

ARDESTO

СУШАРКА ДЛЯ ПРОДУКТІВ

Інструкція з експлуатації

FOOD DEHYDRATOR

Instruction manual



FDB-1138

Уважно прочитайте цю інструкцію та збережіть її для подальшого використання.

ВАЖЛИВІ ПРАВИЛА БЕЗПЕКИ ТА ЗАГАЛЬНІ ІНСТРУКЦІЇ

Дотримання заходів безпеки, що містяться в цій інструкції, знижує ризик пожежі, ураження електричним струмом і травм.

1. Уважно прочитайте всі інструкції перед першим використанням пристрою.
2. НЕ торкайтеся гарячих поверхонь. Під час роботи пристрою його зовнішня поверхня може сильно нагріватися. Дайте пристрою охолонути, перш ніж встановлювати або виймати деталі.
3. Потрібен пильний нагляд, якщо пристрій використовується дітьми або поряд із ними.
4. Використовуйте пристрій виключно за призначенням.
5. Перш ніж увімкнути пристрій переконайтеся, що електрична напруга та частота струму відповідають значенням, зазначеним на етикетці пристрою.
6. Щоб уникнути ураження електричним струмом, не занурюйте пристрій, кабель і штепсельну вилку у воду або будь-яку іншу рідину.
7. Пристрій не призначений для керування за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.
8. Використовуйте лише рекомендовані виробником аксесуари, щоб уникнути пожежі, ураження електричним струмом або травм.
9. Цей пристрій призначений для побутового використання в приміщеннях. Прилад призначений для використання у побутових та аналогічних умовах, зокрема:
 - в кухонних зонах для персоналу в магазинах, офісах та інших виробничих умовах;

- в фермерських будинках;
 - клієнтами в готелях, мотелях, та іншій інфраструктурі житлового типу;
 - в умовах режиму пансіону проживання плюс сніданок.
10. НЕ використовуйте подовжувач, якщо в цьому немає крайньої необхідності. Якщо ви все ж використовуєте подовжувач, переконайтеся, що його номінальний струм дорівнює або не перевищує максимально допустиме значення струму для цього пристрою.
 11. НЕ тягніть за кабель і уникайте його контакту з гострими краями або кутами, а також гарячими поверхнями.
 12. НЕ згинайте та не пошкоджуйте кабель живлення.
 13. Завжди відключайте пристрій від електромережі, якщо він не використовується. Щоб відключити пристрій від електромережі, візьміться за штепсельну вилку та витягніть її з розетки. Ніколи не тягніть за кабель. Відключайте пристрій від електромережі перед його чищенням, технічним обслуговуванням або переміщенням.
 14. НЕ розміщуйте пристрій поряд із газовими або електричними плитами.
 15. НЕ накривайте пристрій під час використання.
 16. Неправильне встановлення може призвести до пожежі, ураження електричним струмом і/або травм.
 17. НЕ використовуйте пристрій, якщо пошкоджено кабель живлення або штепсельну вилку. Зверніться в авторизований сервісний центр для ремонту або заміни пристрою.
 18. Виробник не несе відповідальності за можливі збитки, спричинені неправильним використанням пристрою.
 19. Пристрій не містить деталей, що обслуговуються користувачем. Не намагайтеся самостійно ремонтувати, розбирати пристрій або вносити зміни в його конструкцію.
 20. Завжди використовуйте пристрій на сухій рівній поверхні.
 21. НЕ використовуйте металеві інструменти для чищення

пристрою.

22. НЕ переміщуйте та не піднімайте пристрій, якщо кабель живлення підключений до розетки.
23. Цей прилад можуть використовувати діти у віці від 8 років та особи з обмеженими фізичними, чуттєвими або розумовими можливостями або з недостатністю досвіду й знань, якщо вони перебувають під постійним наглядом або їх проінструктовано щодо безпечного використання приладу та вони розуміють можливі небезпеки. Діти не повинні бавитися з приладом. Очищення та обслуговування споживачем не повинні здійснювати діти без нагляду.
24. У разі пошкодження шнура живлення його заміну, щоб уникнути небезпеки, має проводити виробник, сервісна служба чи аналогічний кваліфікований персонал.

КОМПЛЕКТАЦІЯ

Сушарка для продуктів - 1 шт.

Піддони для сушарки - 10 + 1 шт.

Інструкція з експлуатації - 1 шт.

Гарантійний талон (входить в інструкцію з експлуатації) - 1 шт.

