

ARDESTO

СУШАРКА ДЛЯ ПРОДУКТІВ
Інструкція з експлуатації

СУШИЛКА ДЛЯ ПРОДУКТОВ
Инструкция по эксплуатации

FOOD DEHYDRATOR
Instruction Manual



FDB-1138

Уважно прочитайте цю інструкцію та збережіть її для подальшого використання.

ВАЖЛИВІ ПРАВИЛА БЕЗПЕКИ ТА ЗАГАЛЬНІ ІНСТРУКЦІЇ

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

1. Уважно прочитайте всі інструкції перед першим використанням пристрою.
2. НЕ торкайтеся гарячих поверхонь. Під час роботи пристрою його зовнішня поверхня може сильно нагріватися. Дайте пристрою охолонути, перш ніж встановлювати або виймати деталі.
3. Потрібен пильний нагляд, якщо пристрій використовується дітьми або поряд із ними.
4. Використовуйте пристрій виключно за призначенням.
5. Перш ніж увімкнути пристрій переконайтеся, що електрична напруга та частота струму відповідають значенням, зазначеним на етикетці пристрою.
6. Щоб уникнути ураження електричним струмом, не занурюйте пристрій, кабель і штепсельну вилку у воду або будь-яку іншу рідину.
7. Пристрій не призначений для керування за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.
8. Використовуйте лише рекомендовані виробником аксесуари, щоб уникнути пожежі, ураження електричним струмом або травм.
9. Цей пристрій призначений для побутового використання в приміщеннях. Прилад призначений для використання у побутових та аналогічних умовах, зокрема:
 - в кухонних зонах для персоналу в магазинах, офісах та інших виробничих умовах;
 - в фермерських будинках;
 - клієнтами в готелях, мотелях, та іншій інфраструктурі житлового типу;
 - в умовах режиму пансіону проживання плюс сніданок.
10. НЕ використовуйте подовжувач, якщо в цьому немає крайньої необхідності. Якщо ви все ж використовуєте подовжувач, переконайтеся, що його номінальний струм дорівнює або не перевищує максимально допустиме значення струму для цього пристрою.
11. НЕ тягніть за кабель і уникайте його контакту з гострими краями або кутами, а також гарячими поверхнями.
12. НЕ згинайте та не пошкоджуйте кабель живлення.
13. Завжди відключайте пристрій від електромережі, якщо він не використовується. Щоб відключити пристрій від електромережі, візьміться за

штепсельну вилку та витягніть її з розетки. Ніколи не тягніть за кабель. Відключайте пристрій від електромережі перед його чищенням, технічним обслуговуванням або переміщенням.

14. НЕ розміщуйте пристрій поряд із газовими або електричними плитами.
15. НЕ накривайте пристрій під час використання.
16. Неправильне встановлення може призвести до пожежі, ураження електричним струмом і/або травм.
17. НЕ використовуйте пристрій, якщо пошкоджено кабель живлення або штепсельну вилку. Зверніться в авторизований сервісний центр для ремонту або заміни пристрою.
18. Виробник не несе відповідальності за можливі збитки, спричинені неправильним використанням пристрою.
19. Пристрій не містить деталей, що обслуговуються користувачем. Не намагайтеся самостійно ремонтувати, розбирати пристрій або вносити зміни в його конструкцію.
20. Завжди використовуйте пристрій на сухій рівній поверхні.
21. НЕ використовуйте металеві інструменти для чищення пристрою.
22. НЕ переміщуйте та не піднімайте пристрій, якщо кабель живлення підключений до розетки.
23. Цей прилад можуть використовувати діти у віці від 8 років та особи з обмеженими фізичними, чуттєвими або розумовими можливостями або з недостатньою досвідом і знаннями, 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.

КОМПЛЕКТАЦІЯ

Сушарка для продуктів - 1 шт.

Піддони для сушарки - 10 + 1 шт.

Інструкція з експлуатації - 1 шт.

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

ВИКОРИСТАННЯ СУШАРКИ

Принцип роботи

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

Фрукти

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

Бланшування фруктів

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

Овочі

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

Бланшування овочів

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

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

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

1. Видаліть усі пакувальні матеріали. Переконайтеся, що пристрій містить усі деталі.
2. Встановіть пристрій на рівній термостійкій поверхні.
3. Протріть основу пристрою вологою тканиною. Ніколи не занурюйте базовий блок у воду.

