

Выполнены работы по устранению неисправностей:

Исполнитель

Владелец

фамилия, имя, отчество

подпись

наименование предприятия, выполнившего ремонт

и его адрес

М. П.

должность и подпись руководителя предприятия,
выполнившего ремонт

Выполнены работы по устранению неисправностей:

Исполнитель

Владелец

фамилия, имя, отчество

подпись

наименование предприятия, выполнившего ремонт

и его адрес

М. П.

должность и подпись руководителя предприятия,
выполнившего ремонт

Открытое акционерное общество
«Минский механический завод имени С.И.Вавилова —
управляющая компания холдинга «БелОМО»

ОКП РБ 29.71.24.950

МКС 97.040.20

ОКП 34 6829

ЭЛЕКТРОСУШИЛКА

Руководство по эксплуатации

8360.00.00.000 РЭ



010

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Коллектив предприятия благодарит Вас за приобретение нашего изделия.

Покупая изделие, проверьте:

- комплектность изделия в соответствии с разделом "Комплектность";
- исправность;
- отсутствие повреждений пластмассовых деталей;
- наличие отметки в руководстве по эксплуатации даты продажи, заверенной штампом торгующей организации.

После покупки изделия претензии от потребителей по некомплектности и повреждению пластмассовых деталей изготовителем не принимаются.

Изготовитель оставляет за собой право на внесение изменений, как по цветовому решению, так и по конструкции электросушилки, не влияющих на технические характеристики изделия, его монтаж и эксплуатацию.

**ВНИМАНИЕ! ДО ИЗУЧЕНИЯ РУКОВОДСТВА ПО
ЭКСПЛУАТАЦИИ ЭЛЕКТРОСУШИЛКУ НЕ ВКЛЮЧАТЬ.**

1 ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

1.1 Электросушилка предназначена для сушки овощей, фруктов, ягод, грибов и трав.

1.2 Время и эффективность сушки зависит от многих факторов:

- размера перерабатываемых продуктов, содержания в них сахара и степени насыщенности влагой;
- влажности и температуры окружающего воздуха.

1.3 Электросушилка предназначена для работы в интервале температур от плюс 1 °С до плюс 40 °С.

Запрещается эксплуатация электросушилки без загрузки противней.

2 ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

2.1 Основные технические данные указаны в таблице 1.

Таблица 1

Наименование параметра	Значение параметра
Номинальное напряжение переменного тока частотой 50 Гц, В	220±22
Номинальная потребляемая мощность, Вт	500 ₅₀
Тип защиты от поражения электрическим током	II
Исполнение по степени защиты оболочки	IP20
Длина гибкого соединительного шнура с вилкой, м, не менее	1,5
Габаритные размеры, мм, не более:	
диаметр	343
высота	285
Масса, кг, не более	4,0
Количество противней, шт.	5
Максимальный расход электроэнергии, кВт/ч	0,5

2.2 В изделии применен драгоценный металл – серебро – 0,008273 г (в комплектующем изделии – выключатель ВК42-6-2021-00 УХЛ4 ТУ РБ 03968200.098-98).

3 КОМПЛЕКТНОСТЬ

3.1 Комплектность изделия:

Электросушилка	1 шт.
Руководство по эксплуатации	1 экз.
Коробка	1 шт.

4 ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

4.1 При эксплуатации и хранении электросушилки необходимо строго соблюдать требования настоящего руководства.

4.2 Электросушилка выполнена в соответствии с требованиями СТБ ИЕС 60335-1-2008, ГОСТ Р 52161.1-2005 «Бытовые и аналогичные приборы. Безопасность».

ВНИМАНИЕ!