ВИКОРИСТАННЯ СУШАРКИ

Принцип роботи

Сушіння - це природний процес, під час якого з продуктів виводиться волога. Використовуючи контрольовану температуру нагрівання, повітря циркулює від верхньої частини пристрою до кожного з лотків та основи. Такий спосіб сушіння допомагає зберегти смакові властивості та поживні речовини їжі. Висушені продукти можна зберігати в герметичних скляних ємностях від 3 до 6 місяців, але найкраще їх зберігати в холодильнику та подалі від сонячних променів.

Фрукти

Фрукти ідеально підходять для сушіння, оскільки вони мають високий вміст цукру та кислоти. Перелік фруктів, що найчастіше використовуються для сушіння, а також рекомендовані способи їх використання див. на стор. 10.

Бланшування фруктів

Деякі фрукти мають захисне воскове покриття, як-от виноград, чорниця та журавлина. Якщо ви сушите фрукти або ягоди цілими, опустіть їх в окріп на 1-2 хвилини, щоб прискорити процес сушіння.

Овочі

Овочі також ідеально підходять для сушіння. Перелік овочів, що найчастіше використовуються для сушіння, а також рекомендовані способи їх використання див. на стор. 9.

Бланшування овочів

Бланшування допомагає зберегти колір і уповільнює процес дозрівання. Щоб бланшувати овочі, опустіть їх в окріп на 1-2 хвилини, а потім помістіть їх у холодну воду. Перелік овочів, які необхідно бланшувати перед сушінням, див. на стор. 9.

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

Перед початком експлуатації уважно прочитайте інструкції з техніки безпеки. Перед першим використанням пристрою виконайте наведені нижче дії.

1. Видаліть усі пакувальні матеріали. Переконайтеся, що пристрій містить усі деталі.
2. Встановіть пристрій на рівній термостійкій поверхні.
3. Протріть основу пристрою вологою тканиною. Ніколи не занурюйте базовий блок у воду.
4. Протріть пристрій тканиною, змоченою в теплій мильній воді. Потім ретельно протріть сухою тканиною. Лотки можна мити в посудомийній машині.

5. Вставте штепсельну вилку в розетку, встановіть максимальну температуру й увімкніть пристрій. Залиште на 30 хвилин, потім протріть вологою тканиною, а потім ретельно просушіть.

ПРИМІТКА: під час перших кількох використань пристрою може виділятися невелика кількість диму та запах горілого. Це нормальне явище.

Інструкції з використання

1. Вимийте фрукти або овочі та видаліть із них усі кісточки, насіння тощо. Бланшуйте за необхідності.
2. Наріжте фрукти або овочі невеликими шматочками однакового розміру (невеликими 5-міліметровими смужками).
3. За потреби видаліть шкірку.
4. Розкладіть нарізані фрукти або овочі на лотки для сушіння. Не кладіть їх занадто щільно один до одного, щоб забезпечити вільну циркуляцію повітря (приблизний час сушіння див. в інструкції).
5. Увімкніть пристрій і встановіть необхідну температуру.
6. Лотки бажано міняти місцями кожні 3-4 години для рівномірнішого просушування.
7. Після закінчення сушіння вимкніть живлення та витягніть лотки.
8. Дайте висушеним продуктам повністю охолонути, перш ніж перекласти їх у герметичну ємність для зберігання.

ПРИМІТКА: завжди використовуйте всі лотки під час сушіння продуктів, навіть якщо вони порожні. Це зробить процес сушіння ефективнішим.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ: після використання пристрій буде гарячим. Переконайтеся, що пристрій повністю охолонув перед його переміщенням або чищенням.

КОРИСНІ ПОРАДИ

- Вибирайте якісні продукти - найкращі результати досягаються, коли використовуються якісні продукти. Вибирайте стиглі овочі та фрукти, із яскраво вираженими кольором і смаком. Можна також сушити перезрілі овочі та фрукти, якщо видалити з них усі дефекти/зіпсовані частини.
- Мийте продукти – перед сушінням овочі та фрукти необхідно ретельно вимити та просушити, видаливши м'які або зіпсовані місця. Переконайтеся, що ваші руки, інструменти, посуд і місце для приготування їжі чисті.
- Деякі фрукти краще підготувати для сушіння, замочивши їх у суміші натурального соку та води з аскорбіновою кислотою або лимонним соком (див. інструкцію).
- Наріжайте овочі та фрукти однаковими шматочками – їх можна нарізати кубиками або смужками. Для сушіння найкраще підходять 5-міліметрові скибочки.
- Різниця в часі сушіння - тривалість сушіння залежить від розміру нарізаних продуктів, їх товщини, вологості, температури повітря та вмісту вологи в самих продуктах. Ознайомтесь із часом сушіння для кожного продукту в таблиці.
- Мінняйте місцями лотки кожні 3-4 години, щоб забезпечити рівномірне сушіння та циркуляцію повітря.
- Перевірка на сухість - обов'язково дайте продукту охолонути перед перевіркою на сухість. Щоб перевірити на сухість, розріжте шматок - всередині не повинно бути видимої вологи або соку.
- Нерівномірне сушіння - якщо ви помітили, що продукти сушаться нерівномірно, переверніть лотки.
- Ведіть записи - записи вологості, ваги продуктів до та після сушіння допоможуть вам підвищити ефективність сушіння.