4. Протріть пристрій тканиною, змоченою в теплій мильній воді. Потім ретельно протріть сухою тканиною. Лотки можна мити в посудомийній машині.
5. Вставте штепсельну вилку в розетку, встановіть максимальну температуру й увімкніть пристрій. Залиште на 30 хвилин, потім протріть вологою тканиною, а потім ретельно просушіть.

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

Інструкції з використання

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

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

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

КОРИСНІ ПОРАДИ

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

ВИКОРИСТАННЯ ПРИСТРОЮ



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

Рекомендації щодо температурних режимів:

- Трави: 40 °C
- Зелень: 45-50 °C
- Хліб: 40-50 °C
- Йогурт: 45-50 °C
- Овочі: 50-55 °C
- Фрукти: 50-60 °C
- М'ясо, риба: 65-70 °C

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

Ревінь	Почистьте та наріжте шматочками довжиною 1-1,5 см	Відсутність вологи	6-38
Шпинат	Бланшуйте	Крихкість	6-16
Помідори	Видаліть шкірку. Розріжте на половинки або наріжте скибочки	Щільність	8-24
Кабачки	Наріжте шматочками 0,5 см	Крихкість	6-18

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

ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

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

БЕЗПЕКА НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА

УТИЛІЗАЦІЯ ВІДПРАЦЬОВАНОГО ЕЛЕКТРИЧНОГО І ЕЛЕКТРОННОГО ОБЛАДНАННЯ



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

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

Внимательно прочтите эту инструкцию и сохраните ее для дальнейшего использования.

ВАЖНЫЕ ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ И ОБЩИЕ ИНСТРУКЦИИ

Соблюдение мер безопасности, содержащихся в этой инструкции, снижает риск пожара, поражения электрическим током и травм.

1. Внимательно прочтите все инструкции перед первым использованием устройства.
2. НЕ прикасайтесь к горячим поверхностям. Во время работы устройства его внешняя поверхность может сильно нагреваться. Дайте устройству остыть, прежде чем устанавливать или вынимать детали.
3. Нужен тщательный надзор, если устройство используется детьми или рядом с ними.
4. Используйте устройство только по назначению.
5. Прежде чем включить устройство убедитесь, что электрическое напряжение и частота тока соответствуют значениям, указанным на этикетке устройства.
6. Во избежание поражения электрическим током не погружайте устройство, кабель и штепсельную вилку в воду или любую другую жидкость.
7. Устройство не предназначено для управления с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
8. Используйте только рекомендованные производителем аксессуары, чтобы избежать пожара, поражения электрическим током или травм.
9. Данное устройство предназначено для бытового использования в помещениях. Данный прибор предназначен для использования в бытовых и аналогичных условиях, в частности:
 - кухонных зонах для персонала в магазинах, офисах и других производственных условиях, на сельскохозяйственных фермах;
 - клиентами в гостиницах, отелях и другие инфраструктуре жилого типа;
 - в частных пансионатах.
10. НЕ используйте удлинитель, если в этом нет крайней необходимости. Если вы все же используете удлинитель, убедитесь, что его номинальный ток равен или не превышает максимально допустимое значение тока для данного устройства.
11. НЕ тяните за кабель и избегайте его контакта с острыми краями или углами, а также горячими поверхностями.
12. НЕ сгибайте и избегайте повреждений кабеля питания.
13. Всегда отключайте устройство от электросети, если оно не используется. Чтобы отключить устройство от электросети, возьмитесь за штепсельную вилку и извлеките ее из розетки. Никогда не тяните за

кабель. Отключайте устройство от электросети перед его чисткой, техническим обслуживанием или перемещением.

14. НЕ размещайте устройство рядом с газовыми или электрическими плитами.
15. НЕ накрывайте устройство во время использования.
16. Неправильная установка может привести к пожару, поражению электрическим током и/или травмам.
17. НЕ используйте устройство, если повреждены кабель питания или штепсельная вилка. Обратитесь в авторизованный сервисный центр для ремонта или замены устройства.
18. Производитель не несет ответственности за возможный ущерб, причиненный неправильной эксплуатацией устройства.
19. Устройство не содержит деталей, обслуживаемых пользователем. Не пытайтесь самостоятельно отремонтировать, разбирать устройство или вносить изменения в его конструкцию.
20. Всегда используйте устройство на сухой ровной поверхности.
21. НЕ используйте металлические инструменты для чистки устройства.
22. НЕ перемещайте и не поднимайте устройство, если кабель питания подключен к розетке.
23. Этот прибор могут использовать дети в возрасте от 8 лет и лица с ограниченными физическими и сенсорными или умственными возможностями или с недостаточностью опыта и знаний, если они находятся под постоянным наблюдением или их проинструктировали по безопасному использованию прибора и они понимают возможные опасности. Очистка и обслуживание потребителем не должны осуществлять дети без присмотра.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Сушилка для продуктов – 1 шт.

