I Manuale d'uso e manutenzione
Leggere attentamente prima dell'uso e conservare per tutta la durata dell'apparecchio
F Notice d'utilisation et Entretien
Lire attentivement la notice avant l'utilisation et garder la notice
GB User's Reference: Use and Maintenance
Read all instructions and save for future reference

PRESENTAZIONE

- Scopo del presente manuale e' quello di fornire all'utilizzatore tutte le informazioni possibili sul prodotto oggetto del manuale stesso, nonchè le istruzioni d'uso e di manutenzione che permettono di mantenere nel tempo sia le prestazioni che l'efficienza del prodotto.
- Questo manuale deve essere consegnato alle persone preposte all'uso e manutenzione periodica della macchina.
- Il manuale deve essere conservato in buono stato e riposto in luogo facilmente accessibile per una rapida consultazione
- Siad segue una politica di continua ricerca, evoluzione e modifica dei propri prodotti in campo normativo, tecnico, ecologico e commerciale, eventuali difformita' del prodotto rispetto al presente libretto di istruzioni, sono conseguenza di questo processo.
- Questo apparecchio non e' costruito per essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con ridotte capacita' fisiche, sensoriali, psicologiche e mentali, o da persone con un grado non sufficiente di conoscenza o specifica esperienza. Gli utilizzatori devono essere adeguatamente formati ed informati in merito al corretto utilizzo dell'apparecchio e/o sorvegliati da personale responsabile che possa garantire la loro incolumita'.

V. 01.2013

Importato da: Siad srl–Via Manenti 16/a– 43029 Suzzara MANTOVA Italia–artusmail@tiscali.it

ESSICATORE DIGITALE PER ALIMENTI

Energy-saving design per un maggiore risparmio energetico.

Essicare personalmente gli alimenti ne prolunga la conservazione e garantisce l'assenza di additivi chimici e coloranti per una dieta sana e naturale.

Uso esclusivamente domestico.

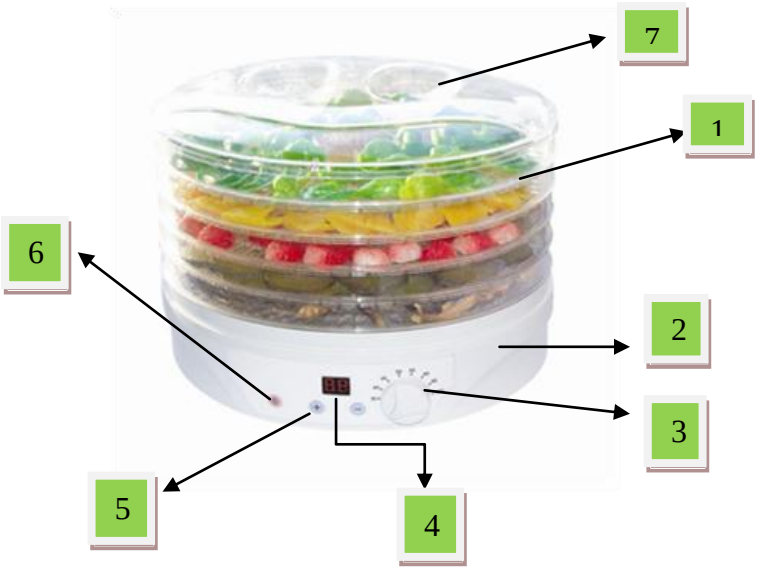
L'essicatore digitale Artus permette di essiccare facilmente e velocemente, frutta, legumi, carne e pesce secondo le preferenze dell'utilizzatore

Il sistema di essicazione basato sulla circolazione forzata di aria calda, permette di essiccare gli alimenti piu' velocemente con un consumo ridotto di energia elettrica

Il controllo della temperatura di essicazione permette di scegliere facilmente la corretta temperatura per i differenti alimenti da essiccare.

Modello: ARTUS D03

V230/240 – 50Hz ___ 230…260 Watt



1. Vassoi trasparenti impilabili (5 pz.) - Plateaux transparents empilables (5 unités) – 5 Steaming Grids
2. Base prodotto - Base centrale avec ventilateur - Base
3. Manopola di regolazione temperatura - Bouton de réglage de la température – Temperature knob
4. Display tempo - Ecran digitale avec affichage du temps de travail – Timer display
5. Interruttori aumento-diminuzione tempo di lavoro - Bouton pour augmenter ou diminuer le temps de travail – Time adjustement buttons
6. Interruttore - Bouton d'allumage de l'appareil - interrupteur
7. Coperchio – Couvercle - Cover

Assistenza / Parti di ricambio: artusmail@tiscali.it
Le caratteristiche – Foto – Disegni – sono indicative e modificabili dalla casa costruttrice senza preavviso

RESPONSABILITA' DEL COSTRUTTORE
Il costruttore non sara' responsabile di eventuali danni a persone o cose distinti dalla macchina per sottovuoto cui questo manuale si riferisce.
Il costruttore non garantisce la conformita' delle macchine alle norme vigenti in paesi extra UE ove venissero installate ed in particolare a quelle relative alla prevenzione degli infortuni.
L'adeguamento delle macchine alle norme antinfortunistiche vigenti e' a totale carico del committente, il quale si assume ogni relativa responsabilita' sollevando di conseguenza da tali responsabilita' il costruttore/fornitore.
Il costruttore non si riterrà responsabile di inconvenienti, rotture, incidenti, ecc. dovuti alla non conoscenza (o comunque alla non applicazione) delle prescrizioni contenute nel presente manuale.
Lo stesso dicasi per l'esecuzione di modifiche, varianti e/o l'installazione di accessori non indicati nel manuale.

TENSIONE DI RETE
Prima di inserire la spina controllare che la tensione della rete di alimentazione corrisponda al voltaggio indicato sul prodotto (targhetta dati tecnici).
Vedere le note allacciamento elettrico

AVVERTENZE: PRECAUZIONI DA PRENDERE E NORME
- Per evitare ogni rischio di shock elettrico, non immergere l'apparecchio in acqua e non utilizzarlo se l'apparecchio stesso, la spina o il cavo spina sono bagnati.
- Ogni tipo di intervento sull'apparecchio, comprese le operazioni di pulizia e manutenzione, deve essere effettuato con il cavo spina disinserito dalla presa di corrente.
- In caso di deterioramento, il cavo spina va sostituito da un tecnico specializzato con un cavo uguale a quello fornito in dotazione.
-Per il suo utilizzo, abbiate cura di posizionare l'apparecchio su una superficie piana e stabile.
-Per il suo funzionamento l'apparecchio deve essere collegato ad una presa di corrente che rimanga in permanenza facilmente accessibile durante l'uso.
-Livello acustico inferiore a 60 dBA.
-In caso di guasti o malfunzionamenti contattare immediatamente la casa costruttrice ed eventualmente far controllare la macchina da un centro di assistenza autorizzato.
-L'utilizzo di parti di ricambio o accessori non raccomandati o venduti dal fabbricante puo' provocare incendi, scosse elettriche o altri danni.
-Non utilizzare all'esterno
-Non immergere il motore elettrico in acqua o altri liquidi in fase di pulizia
-Non usare prolunghe al cavo di alimentazione
-Non estrarre la spina dalla presa tirando il cavo di alimentazione
-Non usare l'apparecchio con mani bagnate o a piedi nudi
-Non usare l'apparecchio in ambienti umidi o in presenza di liquidi sui piani di lavoro

