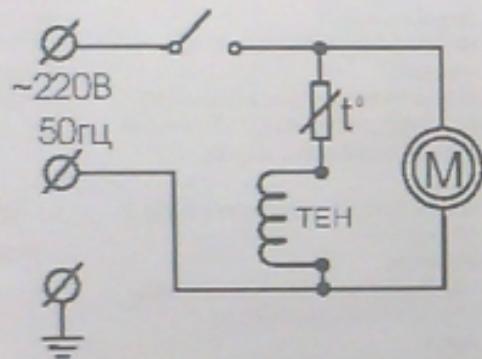


Схема електро сушки побутової

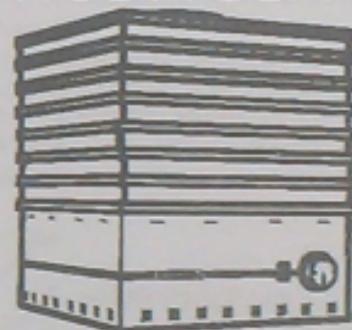


PROFIT M

«ДЛЯ ВАШОЇ ОСЕЛІ»

КЕРІВНИЦТВО З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

ЕЛЕКТРО
СУШКА
ПОБУТОВА

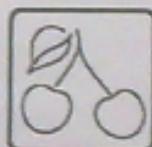


МОДЕЛЬ:
ЕСП - 01

20 літрів
35 літрів



3
В
ОДНОМУ



ДЛЯ СУШКИ ОВОЧІВ І ФРУКТІВ
МАЛОТРОСЯЧ



ДЛЯ СУШКИ ТРАВ'ЯНИНИ



ДЛЯ ПАРОВОЇ
ДИЛНОГО ХОЗЯЙСТВА

ТзОВ «Profit M»
тел./факс +38 (03252) 61-692
тел. +38 (03252) 61-693
моб. +38(067)-314-83-64
e-mail: profitm@i.ua
www.profitm.in.ua
www.profitm.com.ua



profitm.in.ua



profitm.com.ua

1. ПРИЗНАЧЕННЯ.

- 1.1. Електросушка побутова призначена для сушіння овочів, фруктів, ягід, грибів, лікарських рослин, а також інших продуктів рослинного походження.
- 1.2. Сушарка може використовуватися для сушки 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 температури дитячого харчування каші чи молока, необхідно зняти верхні лотки, залишивши тільки нижній та встановити потрібну температуру на регуляторі.

2. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ.

- 2.1. Сушарка живиться від мережі змінної напруги $220 \pm 10\%V$, при частоті 50Гц.
- 2.2. Споживча потужність - 825Вт.
- 2.3. Об'єм сушильної камери, л: 20 - 35
- 2.4. Максимальна температура повітря на нижньому лотку досягає $90^{\circ}C$.
- 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 $20^{\circ}C$ до $90^{\circ}C$ і часу сушіння від 2 до 20 годин.
- 2.7. Габаритні розміри: 330x455 - 360x455мм
- 2.8. Вага сушарки: 10 - 11 кг.
- 2.9. Гарантійний термін - 2 роки.

3. КОМПЛЕКТУЮЧІ.

До комплекту електросушки входять:

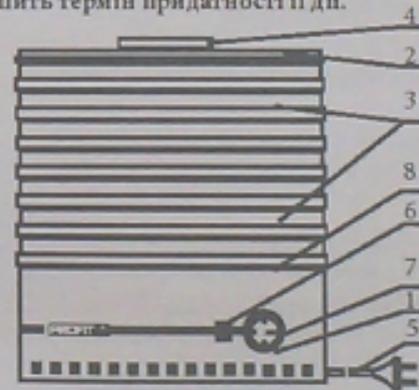
- | | |
|------------------------------|------|
| - сушарка | 1шт; |
| - керівництво з експлуатації | 1шт; |
| - коробка пакувальна | 1шт; |

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 її 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 користування людьми (включаючи дітей), у яких є фізичні, нервові чи психічні відхилення або недостатньо досвіду чи знань.

УВАГА!

1. Не вмикайте сушарку в мережу після перебування її на холоді до прогріву при кімнатній температурі на протязі не менше 6-ти годин.
2. З метою забезпечення електробезпеки, електро сушку підєднують до мережі з заземленням.
3. Акуратне користування сушаркою і суворе дотримання усіх вимог по експлуатації значно збільшить термін придатності її дії.



ЕЛЕКТРОСУШКА
ПОБУТОВА

- 1 - блок тепловентилятора
- 2 - кришка
- 3 - лотки
- 4 - перехідник (фланець виглядний)
- 5 - шнур живлення
- 6 - клавішний вмикач
- 7 - терморегулятор
- 8 - теплозахисний лоток

5. ПІДГОТОВКА ДО РОБОТИ ТА ПОРЯДОК ДІЙ.

- 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 залишалось 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 сушки.

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 +5° С до +40°С 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 усунення вказані в таблиці 1.

