



Electric Food dehydrator/Сушилка электрическая  
**RDH-2400**  
Instruction manual/Инструкция по эксплуатации

EN

RUS



Dear customer!

We congratulate you on purchasing home appliance of “MAGNIT” trademark. We are sure that this unit will correspond to the highest requests for the quality and will become the real reliable support in your home cares. Before starting using this appliance, please carefully read the instruction manual and follow the rules of using. In this case the trademark “MAGNIT” will assure the long life of the equipment you have bought.

Thank you for choosing us!

## DESCRIPTION



1. Top cover
2. 5 adjustable removable sections
3. Housing
4. On / Off button.
5. Switch

**To prevent damage please read this manual carefully before you use the appliance.**

## **SAFETY INSTRUCTIONS**

**IT IS NECESSARY TO PUT HEAT-RESISTING MATERIAL (CERAMIC TILES, THICK BOARD ETC.) UNDER THE APPLIANCE DURING USING IT OR PUT THE APPLIANCE ON TO THE HEAT-RESISTING SURFACE TO AVOID POSSIBLE INFLAMMATION.**

- Do not work with the appliance longer than 40 hours running. After finishing uninterrupted work of the appliance during 40 hours, turn off the appliance (the switch should be in the position "OFF"), unplug the appliance and let it cool down.
- Improper use of the appliance can cause its damage and injury to its user.
- Use the appliance only for its intended use and always follow the manual guidelines.
- Unplug the appliance when it is not in use.
- Keep the power base away from water. Do not switch on the appliance if its surfaces are wet.
- Do not use appliance with damaged electric cord, plug, after appliance is dropped or with other damages. If it has happened contact service center.
- Do not let electric cord hang over sharp edges or touch hot surfaces.
- Do not allow children to use the appliance without close supervising.
- Unplug the appliance before cleaning it.
- Never yank cord to disconnect from outlet, instead grasp plug and pull to disconnect.
- Use the appliance only for household purposes. It is not designed for commercial use.
- Do not cover the appliance.
- Do not leave the appliance unattended while in use.
- Put the appliance only on to the flat surface.

## **USE OF THE APPLIANCE**

**ATTENTION!** Before using the first time:

- Unpack the appliance.
- Before use make sure that the electric parameters of your kettle, indicate on the technical characteristics table, match the characteristics of your local electric network.
- Wash lids and sections of the appliance. Wash sections in warm water adding a small quantity of detergents for washing dishes. Clean the power base with the help of wet rag (do not put it into a water and do not wash it).

## **FUNCTIONING** Drying products is an effective way for its conservation.

Warm air of a fixed controllable temperature circulates freely inside the appliance between upper and lower lids, separate controllable removable sections and power base. That is why the products which are situated on the sections of the appliance are drying even and with minimum losses of health-giving vitamins. So you can enjoy fruits, vegetables and mushrooms, which are prepared without using unhealthy substances, the whole year.

You can also dry flowers, medicinal plants, prepare cereals with the help of this appliance.

### **USE OF THE APPLIANCE**

1. Put the prepared in advance products to a removable sections. Sections for products should be placed in such way to let the air circulate freely between them (the regulation of height of the sections is possible). That is why you should not put too many products to the sections and put the products on to each other.

NOTE: always begin to put products to lower section first.

2. Put the sections on to a power base.  
3. Put the upper lid on the appliance. During drying the upper lid should always be on the appliance.  
4. Plug and turn on the appliance by putting the switch to the position "ON" - the indicator light becomes red.  
Set the temperature of the dehydrator.

*Temperature mode advices:*

- Herbs 35-40 °C
- Greens 40 °C
- Bread 40-45 °C
- Yoghurt 45 °C
- Vegetables 50-55 °C
- Fruits 55-60 °C
- Meat, Fish 65-70 °C

NOTE: dry products following the guidelines of this manual.

5. When you finish using the appliance turn it off by putting the switch to the position "OFF". Let the products cool down. Put dried products into a container/package for keeping food and put it into a freezer.