ВИКОРИСТАННЯ ПРИСТРОЮ



1. Встановіть пристрій на рівну поверхню. Поставте лотки один на одного, а потім вставте штепсельну вилку в розетку. Примітка: коли пристрій підключено до електричної розетки, на дисплеї за замовчуванням відображається/блимає (70 °C та 12:00 годин).
2. Щоб відрегулювати температуру, поверніть ручку "TEMP" («Температура»), щоб встановити бажаний діапазон температур від 40 °C до 70 °C.
3. Щоб відрегулювати час, поверніть ручку "TIME" («Час»), щоб встановити бажаний час від 1 години до 48 годин.
4. Запрограмований цикл почнеться відразу ж після повертання ручки «TIME» (виконує функцію кнопки «ON/OFF» («УВИМК./ВИМК.»)). Ви почуєте, як працюватиме вентилятор.
5. Пристрій завершить роботу автоматично, коли закінчиться час. Ви також можете зупинити роботу пристрою в будь-який час, повернувши поворотну кнопку «TIME» («ON/OFF») в зворотному напрямку до кінця. Вийміть штепсельну вилку з розетки, щойно пристрій завершить роботу.
6. Зазвичай нижній шар, розташований біля вентилятора, висихає швидше, ніж верхній. Щоб продукти сушилися швидше та рівномірніше, ви можете міняти нижній і верхній лотки місцями.

Рекомендації щодо температурних режимів:

Продукт	Температура
Трави	40-50 °C
Зелень	45-50 °C
Хліб	50-55 °C
Йогурт	50 °C
Овочі	50 °C
Фрукти	50-60 °C
М'ясо, риба	70 °C

Овочі			
Овочі	Підготовка	Ознака готовності	Прибл. час сушіння (год)
Артишоки	Наріжте смужками 1-1,5 см Проваріть прибл. 10 хвилин	Крихкість	6-14
Спаржа	Наріжте шматочками 2,5 см	Крихкість	6-14
Квасоля	Наріжте та готуйте на пару, поки вона не стане прозорою	Крихкість	8-26
Буряк	Бланшуйте, охудіть, видаліть верхівки та корінці. Наріжте	Крихкість	8-26
Брюссельська капуста	Обріжте паростки зі стебла. Розріжте уздовж навпіл	Хрусткість	8-30
Броколі	Обріжте та наріжте. Готуйте на пару від 3 до 5 хв	Крихкість	6-20
Капуста	Обріжте та наріжте смужками 1-1,5 см Наріжте серцевину смужками 0,5 см	Щільність	6-14
Морква	Готуйте на пару, поки вона не стане м'якою. Подрібніть або наріжте скибочками	Щільність	6-12
Цвітна капуста	Готуйте на пару, поки вона не стане м'якою. Обріжте та наріжте шматочками	Щільність	6-16
Селера	Наріжте стебла скибочками 0,5 см	Крихкість	6-14
Цибуля-трибулька	Подрібніть	Крихкість	6-10
Огірки	Наріжте скибочками 1-1,5 см	Щільність	6-18
Баклажани/ гарбуз	Обріжте та наріжте шматочками товщиною від 0,5-1,5 см	Крихкість	6-18
Часник	Почистьте та наріжте скибочками	Крихкість	6-16
Гострий перець	Сушіть цілими	Щільність	6-14
Гриби	Наріжте, подрібніть або сушіть цілими	Щільність	6-14
Цибуля	Наріжте тонкими скибочками або подрібніть	Крихкість	8-14
Горох	Почистьте та бланшуйте від 3 до 5 хв	Крихкість	8-14
Перець	Наріжте смужками або кільцями 0,5 см. Видаліть насіння	Крихкість	4-14
Картопля	Наріжте кубиками або кільцями. Готуйте на пару 8-10 хв	Крихкість	6-18
Ревінь	Почистьте та наріжте шматочками довжиною 1-1,5 см	Відсутність вологи	6-38

Шпинат	Бланшуйте	Крихкість	6-16
Помідори	Видаліть шкірку. Розріжте на половинки або наріжте скибочки	Щільність	8-24
Кабачки	Наріжте шматочками 0,5 см	Крихкість	6-18

