

ARDESTO

СУШАРКА ДЛЯ ПРОДУКТІВ

Інструкція з експлуатації

FOOD DEHYDRATOR

Instruction manual



FDB-5320

ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ

Будь ласка, уважно прочитайте цю інструкцію перед початком експлуатації приладу. Перед першим використанням або після тривалої перерви в роботі рекомендується протерти внутрішню частину корпусу вологою ганчірочкою. Знімні, неелектричні частини сушарки слід промити в теплій мильній воді, а потім витерти насухо.

Даний прилад забезпечує постійний і простий спосіб приготування різних сушених овочів, фруктів, грибів, ягід, м'яса, горіхів, трав, приправ та ін.

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

- Прилад пристосований для роботи від джерела струму, характеристики якого вказані на заводському маркованні пристрою.
- 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.
- Не залишайте прилад без нагляду, коли він включений або коли поруч з ним знаходяться діти. Не допускайте, щоб мережевий кабель звисав зі столу, так як діти можуть потягнути за нього, впустити прилад і отримати травму.
- При пошкодженні кабелю живлення, щоб уникнути небезпеки його повинен замінити виробник або його агент, або аналогічний представник авторизованого сервісного центру.

- Прилад повинен використовуватися тільки у вертикальному положенні. Ніколи не використовуйте прилад на нерівній термічно нестійкій поверхні.
- Прилад не повинен знаходитися в робочому стані понад 40 годин.
- Неправильне використання приладу може спричинити ураження струмом високої напруги і нанесення шкоди здоров'ю.
- Не користуйтеся відкритим приладом під час приготування продуктів.
- Не допускається дотик до гарячих частин приладу під час його роботи, щоб уникнути отримання опіків. При необхідності користуйтеся кухонними прихватками.
- Не рухайте працюючий прилад.
- Не використовуйте на відкритому повітрі.
- Не використовуйте прилад, якщо він неправильно зібраний або не закривається.
- Для роботи приладу використовуйте окрему розетку.
- При підключенні приладу забороняється використовувати електричний подовжувач.
- Для зменшення небезпеки пожежі або ураження електричним струмом:
 - Не намагайтесь розібрати корпус виробу;
 - Оберегайте електричну частину апарату від впливу дощової води або вологи;
 - Не занурюйте апарат у воду чи іншу рідину;
 - Якщо прилад не використовується, від'єднайте його від мережі; прилад становить небезпеку навіть коли він вимкнений;
 - Забороняється накривати прилад або класти на нього одяг, тканини тощо;
 - Не використовуйте прилад у вологих місцях;
 - Не вставляйте і не виймайте вилку з розетки мокрими руками;

- Не допускайте перегріву вилки; стежте за тим, щоб вона щільно і повністю була вставлена в розетку;
- Не користуйтеся приладом, якщо кабель живлення пошкоджений або потрапив під вплив вологи;
- Відключайте прилад від мережі перед чищенням і дочекайтеся його повного остигання після роботи;
- Ніколи не смикайте за кабель живлення. Якщо потрібно відключити прилад, то обережно вийміть вилку з розетки тримаючись безпосередньо за вилку;
- Зберігайте прилад в сухому прохолодному місці.
- Прилад розрахований на використання всередині приміщень, виключно для побутового застосування. Забороняється використовувати прилад в професійних цілях.
- 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.
- Якщо під час роботи відбулися які-небудь несправності або механічні пошкодження, не використовуйте прилад. В цьому випадку зверніться до найближчого авторизованого сервісного центру. Ніколи не усувайте несправності самостійно.
- Не розміщуйте апарат поблизу джерел тепла, таких як: радіатори опалення, газові плити; або в місцях, що піддаються впливу прямих сонячних променів, надмірного пилу, механічної вібрації або ударних навантажень.
- Після транспортування в умовах знижених температур не вмикайте апарат в електромережу раніше, ніж за дві години його перебування в теплому приміщенні. Не ви-

користуйте хімічно активні рідини (бензин, гас, спирт, будь-які розчинники) для чищення приладу.