NORME COSTRUTTIVE
I Prodotti sono stati progettati e costruiti rispondendo ai requisiti richiesti dalla legislazione alla data di costruzione.
I documenti specifici di riferimento sono:
2004/108 (ex 89/336) – 92/31 – 2006/95 (ex73/23) -2002/95-2011/65/UE – 2009/125/UE – 10/2011 UE – 1935/2004 CE
Inoltre si e' tenuto conto della norma di prodotto:

IEC 60335-2-9:2003 + A1 + A11 + A12 + A13 used in con. with EN 60335-1:2002 + A11 + A12 + A1 + A2 + A13 + A14 + A15 – EN 62233:2008

IMPORTANZA DEL MANUALE
Il manuale e' parte integrante della macchina. Contiene informazioni importanti sulla sicurezza e sui pericoli evidenziati con i simboli:

Le informazioni contenute, Vi permetteranno di utilizzare la macchina in perfette condizioni di sicurezza ed avere un risultato di utilizzo di massima soddisfazione.

GARANZIA
Il fornitore si limita a riparare o sostituire tutti i componenti con difetti di costruzione che si manifestano nei primi **24 mesi dalla data di vendita.** Sono esclusi dalla garanzia quei componenti per i quali e' previsto un normale consumo. Il cliente deve segnalare al fornitore, per godere della garanzia, i difetti che si manifestano indicando: il numero di matricola della macchina, il riferimento alla data di acquisto (fattura o DDT) e dovra' inviare a proprie spese il pezzo difettoso per la riparazione e la sostituzione. Con la riparazione o la sostituzione del pezzo difettoso, il fornitore adempie pienamente ai propri obblighi di garanzia. Qualora le riparazioni dovessero essere richieste dove la macchina e' installata, le spese di mano d'opera, viaggio, soggiorno eventuale dei tecnici, saranno interamente a carico del committente. I danni derivanti da uso improprio, mancata manutenzione, manomissioni, fanno decadere la garanzia.

AVVERTENZE E NORME
Leggere attentamente tutte le istruzioni prima di utilizzare la macchina, prestando particolare attenzione ai paragrafi con i simboli di sicurezza e di pericolo
Staccare la spina di alimentazione dalla presa di corrente prima di ogni qualsivogliamoperazione di manutenzione e/o di pulizia

AVVERTENZE ALL'USO
Il costruttore declina ogni responsabilita' qualora il prodotto cui questo manuale si riferisce venga utilizzato impropriamente

- Controllare periodicamente il cavo di alimentazione, se usurato deve essere sostituito con uno identico a quello fornito.
- Per il suo funzionamento l'apparecchio deve essere collegato ad una presa di corrente che rimanga in permanenza facilmente accessibile durante l'uso.
- Non imergere il prodotto in acqua o altri liquidi per la pulizia
- Non estrarre la spina dalla presa impugnano il cavo elettrico
- Non usare prolunghe al cavo di alimentazione
- Non usare l'apparecchio con le mani bagnate o a piedi nudi
- Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, togliere la spina dalla presa di corrente.
- Prima dell'utilizzo lavare ed asciugare accuratamente tutte le parti che entreranno in contatto con gli alimenti.

TRASPORTO – MOVIMENTAZIONE – IMMAGAZZINAMENTO
La macchina e' imballata in scatola di cartone, il prodotto e' protetto con tamponi di protezione ed adeguato per viaggiare su tutti i mezzi di trasporto. Si possono sovrapporre fino a 5 scatole.

L'imballo deve essere custodito in luogo asciutto e privo di polvere
Quando su pallets, movimentare solo con transpallets o sollevatori elettrici

DISIMBALLO
Aprire il cartone, disimballare il prodotto almeno in due persone e posizionarlo su una superficie piana.

DIRETTIVA 2002/96/CEE
Alla fine della sua vita utile il prodotto non deve essere smaltito assieme agli altri rifiuti urbani: Puo' essere consegnato presso i centri di raccolta differenziata predisposti dalle amministrazioni comunali, oppure presso i rivenditori che forniscono questo servizio.

INSTALLAZIONE
Installare il prodotto su una superficie piana che tenga conto delle dimensioni dell'apparecchio. Inoltre deve essere livellato, liscio, asciutto, robusto, e un'altezza da terra di circa 80 cm. e con attorno lo spazio utile necessario per l'utilizzo e la manutenzione.
Per il suo funzionamento l'apparecchio deve essere collegato ad una presa di corrente che rimanga in permanenza facilmente accessibile durante l'uso.
Condizioni ambientali:
Temperatura minima +1° - Temperatura massima + 38°
Umidita' minima 30% - Umidita' massima 80%

ALLACCIAMENTO ELETTRICO

Controlli preliminari

Prima di collegare la macchina alla presa di corrente compiere i seguenti controlli:

- Accertarsi che la presa sia munita di circuito di protezione di terra
- Accertarsi che la frequenza e la tensione di alimentazione corrispondano a quelle riportate sulla targhetta dei dati tecnici della macchina
- Accertarsi sulle modalita' di connessione del cavo di alimentazione in modo da evitare che si possa scivolare o inciampare
- Per il suo funzionamento l'apparecchio deve essere collegato ad una presa di corrente che rimanga in permanenza facilmente accessibile durante l'uso.
- E' responsabilita' dell'utilizzatore che il collegamento della macchina alla rete rispetti le norme in vigore nel paese dell'installazione e venga eseguito da personale tencico qualificato
- Una volta effettuati i controlli preliminari, l'interruttore di rete mette in tensione la macchina che inizia il suo lavoro.

Dati tecnici :

- Potenza : 230 - 260 W. V 230/240 – 50 Hz
- Display digitale per il controllo del tempo di lavoro residuo
- Manopola per la selezione della temperatura fino a 70°C
- Circolazione forzata dell'aria calda dalla base del prodottol
- 5 Vassoi trasparenti per un controllo rapido dello stato di essicazione
- Diametro interno utile del vassoio (cm) : 32,00
- Altezza utile del vassoio (cm) : 3,30
- Peso netto : (Kg) 2,89
- Dimensioni esterne prodotto : (cm) 32.5*32.5*28

La Conservazione per essicazione

L'essicatore funziona grazie a un procedimento semplice: l'aria riscaldata viene spinta dal ventilatore situato sulla base del prodotto e convogliata verso l'alto dal dentro della base attraverso le feritoie dei vassoi per una maggiore omogeneità di lavoro. L'aria assorbe l'umidita' degli alimenti. Grazie al temporizzatore digitale e' possibile controllare il tempo residuo di lavoro. L'apparecchio si arresta automaticamente al termine del tempo programmato.

Perchè essicare frutta o verdure

- Preservare i valori nutritivi
- Preservare i sapori
- Conservare piu' a lungo
- Acquistare frutta e legumi in stagione quando il loro prezzo e' piu' conveniente
- Conservare i prodotti dell'orto
- Realizzare ricette originali e piccole gourmandises per i bambini
- Creatività in cucina

La conservazione per essicazione

Gli alimenti disidratati hanno un periodo di conservazione piu' lungo in quanto viene meno uno dei fattori che contribuiscono al deterioramento dei prodotti freschi: l'umidità .