Фрукти			
Фрукти	Підготовка	Ознака готовності	Прибл. час сушіння (год)
Яблука	Виріжте серцевину та наріжте скибочками або кільцями	Пластичність	5-6
Абрикоси	Почистьте, розріжте на половинки або наріжте скибочками	Пластичність	12-38
Банани	Почистьте та наріжте скибочками 1-1,5 см	Хрусткість	8-38
Ягоди	Наріжте полуницю скибочками 3,5-4 см. Інші ягоди сушіть цілими	Відсутність вологи	8-26
Вишні	Видаліть кісточки, коли вони будуть на 50% висушеними	Щільність	8-34
Журавлина	Подрібніть або залиште цілими	Пластичність	6-26
Фініки	Видаліть кісточки та наріжте скибочками	Щільність	6-26
Інжир	Наріжте скибочками	Щільність	6-26
Виноград	Залиште цілими	Пластичність	8-38
Нектарини	Розріжте навпіл, висушіть шкірою вниз. Видаліть кісточки, коли вони будуть на 50% висушеними	Пластичність	8-26
Апельсинова шкірка	Наріжте довгими смужками	Крихкість	8-16
Персики	Розріжте навпіл, висушіть шкірою вниз. Видаліть кісточки, коли вони будуть на 50% висушеними	Пластичність	10-34
Груші	Почистьте та наріжте скибочками	Пластичність	8-30

ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

- Вимкніть сушарку, від'єднайте від джерела струму, потім промийте знімні неелектричні частини в теплій мильній воді.
- Не використовуйте хімічно активні або абразивні миючі засоби.
- Корпус приладу протріть м'якою вологою тканиною.
- Не чистіть сушарку за допомогою інструментів.
- Ніколи не занурюйте сушарку цілком у воду або іншу рідину.
- Після очищення дайте всім елементам пристрою повністю висохнути, потім апарат можна зібрати і використовувати знову.

БЕЗПЕКА НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА

УТИЛІЗАЦІЯ ВІДПРАЦЬОВАНОГО ЕЛЕКТРИЧНОГО І ЕЛЕКТРОННОГО ОБЛАДНАННЯ



Ви можете допомогти в охороні навколишнього середовища! Будь ласка, дотримуйтесь наступних правил: викидайте даний продукт у відповідних пунктах збору для утилізації відходів електричного та електронного обладнання.

Виробник залишає за собою право вносити зміни в технічні характеристики і дизайн виробів, що не погіршують експлуатаційні якості.

Please read and save all instructions to ensure safe and effective use of this Appliance

IMPORTANT SAFETY AND GENERAL INSTRUCTIONS

Please keep this user manual in a safe place along with your purchase receipt and carton for future reference. The safety precautions enclosed herein reduce the risk of fire, electric shock and injury when correctly adhered to.

1. Read all instructions before using the Food Dehydrator
2. DO NOT touch hot surfaces. The temperature of the outer surface can get very hot while the Food Dehydrator is in operation. Allow the unit to cool thoroughly before putting in or taking out parts.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
4. DO NOT use the Food Dehydrator for other than its intended use.
5. Before turning on, ensure the electrical voltage and frequency of the circuit corresponds to those indicated on the rating label of the appliance.
6. To protect against the risk of electric shock, do not immerse this Food Dehydrator, cord set or plug in water or any other liquid.
7. The Food Dehydrator is not intended to be operated by means of an external timer or any type of separate remote control system.
8. The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
9. This device is intended for indoor household use. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;

- by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.
10. DO NOT use an extension cord unless completely necessary with this product. If an extension cord is used please ensure that it has a rating equal or exceeding the rating of this appliance.
 11. DO NOT pull or carry by cord, use cord as a handle, close a door on the cord, or pull cord around sharp edges or corners. Keep cord away from heated surfaces.
 12. DO NOT bend or damage the power cord.
 13. Always unplug the Food Dehydrator when not in use. To disconnect from the power supply, grip the plug and pull from the power socket. Never pull by the cord. The power plug must be removed from the power socket before cleaning, servicing, maintenance or moving the Food Dehydrator
 14. DO NOT place the appliance near a hot gas or electric burner.
 15. DO NOT cover the appliance whilst in use. If it is covered there is a risk of fire.
 16. Improper installation may result in the risk of fire, electric shock and/or injury to persons
 17. If the supply cord or plug is damaged, DO NOT use the appliance. Please return to your place of purchase along with your receipt for a refund or exchange.
 18. The manufacturer is not responsible for any eventual damages caused by improper or faulty use.
 19. The unit has no user-serviceable parts contained within. Do not attempt to repair, disassemble or modify the appliance.
 20. Always operate on a dry level surface. Operating on sinks or uneven surfaces must be avoided.
 21. DO NOT clean with metal scouring pads.
 22. DO NOT move or lift the Food Dehydrator while the power cord is still connected to the wall outlet.