- Будь-які порушення умов зберігання, транспортування та використання приладу не покриваються гарантією.

КОМПЛЕКТАЦІЯ

Сушарка для продуктів – 1 шт.

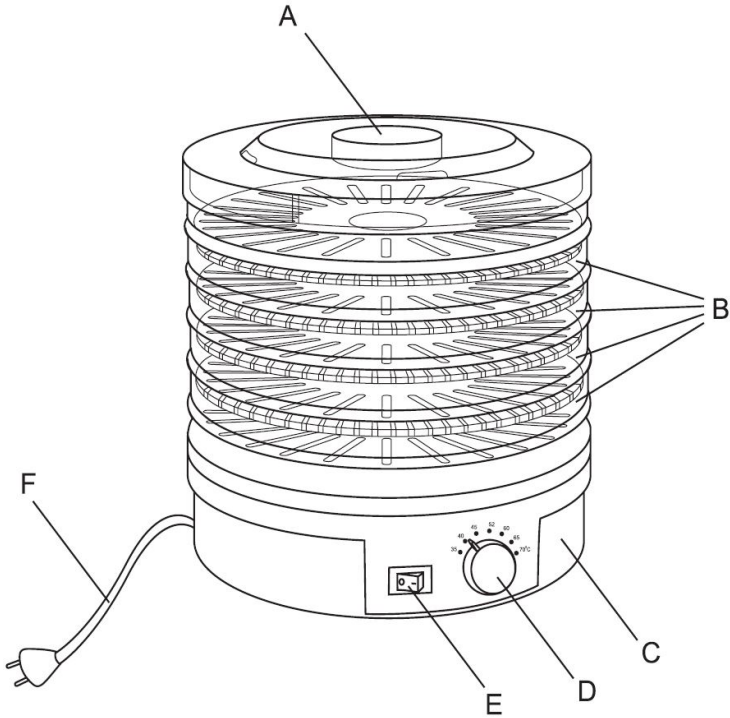
Кришка для сушарки – 1 шт.

Піддони для сушіння – 5 шт.

Інструкція з експлуатації – 1 шт.

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

ОСНОВНІ ЕЛЕМЕНТИ СУШАРКИ



A – кришка

B – піддони для сушіння

C – корпус

D – регулятор температури

E – кнопка вмикання / вимикання (I/O)

F – мережевий кабель

РОБОТА СУШАРКИ

1. Встановіть сушарку на рівну суху теплотривку нековзну поверхню якомога ближче до розетки.
2. Зніміть кришку.
3. Зніміть піддони для сушіння. Переконайтеся, що під ними чисто та сухо.
4. Помістіть підготовлені заздалегідь інгредієнти на піддони таким чином, щоб повітря могло вільно циркулювати між продуктами, не кладіть їх один на одного, також не перекривайте центральний отвір в піддонах.
5. Помістіть піддони на основу сушарки.
6. Закрийте прилад кришкою. Не знімайте кришку під час роботи приладу.
7. Вставте вилку сушарки в розетку, перед цим переконавшись, що прилад вимкнений.
8. Увімкніть прилад, перемістивши кнопку включення в положення «I», при цьому загориться індикатор роботи.
9. Встановіть температуру за допомогою регулятора.

ТАБЛИЦЯ РЕКОМЕНДОВАНИХ ТЕМПЕРАТУР

Продукт	Температура
Трави	35-40 °C
Зелень	40 °C
Хліб	40-50 °C
Овочі	50-55 °C
Фрукти	55-60 °C
М'ясо, риба	65-70 °C

10. Після завершення приготування вимкніть прилад, перемістивши кнопку в положення «О», при цьому індикатор роботи згасне.
11. Після закінчення використання відключіть прилад з мережі.
12. Дайте охолонути готовим продуктам, потім перекладіть їх в ємності для зберігання.