Gli alimenti essicati possono essere conservati:

- Dentro vasi in vetro on in plastic alimentare ermetici
- Dentro contenitori sottovuoto (metodo ideale)*
- Dentro sacchetti sottovuoto (metodo ideale)*

Entrambi i metodi ideali uniscono l'assenza di umidita' all'assenza di aria impedendo l'ossidazione degli alimenti e lo sviluppo di batteri.

Tempi indicativi di conservazione degli alimenti essicati:

	Temperatura ambiente	**Frigorifero**	**Congelatore**
Vassoio coperto	2 giorni	1 settimana	1 mese
Vaso ermetico	1 settimana	1 mese	3 mesi
Sottovuoto (sacchetti o recipient)	3 mesi	1 anno	Indefinitamente

Uso dell'essicatore digitale

- **Lavare i vassoi ed asciugarli accuratamente**
- Al primo utilizzo far funzionare l'essicatore digitale senza alinmenti per 10 minuti ed eventualmente lavare di nuovo i vassoi
- **Preparazione degli alimenti :**
  Lavare ed asciugare gli alimenti / Togliere i noccioli dai frutti / Frutti e legumi possono essere pelati o non pelati secondo i gusti dell'utilizzatore (con la pelle il processo di essicazione e' piu' lungo). Per evitare che gli alimenti si ossidino durante l'essicazione, si consiglia di sbianchirli in acqua e limone ed asciugarli accuratamente prima di posizionarli nei vassoi.
  I legumi richiedono un tempo di essicazione piu' lungo, e' percio' consigliato di sbianchirli ed asciugarli accuratamente prima di posizionarli nei vassoi.
  → Gli alimenti devono essere tagliati in pezzi uguali per uniformare l'essicazione.
  Posizionare gli alimenti nei vassoi.
  Indicativamente:
  Frutta fresca: 600 gr. Per vassoio
  Legumi freschi: 300 / 400 gr. Per vassoio
  Frutta e legume con la pelle: posizionare la pelle verso il basso
  Frutta e legume in rondelle: posizionare a scalare
  Se la quantità di prodotti da essicare non e' molta, utilizzare comunque 3
- Coprire l'ultimo vassoio con il coperchio (7)
- Connettere l'apparecchio
- Premere l'interruttore (6)
- Impostare la temperatura desiderata (3)
- Impostare il tempo di lavoro desiderato utilizzando i tasti (-) o (+) (5)
- L'apparecchio si attiva
- Il display indichera il tempo di lavoro impostato. Durante il lavoro, il display mostrerà il tempo residuo.
- Quando il display indicherà « 0 » significa che il tempo pre-definito e' terminato. L'apparecchio si arresta automaticamente
- Impostare la manopola di selezione della temperatura su 0
- Premere 'interruttore (6) per spegnere l'apparecchio
- Disconnettere l'apparecchio dalla rete
- Pulire i vassoi ed il coperchio. Evitare di mettere vassoi e coperchio nella lavastoviglie.

  ➔ La temperatura puo' essere modificata durante il lavoro (3)
  ➔ E' possibile interrompere il lavoro in corso posizionando la manopola di selezione della temperatura su « 0 » (3) e premendo l'interruttore (6).

Utilizzo dei prodotti essicati :

- Legumi : Reidratarli in abbondante acqua e cucinarli come legumi freschi
- Frutti: Possono essere consumati essicati o reidratati
- Piccoli legume: Possono essere utilizzati essicati aggiungendoli in cottura
- Peperoncino o spezie: si utilizzano essicati

FINE LAVORO
Terminato l'uso della macchina, Riportare la manopola della regolazione della temperatura sullo zero, posizionare l'interruttore su off, staccare la spina dalla presa di corrente e riporre l'apparecchio.

MANUTENZIONE E PULIZIA :
Prima di effettuare qualsivoglia intervento sulla macchina, e' necessario disconnettere la macchina dalla rete elettrica.
In ottemperanza alle normative di igiene, tutte le parti che entrano in contatto con gli alimenti sono totalmente e facilmente smontabili, per poter essere facilmente pulite.
In ottemperanza alle normative di sicurezza, le parti smontabili che entrano in contatto con gli alimenti sono isolate dall'apparato elettrico
Dopo ogni utilizzo lavare con acqua calda e detergenti non aggressivi, asciugare accuratamente tutte le parti che sono entrate in contatto con gli alimenti.
Non utilizzare getti d'acqua sull'articolo
Non utilizzare spazzolini che potrebbero deteriorare le superfici della copertura della macchina
Pulire con un panno umidificato con detergenti non aggressivi per evitare di danneggiare le superfici; in ogni caso non immergere in soluzioni liquide.
Contattare subito il costruttore in caso di guasti.

PRESENTATION

- Le but du manuel d'utilisation est de fournir à l'utilisateur toutes les informations, notices d'utilisation et d'entretien qui permet de garder le produit performant et efficient dans le temps.
- Le manuel doit etre donné et lu à la personne qui utilise et entretien le produit
- Le manuel doit etre gardé en bon état et mis dans un endroit facilement accessibile pour une consultation rapide.
- Le constructeur suit une politique de recherche et d'amélioration des produits par rapport aux normes de sécurité, technique, écologique et commerciale. Chaque différence de produit par rapport à cette notice est une conséquence de ce processus.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou par des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil

V. 01.2013
Importato da: Siad srl–Via Manenti 16/a– 43029 Suzzara MANTOVA Italia–artusmail@tiscali.it

DESHYDRATEUR ARTUS D 03

DESHYDRATEUR DE FRUITS ET LEGUMES

V230/240 – 50Hz ___ 230…260 Watt

S.A.V.: contact@emyg-conserverie.com
Les caractéristiques, photos et dessins sont indicatifs. Ils peuvent être changés ou modifiés par le constructeur sans avis.

RESPONSABILITE DU CONSTRUCTEUR
Le constructeur n'est pas responsable en cas de défaut ou d'endommagement dû à la non connaissance ou à la non-application des conseils de cette notice, y compris l'utilisation non conforme et les évenctuelles modifications et/ou l'installation d'accessoires non prevu par le constructeur même.
Le constructeur ne garantie pas la conformité des machines aux normes des pays extra CEE où les machines peuvent etre installées, particulièrement aux normes faisant réference à la prévention des accidents du travail.
L'ajustement des machines aux normes de prévention des accidents du travail est à la charge de l'acheteur qui soulève le constructeur/fournisseur de cette responsabilité.

TENSION DU RESEAU ELECTRIQUE
Avant de relier l'appareil, contrôler que la tension du réseau corresponde au voltage mentionné sur l'étiquette de données techniques collée sur l'appareil.

