СУШКА ДЛЯ ПРОДУКТІВ

VFD-410C / VFD-410G / VFD-410W

Інструкція користувача

Перед початком експлуатації виробу уважно прочитайте цю інструкцію.
Збережіть цю інструкцію.

www.vinis.ua

До уваги Користувача!

Компанія VINIS Espana S.P.A. гарантує коректну роботу і високу якість виробу при належному дотриманні умов та правил експлуатації користувачем.

Виріб належить використовувати тільки в побуті виключаючи експлуатацію в комерційних або підприємницьких цілях.

Компанія VINIS Espana S.P.A. не відповідає за функціонування і не підтримує гарантійне обслуговування виробу, несправності і дефекти якого виникли з причини неправильної експлуатації, неналежного транспортування або зберігання, нестабільності параметрів електромережі, настання обставин непереборної сили (повінь, пожежа, воєнні дії тощо), а також з причини потрапляння всередину побутових комах або гризунів.

В зв'язку з постійним вдосконаленням виробництва компанія VINIS Espana S.P.A. залишає за собою право змінювати дизайн, комплектацію і технічні характеристики виробу без попереднього повідомлення.

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

1. Обслуговування і ремонт виробу має виконувати тільки кваліфікований спеціаліст.
2. Використовуйте та тримайте сушку (далі - Виріб) тільки в приміщенні при температурі +12 – +18°C, вологості до 70%. Не експлуатуйте виріб на відкритому повітрі.
3. Встановлюйте виріб тільки на рівну стійку поверхню. Залишайте проміжок не менше 10 см від стіни. Не встановлюйте виріб поряд з нагрівальними приладами, джерелами вогню і в місцях можливого витоку газу.
4. Не встановлюйте виріб поряд з джерелами води і не давайте потрапляти волозі на корпус, в середину і моторний відсік. Не вмикайте виріб, якщо його поверхня волога. Якщо вода потрапила всередину виробу, вимкніть живлення, витягніть вилку з розетки і зверніться до сервісного центру.
5. Щоб запобігти займання вогню, встановлюйте виріб на підставку з теплоізоляційного матеріалу (керамічний брусок, кахельну плитку, товсту дошку тощо) або на теплоізоляційну поверхню.
6. Використовуйте рекомендовану напругу. Не вмикайте виріб якщо він пошкоджений, пошкоджено кабель або вилку. Не перетискайте кабель, не протягуйте кабель через гострі кромки і не розташовуйте кабель поблизу нагрівальних приладів.
7. Щільно вставляйте вилку в розетку. Якщо виріб не експлуатується, витягуйте вилку з розетки. Від'єднуйте кабель, тримаючись за вилку. Вимикайте виріб при під'єднанні кабеля. Не переносьте виріб за кабель. Не переміщайте виріб з під'єднаним кабелем.
8. Не беріться за кабель мокрими руками. Не доторкуйтесь до розетки під час грози.
9. Щоб запобігти перегріву, не перевантажуйте виріб продуктами. Після миття не завантажуйте продукти на піддони до повного стікання. Залишайте вільний простір між шматочками продуктів для циркуляції повітря.
10. Щоб запобігти займання при сушці трави або коренів, час від часу вимикайте виріб та перевіряйте наявність залишків сухих продуктів біля вентилятора і нагрівача.
11. Не експлуатуйте виріб довше 40 годин поспіль. Якщо виріб пропрацював 40 годин, вимкніть його (вимикач має бути в положенні «Викл»), витягніть вилку з розетки і дайте виробу охолонути.
12. Не використовуйте для чищення ніякі хімічні речовини і жорсткі засоби чищення. Перед чищенням вимикайте виріб і витягуйте вилку з розетки.
13. Не дозволяйте дітям і особам з обмеженими можливостями користуватись виробом. Не залишайте працюючий виріб без нагляду.

КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

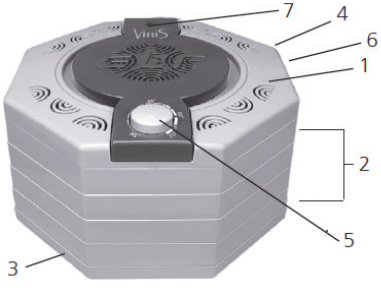
Сушка – 1
Піддони – 4 (VFD-410)
Інструкція користувача – 1

ОПИС

Сушка призначена для сушіння в домашніх умовах овочів, фруктів, грибів, ягід, зелені, м`яса, риби, хліба, квітів, коренів, трав, лікарських рослин.