СУШІННЯ ЛІКАРСЬКИХ РОСЛИН

Листя та пагони рекомендується обсушити перед розміщенням у сушарку.

Після висушування лікарські рослини краще розкласти по паперовим пакетам або скляним банкам і помістити в прохолодне темне місце.

ПОПЕРЕДНЯ ПІДГОТОВКА ФРУКТІВ ПЕРЕД СУШІННЯМ

Попередня підготовка фруктів перед сушінням допомагає зберегти їх природний колір, смак та аромат.

1. Вимийте фрукти.
2. Вийміть кісточки, серцевини та відріжте зіпсовані частини.
3. Наріжте на шматочки, які можна вільно розмістити між секціями.
4. Можна полити фрукти натуральним соком лимона або ананасу, щоб вони не втратили яскравість в процесі сушіння.
5. Для збереження смаку візьміть 1/4 склянки соку (бажано натурального). Пам'ятайте, що сік, який ви берете, повинен відповідати фрукту, який ви збираєтесь висушувати. Наприклад, для приготування яблук слід використовувати яблучний сік. Змішайте сік із 2 склянками води. Потім помістіть попередньо оброблені фрукти (див. таблицю «Час та способи попередньої підготовки і обробки фруктів») у підготовлену рідину на 2 години.
6. Якщо ви хочете додати приємного аромату фруктам, можна додати корицю або кокосову стружку.

ПОПЕРЕДНЯ ПІДГОТОВКА ОВОЧІВ ТА ГРИБІВ ПЕРЕД СУШІННЯМ

1. Вимийте овочі та гриби.
2. Вийміть кісточки, серцевини та відріжте зіпсовані частини.
3. Наріжте на шматочки, які можна вільно розмістити між секціями.
4. Овочі краще відварити приблизно 1-5 хвилин, а потім покласти в холодну воду та обсушити паперовим рушником.
5. Рекомендується відварити попередньо стручкову квасолю, цвітну капусту, броколі, спаржу та картоплю. Оскільки ці овочі часто термічно обробляються при приготуванні перших і других страв, також це допоможе зберегти їх природний колір. Як варити: попередньо підготовлені овочі покласти в каструлю з окропом приблизно на 3-5 хвилин. Потім злийте воду та покладіть овочі у прилад для сушіння.
6. Якщо ви хочете додати присмаку лимона стручковій квасолі, спаржі і т. д., просто занурьте овочі у лимонний сік приблизно на 2 хвилини.

ПОПЕРЕДНЯ ПІДГОТОВКА М'ЯСА, РИБИ, ПТИЦІ ТА ДИЧИНИ ПЕРЕД СУШІННЯМ

Попередня підготовка м'яса є обов'язковим пунктом, який необхідно виконати перед тим як покласти м'ясо в сушарку. Це необхідно для збереження здоров'я споживача. Для ефективного сушіння використовуйте м'ясо без зайвих шматочків жиру на ньому. Рекомендуємо замаринувати м'ясо перед сушінням, це допомагає видалити зайву воду з м'яса, зберегти його форму та текстуру та збільшити термін подальшого зберігання.

Рецепт стандартного маринаду:

- 1/2 склянки соєвого соусу;
- 1 зубчик часнику, нарізаний невеликими шматочками;
- 2 великі ложки кетчупу;

- 1 та 1/4 чайної ложки солі;
 - 1/2 чайної ложки сушеного перцю.
- Усі інгредієнти ретельно перемішати.

ПТИЦЯ

Перед початком сушіння м'ясо птиці слід попередньо підготувати. Ми рекомендуємо відварити або підсмажити м'ясо та нарізати на зручні для сушіння шматочки. Потім помістіть м'ясо в прилад приблизно на 2-8 годин або поки з м'яса не випарується волога.

РИБА

Перед сушінням рекомендується відварити або запекти рибу в духовці (запекати приблизно 20 хвилин при температурі 200 градусів або поки риба не приготується і не почне легко розбиратися на волокна).