AVERTISSEMENTS: PRECAUTIONS ET NORMES
- Ne pas utiliser l'appareil en cas de contact avec l'eau ou si la fiche ou le câble d'alimentation sont mouillés.
- Débrancher la fiche de la prise de courant avant toute intervention.
- Placer l'appareil sur une surface plane et éviter les positions pouvant entraîner la chute de l'appareil.
- L'appareil doit être relié à une prise de courant accessible et de même voltage que celui mentionné sur l'étiquette de données techniques collée sur l'appareil.
- En cas de défaut ou mauvais fonctionnement, ne pas démonter l'appareil. Veuillez prendre contact avec le SAV le plus proche. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par une personne du SAV ou par une personne qualifiée, par un câble du même type que celui fourni.
- Niveau de pression acoustique inférieur à 60 dBA.
- L'utilisation d'accessoires ou de pièces détachées non vendu par le constructeur peut provoquer un risque d'incendie, un choc électrique ou d'autres endommagements.
- **Ne jamais utiliser l'appareil à l'exterieur**
- **Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides pour le nettoyage**
- **Ne jamais utiliser des rallongements du câble d'alimentation**
- **Ne jamais utiliser l'appareil avec les mains humides ou pieds nus**
- **Ne jamais utiliser l'appareil dans des lieux de travail humide ou si le support est humide**
- **Ne jamais utiliser ou nettoyer l'appareil avec des jets d'eau**

NORMES DE CONSTRUCTION
Le produit à été concu et construit selon la Directive Machines 98/37 CEE selon les exigences demandées par les normes à la date de construction.
Les documents spécifiques de références sont:
2004/108 (ex 89/336) – 92/31 – 2006/95 (ex73/23) -2002/95-2011/65/UE – 2009/125/UE – 10/2011 UE – 1935/2004 CE
Les normes suivantes ont été également prises en compte:
IEC 60335-2-9:2003 + A1 + A11 + A12 + A13 used in con. with EN 60335-1:2002 + A11 + A12 + A1 + A2 + A13 + A14 + A15 – EN 62233:2008

IMPORTANCE DU MANUEL
Le Manuel fait partie de la machine, il contient les informations de base pour la securitè et les précautions à prendre indiqué par les symboles:

Les informations du manuel vous premettront d'utiliser la machine en toute securité et satisfaction.

GARANTIE
Le fournisseur limite la garantie à la reparation ou le changement de tous les composants avec des defauts qui auront lieu sur les premiers 24 mois de la date de vente. Sont à considerer hors garantie tous les composants qui sont susceptibles de normales déteriorations pendant l'usage normal de la machine. Pour être couvert par la garantie, le client doit indiquer le defaut trouvé, le numéro de série de la machine, la date d'achat (facture d'achat) et il doit envoyer à ses frais la pièce avec défaut pour la réparation ou l'échange. Suite à la réparation ou à l'échange, le fournisseur couvre la garantie du produit. Si la réparation est demandée sur le lieu où la machine est installée, tous les frais de déplacement, séjour et main d'oeuvre seront à la charge du client qui demande la réparation. Tout endommagements provenant d'un usage non approprié, manutention non correcte ou non effectué, violation de la machine sont cause de déchue de la garantie.

AVERTISSEMENTS ET NORMES
Lire attentivement tout le manuel avant d'utiliser la machine, avec une attention particulière aux paragraphes avec les symboles de securité et de danger. Débrancher la machine avant toute intervention.

AVERTISSEMENTS A' L'USAGE
Le constructeur est soulevé de toute responsabilité en cas d'usage non conforme à la notice.

- Contrôler fréquemment le câble d'alimentation. En cas d'usure le câble doit etre remplacé par un technicien qualifié avec un câble du même type que celui fourni avec la machine
- Ne jamais utiliser l'appareil à l'exterieur
- Ne jamais déposer de linge ou tout autre objet sur l'appareil pendant le fonctionnemen, cela risquerait de provoquer un incendie.
- L'appareil doit être relié à une prise de courant toujours aisément accessible et de même voltage que celui mentionné sur l'étiquette de données techniques collée sur l'appareil.
- Avant d'utiliser la machine, laver et sécher soigneusement toutes les parties en contact avec les aliments.
- Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides pour le nettoyage
- Ne jamais utiliser des rallongements du câble d'alimentation
- Ne jamais utiliser l'appareil avec les mains humides ou à pieds nus
- Ne jamais utiliser l'appareil dans des lieux de travail humide ou sur un support humide
- Ne jamais utiliser ou nettoyer l'appareil avec des jets d'eau
- Ne jamais débrancher l'appareil en tirant sur le cable
- Débrancher la machine avant toute intervention.

TRANSPORT – INSTALLATION – STOCKAGE
L'appareil est emballé dans une boite en carton protegé par des tampons.
Possibilité de superposer 5 boîtes maximum.

L'emballage doit etre stocké dans des locaux propres, secs et sans poussière.
Si les emballages se trouvent sur une palette, déplacer la palette à l'aide d'un transpalette ou d'un élévateur électrique

DEBALLAGE
Ouvrir la boite, déballer le produit, le placer sur une surface plane et éviter les positions pouvant entraîner la chute de l'appareil.

DIRECTIVE 2002/96/CEE
Evacuation des équipements usagés par les particuliers au sein de l'Union européenne. La présence de ce symbole sur le produit ou sur son emballage indique que vous ne pouvez pas vous débarrasser de ce produit de la même facon que vos déchets courants. Au contraire, vous êtes responsable de l'évacuation de vos équipements usagés et à cet effet, vous êtes tenu de les remettre à un point de collecte agréé pour le recyclage des équipements électriques et électroniques usagés. Le tri, l'évacuation et le recyclage séparés de vos équipements usagés permettent de préserver les ressources naturelles et de s'assurer que ces équipements soient recyclés dans le respect de la santé publique et de l'environnement. Pour plus d'informations sur les lieux de collecte des équipements usagés, veuillez contacter votre mairie, votre service de traitement des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.

INSTALLATION

Placer l'appareil sur une surface plane et éviter les positions pouvant entraîner la chute de l'appareil, la surface doit être sèche, robuste, à une hauteur de 80 cm. Prévoir un espace autour de la machine pour assurer l'usage et la manutention sans obstacles.

Conditions d'usage:
Température minimale +10° - Température maximale + 38°
Humidité minimale 30% - Humidité maximale 80%

CONNEXION ELECTRIQUE

Avant de relier l'appareil veuillez contrôler que:

- La prise soit equipée du circuit de protection terre
- La fréquence et la tension du réseau soient les mêmes voltages que ceux mentionnés sur l'étiquette de données techniques collée sur l'appareil.
- Faire attention à la connexion du câble afin d'éviter de glisser ou de trébucher
- L'utilisateur est responsable de contrôler que le reliement de l'appareil soit conforme aux normes du pays où l'appareil est installé et que l'installation soit effectuée par un technicien qualifié
-

DESHYDRATEUR DE FRUITS ET LEGUMES

Lire attentivement garder la notice avant utilisation

Données techniques :

- Puissance : 230 - 260 W. V 230/240 – 50 Hz
- Ecran digital avec affichage du temps de travail
- Ajustement température jusqu'à 70°C
- Ventilation active sur la base inférieure qui remonte dans l'axe central
- 5 plateaux transparents (possibilité d'en acheter en pièce détachée)
- Diamètre interne des plateaux (cm) : 32,00
- Hauteur des plateaux (cm) : 3,30
- Poids : (Kg) 2,89
- Dimensions produit : (cm) 32.5*32.5*28

La Conservation par la déshydratation

Le déshydrateur fonctionne grâce à un procédé simple : l'air chauffé est pulsé par un ventilateur situé dans la base inférieure puis acheminé par la cheminée centrale du bas vers le haut de manière homogène dans tous les plateaux. L'air absorbe l'humidité des aliments.
Grâce à la minuterie automatique, aucune surveillance n'est requise lors du travail.
Le déshydrateur s'arrête automatiquement à la fin de la programmation.