Электросушилка относится к приборам, работающим под надзором. Оберегайте основание электросушилки и съемные детали от ударов и падений.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ:

- эксплуатировать электросушилку с неработающим электро-вентилятором (шум и поток воздуха, выходящий из горловины крышки 3 - признак работы электро-вентилятора). При отсутствии признаков работы электро-вентилятора необходимо немедленно выключить электросушилку во избежание срабатывания термоограничителя;
- включать электросушилку со снятыми противнями и крышкой;
- переносить электросушилку во включенном состоянии;
- собирать и разбирать электросушилку с включенной в сеть вилкой;
- оставлять электросушилку без надзора во включенном состоянии;
- использовать для подключения электросушилки в сеть переходники, многополюсные розетки и удлинители, т. к. они могут вызвать возгорание;
- отключать шнур от сети при работающей электросушилке;
- включать электросушилку в сеть при повреждении сетевого шнура или деталей основания;
- закрывать во время работы электросушилки отверстия для выхода и входа воздуха;
- оставлять электросушилку вблизи открытого огня;
- производить ремонт электросушилки лицам, не имеющим специальной подготовки;
- мыть основание электросушилки погружением в воду или под струей воды;
- применять для мытья пластмассовых деталей химические средства.

ПОМНИТЕ

Электросушилка работает в повторно-кратковременном режиме: каждые 4 ч рекомендуется делать перерыв 1 ч.

Нарушение требований безопасности может привести к травмам, поражению электрическим током или пожару!

Электросушилка не предназначена для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, чувственными или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании электросушилки лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под контролем для недопущения игры с электросушилкой.

Хранить электросушилку следует в месте, недоступном для детей.

4.3 В случае возникновения пожара:

- выньте вилку шнура питания электросушилки из розетки;
- если горение не прекратилось, попытайтесь залить электросушилку водой (только после отключения ее от сети во избежание поражения электрическим током);
- накройте электросушилку смоченной водой тканью (одеялом и т.д.)
- удалите из помещения людей, не занятых ликвидацией возгорания, сообщите о возгорании в пожарную службу по телефону 101.

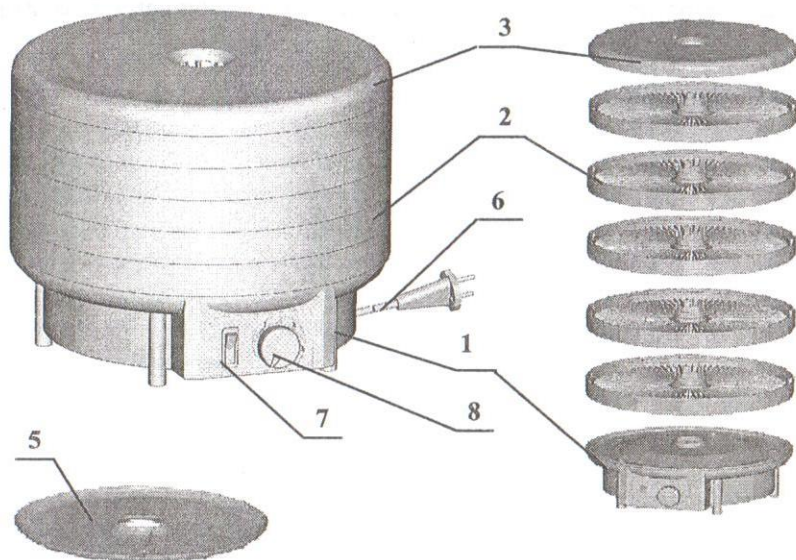
5 УСТРОЙСТВО ИЗДЕЛИЯ

5.1 Электросушилка (рисунок 5.1) состоит из: основания 1, пяти противней 2, крышки 3, лотка (для сушки ягод и трав и приготовления пастилы) 5.

По желанию можно увеличить количество противней. Дополнительные противни и лотки приобретаются отдельно.

В основание вмонтированы: электровентилятор, электронагреватель, термоограничитель и соединительный шнур с вилкой 6. На корпусе основания установлен выключатель 7 и терморегулятор 8.

Электровентилятор подает поток воздуха на нагреватель. Теплый воздух через кольцевую щель в основании поступает в простенок противня (противни имеют двойную стенку), а затем горизонтально на каждый противень. Постоянно поступающий поток теплого сухого воздуха поглощает в себя влагу с продуктов.



1 – основание; 2 – противни (5 шт.); 3 – крышка; 5 – лоток (для сушки ягод и трав и приготовления пастилы); 6 – соединительный шнур с вилкой;

7 – выключатель; 8 – терморегулятор

Рисунок 5.1 – Электросушилка

5.2 Выключатель 7 имеет положения:

- положение «I» – электросушилка включена;
- положение «0» – электросушилка выключена.