Помістіть зручні для сушіння шматочки риби в прилад приблизно на 2-8 годин, поки вся волога не випарується.

М'ЯСО ТА ДИЧИНА

Завчасно обробіть або приготуйте м'ясо, наріжте на дрібні шматочки і помістіть у прилад приблизно на 2-8 годин або поки вся волога в ньому не випарується.

ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ СУШЕНИХ ФРУКТІВ І ЯГІД

Продукт	Приготування	Готовий стан	Час сушки
Абрикос	Очистити від кісточок і нарізати скибочками	М'який	13-28 годин
Апельсинова цедра	Нарізати смужками	Крихкий	6-16 годин
Ананас (свіжий)	Очистити і нарізати шматочками або скибочками	Жорсткий	8-38 годин
Банан	Очистити і нарізати (товщина 3-4 мм)	Хрусткий	8-38 годин
Виноград	Цілі виноградинки	М'який	8-26 годин
Груша	Очистити і нарізати скибочками	М'який	8-30 годин
Інжир	Нарізати скибочками	Жорсткий	6-26 годин
Журавлина	Цілі ягідки	М'який	6-26 годин
Персик	Очистити від кісточок і нарізати скибочками	М'який	6-26 годин
Фінік	Очистити від кісточок або цілими	Жорсткий	6-26 годин
Яблуко	Очистити і нарізати шматочками або скибочками	М'який	4-6 годин

ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ СУШЕНИХ ОВОЧІВ / ГРИБІВ / ЗЕЛЕНІ

Продукт	Приготування	Готовий стан	Час сушки
Артишок	Нарізати смужками (товщина 3-4 мм)	Крихкий	5-13 годин
Баклажан	Очистити і нарізати шматочками (товщина 6-12 мм)	Крихкий	6-18 годин
Броколі	Очистити і нарізати	Крихкий	6-20 годин
Гриби	Великі нарізати, маленькі цілі	Жорсткий	6-14 годин
Зелена квасоля	Нарізати	Крихкий	8-26 годин
Кабачок	Нарізати на шматочки (товщина 6 мм)	Крихкий	6-18 годин
Капуста	Очистити і нарізати смужками (товщина 3 мм)	Жорсткий	6-14 годин
Брюссельська капуста	Розрізати навпіл	Хрусткий	8-30 годин
Цвітна капуста	Розділити на суцвіття	Жорсткий	6-16 годин
Картопля	Нарізати скибочками	Хрусткий	8-30 годин
Цибуля	Нарізати тонкими круглими скибочками	Хрусткий	8-14 годин
Морква	Нарізати кружками	Хрусткий	8-14 годин
Огірок	Очистити і нарізати кружками (товщина 12 мм)	Жорсткий	6-18 годин
Солодкий перець	Очистити і нарізати смужками або кружками (товщина 6 мм)	Хрусткий	4-14 годин
Гострий перець	Цілий	Жорсткий	8-14 годин

Продукт	Приготування	Готовий стан	Час сушки
Петрушка	Цілі листя	Хрусткий	2-10 годин
Помідор	Очистити і нарізати шматочками або кружками	Жорсткий	8-24 годин
Ревінь	Очистити і нарізати шматочками (товщина 3 мм)	Жорсткий	8-38 годин
Буряк	Нарізати кружками	Хрусткий	8-26 годин
Селера	Нарізати кружками	Хрусткий	6-14 годин
Зелена цибуля	Подрібнити	Хрусткий	6-10 годин
Спаржа	Нарізати шматочками (товщина 2,5 мм)	Хрусткий	6-14 годин
Часник	Очистити і нарізати кружками	Хрусткий	6-16 годин
Шпинат	Цілий	Хрусткий	6-16 годин
Печериці	Нарізати шматочками або цілими	Жорсткий або хрусткий	3-10 годин