Pourquoi déshydrater les fruits et légumes?

- Garder les valeurs nutritives
- Garder les qualités gustatives
- Conservation plus longue
- Achat de fruits et légumes de saison, au moment où leur prix est faible
- Permet de stocker les légumes du potager
- Réaliser des recettes originales et des gourmandises pour les enfants
- Créativité en cuisine

Comment et combien de temps est il possible de conserver un produit déshydraté ?

Les aliments déshydratés ont une période de conservation plus longue comparée aux aliments naturels. Trois facteurs importants contribuent à la détérioration des aliments: l'humidité, l'air et la chaleur. C'est pourquoi grâce à la méthode de déshydratation, il sera possible d'obtenir une meilleure conservation.
Les aliments déshydratés peuvent être conservés:

- dans des bocaux en verre ou plastique avec joints
- dans des récipients sous vide (méthode idéale)*
- dans des sacs sous vide (méthode idéale)*

*Pourquoi la méthode idéale? La déshydratation retire l'humidité et la mise sous vide empêche l'oxydation et le développement de bactéries.

	Température ambiante	**Réfrigérateur**	**Congélateur**
Assiette couverte	2 jours	1 semaine	1 mois
Bocal avec joint	1 semaine	1 mois	3 mois
Sous vide (sacs ou récipients)	3 mois	1 an	Indéfiniment

Données de temps indicatives

Utilisation du déshydrateur

- **Rincer les plateaux** transparents puis les essuyer à l'aide d'un torchon sec
- Pour la première utilisation uniquement, faire tourner la machine pendant 10 min avant de placer les aliments dans les plateaux
- **Préparation des aliments :**
  Bien rincer les aliments / Retirer le noyau des fruits / Les fruits et légumes peuvent être épluchés ou pas (avec la peau la déshydratation peut prendre un peu plus de temps) / Pour éviter le brunissement des produits, il est possible de tremper le produit une minute dans de l'eau et du citron.
  Pour les légumes qui nécessitent un temps de déshydratation long, il est conseillé de les blanchir puis bien les sécher avant de les mettre dans les plateaux
  → Les aliments doivent être de même tailles et de même épaisseurs (pour uniformiser le temps de déshydratation).
- **Placer les aliments dans les plateaux.**
  Fruits frais: 600 grammes par plateaux
  Légumes frais: 300 à 400 grammes par plateaux
  Fruits et légumes avec peau: placer la peau en-dessous
  Fruits et légumes en rondelles: placer les en écaille
  Si vous ne disposez pas de beaucoup de produits, il est conseillé d'utiliser au moins 3 plateaux.
  →Il est possible de mélanger plusieurs types de produits par plateaux
- Fermer le dernier plateau avec le couvercle (7)
- Brancher l'appareil
- Appuyer sur le bouton d'allumage (6)
- Définir la température souhaitée (3)
- Définir le temps de déshydratation avec les flèches (-) ou (+) (5)
- L'appareil se met en route
- L'écran digital affiche le temps de travail prévu. En cours d'utlisation, l'écran affichera le temps de travail restant pour arriver au bout de la déshydratation.
- Dès que l'écran affichera « 0 » cela signifie que le travail est terminé. La machine s'arrêtera automatiquement.
- Mettre la température sur 0
- Appuyer sur le bouton (6) pour éteindre l'appareil
- Débrancher l'appareil
- Nettoyer l'appareil. Ne pas passer au lave vaisselle (bas blanche et plateaux transparents)

  ➔ La température peut être modifiée pendant le travail (3)
  ➔ Le temps peut être modifié pendant le travail grâce aux boutons (-) et/ou (+) (5)
  ➔ Il est possible d'interrompre le travail en cours : mettre la température à « 0 » (bouton 3) puis appuyer sur le bouton d'allumage (6).
  ➔ Il est possible de rajouter 1 ou 2 plateaux supplémentaires. Il est cependant important de prendre en considération les éléments suivants :
    - Le temps de séchage augmente
    - Faire tourner les plateaux de temps en temps
    - Ne pas dépasser les 10% de la charge totale sur les plateaux. (ex : si la charge totale sur 5 plateaux est de 3 Kg, il ne faut pas dépasser sur 7 plateaux 3.3 Kg de produits). Le rajout de plateau permet d'étendre les produits afin d'avoir un meilleur résultat).

Comment utiliser les produits déshydratés :

- Les légumes : les hydrater dans un volume d'eau puis les cuisiner comme des légumes frais
- Les fruits : manger directement déshydratés façon « chips » ou les réhydrater dans de l'eau pour une utilisation en fruit frais
- Petits légumes : peuvent être plonger directement dans les cuissons
- Piments ou autres épices : mixer

Tempi e temperature indicative di essicazione:
Temps et température indicative pour les fruits et légumes :