6. Unplug the appliance.

NOTE: it is recommended to put all 5 sections on to the appliance during using it, no matter how many sections are empty.

Examples:

1. The products are on the first upper section, other 4 sections are empty. Make sure that the upper lid is on the appliance.
2. The products are on the first 2 sections, other 3 sections are empty. Make sure that the upper lid is on the appliance.

## ADDITIONAL INSTRUCTION

Wash products before putting in the appliance. Do not put wet products into appliance, rub it dry. ATTENTION! Do not put sections with products if there is water in it.

Cut off the spoiled parts of products. Slice the products in such a way to situate it freely between the sections. The duration of drying products depends on the thickness of pieces into which it is sliced etc.

You can change the position of the sections if not all products on it dried well. You can put upper sections down, closer to power base, and lower sections you can put in place of upper sections. Some of the fruits can be covered by its natural protective layer and that is why drying duration may increase. To avoid this matter it is better to boil products for about 1-2 minutes and then put it to cold water and rug dry after that.

**NEED TO KNOW: THE DURATION OF DRYING STATED IN THIS INSTRUCTION IS APPROXIMATE.**

The duration of drying depends on the temperature and humidity of the room, the level of humidity of products, thickness of the pieces etc.

### DRYING FRUITS

- Wash the fruits.
- Take out the pit and cut off the spoiled parts.
- Slice into pieces which you can place freely between the sections.
- You can put the fruits down to natural lemon or pine apple juice not to let them fade.
- If you want your fruits to smell pleasantly, you can add cinnamon or coconut swaft.

### DRYING VEGETABLES

- Wash the vegetables.
- Take out the pits and cut off spoiled parts .
- Slice into pieces which you can place freely between the sections.
- It is better to boil vegetables for about 1-5 minutes and then put it to a cold water and then rug dry.

### DRYING MEDICINAL PLANTS

- It is recommended to dry new leafs, propagules.
- After drying it is better to put medicinal plants in paper bags or glass cans and place it in dark cool place.

## STORAGE OF DRYING FRUITS

- Containers for storage the dried products should be clean and dry.
- For better storage of dried fruits use glass containers with metal lids and put it into a dark dry place where the temperature should be 5-20 degrees.
- During first week after drying it is better to check if it is any moisture in container. If yes, it means that products are not dried well and you should dry it again.

ATTENTION! Do not place hot and even warm products into containers for its further storage.

## PRELIMINARY PREPARING OF THE FRUITS

Preliminary preparing of the fruits saves its natural color, taste and flavor.

Below you can see some useful recommendations how is better to prepare fruits for drying:

Take **V\*** glass of juice (natural preferably). Remember that the juice, which you take, should correspond to the fruit which you prepare. For example for preparing apples you should take apple juice.

Mix the juice with 2 glasses of water. Than immerse preliminary processed fruits (see "table of preparing the fruits for drying") into prepared liquid for 2 hours.

## TABLE OF PREPARING THE FRUITS FOR DRYING

Name	Preparing	Condition after drying	Duration of drying
Apricot	Slice it and take out the pit	Soft	13-28
Orange peel	Cut it to long stripes	Fragile	8-16
Pine apple (fresh)	Peel it and slice into pieces or square parts	Hard	6-36
Pine apple (tinned)	Pour out the juice and dry it	Soft	6-36
Banana	Peel it and slice to round pieces (3 -4 mm thickness)	Crispy	8-38
Grapes	No need to cut it	Soft	8-38
Cherry	It is not necessary to take out the pit (you can take it out when cherry is half - dried)	Hard	8-26
Pear	Peel it and slice	Soft	8-30
Fig	Slice it	Hard	6-26
Cranberry	No need to cut	Soft	6-26
Peach	Cut into 2 pieces and take out the pit when the fruit is half-dried	Soft	10-34
Date-fruit	Take out the pit and slice	Hard	6-26
Date-fruit Apple	slice it into round pieces or segments	Hard Soft	5-7

NOTICE: Time and ways of preliminary processing of the fruits which are described in the table only fact-finding, personal preferences of customers can differ of the described in the table.