Модель VFD-410

Нагрівальний елемент з вентилятором вбудовані в кришку.



1 – кришка з моторним відсіком
2 – піддони
3 – основа
4 - перемикач ВИКЛ/ВКЛ (**O** / **I**)
5– терморегулятор
6 - кабель
7 – індикатор нагріву

Примітка: перемикач та кабель розташовані на ребрі кришки.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Встановіть сушку на тверду рівну поверхню з теплоізоляційного матеріалу.

Перед першим використанням і після закінчення сушіння мийте піддони вручну або в посудомийній машині з використанням м`якого миючого засобу. Після миття протирайте піддони насухо. Корпус чистіть вологою тканиною і протирайте насухо. Не занурюйте моторний відсік у воду. Слідкуйте щоб рідина не потрапляла у моторний відсік.

Підготуйте продукти і завантажте їх на піддони згідно «Рекомендацій по сушінню».

Встановіть піддони з продуктами в сушку. Закрийте сушку кришкою.

Вставте вилку кабеля в розетку. Включіть сушку.

За допомогою терморегулятора встановіть бажану температуру сушіння.

Коли сушіння закінчиться, вимкніть сушку і витягніть вилку з розетки.

Почекайте поки продукти на піддонах охолонуть до кімнатної температури. Покладіть висушені продукти в контейнери/пакети, в які не буде проникати повітря, світло, волога (наприклад, в темні скляні банки). Щільно закрийте контейнери/пакети кришками/закрутками. Зберігайте контейнери/пакети з продуктами в прохолодному місці при температурі нижче 15°C (наприклад, в холодильнику).

Примітка Завжди встановлюйте у сушку всі піддони незважаючи чи заповнені піддони, чи пусті.

РЕКОМЕНДАЦІЇ ПО СУШІННЮ

Наведені температура і час сушіння продуктів є тільки рекомендаціями.

Висушування продуктів залежить від температури і вологості повітря в приміщенні, вологості самих продуктів, товщини скибочок висушуваних продуктів тощо.

Плоди для сушки мають бути повністю зрілими.

Плоди сортують, видаляючи недозрілі, перезрілі, пошкоджені, уражені плоди.

У плодів видаляють плодоніжки, листя, суцвіття, кісточки, насіння.

Плоди миють і дають воді повністю стекти.

Плоди кладуть на піддони нещільно одним шаром, щоб повітря між шматочками продуктів циркулювало вільно.

Для прискорення і більш рівномірної сушки піддони періодично міняють місцями.

Початкова температура сушіння може бути вища або нижча за рекомендовану.

СУШІННЯ ФРУКТІВ І ЯГІД

Яблуко

Сировина - кисло-солодкі сорти середнього і пізнього строку дозрівання. Яблука сортують, миють, розрізають на кружочки або дольки товщиною 5-6 мм. Щоб запобігти потемнінню яблука відразу ж занурюють на 3-5хв в підкислену воду (2г лимонної кислоти на 1л води), підсушують 10-15хв на повітрі, кладуть на піддони в один ряд і сушать. Початкова температура 60-70°С.

Груша

Сировина - тверді сорти. Груші сортують, миють, розрізають навпіл або начверть. Мілкі груші сушать цілком. Щоб запобігти потемненню груші занурюють в киплячу воду на 5-6 сек. Промивають в холодній воді. Груші кладуть на піддони в один ряд і сушать. Початкова температура 65°С.

Слива

Сировина - великі темно-фіолетові сорти («Венгерка»). Сливи сортують, миють, кладуть у дуршлаг і занурюють на 1-2 сек в киплячий розчин питної соди (5-8г на 1л води). Промивають в холодній воді. Восковий наліт на шкірці видаляється і утворюється сітка, що сприяє сушці. Сливи кладуть на піддони і сушать в три прийоми. Перша сушка при температурі 45-50°С протягом 3-4 год. Піддони міняють місцями кожну годину. Друга сушка при температурі 60-65°С протягом 3-6 год, після чого сливи охолоджують протягом 5 год. Третя сушка при температурі 70°С протягом 3-6 год. У висушених слив при натисканні не виділяється сік, м`якоть біля кісточки не волога.