Поддоны для сушилки – 10 + 1 шт.

Инструкция по эксплуатации – 1 шт.

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

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СУШИЛКИ

Принцип работы

Сушка - это естественный процесс, во время которого из продуктов выводится влага. Используя контролируемую температуру нагрева, воздух циркулирует от верхней части устройства к каждому из лотков и основанию. Такой способ сушки помогает сохранить вкусовые свойства и питательные вещества пищи. Высушенные продукты можно хранить в герметичных стеклянных емкостях от 3 до 6 месяцев, но лучше их хранить в холодильнике и подальше от солнечных лучей.

Фрукты

Фрукты идеально подходят для сушки, поскольку они имеют высокое содержание сахара и кислоты. Перечень фруктов, которые чаще всего используются для сушки, а также рекомендованные способы их использования см. на стр. 19.

Бланширование фруктов

Некоторые фрукты имеют защитное восковое покрытие, например, виноград, черника и клюква. Если вы сушите фрукты или ягоды целиком, опустите их в кипяток на 1-2 минуты, чтобы ускорить процесс сушки.

Овощи

Овощи также идеально подходят для сушки. Перечень овощей, которые чаще всего используются для сушки, а также рекомендованные способы их использования см. на стр. 18.

Бланширование овощей

Бланширование помогает сохранить цвет и замедляет процесс созревания. Чтобы бланшировать овощи, опустите их в кипяток на 1-2 минуты, а затем поместите их в холодную воду. Перечень овощей, которые необходимо бланшировать перед сушкой, см. на стр. 18.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Перед началом эксплуатации внимательно прочтите инструкции по технике безопасности. Перед первым использованием устройства выполните следующие действия:

1. Удалите все упаковочные материалы. Убедитесь, что устройство содержит все детали.
2. Установите устройство на ровной термостойкой поверхности.

3. Протрите основание устройства влажной тканью. Запрещается погружать базовый блок в воду.
4. Протрите устройство тканью, смоченной в теплой мыльной воде. Затем тщательно протрите сухой тканью. Лотки можно мыть в посудомоечной машине.
5. Вставьте штепсельную вилку в розетку, установите максимальную температуру и включите устройство. Оставьте на 30 минут, затем протрите влажной тканью, а затем тщательно просушите.

ПРИМЕЧАНИЕ: во время первых нескольких использований устройства может выделяться небольшое количество дыма и запах гари. Это нормальное явление.

Инструкции по использованию

1. Вымойте фрукты или овощи и удалите из них все косточки, семена и т. п. Бланшируйте при необходимости.
2. Нарезьте фрукты или овощи небольшими кусочками одинакового размера (небольшими 5-миллиметровыми полосками).
3. При необходимости удалите кожицу.
4. Разложите нарезанные фрукты или овощи на лотки для сушки. Не ложите их слишком плотно друг к другу, чтобы обеспечить свободную циркуляцию воздуха (примерное время сушки см. в инструкции).
5. Включите устройство и установите необходимую температуру.
6. Лотки желательно менять местами каждые 3-4 часа для более равномерного просушивания.
7. После окончания сушки выключите питание и вытяните лотки.
8. Дайте высушенным продуктам полностью остыть, прежде чем переложить их в герметичную емкость для хранения.