FRUTTA : Temperature ideale : 57°C
FRUITS : Température idéale : 57°C

Alimento Aliment	Preparazione Préparation	Test Test (texture)	Durata Durée
Albicocche **Abricots**	Lavare, tagliare in due poi in trance, togliere il nocciolo. Disidratare con la pelle verso il basso. Lavez, coupez en deux, puis en tranches, enlevez le noyau. Déshydratez avec la peau en dessous	Flessibile Flexible	20-28 h.
Ananas	Pelare, togliere le parti fibrose ed il tronco centrale, tagliare in tranci e pezzi da ½ cm. Pelez, retirez les yeux fibreux. Retirez le trognon et coupez en tranches ou en morceaux de 1/2 cm.	Flexible	10-18 h.
Banane **Bananes**	Pelare e tagliare in trance da ¼ cm. Pelez et coupez en tranches de 1/4cm	Dure	6-10 h.
Bacche **Baies**	Lasciare le bacche intere, le bacche a pelle dura vanno scottate prima dell'essicazione. Laissez entières. Pour les baies à peau dure, traitez par blanchiment.	Dure	10-15 h.
Ciliegie **Cerises**	Togliere picciuolo e nocciolo. Tagliare in due ed essicare con la pelle verso il basso. Retirez les queues et les noyaux. Coupez en deux et placez la peau en dessous. Deviendront comme des raisins secs, attention de ne pas trop déshydrater.	Dure Dure et collante	13-21 h.
Mirtilli **Canneberges**	Stesso trattamento dell bacche. Même traitement que les baies.	Flessibile Flexible	10-12 h.
Fichi **Figues**	Lavare, togliere le parti macchiate e tagliare in quarti; essicare con la pelle verso il basso. Lavez, enlevez les tâches, découpez en quartiers et étendez en une couche, la peau en dessous.	Flessibile Flexible	22-30 h.
Fragole **Fraises**	Lavare, togliere la testa e pelare se necessario. Tagliare in rondelle da ½ cm. Lavez, retirez les têtes, coupez en tranche de 1/2 cm.	Duro Dure	7-15 h.
Cachi **Kakis**	Lavare, togliere la testa e pelare se necessario. Tagliare in rondelle da ½ cm. Lavez, retirez la tête et pelez si désiré. Coupez en rondelles de 1/2 cm.	Duro Dure	11-19 h.
Kiwi **Kiwis**	Pelare e tagliare in tranci da ½ cm. Pelez et coupez en tranches de 1/2 cm	Duro e croccante Dure et croustillante	7-15 h.
Meloni d'acqua **Melon d'eau**	Levare la peluria e I semi, tagliare in pezzi Enlevez la pelure et les pépins, coupez en morceaux.	Flessibile Flexible et collante	8-10 h.
Nettarine **Nectarines**	Lavare, snocciolare ed eventualmente pelare. Tagliare in tranci ed essiccare con la pelle verso il basso Lavez, dénoyautez et, si vous le désirez, pelez. Coupez en tranches. Faites sécher peau en dessous.	Flessibile Flexible	8-16 h.
Pesche **Pêches**	Lavare, snocciolare ed eventualmente pelare. Tagliare in tranci Lavez, dénoyautez et, si vous le désirez, pelez. Coupez en tranches	Flessibile Flexible	8-16 h.
Pere **Poires**	Lavare, togliere il torsolo e pelare se necessario. Tagliare in tranci o a quarti. Lavez, enlevez le trognon, pelez si désiré. Coupez en tranches ou en quartiers.	Flessibile Flexible	8-16 h.
Mele **Pommes**	Pelare, togliere il torsolo e tagliare in tranci o rondelle fini. Eventualmente spolverare di cannella Pelez, enlevez le trognon et coupez en tranches ou en rondelles fines. Saupoudrez de cannelle si désiré.	Flessibile Flexible	7-15 h.
Prugne **Prunes à pruneaux**	Lavare e tagliare in due. Togliere il nocciolo ed essiccare con la pelle verso il basso. Lavez, coupez en deux. Enlevez les noyaux et pressez l'arrière pour exposer le plus de surface à l'air.	Duro Dure	22-30 h.
Uva **Raisins**	Separare i chicchi e lavare, tagliare in due o laciare interi ed essiccare con la pelle verso il basso. L'operazione di sbianchimento riduce della metaà il tempo di essicazione. Lavez, enlevez les queues, coupez en deux ou laissez entier. Placez les moitiés la peau en dessous. Le blanchiment réduit de moitié la durée de séchage.	Flessibile Flexible	22-30 h.
Rabarbaro **Rhubarbe**	Lavare e tagliare in stecche. Lavez et coupez en lanières.	Duro Dure	6-10 h.

LEGUMI: Temperatura ideale : 52°C

LEGUMES : Température idéale : 52°C

Alimento Aliment	Preparazione Préparation	Test Test (texture)	Durata Durée
Asparagi **Asperges**	Lavare e tagliare a pezzi Lavez et coupez en morceaux.	Friabile Friable	5-6 h.
Melanzane **Aubergines**	Lavare, pelare e tagliare in tranci Lavez, pelez, coupez en tranches.	Duro Dure	4-8 h.
Rape rosse **Betteraves**	Si essica la sola parte rossa, spazzolare bene, cucinare a vapore, lasciare raffreddare. Pelare e tagliare in tranci fini o a cubetti. Enlevez tout à l'exception de la partie du haut. Brossez bien, cuisinez à la vapeur jusqu'à tendreté. Laissez refroidir, pelez et coupez en tranches fines ou en cubes.	Duro Dure	8-12 h.
Broccoli	Lavare, tagliare i gambi a pezzetti lasciando i ciuffi interi.	Friabile	10-14 h.

Brocolis	Lavez et nettoyez. Coupez les tiges en morceaux, laissez les fleurettes entières.	Friable	
Carote **Carottes**	Lavare e togliere la parte verde, pelare. Tagliare a cubetti o a rondelle. Lavez, retirez les bouts, pelez ou râpez. Coupez en cubes ou en rondelles.	Duro Dure	6-10 h.
Sedano **Céleri**	Lavare per bene e togliere le foglie. Tagliare i gambi in bandelle fini. Lavez bien, enlevez les feuilles. Coupez les branches en bandes fines.	Duro Dure	3-10 h.
Funghi **Champignons**	Spazzolare o pulire con un panno umido. Tagliare in tranci fini e stendere in un solo strato Brossez ou nettoyez avec un linge humide. Coupez en tranches fines de la tête au pied. Etendez en une seule couche.	Duro Dure	3-7 h
Cavolo **Chou**	Lavare, pulire e tagliare in bandelle larghe. Lavez, nettoyez et coupez en larges bandes.	Friabile Friable	7-11 h.
Zucca **Citrouilles**	Tagliare in pezzi, togliere tutti i semi. Cuocere i pezzi e passare la polpa per farne una purea. Stendere su un foglio di carta da forno. Una volta essicata ricoprire di pellicola plastica. Coupez en morceaux, retirez toutes les graines. Cuisez jusqu'à texture tendre. Raclez la pulpe et passez-la au mélangeur pour en faire une purée. Versez sur des feuilles Paraflexx. Une fois séchée, recouvrez de pellicule plastique et roulez.	Duro Dure	7-11 h.
Cetrioli **Concombres**	Lavare, Tagliare in tranci. Lavez, coupez en tranches.	Duro Dure	4-8 h.
Melone estivo **Courges d'été**	Lavare, pelare se necessario. Tagliare in tranci fini. Lavez, pelez si désiré. Coupez en tranches fines.	Duro Dure	10-14h.
Melone d'inverno **Courges d'hiver**	Lavare e tagliare in pezzi. Cuocere e ridurre ad una purea densa da versare sui vassoi Lavez et coupez en morceaux. Cuisez jusqu'à tendreté. Réduisez la pulpe en purée au mélangeur. Versez la purée sur les plateaux.	Duro Dure	7-11 heures
Gombo **Gombos**	Lavare, pulire e tagliare a rondelle Lavez, nettoyez, coupez en rondelles.	Duro Dure	4-8 h.
Fagiolini **Haricots (verts ou jaunes)**	Lavare, spuntare le cime. Tagliare a pezzetti Lavez, coupez les bouts. Coupez en morceaux ou à la française.	Friabile Friable	8-12 h.
Lattiga e insalate **Laitues et salades**	Lavare bene e togliere le coste, stendere in un solo strato sul vassoio. Per una migliore essicazione, muovere le foglie di tanto in tanto. Lavez bien, nettoyez, enlevez les tiges dures. Etendez sur le plateau de façon que les feuilles ne se chevauchent pas. Pour un meilleur séchage, remuez plusieurs fois.	Friabile Friable	3-7 h.
Mais **Maïs**	Pelare e togliere le barbe alle pannocchie e cuocerle a vapore.Sgranare la pannocchia e mettere i grani sul vassoio; muovere spesso durante l'essicazione. Epluchez, enlevez les barbes et cuisez à la vapeur. Epargnez et étendez les grains sur le plateau, remuez plusieurs fois pendant le séchage.	Friabile Friable	6-10 h.
Cipolla **Oignons**	Pelare e tagliare in trance fini o in rondelle. Essiccare à 62°C. Enlevez la racine et le haut, ainsi que les premières couches. Coupez en tranches fines, en rondelles ou hachez. Séchez à 62°C.	Duro Dure	4-8 h.
Pastinache **Panais**	Spazzolare e pelare se necessario. Tagliare in tranci Brossez, nettoyez et pelez si désiré. Coupez en tranches.	Friabile Coriace / friable	7-11 h.
Piselli **Pois**	Sbucciare, lavare e cuocere a vapore. Raffreddare e asciugare. Ecossez, lavez et cuisez à la vapeur jusqu'à ce qu'ils soient ramollis. Rincez à l'eau froide, asséchez avec un essuie-tout.	Friabile Friable	4-8 h.
Peperoni e peperoncini **Poivrons et piments forts**	Togliere le coste, i semi e le parti bianche. Lavare e asciugare, Macinare o tagliare in bande. Enlevez les tiges, les graines et la partie blanche. Lavez et asséchez. Hachez ou coupez en bandes.	Duro Dure	4-8 h.
Patate **Pommes de terre**	Usare solo patate novelle, lavare e pelare se necessario. Cuocere a vapore 4/6 minuti. Tagliare a bastincini, tranci o rondelle fini (chips) Utilisez des pommes de terre nouvelles. Lavez, épluchez si désiré. Cuisez à la vapeur 4 à 6 minutes. Coupez en bâtonnets ou en tranches voire en rondelles (chips).	Friabile o duro Friable ou dure	6-14 h.
Pop-corn	Laissez les grains sur l'épi jusqu'à ce qu'ils soient bien secs. Egrenez et faites sécher jusqu'à ce que les graines soient ratatinées.	Ratatinée	4-8 heures
Pomodori **Tomates**	Lavare e togliere le coste e i semi. Tagliare in due e salare per far perdere l'acqua in eccesso. Mettere nei vassoi e far essiccare con la pelle verso il basso. Lavez et enlevez les tiges. Coupez en rondelles fines pour les tomates cerise. Coupez en deux et faites sécher avec la peau en dessous.	Duro o friabile Dure ou friable	5-9 h.
Rape **Rutabagas**	Pelare e tagliare a tranci o rondelle. Pelez et coupez en tranches.	Friabile Friable	8-12 h.
Patate dolci **Ignames**	Lavare e cuocere a vapore. Pelare e tagliare a tranci fini. Lavez et cuisinez à la vapeur jusqu'à tendreté. Pelez et coupez en tranches fines.	Friabile Friable	7-11 h.
Zucchine **Zucchinis**	Lavare e tagliare a piccoli tranci Lavez et coupez en petites tranches	Friabile Friable	7-11 h.