Абрикос

Абрикоси сортують, розрізають навпіл і видаляють кісточки. Половинки кладуть на піддони в один ряд зрізом донизу і сушать. Початкова температура 65°С.

Вишня

Вишні сортують, миють, кладуть на піддони в один ряд і сушать. Початкова температура 65°С.

Виноград

Сировина – Кишміш білий, Кишміш рожевий, Кишмиш чорний, Кодрянка-218, Г-342, РУСБОЛ. Виноград сортують, миють, кладуть в дуршлаг і на 2-3сек занурюють в розчин питної соди (5-8 г на 1л води). Промивають в холодній воді. Восковий наліт на шкірці видаляється і утворюється сітка, що сприяє сушці. Виноград кладуть на піддони і сушать.

Перша сушка при температурі 65-70°С протягом 5-6 год. Піддони міняють місцями кожну годину. Після чого виноград охолоджують на повітрі, просушені ягоди відділяють від грона і знову кладуть на піддони. Друга сушка при температурі 50-70°С протягом 5-6 год. Готові родзинки охолоджують на піддонах.

Шипшина

Сировина - тверді на дотик яскраво-червоні плоди. Шипшину сортують, кладуть на піддони в один ряд і сушать. Початкова температура 65°С.

Малина, черника, смородина та інші ягоди

Ягоди сортують, кладуть на піддони в один ряд і сушать.Час сушіння залежить від розміру і вмісту в ягодах вологи. Висушені ягоди охолоджують на піддонах до кімнатної температури. Початкова температура 55°С.

СУШІННЯ ОВОЧІВ

Морква

Сировина - плоди раннього строку визрівання з невеликою серцевиною помаранчового кольору. Моркву миють, чистять, бланширують 12-20хв цілими коренями в киплячій воді до полуготовності, промивають в холодній воді, розрізають на кружочки товщиною 3 мм, кладуть на піддони в один ряд і сушать. Початкова температура 65°С.

Білі корені (петрушка, пастернак, сельдерей)

Сировина - чисті, правильної форми корені, з соковитою і щільною м`якотю. Корені сортують, покровну шкірку чистять, не бланширують, миють, нарізають ломтиками товщиною 3мм, кладуть на піддони в один шар і сушать. Температура не вище 65°С.

Буряк

Сировина - харчові сорти, однорідні, без кілець, темно-бордового кольору. Буряк очищують від зелени, мілких коренів, миють, бланширують 20-30 хв цілком в киплячій воді до полуготовності. Охолоджують в холодній воді, знімають покровну шкірку, нарізають ломтиками товщиною 3мм, розкладають на піддони в один ряд і сушать. Початкова температура 65°С.

Капуста (кольрова, броколі)

Капусту миють, бланширують 2 хв в киплячій воді, промивають в холодній воді, нарізають, кладуть на піддони в один ряд і сушать. Початкова температура 65°С.

Зелений горошок

Сировина – солодкі сорти, свіжі, пружні стручки. Стручки сортують, лущать. Ситом з діаметром отворів 7-8 мм зерна розділяють на крупні і мілкі, бланширують 2-3хв в киплячій воді. Для покращення кольру в воду добавляють листя шпинату. Охолоджують в холодній в воді, кладуть на піддони в один шар і сушать в три прийоми. Перший раз-2год при температурі 40°С, охолоджують 2 год. Другий раз – 2 год при температурі 50°С, охолоджують 2 год. Третій раз – 1-2 год при температурі 55°С.

Кукурудза

Кукурудзу сортують, знімають листя, волокна, лущать. Зерна бланширують 2-3хв в киплячій воді. Охолоджують в холодній в воді, кладуть на піддони в один шар і сушать. Початкова температура 55°С.

Перець болгарський

Сировина - товстостінні сорти. Перець миють, чистять, вирізують коробку з насінням, нарізають полосками 8 мм, розкладають тонким шаром на піддони і сушать.

Початкова температура 50°C

Цибуля

Сировина – біла частина цибулі сорту порей. Цибулю миють, розрізають на шматочки 6-8см, бланширують 1-2хв в киплячій воді, охолоджують в холодній воді, кладуть тонким шаром на піддони і сушать.

Початкова температура 65°C.