ПРИГОТУВАННЯ М'ЯСА, ДОМАШНЬОЇ ПТИЦІ, ДИЧИНИ І РИБИ

Продукт	Приготування	Час сушки
М'ясо	Нарізати невеликими шматочками	2-8 годин
Домашня птиця	Попередньо відварити або обсмажити	2-8 годин
Риба	Попередньо відварити або запекти	2-8 годин
Дичина	Нарізати невеликими шматочками	2-8 годин

КОРИСНІ ПОРАДИ

- Рекомендуємо встановлювати всі піддони, незважаючи на їх неповну наповненість.
- Вимийте і висушіть продукти до моменту розміщення їх на піддонах.
- Використовуйте тільки свіжі продукти. Зіпсовані частини продуктів слід відрізати.
- Наріжте продукти таким чином, щоб їх можна було вільно розмістити.
- Можна занурити фрукти в лимонний або ананасовий сік для збереження кольору. Також можна додати корицю для смаку.
- Нарізані овочі рекомендується відварити протягом 1–5 хвилин і висушити до розміщення на піддоні.
- Сушені трави слід зберігати в паперових коробочках або скляних банках в темному і прохолодному місці.
- Контейнери для зберігання сушених продуктів повинні бути чистими і сухими.
- Через кілька днів слід перевірити чи не з'явилася волога в контейнерах з сушеними продуктами. Якщо волога з'явилася, то необхідно їх досушити.
- Ніколи не кладіть гарячі або теплі сушені продукти в контейнери для зберігання.

ПРИМІТКА

- Ніколи не знімайте кришку і піддони без відключення приладу від мережі живлення.
- Не натискайте перемикач живлення до розміщення піддонів і кришки на приладі.
- Ніколи не залишайте прихватки, рушники або інші матеріали, на кришці під час роботи приладу.

- Час приготування залежить від товщини нарізаних продуктів, температури, вологості в приміщенні та ін.
- У конструкцію сушарки для овочів і фруктів можуть бути внесені незначні зміни без додаткового оголошення.

ЧИЩЕННЯ І 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 кухонних приладів чи будь-яких гострих, абразивних інструментів тощо.
- Ніколи не занурюйте сушарку цілком у воду або іншу рідину.
- Після очищення дайте всім елементам пристрою повністю висохнути, після чого зберіть його та продовжіть використання.


ТИПОВІ НЕСПРАВНОСТІ ТА ВАРІАНТИ ЇХ УСУНЕННЯ

Несправність	Можлива причина	Способи усунення
Не загоряється індикатор, не нагрівається робоча поверхня нагрівального елемента, не працює вентилятор.	1. Немає подачі електрики.	1. Перевірте, чи підключено прилад до розетки.
	2. Пошкоджено індикатор роботи.	2. Зверніться до авторизованого сервісного центру.

Несправність	Можлива причина	Способи усунення
Індикатор загоряється, не нагрівається робоча поверхня нагрівального елемента, вентилятор працює.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Пошкоджено нагрівальний елемент. 2. Пошкоджений індикатор роботи. 	Зверніться до авторизованого сервісного центру.
Індикатор загоряється, нагрівальний елемент працює, не працює вентилятор.	Вентилятор заблокований або пошкоджений.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Перевірте чи не потрапили шматочки продуктів в вентилятор попередньо відключивши прилад між мережі. Вийміть їх. 2. Зверніться до авторизованого сервісного центру.
Сушені продукти довго готуються.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Піддони переповнені. 2. Піддони встановлені неправильно або пошкоджені. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Розмістіть продукти на піддонах таким чином, щоб повітря вільно циркулювало між продуктами, не кладіть їх один на одного, також не перекривайте центральний отвір в піддонах. 2. Замініть піддони для сушарки продуктів.
Пересушені продукти.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Обрано неправильний температурний режим. 2. Пошкоджений температурний датчик. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Підберіть правильну температуру для сушіння продуктів. 2. Зверніться до авторизованого сервісного центру.