ПРИМЕЧАНИЕ: всегда используйте все лотки во время сушки продуктов, даже если они пустые. Это сделает процесс сушки более эффективным.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: после использования устройство будет горячим. Убедитесь, что устройство полностью остыло перед его перемещением или чисткой.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

- Выбирайте качественные продукты - лучшие результаты достигаются, когда используются качественные продукты. Выбирайте спелые овощи и фрукты, с ярко выраженными цветом и вкусом. Можно также сушить перезрелые овощи и фрукты, если удалить из них все дефекты/испорченные части.
- Мойте продукты - перед сушкой овощи и фрукты необходимо тщательно вымыть и просушить, удалив мягкие или испорченные места. Убедитесь, что ваши руки, инструменты, посуда и место для приготовления пищи чистые.
- Некоторые фрукты лучше подготовить для сушки, замочив их в смеси натурального сока и воды с аскорбиновой кислотой или лимонным соком (см. инструкцию).
- Нарезайте овощи и фрукты одинаковыми кусочками - их можно нарезать кубиками или полосками. Для сушки лучше всего подходят 5-миллиметровые ломтики.
- Разница во времени сушки - продолжительность сушки зависит от размера нарезанных продуктов, их толщины, влажности, температуры воздуха и содержания влаги в самих продуктах. Ознакомьтесь со временем сушки для каждого продукта в таблице.
- Меняйте местами лотки каждые 3-4 часа, чтобы обеспечить равномерную сушку и циркуляцию воздуха.
- Проверка на сухость - обязательно дайте продукту остыть перед проверкой на сухость. Чтобы проверить на сухость, разрежьте кусок - внутри не должно быть видимой влаги или сока.
- Неравномерная сушка - если вы заметили, что продукты сушатся неравномерно, переверните лотки.
- Ведите записи - записи влажности, веса продуктов до и после сушки помогут вам повысить эффективность сушки.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА



1. Установите устройство на ровную поверхность. Поставьте лотки друг на друга, а затем вставьте штепсельную вилку в розетку. Примечание: когда устройство подключено к розетке, на дисплее по умолчанию отображается/мигает (70 °C и 12:00 часов).
2. Чтобы отрегулировать температуру, поверните ручку «TEMP» («Температура»), чтобы установить желаемый диапазон температур от 40 °C до 70 °C.
3. Чтобы отрегулировать время, поверните ручку «TIME» («Время»), чтобы установить желаемое время от 1 часа до 48 часов.
4. Запрограммированный цикл начнется сразу же после поворота ручки «TIME» (выполняет функцию кнопки «ON/OFF» («ВКЛ./ВЫКЛ.»)). Вы услышите, как будет работать вентилятор.
5. Устройство завершит работу автоматически, когда закончится время. Вы также можете остановить работу устройства в любое время, повернув поворотную кнопку «TIME» («ON/OFF») в обратном направлении до конца. Выньте штепсельную вилку из розетки, как только устройство завершит работу.
6. Обычно нижний слой, расположенный у вентилятора, высыхает быстрее, чем верхний. Чтобы продукты сушились быстрее и равномернее, вы можете менять нижний и верхний лотки местами.

Рекомендации по температурным режимам:

-Травы: 40 °C

-Зелень: 45-50 °C

-Хлеб: 40-50 °C

-Йогурт: 45-50 °C

-Овощи: 50-55 °C

-Фрукты: 50-60 °C

-Мясо, рыба: 65-70 °C

Овощи			
Овощи	Подготовка	Признак готовности	Прибл. время сушки (час)
Артишоки	Нарежьте полосками 1-1,5 см. Проварите прибл. 10 минут	Хрупкость	6-14
Спаржа	Нарежьте кусочками 2,5 см	Хрупкость	6-14
Фасоль	Нарежьте и готовьте на пару, пока она не станет прозрачной	Хрупкость	8-26
Свекла	Бланшируйте, остудите, удалите верхушки и корешки. Нарежьте	Хрупкость	8-26
Брюссельская капуста	Обрежьте ростки из стебля. Разрежьте вдоль пополам	Хрустящесть	8-30
Брокколи	Обрежьте и нарежьте. Готовьте на пару от 3 до 5 мин	Хрупкость	6-20
Капуста	Обрежьте и нарежьте полосками 1-1,5 см. Нарежьте сердцевину полосками 0,5 см	Плотность	6-14
Морковь	Готовьте на пару, пока она не станет мягкой. Измельчите или нарежьте ломтиками	Плотность	6-12
Цветная капуста	Готовьте на пару, пока она не станет мягкой. Обрежьте и нарежьте кусочками	Плотность	6-16
Сельдерей	Нарежьте стебли ломтиками 0,5 см	Хрупкость	6-14
Шнитт-лук	Измельчите	Хрупкость	6-10
Огурцы	Нарежьте ломтиками 1-1,5 см	Плотность	6-18
Баклажаны/тыква	Обрежьте и нарежьте кусочками толщиной от 0,5-1,5 см	Хрупкость	6-18
Чеснок	Очистите и нарежьте ломтиками	Хрупкость	6-16
Острый перец	Сушите целиком	Плотность	6-14
Грибы	Нарежьте, измельчите или сушите целиком	Плотность	6-14
Лук	Нарежьте тонкими ломтиками или измельчите	Хрупкость	8-14
Горох	Очистите и бланшируйте от 3 до 5 мин	Хрупкость	8-14
Перец	Нарежьте полосками или кольцами 0,5 см. Удалите семена	Хрупкость	4-14