СУШІННЯ ЗЕЛЕНІ І ТРАВ

Сировина - кріп, листя петрушки, базилик, естрагон, сельдерей, трави, лікарські рослини. Зелень і трави миють, кладуть на піддони тонким шаром і сушать. Час від часу перевіряють, щоб сухі шматочки не потрапляли на нагрівач.

Початкова температура 40°C.

СУШІННЯ ГРИБІВ

Сировина - пластинчаті гриби (білі, підосиновики, підберезовики тощо). Гриби сортують, миють, знімають покровну шкірку. Маленькі гриби беруть цілком, а великі розрізають полосками 10 мм, кладуть на піддони в один шар і сушать.

Початкова температура 55°C.

СУШІННЯ М`ЯСА

Сировина - м`ясо без кісток. Для м`якості і збереження натурального аромату перед сушінням м`ясо маринують. Маринад: соєвий соус – півсклянки, подріблений часник-1головка, цукор – 2 ст.л, кетчуп – 2 ст.л, сіль – 1 ст.л, цибулевий порошок – 1 ч.л, мелений перець – 1 ч.л. Маринують декілька годин, потім подрібнюють, розкладаюь на піддони тонким шаром і сушать.

Початкова температура 65°C.

СУШІННЯ РИБИ

Сировина – риба потрошена. Перед сушінням рибу можна 20 хв пропекти в духовці при температурі 200°C. Маленьку рибу беруть цілком, а велику нарізають полосками 10мм, кладуть на піддони в один шар і сушать.

Початкова температура 65°C.

ДОДАТОК 1. ТЕМПЕРАТУРА СУШІННЯ

Продукти	Температура
Трави, зелень	35°C
Хліб	41°C
Рослини, квіти, корені	46°C
Фрукти, овочі	58°C
М`ясо, риба	68°C

ДОДАТОК 2. СУШІННЯ РІЗНИХ ПРОДУКТІВ

Продукти	Підготовка	Час (г)	Консистенція сухого стану
Яблуко	Дольки товщиною 5-6 мм по 600г на піддон	6-8	М`яка
Груша	Цілком, половинки, четвертинки, ломтики товщиною 8 мм. Класти зрізом вгору	10-30	М`яка
Слива	Цілком, половинки. Класти зрізом вгору	10-18	М`яка
Абрикос	Половинки. Класти зрізом вниз	10-18	М`яка
Апельсини, лимони	Скибочки товщиною 7 мм	2-12	Еластична
Персик	Половинки, четвертинки	6-16	М`яка
Диня	Скибочки очищені товщиною 10-12 мм	8-20	М`яка
Ананас	Кільця товщиною 8 мм	12-13	М`яка
Банани	Ломтики	9-13	М`яка
Вишня	Цілком	10-18	Кожиста
Виноград	Цілком	15-18	М`яка
Шипшина	Цілком	6-10	Тверда
Малина, інші ягоди	Цілком	9-15	Суха
Морква	Ломтики товщиною 3 мм	6-8	Тверда
Білі корені	Ломтики товщиною 3 мм	6-10	М`яка
Буряк	Ломтики товщиною 3 мм	15	Тверда
Зелений горошок	Цілком лущений	25	Зморщена
Перець болгарський	Полоски шириною 8 мм	20	М`яка
Цибуля (порей)	Шматочки 6-8 см	20	Крихка
Капуста	Кусочки, полоски	6-14	Еластична
Трави, зелень	Цілком або нарізані	1,5-3	Крихка
Гриби	Маленькі цілком, великі полосками 10 мм	4-10	Еластична
Кукурузда	Зерна	6-12	Зморщена
Картопля	Скибочки чищені товщиною 10 мм	6-12	Тверда
Хліб	Скибочки товщиною 10 мм	1-2	Тверда
М`ясо	Полоски товщиною 10 мм	4-10	Тверда
Риба	Мілка цілком, велика полосками 10мм	2-8	Тверда

РЕЦЕПТИ З ВИКОРИСТАННЯМ СУШКИ

В якості інгредієнтів використовуються сушені фрукти, овочі, зелень, гриби, риба, які попередньо заготовані за допомогою цієї сушки для продуктів.

Бананово-ромовий десерт

Сушені банани – 2 склянки або 500 г
ром – півсклянки
вода – півсклянки
цукор – 2 ч. ложки
вершки – 2 ст. ложки

Сушені банани залити водою та ромом, додати цукор, поставити в нагріту не вище 100°С духовку та тримати, поки банани не всмокчуть солодку масу. Подавати зі взбитими вершками.

