



---

# ЭЛЕКТРОСУШИЛКА БЫТОВАЯ

---

РУКОВОДСТВО  
ПО  
ЭКСПЛУАТАЦИИ

## 1. НАЗНАЧЕНИЕ

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

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

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

## 2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Таблица 1

Питание сушилки осуществляется от сети переменного тока	Напряжение 220±10% В Частота 50 Гц	
Потребляемая мощность*	520 Вт	
Габаритные размеры, мм	Не более 400х390	
Срок службы	8 лет	
Максимальная температура воздуха на нижнем решете**	70±5 °С	
Сушилка изготавливается в исполнении	3 решета	5 решёт
Объем сушильной камеры в литрах, для электрической сушилки: «Ротор», «Дива» «Дива Люкс»	12	20
	10	17
Масса сушилки, кг: «Ротор», «Дива» «Дива Люкс»	Не более	Не более
	4,5	5
	3,5	4

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

\*\*Эффективность сушки может достигать 80% от массы продукта, в зависимости от его вида, при температуре сушки от +20 до +70°С и времени сушки в течение 2–20 часов.

## 3. КОМПЛЕКТНОСТЬ

В комплект поставки сушилки входят:

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

#### 4. ТРЕБОВАНИЯ ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

4.1 Электробезопасность обеспечивается конструкцией сушилки.

4.2 Сушилка относится к бытовым приборам, работающим под присмотром.

4.3 Не включайте сушилку в электросеть при наличии механических повреждений тепловентиляторного блока, наружной изоляции шнура питания и вилки.

4.4 Не загружайте продукты сушки после мойки до полного стекания воды.

4.5 В случае внезапной остановки электровентилятора отключите сушилку от электросети.

**4.6 Запрещается вскрывать корпус блока и производить ремонт или смазку электродвигателя при включенной сушилке.**

4.7 Данный прибор не предназначен для использования людьми (включая детей), у которых есть физические, нервные или психические отклонения или недостаток опыта и знаний, за исключением случаев, когда за такими лицами осуществляется надзор или проводится их инструктирование относительно использования данного прибора лицом, отвечающим за их безопасность.

Не позволяйте детям играть с прибором.

#### **ВНИМАНИЕ!**

**1. Не включайте сушилку в сеть после пребывания её на холоде до прогрета при комнатной температуре в течение не менее 6-ти часов.**

**2. Бережное обращение с сушилкой и строгое соблюдение требований руководства по эксплуатации значительно увеличат срок службы сушилки.**

#### 5. ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ И ПОРЯДОК РАБОТЫ

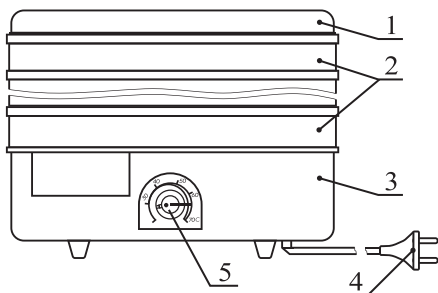


Рисунок 1. Электросушилка:  
1 - крышка\*, 2 - решёта\*,  
3 - блок тепловентиляторный,  
4 - шнур питания,  
5 - регулятор температуры.

\* Электросушилки «Ротор» СШ-002 ИЛКЮ.332249.002-12, «Дива» СШ-007 ИЛКЮ.332249.007-12 могут регулироваться по высоте. Решёта и крышку можно установить в двух положениях:

– сложенное положение, рекомендуется для хранения и транспортирования сушилки;

– рабочее положение, рекомендуется использовать во время эксплуатации. Для того чтобы получить рабочее положение, необходимо поднять решето (крышку), повернуть по или против часовой стрелки и установить на соответствующие выступы в решете.

5.1 Устройство сушилки показано на рисунке 1.

5.2 Снимите крышку (1) и решёта (2) с блока тепловентиляторного (3).

5.3 Тщательно промойте крышку и решёта в теплой воде, используя хозяйственное мыло или специальные моющие средства, предназначенные для мытья пластиковых изделий.

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

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

5.6 Ручку регулятора (5) установите в положение шкалы температуры, при которой рекомендовано производить сушку продукта.

5.7 С помощью вилки шнура питания (4) включите сушилку в сеть 220 В 50 Гц. При этом заработает вентилятор, а после прогрева в течение 10-15 минут в отверстие в крышке начнет дуть подогретый воздух, температура которого постепенно повышается.

Для обеспечения равномерной сушки рекомендуется периодически перемешивать продукты и менять местами решёта: нижнее на верх, верхнее на низ и т. п.

