

ARDESTO

СУШАРКА ДЛЯ ПРОДУКТІВ

Інструкція з експлуатації

СУШИЛКА ДЛЯ ПРОДУКТОВ

Інструкція по експлуатации

FOOD DEHYDRATOR

Instruction manual



FDB-5321T

УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ ЦЮ ІНСТРУКЦІЮ ТА ЗБЕРЕЖІТЬ ЇЇ ДЛЯ ПОДАЛЬШОГО ВИКОРИСТАННЯ

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 тканиною. Знімні, неелектричні частини сушарки слід промити в теплій мильній воді, а потім витерти насухо.

Даний прилад має електронний контроль температури та таймер для точного налаштування процесу сушіння продуктів, забезпечує постійний і простий спосіб приготування різних сушених овочів, фруктів, грибів, ягід, м'яса, горіхів, трав, приправ та ін.

ВАЖЛИВІ ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ ПІД ЧАС РОБОТИ З ПРИСТРОЄМ

Щоб знизити ризик отримання травм або завдання шкоди майну під час використання електроприладів, завжди дотримуйтесь основних запобіжних заходів та інструкцій по роботі із ними, у тому числі наступних:

1. Уважно ознайомтеся та прочитайте всі інструкції з експлуатації.
2. Поверхня нагрівального елемента залишається гарячою після використання. Не торкайтеся поверхонь та елементів пристрою, що нагріваються. Використовуйте ручки або тримачі (якщо передбачено).
3. Щоб запобігти ураження електричним струмом, не занурюйте шнур, вилку або основу сушарки у воду або інші рідини. Уникайте витоків рідини на електричний з'єднувач.
4. 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.

5. Обов'язково відключайте вилку від розетки, коли прилад не використовується, а також перед технічним обслуговуванням та чищенням. Дайте приладу охолонути перед тим, як знімати або монтувати деталі або аксесуари, а також перед чищенням приладу.
6. Електроприлади з пошкодженим шнуром або вилкою використовувати ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ, а також у випадку, якщо прилад несправний або пошкоджений будь-яким чином. У разі пошкодження шнура живлення його заміну, щоб уникнути небезпеки, має проводити виробник, сервісна служба чи аналогічний кваліфікований персонал.
7. Використання додаткових деталей та аксесуарів, не рекомендованих виробником, може призвести до отримання травм користувачем або пошкодження пристрою.
8. Не допускайте звисання шнура з краю стола, робочої поверхні або прямого контакту з іншими гарячими або нагрівальними поверхнями.
9. Не використовуйте цей пристрій на відкритому повітрі.
10. Не розміщуйте прилад на гарячих газових або електричних плитах або поруч із ними, а також у духовках.
11. Ніколи не використовуйте цей прилад для сушіння продуктів, які містять спирт або замариновані в ньому.
12. Використовуйте прилад ВИКЛЮЧНО за призначенням.
13. Цей пристрій призначений лише для домашнього, некомерційного використання.
14. 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.

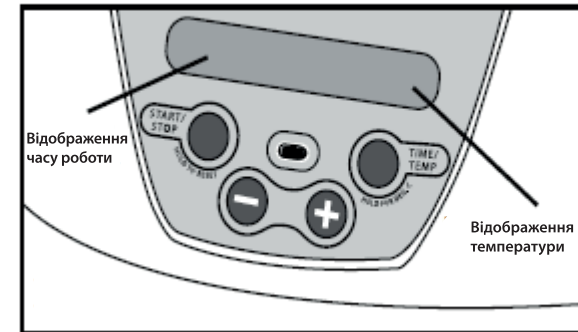
КОМПЛЕКТАЦІЯ

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.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Потужність	250 Вт
Напруга	220-240 В~, 50 Гц

ВИКОРИСТАННЯ ЕЛЕКТРОННОЇ ПАНЕЛІ КЕРУВАННЯ



START/STOP(СТАРТ/СТОП) - кнопка початку та зупинення роботи сушарки.

TIME/TEMP(ЧАС/ТЕМП) - кнопка регулювання часу та температури сушіння продуктів.

⊕ кнопка збільшення часу та температури.

⊖ кнопка зменшення часу та температури.

Електронна панель керування дозволяє легко відрегулювати температуру висушування продуктів. Крім того, пристрій автоматично вимкнеться після закінчення заданого часу сушіння або виконання програми.

НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ ТА ТЕМПЕРАТУРИ СУШІННЯ

1. Натисніть кнопку СТАРТ/СТОП (START/STOP), потім натисніть кнопку ЧАС/ТЕМП (TIME/TEMP), і значення часу на дисплеї почне блимати, потім натисніть + або -, щоб обрати бажаний час (збільшити або зменшити). Щоб змінити час сушіння, утримуйте кнопку + або -, час зміниться. Діапазон часу сушіння для цього пристрою становить (від 1 до 48 годин).
2. Після того, як дисплей перестане блимати, натисніть кнопку ЧАС/ТЕМП (TIME/TEMP). Натисніть кнопки + або - (збільшити або зменшити), щоб обрати бажану температуру. Кожне натискання збільшує чи зменшує значення температури на 5°C. Щоб швидко змінити температуру, утримуйте кнопки + або -. Діапазон температур для цієї сушарки становить від 40 до 70°C.
3. Як тільки ви встановите бажаний час та температуру, пристрій почне працювати. Ви можете відрегулювати час або температуру сушіння у будь-який час за допомогою кнопок ЧАС/ТЕМП (TIME/TEMP), + та -. Ви можете зупинити роботу сушарки, натиснувши кнопку СТАРТ/СТОП (START/STOP).