23. This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.
24. If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, customer service or similarly qualified personnel in order to avoid a hazard.

EQUIPMENT

Food dehydrator – 1 pc

Drying tray – 10 + 1 pcs

Instruction manual – 1 pc

Warranty card (added to in the instruction manual) – 1 pc

USING YOUR DEHYDRATOR

How it Works

Dehydrating food is a gentle, natural process which removes moisture from food. Using controlled heat temperature, air is circulated from the top of the unit to each of the trays and base. This method of drying seals in the flavours and nutrients of the food, leaving a high food nutrient and vitamin content. Dried food can be stored in air tight glass containers and lasts between 3-6 months. It is best to refrigerate dried foods or store in low temperatures away from sunlight.

Fruits

Fruits are ideal for drying as they are high in sugar content and high in acid. Please refer to our Fruit Drying guide on page 28 for a list of common fruits for drying and also suggested uses.

Blanching Fruits

Some fruit have a protective wax type coating such as grapes, blueberries and cranberries. If drying whole, dip in boiling water for 1 to 2 minutes to speed up the drying process.

Vegetables

Vegetable are also ideal for drying in the Prinetti Dehydrator. Please refer to our Vegetable Drying guide on page 27 for a list of common vegetables for drying and also suggested uses.

Blanching Vegetables

Blanching preserves colour and slows ripening process. To blanch vegetables, soak in boiling water for 1-2 minutes then place in cold water. The Drying Guide found on page 27, lists the type of vegetables that should be blanched before dried.

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

Read the safety instructions in this manual before operating. Before using this appliance for the first time, follow the steps below:

1. Remove all packing materials and literature from inside the oven. Make sure that Food Dehydrator is in good condition and there are no missing parts.
2. Select a flat, heat-resistant, non-flammable surface to operate the Food Dehydrator on.
3. Use a warm damp cloth to wipe down the base of the unit. Never immerse the base unit in water (as it is powered).
4. Wash the drying racks in warm soapy water. Then dry thoroughly with a cloth. Please note the racks are dishwasher friendly.
5. Connect plug in to the power outlet, set temperature control to the highest level, and switch on. Leave on for 30 minutes, then wipe down with damp cloth and then dry thoroughly.

NOTE: A slight amount of smoke and a burning smell may be emitted during the first few uses. Do not be alarmed, this is normal.

OPERATING INSTRUCTIONS

1. Wash food and remove any pits, stones, seeds or imperfections. Blanch if required.
2. Cut the food items into small uniform shapes (roughly small 5mm strips).
3. Remove skin from fruit or vegetable if desired.
4. Place the food items freely on the drying trays. Allow space between each food item to allow free airflow (Consult our Fruit and Vegetable drying guide for approximate times).
5. Switch appliance on and adjust temperature control.
6. Trays should be rotated every 3-4 hours for more even drying.
7. When dehydrating is complete, switch power off and remove.
8. Allow food to cool completely before placing in airtight container for storage.

NOTE: Always use all of the trays when drying food even if empty. This will aid the drying process.

CAUTION: After use, the Food Dehydrator will still be hot. Please ensure you let the unit cool before moving or cleaning.

HANDY HINTS

- User quality food – Best results are achieved when quality food is used. Select produce at the peak of ripeness, colour and flavor for the highest nutritional content. You can dry overripe produce successfully, as long as you remove any spoiled areas.
- Wash Food – Food should be washed and dried thoroughly removing soft or spoiled areas. Be certain that your hands, cutting utensils and food preparation areas are clean.
- Some fruits are better when prepared for drying by soaking in a mixture of natural juice and water containing Ascorbic acid or lemon juice (see Fruit Drying Guide).
- Cut Food Uniformly – Produce can be shredded, sliced or diced. 5mm slices are best for efficient drying.
- Variation in Drying Times – Drying times are affected by the size of the load, thickness of the sliced produce, humidity, air temperature and the moisture content of the food itself. Please consult our drying times and use it as a guideline.
- Rotate Racks – Ensure you rotate the racks every 3-4 hours, to allow for even drying and air circulation.
- Testing for dryness – Be sure to let the produce cool before testing for dryness. To test for dryness, cut a piece open – there should be no visible moisture or juices inside.
- Uneven drying – If you notice uneven drying, rotate the racks.
- Keep Records – Records of humidity, weight of produce before and after will help to improve your drying techniques for future use.