5.8 После завершения работы отключите электросушилку от сети.

## **6. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ПРАВИЛА ХРАНЕНИЯ**

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

6.2 Не допускается протирать и чистить сушилку с использованием растворителей, ацетона и других пластмассорастворяющих жидкостей. Мыть сушилку следует только тёплой водой с использованием моющих средств и мягкой ткани.

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

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

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

## 7. ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Возможные неисправности, вероятные причины их возникновения и методы устранения неисправностей указаны в таблице 2.

Таблица 2

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

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

## 8. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ И ПРОДАЖЕ

Электросушилка «РОТОР» СШ-002 ИЛКЮ.332249.002 - \_\_\_\_\_

Электросушилка «Дива» СШ-007 ИЛКЮ. 332249.007 - \_\_\_\_\_

Электросушилка «Дива Люкс» СШ-010 ИЛКЮ.332249.010- \_\_\_\_\_

Заводской № \_\_\_\_\_ признана годной к эксплуатации.

Дата изготовления \_\_\_\_\_

Упаковщик \_\_\_\_\_

Штамп ОТК \_\_\_\_\_

Продана \_\_\_\_\_  
наименование и штамп предприятия торговли

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

**Подпись покупателя**

“ \_\_\_\_\_ ” \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_ г.

## 9. ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

9.1 Гарантийный срок эксплуатации электросушилки – 12 месяцев с даты розничной продажи. Если дату розничной продажи установить невозможно, то гарантийный срок, 24 месяца, исчисляется с даты изготовления.

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

9.2 Гарантийный ремонт производится в уполномоченных заводом-изготовителем сервисных центрах (Приложение В).

Отказавшая электросушилка в ближайший сервисный центр доставляется непосредственно потребителем или направляется по почте. В случае необходимости отказавшую электросушилку можно отправить на завод-изготовитель по адресу: Россия, 656906, г. Барнаул, АО «Алтайский приборостроительный завод «РОТОР».

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

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

### **9.3 Гарантийные обязательства недействительны в следующих случаях:**

- изменение или удаление номера прибора;
- наличие неисправностей, возникших вследствие нарушения условий эксплуатации;
- наличие механических повреждений, вызванных небрежной эксплуатацией или транспортировкой потребителем;
- ремонт сушилки вне уполномоченных заводом-изготовителем сервисных центров;
- наличие неисправностей, вызванных стихийными бедствиями, воздействием огня, попаданием жидкости внутрь электродвигателя; наличие повреждений, вызванных сверхнормативными колебаниями в электрической сети.

Отправлять электросушилку следует:

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

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

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

### **УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!**

Изготовитель постоянно работает над усовершенствованием электросушилок, поэтому в них могут быть изменения, не отраженные в настоящем руководстве.

Электросушилки бытовые «Ротор» СШ-002, «Дива» СШ-007, «Дива Люкс» СШ-010 сертифицированы.

**РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ  
ЭЛЕКТРОСУШИЛКИ**

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

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

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

**ХРАНЕНИЕ СУХИХ ПРОДУКТОВ**

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

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

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

## **СУШКА ОВОЩЕЙ**

### **КАРТОФЕЛЬ**

Обычно картофель хранят в свежем виде в погребах. Однако, если нет условий для длительного хранения, его можно высушить. Очищенный картофель во избежание потемнения сразу же погружают в холодную воду. Режут на кружки толщиной 3-4 мм или лапшой, промывают в воде, чтобы смыть крахмал. Затем картофель бланшируют в воде при температуре +95°C или в кипящей воде в течение 3-5 минут. После бланшировки картофель сразу же охлаждают, погружая в холодную воду или под струю воды. Подготовленный картофель настилают на решёта в один ряд. После чего решёта встряхивают несколько раз, освобождаясь от остатков воды. Температура сушки до +70°C на нижнем решете (ручку регулятора температуры повернуть по часовой стрелке до цифры +70°C). Хорошо просушенный картофель должен быть янтарно-жёлтого цвета, без потемнений и без белого налёта крахмала на поверхности кусочков.

### **СВЕКЛА**

Для сушки свеклы пригодны сорта с тёмно-красной мякотью без белых колец и прожилок. Свеклу очищают от грязи, мелких корешков, моют. Вымытую свеклу бланшируют в целом виде, чтобы не было больших потерь питательных веществ. Бланшировку производят в кипящей воде в течение 20–25 минут в зависимости от размера свеклы. После бланшировки свёклу охлаждают холодной водой, снимают кожицу и нарезают на дольки лапшой и раскладывают на решёта. Температура сушки – от +60 до +70°C. Готовая сушеная свекла имеет темно-красный цвет с фиолетовым оттенком.