КОРИСНІ ПОРАДИ

1. Вимийте продукти перед тим, як помістити їх у прилад. Не кладіть у сушарку вологі продукти, просушуйте перед розміщенням та запуском процесу дегідрування.
УВАГА! Не розміщуйте секції з продуктами харчування в основний пристрій, якщо в ньому є вода.
2. Обов'язково видаліть зіпсовані частини продуктів. Наріжте продукт таким чином, щоб він вільно розташовувався і не торкався сусідніх секцій.
3. Тривалість сушіння продуктів залежить від товщини шматочків, на які вони нарізані, від температури та вологості у приміщенні, рівня вологості продуктів тощо.
4. Ви можете змінити положення секцій у пристрої, якщо не всі продукти добре просохли. Ви можете розмістити верх-

ні секції ближче до блоку живлення, а нижні секції поставити на місце верхніх. Деякі продукти можуть бути вкриті природним захисним шаром, тому тривалість їх сушіння може збільшитися. Щоб цього не сталося, краще прокип'ятити продукти протягом 1-2 хвилин, а потім опустити в холодну воду і обсушити.

5. Ємності для зберігання сушених продуктів повинні бути чистими та сухими.
6. Для кращого зберігання сушених фруктів та овочів використовуйте скляні ємності з металевими кришками та зберігайте їх у темному сухому місці, з температурою 5-20 градусів.
7. Протягом першого тижня після висихання краще перевірити, чи не утворюється в ємності волога. Якщо так, це означає, що продукт погано висушений і потрібно його знову відправити в сушарку на додаткове просушування.
УВАГА! Не кладіть гарячі та навіть теплі продукти в контейнери для їх подальшого зберігання.

ВАЖЛИВО: ТРИВАЛІСТЬ СУШІННЯ ПРОДУКТІВ, В ДАНІЙ ІНСТРУКЦІЇ ВКАЗАНА ПРИБЛИЗНО.

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 кісточку, 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.

ЧАС ТА СПОСОБИ ПОПЕРЕДНЬОЇ ПІДГОТОВКИ І ОБРОБКИ ФРУКТІВ

Назва	Способи попередньої підготовки та обробки	Стан після висушування	Час сушіння (год)
Абрикос	Розріжте і витягніть кісточку	М'який	13-28
Апельсинова цедра	Наріжте на довгі смужки	Крихкий	6-16
Ананас (свіжий)	Очистіть та наріжте кільцями або кубиками	Твердий	6-36
Ананас (консервований)	Злийте сік і просушіть	М'який	6-36
Банан	Очистіть і наріжте на круглі шматочки (товщиною 3-4 мм)	Хрумкий	8-38
Виноград	Не треба нарізати	М'який	8-26
Вишня	Кісточку виймати не обов'язково (можна вийняти, коли вишня наполовину висохне)	М'який	8-34
Груша	Очистіть та наріжте	М'який	8-30
Інжир	Наріжте	Твердий	6-26
Журавлина	Не треба нарізати	М'який	6-26
Персик	Розрізати на 2 частини та вийняти кісточку, коли плоди наполовину висохнуть у приладі	М'який	6-26
Фінік	Вийміть кісточку і наріжте	Твердий	6-26
Яблуко	Очистіть, вийміть серцевину, наріжте на круглі шматочки чи кубиком.	М'який	4-8

ПРИМІТКА: Час та способи попередньої підготовки та обробки фруктів, описані в таблиці, мають рекомендаційний характер. Особисті вподобання споживачів можуть відрізнятися від описаних у таблиці.

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.

ЧАС ТА СПОСОБИ ПОПЕРЕДНЬОЇ ПІДГОТОВКИ І ОБРОБКИ ОВОЧІВ ТА ГРИБІВ

Назва	Способи попередньої підготовки та обробки	Стан після висушування	Час сушіння (год)
Артишок	Наріжте на смужки (товщиною 3-4 мм)	Крихкий	5-13
Баклажан	Очистіть та наріжте на шматочки (товщиною 6-12 мм)	Крихкий	6-18
Броколі	Очистіть та наріжте. Готуйте на пару близько 3-5 хвилин	Крихкий	6-20
Гриби	Наріжте перед сушінням. Маленькі гриби можна класти в дегідратор цілими	Твердий	6-14
Зелена квасоля	Наріжте і варіть до м'якості та напівпрозорості	Крихкий	8-26
Кабачки	Наріжте на шматочки (товщиною 6 мм)	Крихкий	6-18
Капуста	Очистіть та наріжте смужками (товщиною 3мм). Вийміть серцевину	Твердий	6-14
Брюссельська капуста	Розріжте на 2 частини	Хрумкий	8-30
Цвітна капуста	Варіть до м'якості	Твердий	6-16
Картопля	Наріжте скибочками, варіть 8-10 хв	Хрумкий	8-30
Цибуля	Наріжте тонкими круглими шматочками	Хрумкий	8-14
Морква	Варіть до м'якості, подрібніть або наріжте круглими шматочками	Хрумкий	8-14
Огірок	Очистіть та наріжте круглими шматочками (товщиною 12 мм)	Твердий	6-18
Солодкий перець	Очистіть та наріжте круглими шматочками (товщиною 12 мм)	Хрумкий	4-14
Гострий перець	Не треба нарізати	Твердий	8-14
Петрушка	Відірвіть тільки листочки	Хрумкий	2-10
Помідор	Очистіть. Наріжте на кубики або круглі шматочки	Твердий	8-24
Ревінь	Очистіть його та наріжте на шматочки (товщиною 3 мм)	Втрата вологи в овочі	8-38
Буряк	Відваріть, дайте охолонути, зріжте коріння та бадилля. Наріжте на круглі шматочки	Хрумкий	8-26
Селера	Наріжте на шматочки (товщиною 6 мм)	Хрумкий	6-14