TO OPERATE THE MODEL



1. Safely place the appliance on a flat and level surface. Stack the trays one on top of the other, then insert plug in electrical outlet. Note: When the dehydrator is plugged in to an electrical outlet, the display will show/flash (70°C and 12:00 hours) by default.
2. To adjust the "Temperature", rotate the "TEMP" knob to set the desired temperature range from 40°C to 70°C to increase or decrease 5°C the temperature by one degree.
3. To adjust the "Time", rotate the "TIME" knob to set the desired time range from 1 hour to 48 hours. To set the hours, the time by one hour.
4. The programmed cycle will begin immediately after turning the TIME knob (functions as an ON / OFF button). You will also hear the fan operating.
5. The model will stop automatically when the time expires or you can stop it at anytime using the <ON/OFF> button. Remove the plug from the outlet once it has stopped.
6. Usually the base layer near fan will dry fast than the top layer, so in order to make the foods dry well-distributed and fast, you can adjust the base layer to top position after it dry well, then put the top layer to base position it will make fast and nicer.

Temperature mode advices:

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

Vegetable Preparation Table

Vegetable	Preparation	Dryness test	Approx. time (hrs)
Artichokes	Cut into 1-1,5 cm strips. Boil about 10 minutes	brittle	6 to 14
Asparagus	Cut into 2,5 cm pieces. Tips yield better product	brittle	6 to 14
Beans	Cut and steam blanch until translucent	brittle	8 to 26
Beets	Blanch, cool, remove tops and roots. Slice	brittle	8 to 26
Brussel Sprout	Cut sprouts from stalk. Cut in half lengthwise	crispy	8 to 30
Broccoli	Trim and cut. Steam tender, about 3 to 5 min.	brittle	6 to 20
Cabbage	Trim and cut into 1-1,5 cm strips. Cut core into 0,5 cm strips	leathery	6 to 14
Carrots	Steam until tender. Shred or cut into slices	leathery	6 to 12
Cauliflower	Steam blanch until tender. Trim and cut	leathery	6 to 16
Celery	Cut stalks into 0,5 cm slices	brittle	6 to 14
Chives	Chop	brittle	6 to 10
Cucumber	Pare and cut into 1-1,5 cm slices	leathery	6 to 18
Eggplant/ Squash	Trim and slice 0,5-1,5 cm thick	brittle	6 to 18
Garlic	Remove skin from clove and slice	brittle	6 to 16
Hot Peppers	Dry whole	leathery	6 to 14
Mushrooms	Slice, chop, or dry whole	leathery	6 to 14
Onions	Slice thinly or chop	brittle	8 to 14
Peas	Shell and blanch for 3 to 5 minutes	brittle	8 to 14
Peppers	Cut into 0,5 cm strips or rings. Remove seeds	brittle	4 to 14
Potatoes	Slice, dice or cut. Steam blanch 8 to 10 min.	brittle	6 to 18
Rhubarb	Remove outer skin and cut into 1-1,5 cm lengths	No moisture	6 to 38
Spinach	Steam blanch until wilted, but not soggy. Kale, etc	brittle	6 to 16
Tomatoes	Remove skin. Cut in halves or slices	leathery	8 to 24
Zucchini	Slice into 0,5 cm pieces	brittle	6 to 18

Fruit Preparation Table			
Fruit	Preparation	Dryness test	Approx. time (hrs)
Apples	Pear, core and cut slices or rings	pliable	5 to 6
Apricots	Clean, cut in halves or in slices	pliable	12 to 38
Bananas	Peel and cut into 1-1,5 cm slices	crisp	8 to 38
Berries	Cut strawberries into 3,5-4 cm slice. Other berries whole	no moisture	8 to 26
Cherries	Pitting is optional, or pit when 50% dry	leathery	8 to 34
Cranberries	Chop or leave whole	pliable	6 to 26
Dates	Pit and slice	leathery	6 to 26
Figs	Slice	leathery	6 to 26
Grapes	Leave whole	pliable	8 to 38
Nectarines	Cut in half, dry with skin side down. Pit when 50% dry	pliable	8 to 26
Orange Rind	Peel in long strips	brittle	8 to 16
Peaches	Pit when 50% dry. Halve or quarter with cut side up	pliable	10 to 34
Pears	Peel and slice	pliable	8 to 30

CLEANING AND MAINTENANCE

- Switch off the device, disconnect it from the power supply, then wash the removable non-electrical parts in warm soapy water.
- Do not use chemically active or abrasive detergents.
- Wipe the body of the device with a soft, damp cloth.
- Do not clean the dehydrator with tools.
- Never immerse the entire dehydrator in water or other liquid.
- After cleaning, allow all parts of the device to dry completely, then the device can be assembled and used again.