Картопля	Нарежьте кубиками или кольцами. Готовьте на пару 8-10 мин	Хрупкость	6-18
Ревень	Очистите и нарежьте кусочками длиной 1-1,5 см	Отсутствие влаги	6-38
Шпинат	Бланшируйте	Хрупкость	6-16
Помидоры	Удалите кожицу. Разрежьте на половинки или нарежьте ломтиками	Плотность	8-24
Кабачки	Нарежьте кусочками 0,5 см	Хрупкость	6-18

Фрукты			
Фрукты	Подготовка	Признак готовности	Прибл. время сушки (час)
Яблоки	Вырежьте сердцевину и нарежьте ломтиками или кольцами	Пластичность	5-6
Абрикосы	Очистите, разрежьте на половинки или нарежьте ломтиками	Пластичность	12-38
Бананы	Очистите и нарежьте ломтиками 1-1,5 см	Хрустящесть	8-38
Ягоды	Нарежьте клубнику ломтиками 3,5-4 см. Другие ягоды сушите целиком	Отсутствие влаги	8-26
Вишни	Удалите косточки, когда они будут на 50% высушенными	Плотность	8-34
Клюква	Измельчите или оставьте целыми	Пластичность	6-26
Финики	Удалите косточки и нарежьте ломтиками	Плотность	6-26
Инжир	Нарежьте ломтиками	Плотность	6-26
Виноград	Оставьте целыми	Пластичность	8-38
Нектарины	Разрежьте пополам, высушите кожицей вниз. Удалите косточки, когда они будут на 50% высушенными	Пластичность	8-26
Апельсиновая корка	Нарежьте длинными полосками	Хрупкость	8-16
Персики	Разрежьте пополам, высушите кожицей вниз. Удалите косточки, когда они будут на 50% высушенными	Пластичность	10-34
Груши	Очистите и нарежьте ломтиками	Пластичность	8-30

ЧИСТКА И УХОД

- Выключите сушилку, отключите от источника тока, затем промойте съемные неэлектрические части в теплой мыльной воде.
- Не используйте химически активные или абразивные моющие средства.
- Корпус прибора протрите мягкой влажной тканью.
- Не чистите сушилку при помощи инструментов.
- Никогда не погружайте сушилку целиком в воду или другую жидкость.
- После очистки дать всем элементам устройства полностью высохнуть, затем аппарат можно собрать и использовать снова.

БЕЗОПАСНОСТЬ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

УТИЛИЗАЦИЯ ОТРАБОТАННОГО ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО И ЭЛЕКТРОННОГО ОБОРУДОВАНИЯ



Вы можете помочь в охране окружающей среды! Пожалуйста, соблюдайте следующие правила: утилизируйте данный продукт в соответствующих пунктах 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.

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

IMPORTANT SAFETY AND GENERAL INSTRUCTIONS

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

1. Read all instructions before using the Food Dehydrator
2. DO NOT touch hot surfaces. The temperature of the outer surface can get very hot while the Food Dehydrator is in operation. Allow the unit to cool thoroughly before putting in or taking out parts.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
4. DO NOT use the Food Dehydrator for other than its intended use.
5. Before turning on, ensure the electrical voltage and frequency of the circuit corresponds to those indicated on the rating label of the appliance.
6. To protect against the risk of electric shock, do not immerse this Food Dehydrator, cord set or plug in water or any other liquid.
7. The Food Dehydrator is not intended to be operated by means of an external timer or any type of separate remote control system.
8. The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
9. This device is intended for indoor household use. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.
10. DO NOT use an extension cord unless completely necessary with this product. If an extension cord is used please ensure that it has a rating equal or exceeding the rating of this appliance.
11. DO NOT pull or carry by cord, use cord as a handle, close a door on the cord, or pull cord around sharp edges or corners. Keep cord away from heated surfaces.
12. DO NOT bend or damage the power cord.
13. Always unplug the Food Dehydrator when not in use. To disconnect from the power supply, grip the plug and pull from the power socket. Never

pull by the cord. The power plug must be removed from the power socket before cleaning, servicing, maintenance or moving the Food Dehydrator