5.3 Терморегулятор 8 служит для плавного регулирования температуры сушки продуктов и имеет три основные температурные зоны:

- 1 и 2 – зоны рекомендуются для сушки трав,
- 3 – для сушки фруктов, овощей, грибов, ягод.

Терморегулятор выключается при достижении заданной температуры в полости его размещения. Включение терморегулятора происходит автоматически при снижении температуры ниже заданной. Такой температурный режим позволяет не допускать пересыхания тонких краев продукта, сохранять запах, внешний вид и полезные вещества, а также экономить электроэнергию.

Максимальный тепловой режим (60 °С в полости размещения терморегулятора) обеспечивается установкой ручки терморегулятора в крайнее правое положение зоны 3. Температура на противнях после их загрузки продуктами снижается и повышается по мере высыхания продукта до (50 ± 5) °С. При увеличении количества противней (использование дополнительных противней) температура сушки на верхних противнях будет ниже. Температура на противнях также зависит и от температуры в помещении.

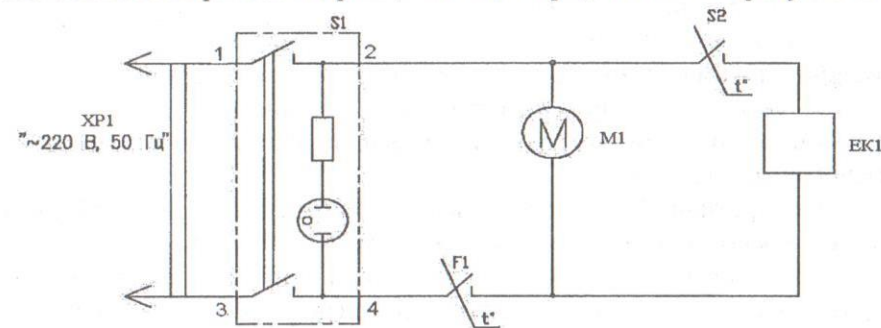
ПОМНИТЕ

Электронагреватель включается, если установленная терморегулятором температура сушки выше температуры окружающего воздуха.

5.4 Термоограничитель предназначен для защиты электросушилки от перегрева в случае наступления аварийного состояния (неработающий электровентилятор). При перегреве термоограничитель срабатывает, отключая электросушилку.

Включение электросушилки, т.е. возврат термоограничителя в рабочее состояние, производится в ремонтной мастерской.

5.5 Схема электрическая принципиальная представлена на рисунке 5.2.



S1 – выключатель, М – электровентилятор (двигатель с установленной на вал крыльчаткой), S2 – терморегулятор, ЕК1 – электронагреватель, F1 – термоограничитель

Рисунок 5.2

6 ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ И ПОРЯДОК РАБОТЫ

6.1 После транспортировки при низкой температуре перед включением электросушилку выдержать при комнатной температуре не менее 10 ч.

6.2 Установить электросушилку на ровную твердую поверхность, обеспечивая свободную циркуляцию воздуха от днища основания.

6.3 Снять противни 2 с основания 1 электросушилки. Продукты подготовить к сушке в соответствии с приложением А и равномерно в один слой выложить на противни (на лоток, установленный на противень).

6.4 Установить в произвольном порядке заполненные продуктами противни на основание 1 электросушилки и закрыть крышкой 3.

ВНИМАНИЕ!

Размер нарезанного продукта должен превышать размеры ячеек противня, чтобы исключить просыпание продукта во время сушки.

Не допускайте попадания продукта и каких-либо мелких предметов внутрь основания 1.

6.5 Повернуть терморегулятор 8 против часовой стрелки до упора (положение выключено). Подключить электросушилку к сети. Установить выключатель 7 в положение «I» (включено), при этом должен заработать электровентилятор, о чем свидетельствует шум и поток воздуха из горловины верхней крышки.

ВНИМАНИЕ!

Если электровентилятор не заработал, необходимо немедленно отключить электросушилку от сети.

6.6 С помощью терморегулятора 8 установить требуемую температуру сушки (зоны 1, 2, 3) поворотом его по часовой стрелке.