ENVIRONMENTAL SAFETY

CORRECT DISPOSAL OF THIS PRODUCT



This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle

it responsibly to promote the sustainable reuse of material

resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmentally safe recycling.

The manufacturer reserves the right to make changes to the technical specifications and design of products that do not impair performance.

Умови гарантії:

Завод гарантує нормальну роботу виробу протягом 12 місяців з моменту його продажу за умови дотримання споживачем правил експлуатації і догляду, передбачених цією інструкцією.

Термін служби виробу 5 років.

Щоб уникнути непорозумінь, переконливо просимо Вас уважно вивчити Інструкцію з експлуатації, умови гарантійних зобов'язань, перевірити правильність заповнення гарантійного талона. Гарантійний талон дійсний тільки за наявності правильно та чітко зазначених: моделі, серійного номера виробу, дати продажу, чітких відбитків печаток фірми-продавця, підпису покупця. Модель та серійний номер виробу повинні відповідати зазначеним у гарантійному талоні.

При порушенні цих умов, а також у випадку, коли дані, зазначені в гарантійному талоні змінені, стерті або переписані, гарантійний талон визнається недійсним.

Налаштування та установка (монтаж, підключення тощо) виробу, описані в документації, що додається до нього, можуть бути виконані як самим користувачем, так і фахівцями УСЦ відповідного профілю і фірм-продавців (на платній основі). При цьому особа (організація), що встановила виріб, несе відповідальність за правильність і якість установки (наладштування). Просимо Вас звернути увагу на важливість правильної установки виробу як для його надійної роботи, так і для отримання гарантійного та безкоштовного сервісного обслуговування. Вимагайте від спеціаліста з наладштування внести всі необхідні відомості про установку до гарантійного талона.

У разі виходу виробу з ладу протягом гарантійного терміну експлуатації з вини виробника, власник має право на безкоштовний гарантійний ремонт при пред'явленні правильно заповненого гарантійного талона, виробу в заводській комплектації та упаковці до гарантійної майстерні або до місця придбання. Задоволення претензій споживача через провину виробника провадиться відповідно до закону «Про захист прав споживачів». При гарантійному ремонті термін гарантії продовжується на час ремонту та пересилання.

Warranty conditions:

The plant guarantees normal operation of the product within 12 months from the date of the sale, provided that the consumer complies with the rules of operation and care provided by this Manual.

Service life of the product is 5 years.

In order to avoid any misunderstanding we kindly ask you to carefully study the Owner's Manual, the terms of warranty, and check the correctness of filling the Warranty Card. The Warranty Card is valid only if the following information is correctly and clearly stated: model, serial number of the product, date of sale, clear seals of the company-seller, signature of the buyer. The model and serial number of the product must correspond to those specified in the Warranty Card.

If these terms are violated, and if the information specified in the Warranty Card is changed, erased or rewritten, the Warranty Card is considered invalid. Setup and installation (assembly, connection, etc.) of the appliance are described in the attached documentation; they can be carried out both by the user, and by specialists having the necessary qualification sent by USC or selling companies (on a paid basis). In this case, the person (the institution) installing the appliance shall be responsible for the correctness and quality of installation (setup). Please pay attention to the importance of the correct installation of the appliance, both for its reliable operation, and for obtaining warranty and free service. Require the installation specialist to enter all the necessary information about the installation in the Warranty Card.

In case of failure of the appliance during the warranty period by the fault of the manufacturer, the owner is entitled to free warranty repair upon presentation of the correctly filled Warranty Card together with the appliance in the factory configuration packed in the original packaging to the warranty workshop or the place of its purchase. Satisfaction of the customer's claim due to the fault of the manufacturer shall be made in accordance with the law «On Protection of Consumers' Rights». In the case of warranty repair the warranty period shall be extended for the period of repair and shipment.

Шановний Покупець! Вітаємо Вас з придбанням приладу торговельної марки ARDESTO, який був розроблений та виготовлений у відповідності до найвищих стандартів якості, та дякуємо Вам за те, що Ви обрали саме цей прилад.

Просимо Вас зберігати талон протягом гарантійного періоду. При купівлі виробу вимагайте повного заповнення гарантійного талону.