14. DO NOT place the appliance near a hot gas or electric burner.
15. DO NOT cover the appliance whilst in use. If it is covered there is a risk of fire.
16. Improper installation may result in the risk of fire, electric shock and/or injury to persons
17. If the supply cord or plug is damaged, DO NOT use the appliance. Please return to your place of purchase along with your receipt for a refund or exchange.
18. The manufacturer is not responsible for any eventual damages caused by improper or faulty use.
19. The unit has no user-serviceable parts contained within. Do not attempt to repair, disassemble or modify the appliance.
20. Always operate on a dry level surface. Operating on sinks or uneven surfaces must be avoided.
21. DO NOT clean with metal scouring pads.
22. DO NOT move or lift the Food Dehydrator while the power cord is still connected to the wall outlet.
23. This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.

EQUIPMENT

Food dehydrator – 1 pc

Drying tray – 10 + 1 pcs

Instruction manual – 1 pc

Warranty card (included in the instruction manual) – 1 pc

USING YOUR DEHYDRATOR

How it Works

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

Fruits

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

Blanching Fruit

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

Vegetables

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

Blanching Vegetables

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

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

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

1. Remove all packing materials and literature from inside the oven. Make sure that Food Dehydrator is in good condition and there are no missing parts.
2. Select a flat, heat-resistant, non-flammable surface to operate the Food Dehydrator on.
3. Use a warm damp cloth to wipe down the base of the unit. Never immerse the base unit in water (as it is powered).

4. Wash the drying racks in warm soapy water. Then dry thoroughly with a cloth. Please note the racks are dishwasher friendly.
5. Connect plug in to the power outlet, set temperature control to the highest level, and switch on. Leave on for 30 minutes, then wipe down with damp cloth and then dry thoroughly.

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

Operating Instructions

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

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

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

HANDY HINTS

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

TO OPERATE THE MODEL



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

Temperature mode advices:

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

Vegetable Preparation Table

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

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

CLEANING AND MAINTENANCE

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

ENVIRONMENTAL SAFETY

CORRECT DISPOSAL OF THIS PRODUCT



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

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

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

Умови гарантії:

Завод гарантує нормальну роботу виробу протягом 12 місяців з моменту його продажу за 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 зазначенням 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 місця придбання. Задоволення претензій споживача через провину виробника проводиться 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 настоящей инструкцией.

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 plomb 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

Інформація про виріб

Виріб

Модель

Серійний номер

Інформація про продавця

Назва торгової організації

Адреса

Дата продажу

Штамп продавця

Талони на гарантійне обслуговування

Талон № 3

Штамп продавця

Дата звернення

Причина
пошкодження

Дата
виконання

Талон № 2

Штамп продавця

Дата звернення

Причина
пошкодження

Дата
виконання

Талон № 1

Штамп продавця

Дата звернення

Причина
пошкодження

Дата
виконання

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 аксессуары, 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

AzServis
Город Баку, ул. Владислава Плотникова, 33
(+994)55-424-03-66; (+994)70-422-03-66;
(+994)12-449-81-81
info@azservis.az

Информация об изделии

Изделие

Модель

Серийный номер

Информация о продавце

Название торговой организации

Адрес

Дата продажи

Штамп продавца

Талоны на гарантийное обслуживание

Талон № 3

Штамп продавца

Дата обращения

Причина
повреждения

Дата
исполнения

Талон № 2

Штамп продавца

Дата обращения

Причина
повреждения

Дата
исполнения

Талон № 1

Штамп продавца

Дата обращения

Причина
повреждения

Дата
исполнения

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 str., Batumi

71, Davit Guramishvili str., Gori

73 Kostava str., Akhaltsikhe

Product Information

Product

Model

Serial number

Seller Information

Name of trade organization

Address

Date of sale

Seller stamp

Warranty coupons

Ticket number 3

Seller stamp

date of the application

Cause
of damage

Date
of execution

Ticket number 2

Seller stamp

date of the application

Cause
of damage

Date
of execution

Ticket number 1

Seller stamp

date of the application

Cause
of damage

Date
of execution

ARDESTO