## **МОРКОВЬ**

Для сушки моркови рекомендуют брать сорта с ярко-оранжевой окраской (содержит больше каротина – источника витамина А) и с небольшой сердцевинкой. Морковь очищают, удаляя тонкие части корнеплода с остатками ботвы и зеленой части кожицы. После этого моют, бланшируют в кипящей воде в течение 5–7 минут до размягчения. После бланшировки морковь охлаждают в холодной воде, режут на лапшу или кружочками толщиной 3–4 мм. Сушат морковь при температуре от +60 до +70°C. Можно сушить морковь не бланшируя её, однако бланшированная морковь лучше сохраняет вкусовые и питательные свойства.

## **КОРЕНЬЯ БЕЛЫЕ**

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

## **ЛУК**

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

## **ЗЕЛЕНЬ**

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

## **СУШКА ПЛОДОВ И ЯГОД**

### **ЯБЛОКИ**

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

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

### **ГРУШИ**

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

### **АБРИКОСЫ**

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

### **ВИШНИ**

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

### **СЛИВА**

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

## **ВИНОГРАД**

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

## **ШИПОВНИК**

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

## **ЯГОДЫ**

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

## **СУШКА ГРИБОВ**

Сушить можно все виды грибов, которые используют в пищу. Однако пластинчатые грибы плохо высушиваются. Поэтому, рекомендуется сушить трубчатые грибы (белые, подберёзовики, подосиновики, моховики и др.) Лучший по качеству сушки – белый гриб, он сохраняет свой цвет,

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

### **СУШКА ЛЕКАРСТВЕННЫХ РАСТЕНИЙ, ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ХРАНЕНИЕ СБОРОВ**

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

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

### **СУШКА (ВЯЛЕНИЕ) РЫБЫ, МЯСА**

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

В процессе сушки решёта необходимо переставлять через каждые 2 – 3 часа.

**КОРЕШОК ТАЛОНА**

на гарантийный ремонт электросушилки бытовой

Изыят «    »

20

г.

Исполнитель

фамилия, имя, отчество

**ПРИЛОЖЕНИЕ Б**

**ТАЛОН на гарантийный ремонт**

**АО «АЛТАЙСКИЙ ПРИБОРОСТРОИТЕЛЬНЫЙ  
ЗАВОД «РОТОР»**

**Россия, 656906, г. Барнаул**

**ТАЛОН  
на гарантийный ремонт  
электросушилки бытовой «РОТОР» СШ-002  
электросушилки бытовой «Дива» СШ-007  
электросушилки бытовой «Дива Люкс» СШ-010  
ИЛКЮ.332249.002ТУ**

Заводской № \_\_\_\_\_

Продана магазином \_\_\_\_\_

наименование и номер магазина

и его адрес

Дата продажи \_\_\_\_\_

Штамп магазина \_\_\_\_\_

личная подпись продавца

Выполнены работы \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**Исполнитель**