6.7 После окончания работы:

- повернуть терморегулятор 8 против часовой стрелки до упора, отключив таким образом нагреватель при работающем вентиляторе;

- через 2-3 мин выключатель 7 установить в положение «0» (выключено), отсоединить соединительный шнур 6 от сети и снять противни с высушенными продуктами.

6.8 Противни 2, лоток 5 и крышку 3 промыть теплой водой и вытереть насухо, а основание 1 протереть влажной мягкой тканью.

6.9 Соки некоторых овощей и фруктов содержат красящие вещества, образующие цветной налет на противнях электросушилки, не влияющий на качество, и удаление его с деталей не является обязательным. Для удаления налета можно протереть пластмассовые детали пищевой содой, нанесенной на влажную салфетку.

7 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

7.1 По своим конструктивным особенностям электросушилка не требует специального технического обслуживания.

8 ПРАВИЛА ХРАНЕНИЯ

8.1 Электросушилка должна храниться в сухом проветриваемом помещении при температуре от плюс 5 °С до плюс 40 °С.

8.2 Материалы, из которых изготовлена электросушилка, не представляют опасности для жизни и здоровья людей или окружающей среды после окончания срока эксплуатации.

9 ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

9.1 Неисправности, возникшие в работе электросушилки, устраняются только специалистами ремонтных предприятий.

9.2 Возможные неисправности указаны в таблице 2.

Таблица 2

Возможная неисправность	Вероятная причина	Метод устранения
Не работает электросушилка, включенная в электрическую сеть	Отсутствует напряжение в электрической сети	Проверьте напряжение в розетке электрической сети, включив в нее любой другой электрический прибор
	Неисправны выключатель, терморегулятор, обрыв цепи электропитания, сработал термоограничитель после перегрева	Обратитесь в ремонтную мастерскую
Не работает электронагреватель	Обрыв цепи нагревателя, цепи электропитания, неисправен терморегулятор	Обратитесь в ремонтную мастерскую
Не работает электровентилятор	Обрыв цепи электропитания, неисправен или заторможен электродвигатель	Обратитесь в ремонтную мастерскую

10 СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ И ПРОДАЖЕ

Электросушилка № 50200924 соответствует
ТУ ВУ 100185185.199-2011 и признана годной для эксплуатации.

Дата изготовления _____ ФЕВ 2013

Свободная розничная цена _____

Штамп ОТК



Продана _____
(наименование предприятия торговли, штамп магазина, подпись продавца)

Дата продажи _____

11 ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

11.1 Изготовитель гарантирует соответствие электросушилки требованиям ТУ ВУ 100185185.199-2011 при условии соблюдения потребителем правил эксплуатации, изложенных в настоящем руководстве по эксплуатации.

11.2 Гарантийный срок эксплуатации электросушилки – 2 года со дня продажи. Если дата продажи и (или) штамп магазина отсутствуют, гарантийный срок эксплуатации электросушилки исчисляется со дня ее выпуска.

11.3 Средний срок службы электросушилки не менее 10 лет.

11.4 Гарантийный срок хранения – 2 года со дня изготовления.

11.5 Гарантийный ремонт производится изготовителем. Неисправную электросушилку следует направлять в гарантийную мастерскую в полном комплекте. Электросушилку уложить в тару, предохраняющую изделие от повреждений при транспортировании. В посылку необходимо вложить руководство по эксплуатации, краткое описание дефекта и подробный обратный адрес.

Гарантийное обслуживание не распространяется при:

- несоблюдении правил эксплуатации;
- небрежном хранении и транспортировании;
- эксплуатации электросушилки организациями или предприятиями.

Гарантийная мастерская находится по адресу:

220114 Республика Беларусь, г. Минск, ул. Макаенка, 23.

Тел. (+375 17) 267 42 31.

ПРИЛОЖЕНИЕ А

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ЭЛЕКТРОСУШИЛКИ

Общие рекомендации

Подготовка. Выбрать для сушки свежие, спелые (но не перезревшие) овощи и фрукты, удалить подгнившие участки и хвостики, вымыть, дать стечь воде и нарезать на дольки толщиной 3-5 мм. Нарезка одинаковыми по размеру и толщине кусочками обеспечивает равномерную и одновременную сушку.

Сохранить натуральный цвет, вкус и аромат фруктов и овощей помогает предварительная обработка: бланшировка или замачивание.