## PRELIMINARY PREPARING OF THE VEGETABLES

1. It is recommended to boil green beans, cauliflower, broccoli, asparagus and potato.

Because those vegetables often are preparing for first and second dishes, it saves its natural color.

How to boil: put the preliminary prepared vegetables into a saucepan with boiling water for about 3-5 minutes. Than pour out the water and put vegetables into the appliance.

2. If you want to add a smack of lemon to green beans, asparagus etc., just put it into a lemon juice for about 2 minutes.

NOTICE: THE RECOMMENDATIONS ABOVE ARE ONLY FACT-FINDING AND IT IS NOT NECESSARY TO FOLLOW THEM.



Carrot	Boil till becomes soft. Shred it or slice into round pieces	Crispy	8-14
Cucumber	Peel it and slice into round pieces (12 mm thickness)	Hard	6-18
Sweet pepper	Cut it to stripes or to round pieces (6 mm thickness). Take out the heart	Crispy	4-14
Piquant pepper	No need to cut it	Hard	8-14
Parsley	Put the leafs into sections	Crispy	2-10
Tomato	Peel it. Cut it into pieces or into round pieces	Hard	8-24
Rhubarb	Peel it and slice it into pieces (3 mm thickness)	Loss of humidity in a vegetable	8-38
Beetroot	Boil it, let it cool down, cut off the roots and the tops. Slice it to round pieces	Crispy	8-26
Celery	Slice it into pieces (6 mm thickness)	Crispy	6-14
Spring onion	Shred it	Crispy	6-10
Asparagus	Slice it into pieces (2.5 mm thickness)	Crispy	6-14
Garlic	Peel it and slice into round pieces	Crispy	6-16
Spinach	Boil till it becomes fade	Crispy	6-16
Champignons	Choose the mushrooms with hats which bend inside. Cut into pieces or dry whole	Hard and crispy	3-10

## PRELIMINARY PREPARING OF THE MEAT, FISH, POULTRY AND GAME ANIMALS.

### POULTRY

Before the beginning of drying, poultry should be preliminary prepared.

It is better to boil it or fry it.

Dry it for about 2-8 hours or till all moisture is gone.

### FISH

It is recommended to boil or bake it on a stove before the beginning of drying (bake it for about 20 minutes with a temperature 200 degrees or till the fish become friable).

Dry it for about 2-8 hours and till all moisture is gone.

**MEAT AND GAME ANIMALS** Prepare it, cut it into small pieces and put into the appliance for about 2-8 hours or till all moisture is gone.

## CLEANING AND MAINTENANCE

- Before cleaning check if the appliance is unplugged and cool down
  - Clean the body of the appliance with the help of a wet sponge and than rug it dry
- Do not use metal brushes, abrasive and rigid purifier for cleaning the appliance,

Power - 400 Watt

Electricity - 220-240 V , 50/60Hz

EN

The life-time of the product is 2 years.

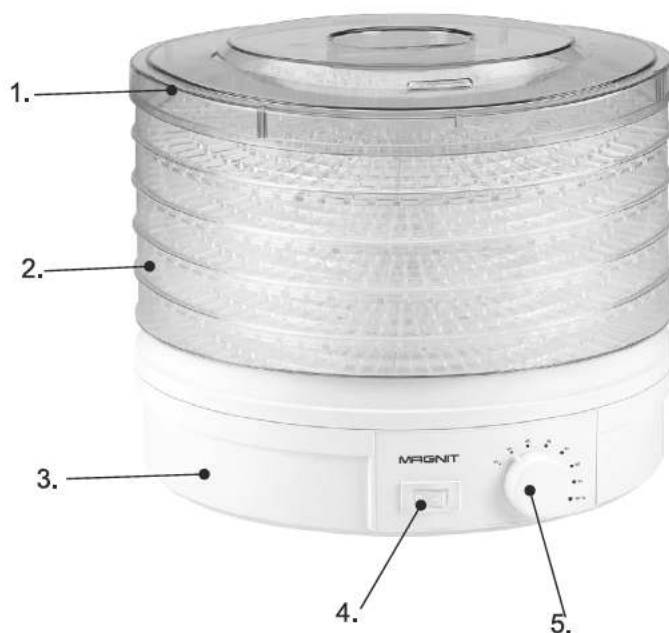
You can find full information about the appliances of "MAGNIT" trademark on [www.magnit.net](http://www.magnit.net)