Зелена цибуля	Подрібніть	Хрумкий	6-10
Спаржа	Наріжте на шматочки (товщиною 2,5 мм)	Хрумкий	6-14
Часник	Очистіть і наріжте круглими шматочками	Хрумкий	6-16
Шпинат	Варити, доки продукт не зменшиться в розмірах	Хрумкий	6-16
Печериці	Вибирайте гриби з шапочками, що загинаються всередину. Наріжте шматочками або висушіть повністю (маленькі гриби)	Твердий і хрумкий	3-10

ПРИМІТКА: Час та способи попередньої підготовки та обробки овочів та грибів, описані в таблиці, мають рекомендаційний характер. Особисті вподобання споживачів можуть відрізнятися від описаних у таблиці.

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.

ОЧИЩЕННЯ ТА ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

1. Перед очищенням переконайтеся, що прилад повністю відключений від мережі та охолонув, потім промийте знімні неелектричні частини в теплій мильній воді.
2. Очистіть корпус приладу за допомогою вологої губки та витріть насухо м'якою тканиною.
3. Не використовуйте металеві щітки, абразивні та жорсткі хімічні засоби для чищення приладу, оскільки це може пошкодити поверхню його корпусу та внутрішніх частин.

БЕЗПЕКА НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА / УТИЛІЗАЦІЯ



Ви можете допомогти в охороні навколишнього середовища! Будь ласка, дотримуйтесь наступних правил: передайте продукт у відповідні пункти 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.

ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТАЙТЕ И СОХРАНИТЕ ЭТУ ИНСТРУКЦИЮ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Пожалуйста, внимательно прочтите данную инструкцию перед началом эксплуатации прибора. Перед первым использованием или после продолжительного перерыва в работе рекомендуется протереть внутреннюю часть корпуса влажной тканью. Съемные, не электрические части сушилки следует промыть в теплой мыльной воде, а затем вытереть насухо.

Данный прибор имеет электронный контроль температуры и таймер для точной настройки процесса сушки продуктов, обеспечивает постоянный и простой способ приготовления различных сушеных овощей, фруктов, грибов, ягод, мяса, орехов, трав, приправ и др.

ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ РАБОТЕ С УСТРОЙСТВОМ

Чтобы снизить риск получения травм или нанесения урона имуществу во время использования электроприборов всегда соблюдайте основные меры предосторожности, в том числе следующие:

1. Внимательно ознакомьтесь и прочтите все инструкции по эксплуатации.
2. Поверхность нагревательного элемента остается горячей после использования. Не прикасайтесь к нагревающимся поверхностям и элементам устройства. Используйте ручки или держатели (если предусмотрено).
3. Во избежание поражения электрическим током не погружайте шнур, вилку или основание сушилки в воду или другие жидкости. Избегайте утечки жидкости на

- электрический разъем.
4. Данный прибор могут использовать дети в возрасте от 8 лет и лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, или с недостаточностью опыта и знаний, если они находятся под постоянным наблюдением или их проинструктировали относительно безопасного использования прибора и они понимают возможные опасности. Дети не должны играть с прибором. Очистку и обслуживание потребителем не должны осуществлять дети без присмотра.
 5. Обязательно отключайте вилку от розетки, когда прибор не используется и перед его техническим обслуживанием и чисткой. Дайте прибору остыть перед тем, как снимать или надевать его детали или аксессуары, а также перед чисткой прибора.
 6. Электроприборы с поврежденным шнуром или вилкой использовать ЗАПРЕЩАЕТСЯ, а также в случае, если прибор неисправен или был поврежден каким-либо образом. В случае повреждения шнура питания его замену во избежание опасности должен выполнять производитель, сервисная служба или аналогичный квалифицированный персонал.
 7. Использование дополнительных деталей и аксессуаров, не рекомендованных производителем, может привести к травмам или поломке устройства.
 8. Не допускайте свисания шнура с края стола или рабочей поверхности, или его прямого контакта с другими горячими или нагревательными поверхностями.
 9. Не используйте данный прибор на открытом воздухе.
 10. Не размещайте прибор на горячих газовых или электрических плитах или рядом с ними, а также в духовках.
 11. Никогда не используйте этот прибор для сушки продуктов, содержащих спирт или замаринованных в нем.
 12. Не используйте прибор не по назначению.
 13. Данное устройство предназначено только для домаш-

- него, некоммерческого, использования.
14. Прибор предназначен для использования в бытовых и аналогичных условиях, в частности:
 - в кухонных зонах для персонала в магазинах, офисах и других производственных условиях;
 - в фермерских домах;
 - клиентами в гостиницах, мотелях и другой инфраструктуре жилого типа;
 - в условиях режима пансиона проживания плюс завтрак.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Сушилка для продуктов - 1 шт.