БЕЗПЕКА НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА / УТИЛІЗАЦІЯ



Ви можете допомогти в охороні навколишнього середовища! Будь ласка, дотримуйтесь місцевих правил:  передавайте непрацююче електричне обладнання до відповідного центру утилізації відходів.

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

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 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 this user.
- Use the appliance only for its intended use and always follow the manual guidelines.
- Unplug the appliance when it is not 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- Do not cover the appliance.
- Do not leave the appliance unattended while in use.
- Put the appliance only on to the flat surface.

EQUIPMENT

Food dehydrator - 1 pc.

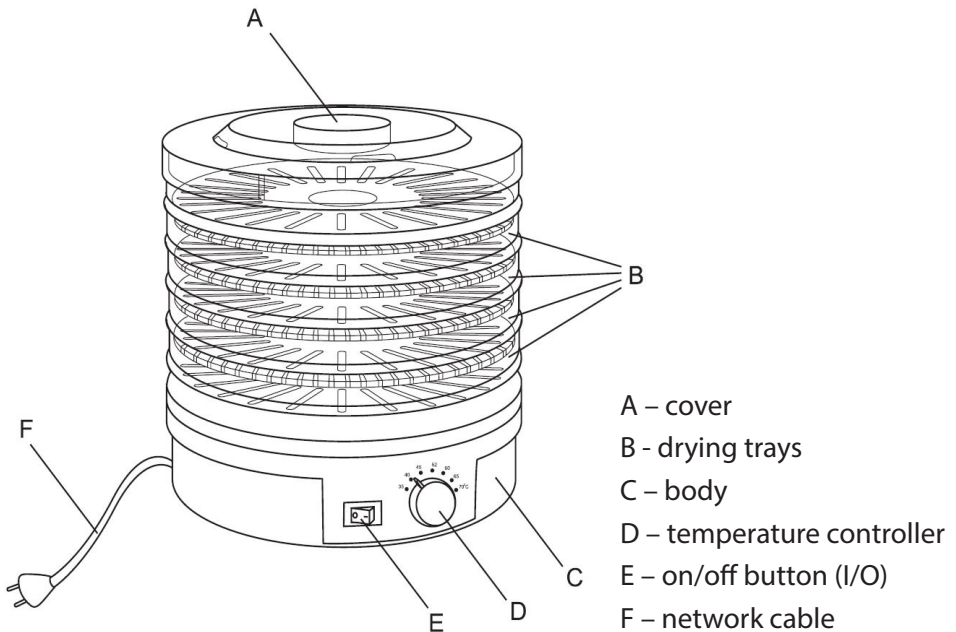
Cover – 1 pc.

Drying trays – 5 pc.

Instruction manual - 1 pc.

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

BASIC ELEMENTS OF FOOD DEHYDRATOR



BEFORE THE FIRST USE

ATTENTION! Before using the first time:

- Unpack the appliance.
- Before use make sure that the electric parameters of your dehydrator indicate on the technical characteristics table, match the characteristics of your local power grid.
- Wash lids and sections of 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.

USING 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.
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.

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

8-Meat or poultry 55-70°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: If the sections is adjustable, it is recommended to put all 5 sections on to the appliance during using it, no matter how many sections are empty.

If the sections is adjustable, it is recommended to adjust high place to protect the device from over-heat on to the appliance during using it.

Examples:

1. The products are on the first upper section, other 4 section 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 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 it place of upper sections. Some of the fruits can be covered by its natural protective layer and that is why the duration of drying may increase. To avoid this matter it is better to boil products for about 1-2 minutes and than put it to cold water and rug after that.

NEED TO KNOW: THE DURATION OF DRYING STATED IN THIS INSTRUCTION IN 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 pit and cut off the spoiled parts.
- Slice into pieces which you can place freely between the sections.
- It is better to boil vegetables for about 1-5minutes and than put it to cold water and than rug dry.