Сушка. Время сушки продукта зависит от толщины кусочков продукта и содержания в нем влаги, от температуры и влажности воздуха в помещении. Время сушки трав от 4 до 8 ч, овощей, грибов, фруктов – от 8 до 24 ч (таблицы А.1, А.2).

В начале сушки продукт должен вянуть. Если выделяется сок или влага, значит температура слишком высокая. Необходимо отключить нагрев поворотом терморегулятора против часовой стрелки до упора и подсушить продукт электровентилятором. Затем установить терморегулятором более низкий температурный режим.

Для более равномерного процесса сушки необходимо поворачивать и менять местами противни. Каждые 4 часа рекомендуется делать перерыв и давать продуктам остывать – это ускорит процесс сушки.

Проверка на сухость. Периодически необходимо проверять продукты на готовность и снимать высохшие, т.к. излишняя сушка приводит к потере витаминных и вкусовых качеств. Следует помнить, что горячие кусочки мягче остывших, поэтому нужно снять несколько кусочков, подождать, пока они остынут, разорвать пополам и сдавить. Отсутствие влаги – показатель готовности продукта.

После сушки фрукты и пастила становятся мягкими, но если к ним добавлялся мед, они могут быть слегка липкими. Овощи становятся твердыми или хрустящими, травы и зелень – хрупкими.

Упаковка и хранение сухих продуктов. Высушенные продукты остудить до комнатной температуры и упаковать небольшими порциями в герметичную воздухо- и водонепроницаемую тару: в стеклянные емкости, в вакуумную упаковку или в полиэтиленовые пакеты (из пакетов желательно удалить воздух). В такой упаковке высушенные продукты защищены от вредителей (клещи, моль и др.), посторонних запахов и увлажнения.

Хранить продукты следует в прохладном, сухом, темном месте. При снижении температуры увеличивается длительность хранения продуктов.

Использование высушенных продуктов. Сушеные овощи и фрукты можно употреблять как в сушеном виде, так и путем их восстановления – замачиванием в воде (1 стакан воды на 1 стакан сушеных овощей или фруктов).

При варке сушеные овощи и фрукты добавляются прямо в кастрюлю.

Сушка овощей

Выбрать зрелые твердые овощи, удалить подгнившие участки и хвостики, тщательно вымыть, дать стечь воде и нарезать на дольки толщиной 3-5 мм. Стручки бобовых и спаржу нарезать под большим углом.

Рекомендации по подготовке овощей к сушке и ориентировочное время сушки приведены в таблице А.1. Подготовку продуктов производить как можно быстрее, чтобы минимизировать потерю витаминов.

Восстановление сушеных овощей производить путем их замачивания в воде. Кипяченая вода ускоряет процесс восстановления. В супы или рагу сушеные овощи можно добавлять без предварительного замачивания.

Измельченные в блендере сушеные овощи (лук, чеснок, грибы, сельдерей и т.д.) использовать при приготовлении приправ и супов.

Сушка грибов

Сушить можно все виды съедобных грибов. Рекомендуется сушить трубчатые грибы (белые, подберёзовики, подосиновики, маховики и др.). Для сушки пригодны свежие, плотные, не перезревшие грибы без повреждений.

Грибы очистить от листьев, хвойных иголок, мха, земли и песка, обрезать ножки. Шляпки разрезать на дольки, а ножки на кружочки толщиной 4-5 мм.

Грибы рекомендуется сушить отдельно по видам и размеру.

Ориентировочное время сушки составляет 6-10 часов.