Крышка для сушилки - 1 шт.

Поддоны для сушилки - 5 шт.

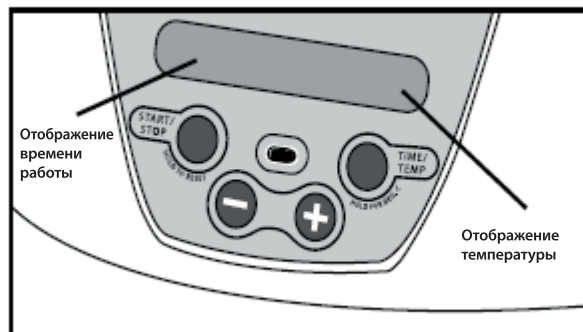
Инструкция по эксплуатации - 1 шт.

Гарантийный талон (входит в инструкцию по эксплуатации) - 1 шт.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Мощность	250 Вт
Напряжение	220-240 В~, 50 Гц

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЭЛЕКТРОННОЙ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ



START/STOP(СТАРТ/СТОП) – кнопка начала и остановки работы сушилки.

TIME/TEMP(ВРЕМЯ/ТЕМП) - кнопка регулирования времени и температуры сушки продуктов.

⊕ кнопка увеличения времени и температуры.

⊖ кнопка уменьшения времени и температуры.

Электронная панель управления позволяет легко отрегулировать температуру высушивания продуктов. Кроме того, устройство автоматически отключится по истечении заданного времени или выполнения программы.

НАСТРОЙКА ВРЕМЕНИ И ТЕМПЕРАТУРЫ СУШКИ

1. Для начала нажмите кнопку СТАРТ/СТОП (START/STOP), затем нажмите кнопку ВРЕМЯ/ТЕМП (TIME/TEMP), и значение времени на дисплее начнет мигать, затем нажмите кнопки + или -, чтобы выбрать желаемое время (увеличить или уменьшить его значение). Чтобы изменить время сушки, удерживайте кнопку + или -, время изменится. Диапазон времени сушки для этого устройства составляет (от 1 до 48 часов).
2. После того, как дисплей перестанет мигать, снова нажмите кнопку ВРЕМЯ/ТЕМП (TIME/TEMP). Нажмите кнопки + или - (увеличить или уменьшить), чтобы выбрать желаемую температуру. Каждое нажатие увеличивает или уменьшает значение температуры на 5°C. Чтобы быстро изменить температуру, удерживайте кнопки + или -. Диапазон температур для этой сушилки составляет от 40 до 70°C.
3. Как только вы установите желаемое время и температуру, сушилка начнет работать. Вы можете настроить время или температуру сушки в любое время с помощью кнопок ВРЕМЯ/ТЕМП (TIME/TEMP), + и -. Вы можете остановить работу сушилки в любое время, нажав кнопку СТАРТ/СТОП (START/STOP).

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

1. Вымойте продукты перед тем, как помещать их в сушилку. Не кладите влажные продукты, вытирайте их насухо перед размещением и запуском процесса дегидрирования.
ВНИМАНИЕ! Не помещайте секции с продуктами питания в основное устройство, если в нем есть вода.
2. Обязательно удалите испорченные части продуктов. Нарезьте продукт таким образом, чтобы он свободно располагался и прикасался к соседним секциям.
3. Продолжительность сушки продуктов зависит от толщины кусочков, на которые они нарезаны, от температуры и влажности в помещении, уровня влажности продуктов и т. д.
4. Вы можете изменить положение секций, если не все про-

дукты на ней хорошо просохли. Вы можете разместить верхние секции ближе к блоку питания, а нижние секции поставить на место верхних. Некоторые продукты могут быть покрыты естественным защитным слоем, поэтому продолжительность их сушки может увеличиться. Чтобы этого не произошло, лучше прокипятить продукты в течение 1-2 минуты, а затем опустить в холодную воду и обсушить.

5. Емкости для хранения сушеных продуктов должны быть чистыми и сухими.
6. Для лучшего хранения сушеных фруктов и овощей используйте стеклянные емкости с металлическими крышками и поместите в темное сухое место, с температурой 5-20 градусов.
7. В течение первой недели после высыхания лучше проверить, не образуется ли в емкости влага. Если да, значит, продукт плохо высушен и нужно его снова отправить в сушилку на дополнительную просушку.
ВНИМАНИЕ! Не помещайте горячие и даже теплые продукты в контейнеры для их дальнейшего хранения.

ВАЖНО: ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ СУШКИ, В ДАННОЙ ИНСТРУКЦИИ УКАЗАНА ПРИБЛИЗИТЕЛЬНО.