таблиця 1, Додаток А

Можливі несправності	Причина	Засіб усунення
При увімкненні сушарки в мережу вентилятор не запускається	Несправний шнур живлення Несправна розетка	Перевірте цілісність шнура, вилки Перевірте наявність напруги в розетці
Нагнітаюче повітря вентилятором не нагрівається	Ручка терморегулятора виведена в крайнє ліве положення Несправність в електричному з'єднанні ТЕНа Згорів ТЕН	Поверніть ручку терморегулятора вправо до встановлення потрібної температури Зніміть теплозахисний лоток, перевірте надійність кріплення дротів до ТЕНу. Перевірте надійність підключення дротів до терморегулятора Замініть ТЕН
Під час сушіння виникло вимкнення сушарки	Несправний вентилятор	Заміняти двигун вентилятора

Примітка. Всі роботи проводьте при відключенні від мережі.

8. ГАРАНТІЇ ВИРОБНИКА.

8.1. Гарантійний термін експлуатації електросушки 24 місяці з дати продажу. Якщо дату продажу встановити неможливо, то гарантійний термін - 24 місяці - обчислюється 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. Якщо буде потрібен гарантійний ремонт, то:

- Гарантійний ремонт проводиться заводом - виробником.

Якщо відмовила електросушка, звертайтеся безпосередньо до виробника. У разі необхідності відмови 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 «ПрофітМ».

- 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 штампату 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 зберігає 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.

Магазин "Газ-Вода"

РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ВИКОРИСТАННЯ
ЕЛЕКТРОСУШКИ

Заготівля 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 висушувати 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 сушки, 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 з опадають 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 опочах 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 побоюючись шкідливих (клішій, міль та ін), сторонніх запахів і зволоження. Для забезпечення більш тривалого зберігання продуктів додатково використовують вологопоглиначі, тобто речовини, здатні поглинати вогкість 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 сушеними продуктами.

СУШКА ОВОЧІВ

КАРТОПЛЯ

Зазвичай картоплю зберігають у свіжому вигляді в підвалах. Однак, якщо немає умов для тривалого зберігання, її можна висушити. Починджену картоплю, щоб уникнути потемніння, відразу ж занурюють у холодну воду. Ріжуть на кружальця товщиною 3-4 мм або локшиною, промивають 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, відштовхуючись від залишків води. Температура сушіння до 70 ° С на низькому потку (ручку регулятора температури повернути за годинниковою стрілкою до цифри 70 °С). У процесі сушіння для забезпечення рівномірної сушки, картоплю періодично перемішують і рекомендується лотки переставляти місцями - нижні на верх, верхні на низ і т. п. Добре висушена картопля повинна бути бурштиново-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, мийуть. Вмийтий 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 сушки 60-70 ° С. Готовий сушений буряк має темно-червоний колір з фіолетовим відтінком.

МОРКВА

Для сушіння рекомендують брати сорти моркви з яскраво-помаранчевим забарвленням (містять більше каротину - джерела вітаміну А) і з невеликою серцевиною. Моркву чистять, видаляючи тонкі частини коренеплоду із залишками пелюки і зеленої частини шкірки. Після цього мийуть, 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 БІЛІ

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

ЦИБУЛЯ

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

ЗЕЛЕНЬ

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

СУШКА ПЛОДІВ ЯГІД

ЯБЛУКА

Не всі яблука однаково добрі для сушки. Кращий сушений продукт виходить з кислих і кисло-солодких сортів літнього та осіннього врожаю. Для сушіння придатні практично всі сорти сухофруктів. Яблука сортують, мийуть, ножем з нержавіючої сталі розрізають на кружечки або часточки завтовшки 4-5 мм, видаляючи при цьому пошкоджені місця і насінневу 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 частини 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, з мийкою і сітком. 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 кісточку. Часточки розкладають на лоток в один ряд, розрізом вгору. Сушать абрикоси при температурі 60-90 ° С протягом 10-16 годин.

СЛИВА

Сушать повинність 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 ° C протягом 2-4 години. 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 ° C протягом 5-7 годин, після чого сливи перевертають, залишають на відкритому повітрі на 5 хвилин. Третій режим сушки - остаточна сушка при температурі 70 ° C 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 безнасієних сортів винограду виходить кишмиш, а з насінням - родзинки. Грози 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 затисцями при температурі 45-50 ° C 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 ° C 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 ° C протягом 5-8 годин. Сушена шипшина багата вітаміном С, добре зберігається тривалий час. Відвари, настої з шипшини спільно з чорною смородиною, горобіною, чорницею, жалиною, малиною утворюють полівітамінні збори.

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 ° C протягом 10-18 годин.

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 ° C циклами: 2-3 години сушіння, 2-3 години на відкритому повітрі. Кількість циклів - залежно від величини і вологості ягід. Потім досушують при температурі 60 ° C.