1. Гарантійне обслуговування здійснюється лише за наявності правильно і чітко заповненого оригінального гарантійного талону, у якому вказані: модель виробу, дата продажу, серійний номер, термін гарантійного обслуговування, та печатки фірми-продавця.*
2. Строк служби побутової техніки складає 5 років.
3. Виріб призначений для використання у споживчих цілях. У разі використання виробу в комерційній діяльності продавець/виробник не несуть гарантійних зобов'язань, сервіс-не обслуговування виконується на платній основі.
4. Гарантійний ремонт виконується впродовж терміну, вказаного в гарантійному талоні на виріб, в уповноваженому сервіс-центрі на умовах та в строки, визначені чинним законодавством України.
5. Виріб знімається з гарантії у випадку порушення споживачем правил експлуатації, викладених в інструкції з виробу.
6. Виріб знімається з гарантійного обслуговування у випадках:
 - використання не за призначенням та не у споживчих цілях;
 - механічні пошкодження;
 - пошкодження, що виникли у наслідок потрапляння всередину виробу сторонніх предметів, речовин, рідин, комах;
 - пошкодження, що викликані стихійними лихами (дощем, вітром, блискавкою та ін.), пожежею, побутовими факторами (надмірна вологість, запиленість, агресивне середовище та ін.);
 - пошкодження, що викликані невідповідністю параметрів живлення, кабельних мереж державним стандартам та інших подібних факторів;
 - при експлуатації обладнання в електромережі з відсутнім єдиним контуром заземлення;
 - при порушенні пломб встановлених на виробі;
 - відсутності серійного номера пристрою, або неможливості його ідентифікувати.
7. Гарантія не розповсюджується на витратні матеріали та аксесуари, а також фільтри, полиці, ящики, підставки та інші ємності для зберігання продуктів.
8. Термін гарантійного обслуговування складає 12 місяців з дня продажу.

* Відривні талони на технічне обслуговування надаються авторизованим сервісним центром.

Комплектність виробу перевірено. Із умовами гарантійного обслуговування ознайомлений, претензій не маю.

Підпис покупця _____

Авторизований сервісний центр ІП «І-АР-СІ»

Адреса: вул. Марка Вовчка, 18-А, Київ, 04073, Україна

Тел.: 0 800 300 345; (044) 230 34 84; 390 55 12

www.erc.ua/service

WARRANTY CARD



Dear Buyer! Congratulations on your purchase of the ARDESTO brand appliance, which was designed and manufactured in accordance with the highest quality standards, and we thank you for choosing this particular instrument.

We ask you to keep the coupon during the warranty period. When purchasing a product, require a full warranty card.

1. Warranty service is carried out only if there is a correctly and clearly filled original warranty card, which indicates: product model, date of sale, serial number, warranty service period, and the seller's seal. *
2. The service life of household appliances is 5 years.
3. The product is intended for consumer use. When using the product in commercial activities, the seller / manufacturer does not bear warranty obligations, after-sales service is performed on a paid basis.
4. Warranty repair is carried out within the period specified in the warranty card for the product in an authorized service center on the conditions and terms determined by applicable law.
5. The product is withdrawn from the warranty in case of violation by the consumer of the operating rules set forth in the instruction manual.
6. The product is removed from warranty service in the following cases:
 - misuse and non-consumer use;
 - mechanical damage;
 - damage caused by the ingress of foreign objects, substances, liquids, insects;
 - damage caused by natural disasters (rain, wind, lightning, etc.), fire, domestic factors (excessive humidity, dust, aggressive environment, etc.)
 - damage caused by non-compliance of power and cable network parameters with state standards and other similar factors;
 - when operating equipment in the power supply network with a missing single ground loop;
 - in case of violation of seals installed on the product;
 - lack of serial number of the device, or inability to identify it.
7. The warranty does not cover consumables and accessories, as well as filters, shelves, drawers, stands and other containers for storing products.
8. The warranty period is 12 months from the date of sale.

* Tear-off maintenance tickets are provided by an authorized service center.

The completeness of the product is checked. I have read the terms of the warranty service, no complaints.

Customer Signature _____

Warranty card/Гарантійний талон

Product information/Інформація про виріб

Product/Виріб

Model/Модель

Serial number/Серійний номер

Seller Information/Інформація про продавця

Trade organization name/Назва торгової організації

The address/Адреса

Date of sale/Дата продажу

Seller stamp/Штамп продавця

Сoupon/Талон № 3

Seller stamp/

Штамп продавця/

Date of application/Дата звернення

Cause of damage/Причина пошкодження

Date of completion/Дата виконання

Сoupon/Талон № 2

Seller stamp/

Штамп продавця/

Date of application/Дата звернення

Cause of damage/Причина пошкодження

Date of completion/Дата виконання

Сoupon/Талон № 1

Seller stamp/

Штамп продавця/

Date of the application/Дата звернення

Cause of damage/Причина пошкодження

Date of completion/Дата виконання