Таблица А.1 – Сушка овощей

Продукт	Подготовка к сушке	Время сушки, ч	Консистенция после сушки
Помидоры	Свежие твердые помидоры нарезать на ломтики толщиной 3-5 мм	8-12	Мягкая
Перец болгарский	Удалить семена, нарезать на полоски или кольца толщиной 5-8 мм,	12-18	Мягкая
Свекла	Варить пока не станет мягкой, охладить, нарезать на ломтики толщиной 3-5 мм	8-12	Мягкая
Картофель	Очистить, нарезать на ломтики толщиной 3-5 мм, варить в соленой воде 5 мин, промыть в проточной воде	8-12	Хрупкая
Морковь	Очистить, нарезать на ломтики толщиной 3-5 мм, бланшировать 3 мин, можно сушить без бланшировки	8-12	Мягкая
Спаржа	Нарезать под большим углом на кусочки длиной 20 мм, бланшировать 5 мин	8-10	Гибкая
Корень сельдерея, петрушки, пастернака	Нарезать на ломтики толщиной 3-5 мм	8-10	Хрупкая
Кабачки	Снять кожуру, нарезать на ломтики толщиной 5 мм, бланшировать 2 мин	8-12	Мягкая
Лук	Очистить, нарезать поперек кружками толщиной 3-5 мм, разделить на отдельные кольца	8-10	Хрупкая
Фасоль, бобы	Полушить, варить на пару 5 мин	6-8	Хрупкая
Горох	Полушить, варить на пару 5 мин	6-8	Хрупкая
Кукуруза	Полушить, варить на пару 5 мин	6-8	Хрупкая

Сушка фруктов

Для сушки пригодны твердые, хорошо созревшие фрукты. Перезрелые фрукты лучше всего использовать для приготовления пастилы.

Фрукты хорошо вымыть, удалить поврежденные участки, косточки, хвостики и подсушить. Нарезать на дольки толщиной 3-5 мм. Яблоки, груши, цитрусовые и косточковые фрукты можно сушить с кожурой.

Для предотвращения потемнения фрукты после нарезки можно замочить на несколько минут в подкисленной воде (2 г лимонной кислоты на 1 литр воды) или в цитрусовом или ананасовом соке. Косточковые фрукты (абрикосы, сливы и др.) и киви можно обработать раствором: 1 часть меда на 2 части воды. Раствор нагреть (до растворения меда) и остудить, положить в него фрукты и дать настояться 10-12 часов.

Для ускорения сушки ягод и фруктов с восковым покрытием (слива, виноград, вишня, черника и др.) рекомендуется погрузить их на 2-3 секунды в кипящий раствор соды (5г на 1л воды), охладить холодной водой и тщательно промыть. При такой обработке на коже ягод образуется множество мельчайших отверстий (пор), через которые влага легче выходит из ягод. Абрикосы и сливы разделить на половинки и удалить косточки. Крупные плоды можно разрезать на четыре части или дольками толщиной 5 мм.

При сушке ягод и мелких фруктов необходимо использовать лоток. Лоток установить на противень и на него в один слой разложить ягоды.

Ориентировочное время сушки фруктов и рекомендации по их подготовке к сушке приведены в таблице А.2.

Восстановление сушеных фруктов производить в воде (одна чашка воды на одну чашку фруктов). Кипящая вода ускоряет процесс. Для приготовления фруктовых салатов сушеные фрукты можно восстанавливать во фруктовом соке.

Таблица А.2 – Сушка фруктов

Продукт	Подготовка к сушке	Время сушки, ч	Консистенция после сушки
Яблоки	Удалить сердцевину и кожуру (по желанию), нарезать на дольки толщиной 3-5 мм, замочить в растворе лимонной кислоты (по желанию)	8-10	Мягкая
Абрикосы	Нарезать на дольки или половинки, вывернуть наизнанку и настоять в растворе меда с водой (по желанию)	10-20	Мягкая
Бананы	Нарезать на ломтики толщиной 3-5 мм, замочить в цитрусовом соке (по желанию)	8-10	Мягкая
Черника, голубика, брусника и др. мелкие ягоды	Удалить хвостики, бланшировать, охладить в холодной воде	14-20	Хрупкая
Вишня	Удалить хвостики и косточки, бланшировать, охладить, разрезать пополам	16-22	Мягкая
Апельсины, лимоны	Нарезать на ломтики толщиной 5 мм	10-12	Гибкая
Виноград	Целиком или разрезать пополам, целые - бланшировать	16-22	Хрупкая
Киви	Снять кожуру, нарезать на ломтики толщиной 5 мм	8-10	Мягкая
Груша	Удалить сердцевину, нарезать на дольки толщиной 3-5 мм,	8-10	Хрупкая
Ананас	Удалить кожуру и сердцевину, нарезать на ломтики 3-5 мм	10-14	Хрупкая
Клубника	Нарезать на ломтики толщиной 3-5 мм	8-12	Хрупкая

Приготовление пастилы

Пастила изготавливается из фруктового или овощного пюре. По желанию в пюре можно добавить сахар, мед, орехи или целебные травы.