СУШКА ГРИБІВ

Сушити можна всі види грибів, які використовують в їжу. Одні пластичні 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, міцні, не перерілі гриби без ушкоджень. Гриби очищують від листя, жовтих голок, моху, землі та піску. Обрізають ніжки. Капелюшки ріжуть на частини, а ніжки на кружечки товщиною 4-5 мм. Такі гриби, як опеньки (перерослі) 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 ° C протягом 4-5 годин. Потім сушарку вимикають на 4-5 годин. Потім знову включають, встановлюючи температуру 65 - 70 ° C. Час другого сушіння 4-5 годин. Якщо за цей час гриби не встигли висохнути, їх досушують при температурі 55-65 ° C.

СУШКА ЛІКАРСЬКИХ РОСЛИН, ПРИГОТУВАННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ ЗБОРІВ

Сушка 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, араїлі маньчжурської, радіоли рожевої, валеріани, ліру болотяного, щавлю кінського та ін.) Збори повинні готуватися з подрібненої рослинної сировини в масових співвідношеннях, зазначених у рецептурі. Лікарські рослини для зберігання поміщають в паперові пакети або скляні банки. 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

Магазин "Газ-Вода"

Умови гарантійного ремонту

- Всі відносини між магазином і покупцем регулюються нормами законодавства України «Про захист прав споживачів»
- Гарантійний термін на вироби ТзОВ «ProfitM» становить 24 місяці, з моменту покупки, яка повинна бути оформлена відповідно в гарантійному талоні з обов'язковим вказанням моделі виробу. Наявність штампа магазину, підпису продавця і дати продажу - обов'язково. Вносити зміни або доповнення до гарантійного талону забороняється. Також обов'язково зберігати товарний або касовий чек.
 - Протягом гарантійного терміну безкоштовно для користувача усуваються пошкодження або дефекти у виробі, які виникли по вині виробника.
 - Гарантійні послуги здійснюються шляхом безкоштовного ремонту або заміни дефектної деталі (вузла). Замінені дефектні деталі (вузли) переходять у власність виробника.
 - 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.
 - Гарантія продовжується на строк перебування виробу в сервісному центрі.
- Гарантійний термін на замінені деталі (вузли) закінчується одночасно із закінченням терміну гарантії на увесь виріб.
- 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.
- Встановлення та експлуатація виробів на які розповсюджується гарантія повинні здійснюватися згідно паспорту або інструкції користувача;
 - 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;
 - Гарантія не поширюється на лампочки освітлення, галогенні лам



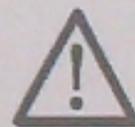
Уповноважені сервісні центри

Довещук
ФЛП Горділчук В.А., ул. 230-й Стрелкової
дизизин 2-Б
(062) 307 92 90
Дніпропетровськ
«НАШ СЕРВІС», вул. Фабрично-
Заводська 18
(056)792-72-88, (067)782-79-60,
(066)564-01-76
Єнакієво
ФОП Булавин С.В., вул. Леніна, 876
(06252) 5-38-52
Житомир
«НАШ СЕРВІС», вул. Черніховського, 20
(0412) 42-22-54
Запоріжжя
«НАШ СЕРВІС», вул.40 років Радянської
України 65
(061)224-62-46, (099)220-20-26,
(096)569-60-62
Керч
«РЕНАР», пер.Кооперативний,26, ТЦ
«Мегацентр»
+7(36561)2-30-62, +7(978)011-81-59
Київ
«НАШ СЕРВІС», вул. Щусева, 44
(044) 537-48-45
Кривий Ріг
«НАШ СЕРВІС», вул. Револуційна, 73

(056) 440-07-64
Кременчук
«НАШ СЕРВІС», вул.
Переяславська 55
(0536) 74-72-10, (0536) 74-71-53
Кишинев
«НАШ СЕРВІС», Пр-т Московский 5
КЦ - (37322) 870 500, 870 524, 495 549
СЦ - (37322) 870 590, 870 591
Львів
«НАШ СЕРВІС», вул.Курмановича, 9
(032) 255-62-35
Миколаїв
«НАШ СЕРВІС», вул. Буденного 44-а
(0512) 50-03-11, 55-29-04
Одеса
«НАШ СЕРВІС», вул.Транспортна, 7 е
(048) 784-20-85, 784-20-86
Сімферополь
«РЕНАР», вул. Балаклавської, 68
+7(3652)52-05-65, +7(978)863-69-70
Феодосія
«РЕНАР», вул. Базарна, 4
+7(978)023-68-24
Харків
«НАШ СЕРВІС»,
вул.Вернадського, 1
(057) 758-10-39, 758-10-40
Чернівці

«НАШ СЕРВІС», вул. Шевченка, 4
(046) 267-58-58
Черкаси
«НАШ СЕРВІС», вул. Ільїна 204
(0472) 45-45-86
Чернівці
«НАШ СЕРВІС», вул. Головна, 265
(0372) 58-43-01

Детальніше на сайті :
www.nash-service.com.ua



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

Магазин "Газ-Вода"