СУШКА ЛЕКАРСТВЕННЫХ РАСТЕНИЙ

- Листья и побеги рекомендуется обсушить перед помещением в сушилку.
- После высыхания лекарственные растения лучше разложить по бумажным пакетам или стеклянным банкам и поместить в темное прохладное место.

ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА ФРУКТОВ ПЕРЕД СУШКОЙ

Предварительная подготовка фруктов перед сушкой помогает сохранить их естественный цвет, вкус и аромат.

1. Вымойте фрукты.
2. Достаньте косточки, сердцевинки и отрежьте испорченные части.
3. Нарезьте на части, которые вы можете свободно разместить между секциями.
4. Можно полить фрукты натуральным соком лимона или ананаса, чтобы они не потеряли яркость в процессе сушки.
5. Чтобы сохранить вкус фруктов возьмите 1/4 стакана сока (желательно натурального). Помните, что сок, который вы берете, должен соответствовать фрукту, который вы собираетесь в последствии высушивать. Например, для приготовления яблок вам следует использовать яблочный сок. Смешайте сок с 2 стаканами воды. Затем погрузите предварительно обработанные фрукты (см. таблицу «Время и способы предварительной подготовки и обработки фруктов») в подготовленную жидкость на 2 часа.
6. Если вы хотите, добавить приятного аромата фруктам, можно добавить корицу или кокосовую стружку.

ВРЕМЯ И СПОСОБЫ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ И ОБРАБОТКИ ФРУКТОВ

Название	Способы предварительной подготовки и обработки	Состояние после высушивания	Время сушки (ч)
Абрикос	Разрежьте и вытащите косточку	Мягкий	13-28
Апельсиновая цедра	Нарежьте на длинные полоски	Хрупкий	6-16
Ананас (свежий)	Очистите и нарежьте колечками или кубиками.	Твердый	6-36
Ананас (консервированный)	Слейте сок и просушите	Мягкий	6-36
Банан	Очистите и нарежьте на круглые кусочки (толщиной 3-4 мм).	Хрустящий	8-38
Виноград	Не нужно резать	Мягкий	8-26
Вишня	Косточку вынимать не обязательно (можно вынуть, когда вишня наполовину высохнет)	Мягкий	8-34
Груша	Очистите и нарежьте	Мягкий	8-30
Инжир	Нарежьте	Твердый	6-26
Клюква	Не нужно резать	Мягкий	6-26
Персик	Разрезать на 2 части и вынуть косточку, когда плоды наполовину высохнут в приборе.	Мягкий	6-26
Финик	Выньте косточку и нарежьте	Твердый	6-26
Яблоко	Очистите, выньте сердцевину, нарежьте на круглые кусочки или дольки.	Мягкий	4-8

ПРИМЕЧАНИЕ: Время и способы предварительной подготовки и обработки фруктов, описанные в таблице, носят ознакомительный характер. Личные предпочтения потребителей могут отличаться от описанных в таблице.

ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ ПЕРЕД СУШКОЙ

1. Вымойте овощи и грибы.
2. Достаньте косточки, сердцевины и отрежьте испорченные части.
3. Нарежьте на части, которые вы можете свободно разместить между секциями.
4. Овощи лучше отварить примерно 1-5 минут, а затем положить в холодную воду и обсушить бумажным полотенцем.
5. Рекомендуется отварить предварительно стручковую фасоль, цветную капусту, брокколи, спаржу и картофель. Поскольку эти овощи часто в последствии термически обрабатываются при приготовлении первых и вторых блюд, также это поможет сохранить их естественный цвет. Как варить: предварительно подготовленные овощи положить в кастрюлю с кипятком примерно на 3-5 минут. Затем слейте воду и положите овощи в прибор для сушки.
6. Если вы хотите добавить привкус лимона стручковой фасоли, спарже и т. д. Просто погрузите овощи в лимонный сок примерно на 2 минуты.

ВРЕМЯ И СПОСОБЫ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ И ОБРАБОТКИ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ

Название	Способы предварительной подготовки и обработки	Состояние после высушивания	Время сушки (ч)
Артишок	Нарежьте на полоски (толщиной 3-4 мм)	Хрустящий	5-13
Баклажан	Очистите и нарежьте на кусочки (толщиной 6-12 мм).	Хрустящий	6-18
Брокколи	Очистите и нарежьте. Готовьте на пару около 3-5 минут.	Хрустящий	6-20
Грибы	Нарежьте перед сушкой. Маленькие грибы можно помещать в сушилку целиком	Твердый	6-14
Зеленая фасоль	Нарежьте и варите до мягкости и полупрозрачности.	Хрустящий	8-26
Кабачки	Нарежьте на кусочки (толщиной 6 мм)	Хрустящий	6-18
Капуста	Очистите и нарежьте полосками (толщиной 3мм) Выньте сердцевину	Твердый	6-14
Брюссельская капуста	Разрежьте на 2 части	Хрустящий	8-30
Цветная капуста	Варите до мягкости	Твердый	6-16
Картошка	Нарежьте ломтиками, варите 8-10 мин	Хрустящий	8-30
Лук	Нарежьте тонкими круглыми кусочками	Хрустящий	8-14
Морковь	Варите до мягкости, измельчите или нарежьте круглыми кусочками	Хрустящий	8-14
Огурец	Очистите и нарежьте круглыми кусочками (толщиной 12 мм)	Твердый	6-18
Сладкий перец	Очистите и нарежьте круглыми кусочками (толщиной 12 мм)	Хрустящий	4-14
Острый перец	Не нужно резать	Твердый	8-14
Петрушка	Оторвите только листочки	Хрустящий	2-10
Помидор	Очистите. Нарежьте на кубики или на круглые кусочки	Твердый	8-24
Ревень	Очистите его и нарежьте на кусочки (толщиной 3 мм)	Потеря влажности в овоще	8-38
Свекла	Отварите, дайте остыть, срежьте корни и ботву. Нарежьте на круглые кусочки	Хрустящий	8-26
Сельдерей	Нарежьте на кусочки (толщиной 6 мм)	Хрустящий	6-14
Зеленый лук	Измельчите	Хрустящий	6-10
Спаржа	Нарежьте на кусочки (толщиной 2,5 мм)	Хрустящий	6-14
Чеснок	Очистите и нарежьте круглыми кусочками	Хрустящий	6-16