DRYING MEDICINAL PLANTS

- It is recommended to dry leaves, 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 place hot and even warm products into containers for its futher storage.

PRELIMINARY PREPARING OF THE FRUITS

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

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

Take 1/4 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 FRYING

Name	Preparing	Condition after drying	Duration of drying(hours)
Apricot	Slice it and take out the pit	Soft	13-28
Orange peel	Cut it to long stripes	Fragile	6-16
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(3-4mm thickness)	Crispy	8-38
Grapes	No need to cut it	Soft	8-26
Cherry	It is not necessary to take out the pit(you can take it out when cherry is half-dried)	Soft	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 fruits is half-dried	Soft	6-26
Date-fruit	Tale out the pit and slice	Hard	6-26
Apple	Peel it, take out the heart, slice it into round pieces or segments	Soft	4-8

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 vegetable 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.

TABLE OF PREPARING THE FRUITS FOR DRYING

Name	Preparing	Condition after drying	Duration of drying(hours)
Artichoke	Cut it to stripes(3-4mm thickness)	fragile	5-13
Egg-plant	Peel it and slice it into pieces(6-12mm thickness)	Fragile	6-18
Broccoli	Peel it and cut it. steam it for about3-5min.	Fragile	6-20
Mushrooms	Slice it for dry it whole(small mushrooms)	Hard	6-14
Green beans	Cut it and boil till become transparent	Fragile	8-26
Vegetable marrows	Slice it into pieces(6mm thickness)	Fragile	6-18
Cabbage	Peel it and cut into stripes(3mm thickness) Take out the heart	Hard	6-14

Name	Preparing	Condition after drying	Duration of drying(hours)
Brussels sprouts	Cut the stems into 2 pieces	Crispy	8-30
Cauliflower	Boil till becomes soft	Hard	6-16
Potato	Slice it, boil for about 8-10min	Crispy	8-30
Onion	Slice it into thin round pieces	Crispy	8-14
Carrot	Boil till becomes soft. shred it or slice into round pieces	Crispy	8-14
Cucumber	Peel it and slice into round pieces(12mm thickness)	Hard	6-18
Sweet pepper	Cut it to stripes or to round pieces(6mm 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(3mm 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(6mm thickness)	Crispy	6-14
Spring onion	Shred it	Crispy	6-10
Asparagus	Slice it into pieces(2.5mm thickness)	Crispy	6-14
Garlic	Peel it and slice into round pieces	Crispy	6-16

Name	Preparing	Condition after drying	Duration of drying(hours)
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

NOTICE: Time and ways of preliminary processing of the vegetables 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 MEAT, FISH, POULTRY, etc

Preliminary preparing of the meat is indispensable and necessary for saving health of customer. Use meat without adeps for effective drying. it is recommended to pickle, it helps to remove the water out of the meat and save it better.

Standard pickle: 1/2 glass of soybean sauce, 1 denticle of garlic, cut to a small pieces, 2 big spoons of ketchup, 1 and 1/4 dessert spoon of salt, 1/2 dessert spoon of dried pepper. All ingredients should be mixed carefully.

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 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

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, because it can damage the surface.

CORRECT DISPOSAL OF THIS PRODUCT



This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU.

■ 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 environmental safe recycling.

Technical specification may be changed without notice.

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 недейсним.

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 (налаштування). 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 налаштування 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 місяця 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

Coupon/Талон № 3

Seller stamp/
Штамп продавця/

Date of application/Дата звернення

Cause of damage/Причина пошкодження

Date of completion/Дата виконання

Coupon/Талон № 2

Seller stamp/
Штамп продавця/

Date of application/Дата звернення

Cause of damage/Причина пошкодження

Date of completion/Дата виконання

Coupon/Талон № 1

Seller stamp/
Штамп продавця/

Date of the application/Дата звернення

Cause of damage/Причина пошкодження

Date of completion/Дата виконання