Уважаемый покупатель!

Поздравляем Вас с приобретением техники торговой марки «MAGNIT». Мы уверены, что приобретенный товар будет соответствовать самым высоким запросам, предъявляемым Вами к бытовой технике и станет настоящим надежным помощником в Ваших домашних хлопотах. Перед началом эксплуатации, пожалуйста, внимательно ознакомьтесь с инструкцией и соблюдайте правила эксплуатации. В этом случае торговая марка «MAGNIT» гарантирует продолжительное бесперебойное функционирование приобретенной Вами бытовой техники.

Спасибо за Ваш выбор!

## ОПИСАНИЕ



1. Верхняя крышка
2. 5 регулируемых съёмных секций
3. Корпус
4. Кнопка Вкл./выкл.
5. Переключатель

## **ВАЖНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ.**

- Перед использованием прибора внимательно прочитайте данную инструкцию.
- Убедитесь, что рабочее напряжение прибора соответствует напряжению сети вашего дома.
- Сетевой шнур снабжен евро-вилкой; включайте ее в розетку, имеющую надежный контакт заземления.
- Чтобы избежать перегрузки сети, не включайте одновременно несколько приборов.
- Во избежание риска возникновения пожара, не используйте переходники при подключении прибора к электрической розетке.
- Не используйте прибор в непосредственной близости от источников тепла или открытого пламени.
- Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- При отключении прибора от сети тяните за вилку, а не за электрический шнур.
- Не допускайте, чтобы электрический шнур свешивался со стола, а также следите, чтобы он не касался горячих поверхностей.
- Во избежание удара электрическим током, не погружайте прибор в воду или другие жидкости.
- Отключайте прибор от сети, если Вы им не пользуетесь или перед чисткой.
- Не помещайте прибор в посудомоечную машину.
- Перед тем как убрать прибор на длительное хранение, отключите его от сети и дайте прибору высохнуть.
- Периодически проверяйте сетевой шнур и вилку. Не пользуйтесь прибором, если имеются какие-либо повреждения корпуса или сетевого шнура. Для предотвращения поражения электрическим током не разбирайте прибор.
- Запрещается самостоятельно ремонтировать прибор. При обнаружении неисправностей обращайтесь в авторизованный сервисный центр.
- Прибор предназначен только для бытового использования.
- Не работайте с прибором более 40 часов подряд. По окончании непрерывной работы прибора в течение 40 часов, выключите прибор, отсоедините кабель от сети и дайте прибору остыть в течение как минимум 2 часов.
- Всегда используйте только принадлежности, входящие в комплект поставки.
- Будьте особенно внимательны, если прибором пользуются дети или люди с ограниченными возможностями.
- Храните прибор в недоступных для детей местах. Не разрешайте детям использовать прибор в качестве игрушки.

## ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.

- Выньте прибор из упаковки.
- Перед использованием прибора в первый раз тщательно промойте все принадлежности под струей воды.
- Протрите корпус мягкой тканью для удаления пыли.
- Убедитесь, что рабочее напряжение прибора соответствует напряжению сети вашего дома.

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ.

• Положите продукты на съемные секции. Помните, что поток горячего воздуха, который сушит продукты, должен свободно циркулировать в приборе. Поэтому не кладите на секции слишком много продуктов и не накладывайте продукты друг на друга.