Шпинат	Варить, пока продукт не уменьшится в размерах	Хрустящий	6-16
Шампиньоны	Выбирайте грибы со шляпками, загибающимися внутрь. Нарежьте кусочками или высушите целиком(маленькие грибы)	Твердый и хрустящий	3-10

ПРИМЕЧАНИЕ: Время и способы предварительной подготовки и обработки овощей и грибов, описанные в таблице, носят ознакомительный характер. Личные предпочтения потребителей могут отличаться от описанных в таблице.

ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА МЯСА, РЫБЫ, ПТИЦЫ И ДИЧИ ПЕРЕД СУШКОЙ

Предварительная подготовка мяса обязательный пункт, который необходимо выполнить перед тем как положить мясо в сушилку. Это обязательно для сохранения здоровья потребителя. Для эффективной сушки используйте мясо без лишних кусочков жира на нем. Рекомендуем замариновать мясо перед сушкой, это помогает удалить лишнюю воду из мяса, сохранить его форму и текстуру и увеличить срок дальнейшего хранения.

Рецепт стандартного маринада:

- 1/2 стакана соевого соуса
- 1 зубчик чеснока, нарезанный небольшими кусочками
- 2 большие ложки кетчупа
- 1 и 1/4 чайной ложки соли
- 1/2 чайной ложки сушеного перца

Все ингредиенты тщательно перемешать.

ПТИЦА

Перед началом сушки мясо птицы следует предварительно подготовить. Мы рекомендуем отварить или поджарить мясо и разделить на удобные для сушки кусочки. Затем поместите

мясо в прибор примерно на 2-8 часов или пока в мясе не исчезнет влага.

РЫБА

Перед сушкой рекомендуется отварить или запечь рыбу в духовке (запекать около 20 минут при температуре 200 градусов или пока рыба не приготовится и не станет легко разбираться на волокна).

Поместите удобные для сушки кусочки рыбы в прибор примерно на 2-8 часов, пока вся влага из неё не испарится.

МЯСО И ДИЧЬ

Заблаговременно обработайте или приготовьте мясо, нарежьте на мелкие кусочки и поместите в прибор примерно на 2-8 часов или пока вся влага в нем не исчезнет.

ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

1. Перед проведением очистки убедитесь, что прибор полностью отключен от сети и остыл, промойте съемные неэлектрические части в теплой мыльной воде.
2. Очистите корпус прибора при помощи влажной губки, а затем вытрите насухо мягкой тканью.
3. Не используйте металлические щетки, абразивные и жесткие химические средства для чистки прибора, так как это может повредить поверхность его корпуса и внутренних частей.

БЕЗОПАСНОСТЬ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ / УТИЛИЗАЦИЯ



Вы можете помочь в охране окружающей среды! Пожалуйста, соблюдайте следующие правила: передайте продукт в соответствующие пункты сбора для утилизации отходов электрического и электронного оборудования.

Производитель оставляет за собой право вносить изменения в технические характеристики и дизайн изделий, которые не ухудшают эксплуатационные качества.

AFTER READING SAVE THIS INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE

BEFORE STARTING TO USE

Please read these instructions carefully before using the device. Before the first use or after a long break in work, it is recommended to wipe the inside of the case with a damp cloth. The detachable, non-electrical parts of the dryer should be washed in warm soapy water and then wiped dry. This device has an electronic temperature control and a timer for precise setting of the food drying process provides a constant and easy way to cook various dried vegetables, fruits, mushrooms, berries, meat, nuts, herbs, spices, etc.

IMPORTANT SAFEGUARDS

To reduce the risk of personal injury or property damage, when using electrical appliances basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions.
2. The surface of the heating element remains hot after use. Do not touch hot surface. Use handles or knobs (if provided).
3. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug, or the dehydrator base in water or other liquid. Avoid leakage of liquid onto the electrical connector.
4. This device can be used by children over the age of 8 and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, if they are under constant supervision or instructed in the safe use of the device and understand the possible dangers. Children should not play with the appliance. Cleaning and customer service should not be performed by children without supervision.