Сухофрукти в бренді

Сухофрукти (апельсини, яблука, груші, персики, фіги, ківі, абрикоси тощо) – 2склянки
цукор – 1 склянка
бренді (або ром) – 1 склянка
фільтрована вода – 1 склянка
збиті вершки або морозиво за смаком
охолоджена свинина або курятина за смаком

Сухофрукти покласти шарами в скляну ємність (трилітрову банку). Воду закип'ятити з цукром, перемішуючи, до отримання однорідної суміші. В охолоджену солодку воду додати бренді або ром. Цим сиропом залити фрукти, але не до самого верху ємності. Чверть посуду залишити пустою (сухофрукти, вбираючи рідину, збільшуються в обсязі).

Цю суміш поставити в сухе прохолодне місце (льох) на декілька місяців.

Десерт. Подавати зі збитими вершками або морозивом.

Гарнір. Подавати ромові фрукти до охолодженої свинини або курятини.

Сушена риба під сметанним соусом

Сушена риба – 1 склянка або 250 г
чорний молотий перець – чверть ст. ложки
майонез – чверть склянки
часник - 1 зубчик
сметана – 1 склянка
петрушка – половина ст. ложки
сік лимону – 2 ст. ложки.

Змішати майонез, сметану, лимонний сік, часник, петрушку та перець. Додати подрібнену сушену рибу (шматочки 5–15 мм, попередньо риба сушиться в сушці).

Подавати з крекером, чіпсами, сушеними помідорами або шматочками огірка.

Кукурудзяні оладки

Кукурудза сушена – 2 склянки
яйця – 2 шт
дріжджі – 2 ст. ложки
молоко – 2 склянки
борошно – 1 склянка, чорний перець, сіль – за смаком

Змішати молоко з розмолотою сушеною кукурудзою до отримання однорідної маси. Додати яйця, сіль, борошно, перець, дріжджі, перемішати. Набирати суміш ложкою та смажити як звичайні оладки.

Глазуровані цитрусові та ківі

Фрукти (свіжі) – 1 кг
вода – 2 склянки, цукор – 1 склянка

Свіжі фрукти почистити від шкірки та нарізати маленькими шматочками біля 5 мм. Цукор насипати в воду, зкип'ятити та розмішати. Сироп охолодити. Покласти в сироп шматочки фруктів за настояти 8-10 годин. Злити сироп. Покласти в лоток сітку для цієї моделі сушки. Розкласти солодкі шматочки фруктів по сітці. Сушити протягом 12–14 годин при середній температурі. Подавати як десерт до чаю.

Овочева приправа

Сушені овочі (помідори, болгарський перець, баклажани) – 1 склянка
суха зелена цибуля – 25 г, сухі гриби – 2 ст. ложки
сушена зелень, часник, сіль, перець – за смаком

Змішати інгредієнти, перемолоти, покласти в скляну ємність, щільно закрити і зберігати в сухому місці. Додавати при готуванні овочевого рагу, тушкованого м'яса, супів.

Запіканка з сушених овочів

М'ясний фарш – 300 г
сушені помідори – 100 г, сушені баклажани – 100 г
сир – 50 г
олія – 2 ст. ложки,
болгарський перець– 1 ст. ложка
зелень, майонез, цибуля, часник, сіль – за смаком

Сушені овочі відновити у воді (кожен вид окремо). Віджати баклажани, злегка обсмажити на олії. Обсмажити фарш з цибулею. Мілко порізати болгарський перець, зелень, часник та змішати з майонезом як на соус. Класти шарами на змазаний маслом піддон: баклажани, помідори, обжарений фарш, знову помідори та баклажани. Кожен шар солимо та змащуємо соусом. Зверху добре змастити соусом та посипати тертим сиром. Запікати в духовці до отримання підсмаженої скоринки. Подавати теплим.

Цитрусова цедра в глазурі

Цукор – 1 склянка
вода – 1 склянка
цитрусова цедра – 2 склянки або 500 г

Цедру залити водою, довести до кипіння на маленькому вогні. Перемішувати, щоб не пригоріло. Виловити шумовкою цедру або злити з неї воду, додати цукор та перемішувати до повного розчину цукру. Вимочити цедру в солодкому сиропі, викласти на сітку для цієї моделі сушки. Сушити при середній температурі протягом 14–16 годин. Таким же чином можна глазурувати фіги, розрізані на дві половини.

