер»,
пр-т.Перемоги, 22 (033)223-01-03
ЛьвівТОВ «НАШ СЕРВІС»,
вул.О.Степанівни, 45(032) 232-81-15
МаріупольПП «КОЛІС СЕРВІС»,
СЦ»Сервісний центр», бр.50-років Жовтня,
32/18(0629)49-300-5, 49-300-6
МукачевоТОВ «Гарант Мукачево»,
вул.Берегівська об»їздна, 12 (03131)2-33-33
МиколаївТОВ «НАШ СЕРВІС»,
вул.Буденого, 44-а (0512)50-03-11, 55-29-04
ОдесаТОВ «НАШ СЕРВІС»,
вул.Транспортна, 7-Е (048)784-20-85 , 784-20-86
ПавлоградФОП Шульга С.З.,
вул.Дніпровська, 172-б (05632)6-15-54, 6-23-42
ПолтаваТОВ «Аматі-сервіс», вул.Зеньковська, 21
(0532)69-09-46, (093)562-81-25
ПолтаваПП «САВ»,
вул.Ватутіна, 4 (0532) 50-67-89
ПрилукиТОВ «Аматі-сервіс», вул.Київська, 371-А
(04637)5-39-82, (093)753-38-28, (050)355-15-68
РівнеФОП Траскін М.Ю., СЦ»Радіомайстерня»,
вул.Почтова, 2 (0362)26-66-65
СеверодонецькСПД Колмичек О.М., СЦ»Електронні системи»,
вул.Федоренко, 20-А (06452)4-43-85, 4-51-83
СумиФОП Євдокимов В.Є., вул.Прокоф»ва, 19
(0542)36-50-58
ТернопільФОП Задорожна Ю.В.,
б-р П.Куліша, 1 (0352)51-12-47, (097)951-14-89
УжгородТОВ «Мілленіум»,
вул.Гагаріна, 101 (031)266-12-97
УманьПП «Атлант-Сервіс-Умань»,
вул.Ломоносова, 17А (04744) 3-45-83
ХарківТОВ «НАШ СЕРВІС»,
вул.Ярославська, 8/1 (057)758-10-39, 758-10-40
ХерсонТОВ «Ремонт і сервіс»,
вул.Рабоча, 66 (0552)48-58-88, 48-50-00
ХмельницькийПП «Радіодонор»,
вул.Каменецкая,77 (0382)704-700, 704-707
ЧеркасиТОВ «НАШ СЕРВІС»,
вул.Ільїна, 204 (0472)45-45-86
ЧенігівТОВ «НАШ СЕРВІС»,
вул.Гонча, 51 (0462)267-58-58
ЧернівціТОВ «НАШ СЕРВІС»,
вул.Головна, 265 (0372) 58-43-01, (099) 029-69-67
ЕнергодарФОП Васильєв О.В., СЦ»Термолайн»,
вул.Воїнів-Інтернаціоналістів, 32 (061)396-80-61

Детальніше на сайті :
http://www.nash-service.com.ua/home/contacts

Гарантія не поширюється на частини приладів, які легко б'ються: скло, пластмаса, лампи тощо. Хибний виклик сплачує споживач.

СХЕМА ЕЛЕКТРОСУШКИ ПОБУТОВОЇ

1. Вимикач.
2. Терморегулятор.
3. ТЕН.
4. Двигун.
5. Запобіжник.
6. Заземлення.





тел./факс: +38(03252)61-692
тел.: +38 (03252) 61-693
моб.: +38 (067) 477 47 06
e-mail: profitm@i.ua
www.profitm.in.ua
www.profitm.com.ua

profitm.in.ua

profitm.com.ua