5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or in the event the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. 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.
7. The use of additional parts and accessories not recommended by the manufacturer may result in injury or damage to the device.
8. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
9. Do not use outdoors.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
11. Never use this appliance to dehydrate foods that contain alcohol or have been marinated in alcohol.
12. Do not use appliance for other than intended use.
13. This product is for household use only.
14. The device is intended for use in domestic and similar conditions, in particular:
 - in kitchen areas for staff in shops, offices and other production environments;
 - in farm houses;
 - clients in hotels, motels and other residential infrastructure;
 - in the conditions of a boarding house plus breakfast.

EQUIPMENT

Food dehydrator - 1 pc.

Cover – 1 pc.

Drying trays – 5 pc.

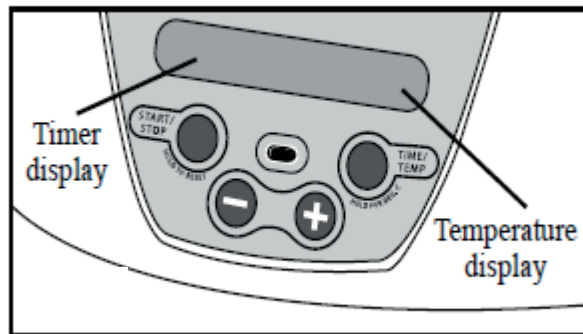
Instruction manual - 1 pc.

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

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Power	250 W
Electricity	220-240 V~, 50 Hz

HOW TO USE THE DIGITAL CONTROL



START / STOP - button for starting and stopping the dehydrator.

TIME / TEMP - button for adjusting the time and temperature for drying products.

⊕ button for increasing time and temperature.

⊖ button for decreasing time and temperature.

The digital control allows for easy adjustment of adjustment dehydration temperature. In addition, the device will automatically turn off after the specified time or program.

TEMPERATURE AND TIME SETTING

1. First press the START/STOP button, Then Press the TIME/TEMP button and the time in the display window will begin to flash, Then Press the + or - buttons to select the desired time, to change the time hold down the + or - buttons, the time will change. Timer range for this dehydrator is (1 to 48 hours).
2. After the display keep time no flash, then press the TIME/TEMP button again. Press the + or - buttons to select the desired temperature. 5°C up 1 press. To change the temperature rapidly, hold down the + or - buttons. The temperature range for this dehydrator is 40-70°C.
3. Once you have the desired time and temperature set, the dehydrator will working on. At any time, you can adjust the time or temperature by using the TIME/TEMP,+ and - buttons. You can stop the dehydrator at any time by pressing the START/STOP button.

ADDITIONAL INSTRUCTION

1. 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.
2. Cut off the spoiled parts of products. Slice the products in such a way to situate it freely between the sections.
3. The duration of drying products depends on the thickness of pieces into which it is sliced, the temperature and humidity of the room, the level of humidity of products etc.
4. 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.
5. Containers for storage the dried products should be clean and dry.
6. 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.
7. During first week after drying it is better to check if it is any moisture in container. If yes, it means that products are not dried well and you should dry it again.

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

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

DRYING MEDICINAL PLANTS

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

PRELIMINARY PREPARING OF THE FRUITS

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

- 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.
- To preserve taste 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. Then immerse preliminary processed fruits (see "Table of preparing the fruits for drying") into prepared liquid for 2 hours.
- If you want your fruits to smell pleasantly, you can add cinnamon or coconut flakes.

TABLE OF PREPARING THE FRUITS FOR DRYING

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	8-34
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

- 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.
- 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. Then pour out the water and put vegetables into the appliance.
- 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.

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
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
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 AND GAME ANIMALS

Preliminary preparing of the meat is indispensable and necessary for saving health of customer. For effective drying use meat without extra pieces of fat on it. 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 AND GAME ANIMALS

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

CLEANING AND MAINTENANCE

1. Before cleaning check if the appliance is unplugged and cool down, then wash the removable non-electrical parts in warm soapy water.
2. Clean the body of the appliance with the help of a wet sponge and then rug it dry.
3. 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. 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 умов 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 змінні, 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 місця придбання. Задоволення претензій споживача через провину виробника провадиться відповідно до закону «Про захист прав споживачів». При гарантійному ремонті термін гарантії подовжується на час ремонту та пересилання.

Условия гарантии:

Завод гарантирует нормальную работу изделия в течение 12-ти месяцев с момента ее продажи при условии соблюдения потребителем правил эксплуатации и ухода, предусмотренных настоящим руководством. Срок службы изделия 5 лет. Во избежание недоразумений убедительно просим Вас внимательно изучить Инструкцию по эксплуатации, условия гарантийных обязательств, проверить правильность заполнения гарантийного талона. Гарантийный талон действителен только при наличии правильно и четко указанных: модели, серийного номера изделия, даты продажи, четких печатей фирмы-продавца, подписи покупателя. Модель и серийный номер изделия должны соответствовать указанным в гарантийном талоне.