**Примечание:** Всегда начинайте выкладывать продукты с верхней секции до нижней.

• Положите верхнюю крышку на прибор, вставьте сетевой кабель в розетку и включите прибор (переключатель в положение "ON"/"ВКЛ") световой индикатор загорится красным цветом.

**Примечание:** Во время работы верхняя крышка должна все время находиться на приборе.

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

• По окончании сушки, выключите прибор (переключатель в положение "ВЫКЛ"). Дайте продуктам остыть. Поместите высушенные продукты в полиэтиленовый пакет или тару для хранения и положите ее в холодильник.

• Вытащите сетевой кабель из розетки.

**Примечание:** Во время работы прибора рекомендуется класть на него все съемные секции, несмотря на то, есть ли на каждой секции продукты или нет.

## РЕГУЛИРУЕМЫЕ СЪЕМНЫЕ СЕКЦИИ.

Регулируемые съемные секции могут быть отрегулированы по высоте в двух положениях нормальном и высоком. Нормальное положение необходимо для продуктов толщиной до 1,25см, а высокое положение для продуктов толщиной до 2,5см. Для перехода в высокое положение, поднимите секцию так, чтобы зубчики одной секции совпали с зубчиками другой, для перехода в нормальное положение поверните секцию в направлении по/против часовой стрелки так, чтобы зубчики секций оказались на одном уровне.

## ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ОБРАБОТКА ФРУКТОВ.

Предварительная обработка фруктов позволяет сохранить натуральный цвет, вкус и аромат фруктов.

- Вы достигнете лучшего результата, если все фрукты будут хорошего качества и полностью зрелые.
- Хорошо вымойте фрукты, удалите подгнившие участки и хвостики.
- Насухо протрите полотенцем. Обычно фрукты нарезаются острым ножом, кухонным комбайном и т.д. на дольки толщиной 5мм. Это обеспечивает равномерное просушивание. По желанию яблоки, цитрусовые и многие другие фрукты можно сушить вместе с кожурой.
- Убедитесь что Ваши руки и посуда так же чисты, это необходимо для достижения хорошего результата
- Для высыхания разным фруктам требуется разное время. Это время может зависеть от толщины кусочков, влажности и процентного содержания воды в продукте. Сушилку следует ставить в хорошо проветриваемое место, чтобы выходящий из нее влажный воздух снова не попадал в нее.
- Разделите фрукты на куски так, чтоб они поместились между подносами. Подносы могут быть полностью заполнены, но куски не должны накладываться друг на друга.
- Предварительная обработка позволяет сохранить естественный цвет фруктов и такие важные витамины как А и С. Такие натуральные консерванты, как цитрусовый и ананасовый соки предотвращают потемнение, что обычно случается с яблоками. Нарезайте фрукты прямо в сок. Через пять минут достаньте их, дайте соку стечь и уложите фрукты на лоток. Плоды с косточками, облитые одной частью меда и двумя частями охлажденной кипяченой воды будут сушиться немного дольше, но сохранят свой яркий цвет и мягкость. Киви можно замочить в одной части сахара и двух частях воды и тогда он сохранит свой цвет и станет слегка глазированным. Выворачивание половинок абрикосов и слив ускоряет процесс сушки.

- Можно предварительно обработать фрукты соком. Возьмите 1/2 стакана сока (желательно натурального). Помните, что используемый сок должен соответствовать приготавливаемому фрукту. Например, для яблок используйте яблочный сок. Сок смешайте с 2 стаканами воды. Затем погрузите предварительно обработанные фрукты в приготовленную жидкость на 2 минуты.
- Чтобы добавить приятный аромат фруктам, их можно посыпать корицей или кокосовой стружкой
- Приблизительно 6- 10% влаги может остаться в продукте без риска привести испортиться.
- Вращайте подносы, если замечаете неравное высыхание, можно так же поменять подносы местами
- Если Вы хотите высушить фрукты с косточками (виноград, вишня), то рекомендуется высушить их приблизительно на 50%, а потом удалить косточки. Это поможет избежать большой потери сока при удалении косточек.