Солодкий хліб с хурмою

Хурма сушена – 250 г
борошно – 200 г
яйця – 4 шт
цукор – 1 склянка
олія – 1 склянка
молоті горіхи – півсклянки
сода – 2 ч. ложки
гаряча вода – півсклянки
сіль – 1 ч. ложка, гвоздика, кориця, мускатні горіхи – по смаком

Відновити хурму в півсклянці теплої води. До хурми додати олію, цукор, яйця, сіль, соду та ще півсклянки води. Перемішати. Всипати борошно та горіхи. Тісто розлити в формочки для кексів та випікати в духовці при температурі 175–180°С протягом 1 години. Готовність перевіряти сірником або паличкою Готовий хліб виймати з форми охолодженим.

ВИРІШЕННЯ МОЖЛИВИХ ПРОБЛЕМ

СУШКА НЕ ПРАЦЮЄ.

Перевірте, чи щільно вставлена вилка в розетку. Переключіть перемикач на корпусі в положення ВКЛ.

З СУШКИ ІДЕ ДИМ.

Сухі продукти потрапили на нагрівач. Вимкніть сушку і видаліть тліючі шматочки.

ПРОДУКТИ СУШАТЬСЯ НЕРІВНОМІРНО.

При сушінні час від часу міняйте піддони місцями.

ПІДДОНИ ОПЛАВИЛИСЬ.

Перевірте чи не заблоковані отвори піддонів якимись матеріалами чи предметами.

Не настилайте в піддони папір, газети, марлю, плівку.

Сторонні матеріали можуть перешкоджати циркуляції гарячого повітря, спричиняючи некоректну роботу датчика температури, надмірний нагрів та оплавлення піддонів.

Щоб гаряче повітря циркулювало вільно, кладіть продукти прямо в піддони нещільно, з проміжками.

Час від часу міняйте піддони місцями.

СПЕЦИФІКАЦІЯ

Параметри/Модель	VFD-410C / VFD-410G / VFD-410W
Потужність, Вт	410
Піддони	4 шт, висота 4.5 см
Терморегулятор, град	35-70°C
Термостат	+
Автовідключення при перегріві	+
Продукти	овочі, фрукти, гриби, ягоди, зелень, трави, м`ясо, риба, хліб
Напруга	220-240 В, 50 Гц
Розміри, см	34 x 34 x 24,5
Вага в упаковці, кг	3
Обсяг, л	12,7

Зміст

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ ... 3
КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ ... 4
ОПИС ... 4
Модель VFD-410 ... 4
ЕКСПЛУАТАЦІЯ ... 4
РЕКОМЕНДАЦІЇ ПО СУШІННЮ ... 5
СУШІННЯ ФРУКТІВ І ЯГІД ... 5
Яблуко ... 5
Груша ... 5
Слива ... 5
Абрикос ... 5
Вишня ... 5
Виноград ... 5
Шипшина ... 6
Малина, черника, смородина та інші ягоди ... 6
СУШІННЯ ОВОЧІВ ... 6
Морква ... 6
Білі корені (петрушка, пастернак, сельдерей) 6
Буряк ... 6
Капуста (кольрова, броколі) ... 6
Зелений горошок ... 6
Кукурудза ... 6
Перець болгарський ... 7
Цибуля ... 7
СУШІННЯ ЗЕЛЕНІ І ТРАВ ... 7
СУШІННЯ ГРИБІВ ... 7
СУШІННЯ М`ЯСА ... 7
СУШІННЯ РИБИ ... 7
Додаток 1. Температура сушіння ... 7
Додаток 2. Сушіння різних продуктів ... 8
РЕЦЕПТИ З ВИКОРИСТАННЯМ СУШКИ ... 9
Бананово-ромовий десерт ... 9
Сухофрукти в бренді ... 9
Сушена риба під сметанним соусом ... 9
Кукурудзяні оладки ... 9
Глазуровані цитрусові та ківі ... 10
Овочева приправа ... 10
Запіканка з сушених овочів ... 10
Цитрусова цедра в глазурі ... 10
Солодкий хліб с хурмою ... 10
ВИРІШЕННЯ МОЖЛИВИХ ПРОБЛЕМ ... 11
СПЕЦИФІКАЦІЯ ... 11