.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE :

Débrancher la machine avant toute intervention
Laisser refroidir l'appareil avant le nettoyage.
Ne jamais nettoyer l'appareil avec des jets d'eau
Ne pas nettoyer ni l'appareil ni les plateaux transparents dans le lave vaisselle
Ne jamais nettoyer l'appareil avec des brosses qui peuvent endommager la surface de l'appareil
Nettoyer l'appareil à l'aide d'un chiffon humide et utiliser des détergents neutre pour eviter d'endommager la surface de l'appareil
Contrôler fréquemment le câble d'alimentation, en cas d'usure le câble doit etre remplacé par un technicien qualifié avec un câble du même type de celui fourni avec la machine
Contacter le fabriquant en cas d'endommagement

PRESENTATION

- The aim of this handbook is to provide the costumer with as much information as possible about the item and with the instructions for its use and maintenance in order to keep it working efficiently and to preserve performances.
- This handbook should be given to people in charge for the use and periodical maintenance of the item
- The handbook should be kept in good conditions and stored in an easily accessible place for rapid reference.
- Siad is in a continuos development of its products to improve technical, safety, ecological and commercial features; products could be different from this data sheet due to this non stop evolution.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical,
- sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been
- given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for
- their safety.
-

V. 01.2013

Importato da: Siad srl–Via Manenti 16/a– 43029 Suzzara MANTOVA Italia–artusmail@tiscali.it

ELECTRIC DIGITAL DRYER ARTUS D 03
V230/240 – 50Hz ___ 230…260 Watt

Energy-saving design and low power consumption! Dried fruits made personally contain no addition agent, pigment or condiment, and they can lock the food nutrition and prolong the time of food preservation. Therefore, the product is certain to be a good helper of healthy diet.
The product is limited to be used at home or in similar places.

- The product can simply and quickly dry vegetables, fruits, meats, fishes and other food, such as dried apple, dried banana, dried vegetable, dried beef and dried fish, etc./
- Drying system of heated air circulation, food can be dried more quickly.
- Design of temperature control, you can set different temperatures to dry different foods.
- Food made by the product is green and healthy, and its flavor is unique.

Service / Spare Parts: artusmail@tiscali.it
The characteristics – photos – drawings are indicative and the manufacturer can modify them without any notice

RESPONSABILITY OF THE SUPPLIER
The supplier will be not responsible of any damage to people or things different from the vacuum machine.
The supplier does not guarantee the conformity of the machine to the rules in force in the extra UE countries where the machines could be installed and particularly regarding accident prevention.
It is at purchasers charge to put machines in conformity to the abouve mentioned rules, and he assumes all relative responsibility releasing the supplier from all responsibility.

MAINS VOLTAGE
Before plugging in, check that the mains voltage corresponds to the voltage indicated on the technical data sticker of the machine. Pls. check the notes and instructions concerning electrical connection.

WARNINGS: CAUTIONS TO BE TAKEN AND SAFETY RULES

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

- Read all instructions.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfuction, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest autorized service facility for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
- The use of attachments not recommended or sold by the manifacturer may cause fire, electric shock or injury.
- Do not use outdoors.
- Do not use in wet places or wet support
- Do not submerge the electric parts in water or other liquid when cleaning
- Do not use extension cables
- Do not unplug by pulling the cable
- Do not use the machine with wet hands or bare feet
- Do not let cord hang over edge of table or counter.
- Acoustic level less than 60 dBA.
- Save these Instructions
- Do not plunge the unit into water and do not us it if the plug or plug cable are wet to avoid risks of fire or electric shock.
- Do not use fingers to scrape food away from discharge disc while appliance is operating. Cut type injury may result.
- Carry out any operations on the unit (cleaning included) with plug cable disconnected from the socket to avoid risks of electric shock.
- " Only for U.S.A. use" To reduce risks of electric shock, this product has a polarized plug (one blade is wider than the other). This plug is intended to fit in a polarized outlet only one way. When the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. When it still does not fit, contact a qualified electrician to install the proper outlet.
- Do not change the plug in any way.
- Close supervision is required when this product is used near children.
- In case of deterioration, let the plug cable be replaced by a qualified electrician with the same type of cable.