При нарушении этих условий, а также в случае, когда данные, указанные в гарантийном талоне изменены, стерты или переписаны, гарантийный талон признается недействительным. Настройка и установка (сборка, подключение и т.п.) изделия, описанными в документации, прилагаемой к нему, могут быть выполнены как самим пользователем, так и специалистом сервисного центра соответствующего профиля и фирм-продавцов (на платной основе). При этом лицо (организация), установившее изделие, несет ответственность за правильность и качество установки (настройки). Просим Вас обратить внимание на значимость правильной установки изделия, как для его надежной работы, так и для получения гарантийного и бесплатного сервисного обслуживания. Требуется от специалиста по установке внести все необходимые сведения об установке в гарантийный талон. В случае выхода изделия из строя в течение гарантийного срока эксплуатации по вине изготовителя, владелец имеет право на бесплатный гарантийный ремонт при пред'явлении верно заполненного гарантийного талона, изделия в заводской комплектации и упаковке в гарантийной мастерской. Удовлетворение претензий потребителя из-за вини производителя производится в соответствии с законом «О защите прав потребителя». При гарантийном ремонте срок гарантии продлевается на время ремонта и пересылки.

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.

ГАРАНТІЙНИЙ ТАЛОН

ARDESTO

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, сервісне 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

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

ARDESTO

Уважаемый Покупатель! Поздравляем Вас с приобретением прибора торговой марки ARDESTO, который был разработан и изготовлен в соответствии с высочайшими стандартами качества, и благодарим Вас за то, что Вы выбрали именно этот прибор.

Просим Вас сохранять талон в течение гарантийного периода. При покупке изделия требуйте полного заполнения гарантийного талона.

1. Гарантийное обслуживание осуществляется только при наличии правильно и четко заполненного оригинального гарантийного талона, в котором указаны: модель изделия, дата продажи, серийный номер, срок гарантийного обслуживания, и печати фирмы продавца. *
2. Срок службы бытовой техники составляет 5 лет.
3. Изделие предназначено для использования в потребительских целях. При использовании изделия в коммерческой деятельности продавец / производитель не несет гарантийных обязательств, сервисное обслуживание выполняется на платной основе.
4. Гарантийный ремонт выполняется в течение срока, указанного в гарантийном талоне на изделие, в уполномоченном сервис-центре на условиях и в сроки, определенные действующим законодательством.
5. Изделие снимается с гарантии в случае нарушения потребителем правил эксплуатации, изложенных в инструкции с эксплуатации.
6. Изделие снимается с гарантийного обслуживания в следующих случаях:
 - использование не по назначению и не в потребительских целях;
 - механические повреждения;
 - повреждения, возникшие вследствие попадания внутрь изделия посторонних предметов, веществ, жидкостей, насекомых;
 - повреждения, вызванные стихийными бедствиями (дождем, ветром, молнией и др.), пожаром, бытовыми факторами (чрезмерная влажность, запыленность, агрессивная среда и др.)
 - повреждения, вызванные несоответствием параметров питания и кабельных сетей государственным стандартам и других подобных факторов;
 - при эксплуатации оборудования в электросети с отсутствующим единым контуром заземления;
 - при нарушении пломб установленных на изделии;
 - отсутствие серийного номера устройства, или невозможности его идентифицировать.
7. Гарантия не распространяется на расходные материалы и аксесуары, а также фильтры, полки, ящики, подставки и другие емкости для хранения продуктов.
8. Срок гарантийного обслуживания составляет 12 месяцев со дня продажи.

* Отрывные талоны на техническое обслуживание предоставляются авторизованным сервисным центром.

Комплектность изделия проверено. С условиями гарантийного обслуживания ознакомлен, претензий нет.

Подпись покупателя _____

ЧУП «Стратеджик Сервис»

Минск, пр. Машерова, д. 54, помещение 5Н

тел.375173472327

gsm +375291610066

e-mail dms.by@strategic.md

YURD SERVICE MMC

Бакиханова ул. 75-79, Азербайджан, Баку

Сервисные телефоны:

+994 12 480 33 01; +994 50 417 34 34; +994 55 417 34 34

Web: www.yurd.az

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 _____

Elit service :

3 petre Kavtaradze str Tbilisi
94 gorgiladze street Batumi
71 davit guramishvili street Gori
73 kostava str Akhaltsikhe

Warranty card/Гарантійний талон/Гарантийный талон

Product information/Інформація про виріб/Інформація об изделии

Product/Виріб/Изделие

Model/Модель

Serial number/Серійний номер/Серийный номер

Seller Information/Інформація про продавця/Інформация о продавце

Trade organization name/Назва торгової організації/Название торговой организации

The address/Адреса/Адрес

Date of sale/Дата продажу/Дата продажи

Seller stamp/Штамп продавця/Штамп продавца

Сoupon/Талон № 3

Seller stamp/

Штамп продавця/

Штамп продавця

Date of the application/Дата звернення/Дата обращения

Cause of damage/Причина пошкодження/Причина повреждения

Date of completion/Дата виконання/Дата выполнения

Сoupon/Талон № 2

Seller stamp/

Штамп продавця/

Штамп продавця

Date of the application/Дата звернення/Дата обращения

Cause of damage/Причина пошкодження/Причина повреждения

Date of completion/Дата виконання/Дата выполнения

Сoupon/Талон № 1

Seller stamp/

Штамп продавця/

Штамп продавця

Date of the application/Дата звернення/Дата обращения

Cause of damage/Причина пошкодження/Причина повреждения

Date of completion/Дата виконання/Дата выполнения

ARDESTO