Из зрелых фруктов или овощей приготовить пюре: измельчить с помощью блендера, ягоды размять вручную и т.д. Фрукты и овощи с плотной кожурой предварительно очистить. Продукты перетирать до однородной массы, т.к. пюре с кусочками сушится неравномерно и сушка занимает больше времени.

Если пюре жидкое - слить лишнюю жидкость. Пюре из овощей или быстро окисляющихся фруктов довести до кипения и охладить.

На снятый с основания электросушилки противень установить лоток, смазанный растительным маслом (для предотвращения прилипания пастилы). Подготовленное пюре (не более двух стаканов) выложить на лоток и равномерно распределить его по всей поверхности лотка.

Во время сушки электросушилку не передвигать и избегать попадания пюре на основание, т. к. это может привести к повреждению электросушилки. Ориентировочное время сушки пастилы - 12-18 часов.

Пастила считается высушенной, если в центре лотка она перестает липнуть. Пастила из бананов и ягод может быть слегка липкой. Ягоды можно комбинировать с другими фруктами.

Пастилу (пока она теплая) снять с лотка, свернуть в трубочку, охладить, обернуть пищевой пленкой и поместить в герметичный контейнер. В холодильнике пастила хранится гораздо дольше.

Восстановление пастилы производить разбавлением водой или соком в пропорции 1:1. Использовать ее можно в качестве соуса, пюре или наполнителя в йогурты или пироги.

Сушка зелени и трав

Сушка зелени и трав позволяет сохранить их цвет, аромат и полезные вещества. Сушеную зелень (листья петрушки, сельдерея, укроп, майоран, базилик и др.) можно использовать при приготовлении супов, соусов, при тушении и запекании. Лекарственные травы (мята, чабер, мелисса, душица и др.) – при приготовлении чаев, отваров и настоев.

Зелень и травы вымыть (предварительно отделив крупные листья от стеблей) дать воде стечь и обсушить, разложив на полотенце. Травы с мелкими листьями сушить со стеблями (во избежание просыпания при сушке).

На снятый с основания электросушилки противень положить лоток (для исключения просыпания трав) и разложить на него травы в один слой. Сушить травы и зелень при низкой температуре (температурные зоны 1 и 2). Ориентировочное время сушки составляет 4-8 ч.

Листья трав после сушки становятся хрупкими. Высушенные травы осторожно снять с противня, дать им остыть, разделить листья от стеблей и поместить в герметичный контейнер. Через несколько дней проверить, если на стенках появился конденсат, то необходимо продолжить сушку.

Хранить травы в непрозрачных емкостях с плотно прилегающей крышкой в темном месте. Не рекомендуется хранение трав в бумажных пакетах, т.к. бумага поглощает масла, содержащиеся в травах, что приводит к потере их ароматов.

Перед использованием высушенные травы рекомендуется измельчать или перемалывать.

Корешок талона №1

на гарантийный ремонт

Изъятый « » 20 г.

Исполнитель

(фамилия, имя, отчество)

(линия отреза)

ОАО «ММЗ имени С.И. Вавилова –
управляющая компания холдинга «БелОМО»
220114 Республика Беларусь, г. Минск, ул. Макаенка, 23

Талон №1 на гарантийный ремонт электросушилки

№ _____

Продана

магазином _____

наименование и номер

магазина и его адрес

Дата продажи _____

Штамп магазина _____

(личная подпись продавца)

Корешок талона №2

на гарантийный ремонт

Изъятый « » 20 г.

Исполнитель

(фамилия, имя, отчество)

(линия отреза)

ОАО «ММЗ имени С.И. Вавилова –
управляющая компания холдинга «БелОМО»
220114 Республика Беларусь, г. Минск, ул. Макаенка, 23

Талон №2 на гарантийный ремонт электросушилки

№ _____

Продана

магазином _____

наименование и номер

магазина и его адрес

Дата продажи _____

Штамп магазина _____

(личная подпись продавца)