### **ЧИСТКА И УХОД.**

- Перед чисткой устройства обязательно отключите его от электросети.
- Промойте все съемные части в теплой мыльной воде и после этого ополосните.
- Перед сборкой прибора тщательно просушите все съемные части.
- Корпус протирайте влажной тканью.
- Никогда не используйте абразивные чистящие средства или жесткие щетки.
- Не погружайте прибор в воду или другую жидкость.

### **ХРАНЕНИЕ.**

- Если прибор не используется, всегда вынимайте сетевую вилку из розетки.
- Храните его в сухом месте, недоступном для детей.
- Не наматывайте сетевой шнур на корпус устройства, так как это может привести к его повреждению.
- Аккуратно обращайтесь с сетевым шнуром, старайтесь не дергать, перекручивать или растягивать его, особенно около вилки. Если шнур перекручивается во время использования прибора, периодически распрямляйте его.



Наименование	Подготовка	Состояние после сушки	Время сушки (ч.)
Абрикос	Нарезать и вынуть косточки	Мягкий	13-28
Банан	Очистить и нарезать кружочками толщиной 3-4 мм	Хрустящий	8-38
Виноград	Не нарезать	Мягкий	8-38
Вишня	Не вытаскивать косточки (можно легко удалить их, когда фрукты наполовину просушатся)	Твердый	8-26
Груша	Очистить и нарезать ломтиками	Мягкий	8-30
Персик	Разрезать пополам и удалить косточку когда фрукты наполовину просушатся	Мягкий	10-34
Яблоко	Нарезать на сегменты или кружочки	Мягкий	5-7
Баклажан	Очистить и нарезать на ломтики толщиной 6-12 мм	Твердый	6-18
Грибы	Нарезать или сушить целиком	Твердый	6-14
Зеленая фасоль	Отварить до готовности	Твердый	8-26
Кабачок	Нарезать на ломтики толщиной 6 мм.	Твердый	6-18
Капуста	Нарезать на полоски толщиной 3 мм.	Твердый	6-14
Цветная капуста	Отварить до мягкости	Твердый	6-16
Картофель	Отварить 8-10 мин., нарезать тонкими ломтиками	Хрустящий	8-30
Лук	Нашинковать	Хрустящий	8-14
Морковка	Отварить до мягкости, нарезать кружочками	Хрустящий	8-14
Огурцы	Нарезать кружочками	Твердый	6-18
Сладкий перец	Нарезать полосками или кружочками	Хрустящий	4-14
Петрушка	Разместить листья на поддонах	Хрустящий	2-10
Томаты	Нарезать кружочками	Твердый	8-24
Свекла	Отварить, нарезать кружочками	Хрустящий	8-26
Чеснок	Очистить и нарезать кружочками	Твердый	6-16



## КОМПЛЕКТНОСТЬ:

1. Сушилка в сборе - 1 шт.
2. Съёмные секции - 5 шт.
3. Крышка - 1 шт.
4. Инструкция по эксплуатации - 1 шт.
5. Цветная упаковка - 1 шт.

### Технические характеристики.

Питание: 220-240 В, ~ 50-60 Гц

Максимальная мощность: 400 Вт

Срок службы товара: 2 года.

Самую полную информацию о товарах торговой марки «MAGNIT» Вы всегда сможете найти на веб-сайте: [www.magnit.net](http://www.magnit.net)

Фирма-производитель оставляет за собой право вносить изменения в дизайн, конструкцию и комплектность поставки продукции без дополнительного уведомления.

## УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

1. Настоящая гарантия имеет силу при соблюдении следующих условий:
  - правильное и четкое заполнение гарантийного талона с указанием наименования модели, ее серийного номера, даты продажи и печати фирмы-продавца в гарантийном талоне и отрывных купонах;
  - наличие оригинала квитанции (чека), содержащего дату покупки.
2. Фирма «MAGNIT» оставляет за собой право на отказ в гарантийном обслуживании в случае непредоставления вышеуказанных документов, или если информация в них будет неполной, неразборчивой, противоречивой.
3. Гарантия не включает в себя периодическое обслуживание, установку, настройку изделия на дому у владельца.
4. Не подлежат гарантийному ремонту изделия с дефектами, возникшими вследствие:
  - механических повреждений;
  - несоблюдения условий эксплуатации или ошибочных действий владельца;
  - неправильной установки, транспортировки;
  - стихийных бедствий (молния, пожар, наводнение и т. п.), а также других причин, находящихся вне контроля продавца и изготовителя;
  - попадания внутрь изделия посторонних предметов, жидкостей, насекомых;
  - ремонта или внесения конструктивных изменений неуполномоченными лицами;
  - использования аппаратуры в профессиональных целях;
  - отклонений от Государственных Технических Стандартов питающих, телекоммуникационных и кабельных сетей;
  - при выходе из строя деталей, обладающих ограниченным сроком службы.
5. Настоящая гарантия не ущемляет законных прав потребителя, предоставленных ему действующим законодательством.

# Гарантийный талон

на электрические изделия

Наименование изделия: \_\_\_\_\_

Модель: \_\_\_\_\_

Серийный №: \_\_\_\_\_

Наименование продавца: \_\_\_\_\_

Подпись продавца: \_\_\_\_\_

Гарантийный срок на данное изделия составляет: 12 месяцев  
Гарантийный срок не предоставляется на расходные части изделия

Товар мною осмотрен, претензий по качеству и комплектации не имею.  
Инструкцию по эксплуатации на русском языке получил.

«   » \_\_\_\_\_ г.

дата продажи

подпись покупателя

М.П.

## **Адреса сервисных центров**

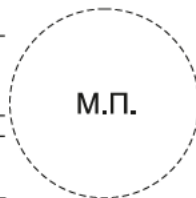
<b>Город</b>	<b>Наименование сервисного центра</b>	<b>Адрес</b>	<b>Телефон</b>
Волгоград	Толиман	ул. Кузнецкая, 49	(8442) 27-05-06, 27-05-07
Волгоград	Сервис-Центр ТМ	ул. 8-й Воздушной Армии, 35	(8442) 78-97-41

КУПОН №5

Срок проведения ремонта: \_\_\_\_\_  
Кем выполнялись работы: \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О., должность, подпись уполномоченного работника «СЦ»)

Перечень проведенных работ: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Работу принял, претензий по качеству не имею: \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О., подпись владельца, дата) « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ г.

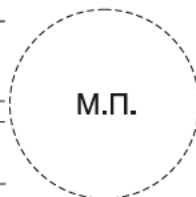


КУПОН №4

Срок проведения ремонта: \_\_\_\_\_  
Кем выполнялись работы: \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О., должность, подпись уполномоченного работника «СЦ»)

Перечень проведенных работ: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Работу принял, претензий по качеству не имею: \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О., подпись владельца, дата) « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ г.



КУПОН №3

Срок проведения ремонта: \_\_\_\_\_  
Кем выполнялись работы: \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О., должность, подпись уполномоченного работника «СЦ»)

Перечень проведенных работ: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Работу принял, претензий по качеству не имею: \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О., подпись владельца, дата) « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ г.

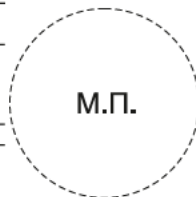


КУПОН №2

Срок проведения ремонта: \_\_\_\_\_  
Кем выполнялись работы: \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О., должность, подпись уполномоченного работника «СЦ»)

Перечень проведенных работ: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Работу принял, претензий по качеству не имею: \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О., подпись владельца, дата) « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ г.



КУПОН №1

Срок проведения ремонта: \_\_\_\_\_  
Кем выполнялись работы: \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О., должность, подпись уполномоченного работника «СЦ»)

Перечень проведенных работ: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Работу принял, претензий по качеству не имею: \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О., подпись владельца, дата) « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ г.