**Владелец**

фамилия, имя, отчество

подпись

наименование предприятия, выполнившего ремонт,

и его адрес

М.П. \_\_\_\_\_

должность и подпись руководителя  
предприятия, выполнившего ремонт



## ПРИЛОЖЕНИЕ В

### Сервисные центры по ремонту и техническому обслуживанию товаров народного потребления

№	ГОРОД	НАИМЕНОВАНИЕ ОРГАНИЗАЦИИ	АДРЕС	ТЕЛЕФОН	ЭЛЕКТРОННАЯ ПОЧТА
1	Абакан	Homelife	655011, г. Абакан, ул. Пирягинская, 25	+7(3902) 25-97-03	homelife19@mail.ru
2	Астрахань	ИП «Агенкова М.М.»	414014, г. Астрахань, ул. Н.Островского, 152	+7(8512) 47-78-72	Agenkov@mail.ru
3	Барнаул	ИП «Мельников В.Н.»	656039, г. Барнаул, ул. Малахова, 89	+7-929-330-23-38	brn.rm@mail.ru
4	Екатеринбург	ООО «Техподдержка»	620137, г. Екатеринбург, ул. Июльская д. 53	+7(343) 270-60-75 +7(343) 270-60-76	BDS@techsupport66.ru
5	Ижевск	ООО СЦ «Радуга»	426039, г. Ижевск, ул. Воткинское Шоссе д. 302	+7(3412)655-644	info@bts18.ru
6	Ижевск	ИП Ширококов В.И. Мастерская «Электроша»	426028, г. Ижевск, ул. Маяковского, д. 43	+7(3412) 505-773 +7(951) 216-10-50	sc.service@mail.ru, sc.service@inbox.ru
7	Иркутск	ИП «Чураев Э.В.» (ТСО Электроник)	664003, г. Иркутск, ул. Литвинова, 20, стр. 10, оф.4.3	+7(3952) 20-90-06	tsoelek@mail.ru
8	Кемерово	ИП «Кужченко В.В.»	650023, г. Кемерово, ул. Ленина, 21, 2 этаж	+7-960-900-09-28 +7-905-914-4745	lvk-service1@rambler.ru
9	Краснодар	ООО «Ларина-Сервис»	350080, г. Краснодар, ул. Демуса, 14	+7(861) 2-600-900	larina-service@mail.ru
10	Красноярск	СЦ «Электроальянс»	660020, г. Красноярск, ул. Спандаряна, д. 7	+7(391)293-54-33 +7(953)593-40-33	electroalyans@yandex.ru
11	Курган	«ТехноМастер»	640003, г. Курган, ул. Радионова, д. 56	+7(3522) 55-02-56	tm-45@mail.ru
12	Новосибирск	СЦ «Ремиг»	630054, г. Новосибирск, ул. Станиславского, д. 14	+7(383) 344-30-68	remig@ngs.ru
13	Новосибирск	ООО «Престиж»	630052, г. Новосибирск, ул. Толмачевская, д. 35	+7 (383) 363-24-55, доп.118	remont@rosbt.ru
14	Новосибирск	ООО «Рембыттехника»	630007, г. Новосибирск, ул. Фабричная, 16	+7(383) 223-15-28	rbt_garant@drbt.ru
15	Омск	ИП «Выдащенко Ю.Г.»	644007, г. Омск, ул. Лермонтова, 194	+7(3812) 36-74-01	dom-s55@mail.ru
16	Оренбург	ООО «Тико-Сервис»	460035, г. Оренбург, ул. Комсомольская, 16	+7(3532) 77-67-64	remont@samor.ru
17	Пятигорск	ИП «Чекалова И.П.»	357500, г. Пятигорск, Суворовский пр-д, 1а	+7(87933) 9-97-85	region26@gmail.com
18	Ростов-на-Дону	ИП «Капуза Г.Г.»	344091, г. Ростов-на-Дону, пр. Стачки, 219/2	+7(863)299-87-80 +7(863)237-58-93	telecservis@mail.ru
19	Самара	ООО «Теал»	443016, г. Самара, пр. Карла-Маркса, д. 318	+7(846)212-96-60	teal.s@mail.ru
20	Смоленск	ПП «Глайс»	214030, г. Смоленск, ул. Н-Неман, 35	+7(4812) 59-92-12	qlase@mail.ru
21	Тюмень	ООО «Быттехсервис»	625007, г. Тюмень, ул. Мельникайте, 116, ул. Республики, 61	+7(3452) 75-52-26 +7(3452) 91-03-91	bts59@list.ru
22	Уссурийск	ИП «Глебов В.Н.»	692519, г. Уссурийск, ул. Целинная, д. 11.	+7(4234) 38-48-30	sm@optima-dv.ru
23	Уфа	ООО «Бирюса-Сервис»	450105, г. Уфа, ул. Ак. Королева, 6/1	+7(347) 236-57-07	remont500@mail.ru
24	Черкесск	ИП «Эдиев А.Х.»	369090, Черкесск, ул. Балахонова 71	+7(87875)-7-44-82	plotnikov- kavkazservice@yandex.ru
25	Челябинск	ИП «Симаков О.В.»	454091, г. Челябинск, ул. Орджоникидзе, 54а	+7(351)734-95-55	antonova@rusbt.ru

# ЕАС

---



# РОТОР

АО «АЛТАЙСКИЙ ПРИБОРОСТРОИТЕЛЬНЫЙ  
ЗАВОД»

---

**АДРЕС: 656906, БАРНАУЛ, РОССИЯ**

**Тел.: (3852) 57-94-20, 57-94-19.**

**E-mail: [om@apzrotor.ru](mailto:om@apzrotor.ru), [www.apzrotor.ru](http://www.apzrotor.ru)**

Отпечатано в АО «Бийская типография «Катунь», тел.: (3854) 32-97-22, 2022 г., з. 694, т. 50 000 экз.