CONSTRUCTION RULES

Tre item has been designed and manufactured in accordante with the machine directive **98/37 CEE** in conformity with the requirements requested by legislation at the manufactured date. The references are:

2004/108 (ex 89/336) – 92/31 – 2006/95 (ex73/23) -2002/95-2011/65/UE – 2009/125/UE – 10/2011 UE – 1935/2004 CE

Furthermore the Product rules has been taken into consideration:

IEC 60335-2-9:2003 + A1 + A11 + A12 + A13 used in con. with EN 60335-1:2002 + A11 + A12 + A1 + A2 + A13 + A14 + A15 – EN 62233:2008

IMPORTANCE OF THE HANDBOOK

The handbook is integral part of the machine. It includes important informations regarding safety and warnings pointed with those symbols

The informations included, will allow you to use the machine in perfect safety conditions and to preserve performances

WARRANTY

The suppplier restricts hisself to repare or replace all components should have constructions faults in the first 24 months from the selling date. Components subjected to normal consumption are excluded from warranty. The costumer must indicate to the supplier, in order du benefit from the warranty, the faults pointing out, the serial number of the machine, the purchase date (from invoice), and furthermore he will have to send the faulty part at hios charges for reparation or replacement. The supplier filfils completely his warranty obligations by the reparation or replacement of the faulty piece. If reparation is requested ehere the machine is installed, all charges regarding, labour, trip and hotel fees of the technicians will be entirely at the purchaser charges. The damage due to an inappropriate use, missed maintenance, tampering are not included in the warranty.

WARNING AND RULES

Read carefully all instructions before using the machine, taking particular care of the paragraphs with the safety and danger symbols.
Remove the plug before all maintenance and cleaning operations

WARNING FOR USE

The manufacturer declines all responsabilità in cas of improper use of the machine

- Check the power cord periodically, if damaged replace it with a power cord same as the one fournished; replacement must be done by qualified technician.
- Do not immerse the electric parts in water or other liquids for cleaning
- Do not remove the plug from the socket gripping the power cord
- Do not use extension cables
- Do not use the machine with wet hands or bare feet
- Disconnect the plug from the soket before cleaning or maintenance

TRANSPORT – HANDLING – STORAGE

The machine is pace in a cardboard box with protection plugs.
The package is proper to travel by alla means of transport.
It can be put a carton on another carton for a maximum of 5 cartons

The package must be stored in a dry and no dust place.
When on pallets, handle by transpallet or electric lifter.

UNPACKING
Open the cardboard box, take off the machine in two persons and place on a plane support.

DIRECTIVE 2002/96/CEE
At the end of his working life the product must not be disposed as urban waste. It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service.

INSTALLATION
The surface where the machine ha sto be installed must take into consideration the support dimensions. Furthermore, it must be smooth, dry, strong and with an height from the ground of about 80 cm. and with around the necessary space for use and maintenance.
The machine must be located on a plain surface and positions which can produce the falling of the machine must be avoided.
Environmental conditions :
Minimum temperature +1° - Max. temperature + 38°
Minimum moisture 30% - Max. moisture 80%

ELECTRICAL CONNECTION
Preliminary controls
Before connecting the machine to a socie, take care:

- Make sure the socket is provided with a ground protection
- Make sure that the voltage and frequency of supply correspond to those indicated on the data plate of the machine
- To operate, the appliance must be connected to a power point that is always easily accessible during use
- Make sure about the way on how to connect the power cable to avoid the possibility of sliding and tripping
- It is user responsibility that the connection of the machine to the electric system is in compliance with the rules in force in the country where the machine is installed, and it has been make by a qualified technician.
- Once all preliminary controls have been correctly done, use the main power switch to start use you machine

General rules
The electric heat dryer of vegetable and fruit (hereinafter referred to as dried food machine) is a kind of household machine used to dry vegetables, fruits, wild fruits, mushrooms and herbals.
Safety requirement
In order to safely use the electric heat dryer, you shall learn the operation manual. The electrical heat dryer is for household use only.
The electric heat dryer is a kind of machine that cannot operate without the supervision of person.
Put the food on the cleaned steaming rack. Water is not allowed to be splashed into the base of electric heat dryer. Or else, it may cause short circuit.
Too much food cannot be placed on the steaming rack, or else, it will affect the drying effect. Small pieces of food shall be placed on the lower layer of steaming rack, in order to leave room to facilitate the circulatory flow of hot wind.
——The electric heat dryer is prohibited to be moved when it is switched on.
——When use the electric heat dryer, in case of sudden stopping of impeller of electrical machine, you shall break the power of electric heat dryer.
Electric heater, electrical machine of impeller type, temperature adjuster and power switch with heat protector are equipped ob the base of electric heat dryer.
Several steaming racks are placed on the base of electric heat dryer, and these holes are used to let the heating air pass through. A steaming lid with hole is covered above the steaming rack. Connect the electric heat dryer to the power by virtue of power line and switch, and the switch is stalled on the base of electric heat dryer. Electrical machine of impellor type pump the air from the bottom of electric heat dryer onto the heater. The heated air is evenly distributed through the air deflector and is transmitted onto all the steaming racks, which proves that the electric heat dryer can fry the food simultaneously and quickly.
Temperature adjuster can maintain the set air temperature, and the heat protector can avoid the condition of overheating of electric heat dryer.

4. Matters needing attention of product usage

1. The maximum using time shall not exceed 72 hours each time, in order not to affect the service life of the complete machine.
2. Each time after using, please adjust the temperature knob to the lowest position, turn off the power switch and pull out the socket.
3. When the power of product is switched on and the product is operated normally, red indicator light of switch and fan and other parts shall be in a status of operation, namely the red light goes on and there is obvious wind flowing out of the air outlet on the steaming lid.
4. Water or any other liquid cannot be added into the product. Few water drop is allowed to be leaved on food inside the container of steaming grid.
5. During the drying, please keep the hot air inside the machine circulate naturally. Do not place too heavy food on the steaming rack, and the food cannot be placed by overlapping. Different foods have different drying times (Remark: when the machine begins to work, please ensure that the steaming lid is in the correct position. If there is no enough time for food drying in one day, the food can be dried in the nest day. Under this condition, please put the food that has not been dried in the container or plastic bag for sealing).
6. Temperature on the steaming rack is the highest during the operation of product. In order to evenly dry the food, please regularly exchange the position of steaming racks.
7. If the food is not to be eaten after drying, you shall immediately put the dried food in a container or plastic bag, and seal it before storage. Food is suggested to be stored in the refrigerator.

8. After using the product, no matter there is any food inside the steaming rack or not, all the steaming racks are suggested to be piled up and be placed on the product.
9. Food shall be successively placed from the upper steaming grid to the lower steaming grid. After placing the food, cover the steaming lid, or else, drying time and taste of dried food, etc will be affected.
10. Please conduct pretreatment of food before drying, such as cleaning, slicing or stripping, soaking, etc. Pretreatment of food is beneficial to the preservation of color and taste after the food is dried.

5. Operation steps of product

1. Before initial usage of electric heat dryer, you shall clean the steaming rack and wipe it clean with dry cleaning cloth.
2. Evenly put the pretreated food on each layer of steaming grid, place the steaming grid with food on the base of product, and then cover the steaming lid.
3. Plug the power line into the socket, switch on power, and press down the switch in order to let the product be in a status of operation. When the indicator light of switch goes on, obvious wind will blow out from small holes of steaming lid.
4. Adjust the temperature knob to the temperature value that is applicable for food drying.
5. Dry the food according to different food and personal taste and other demand.
6. After the drying of food, adjust the temperature knob to the lowest position, switch off the power and pull out the plug.

6. Tips of food pretreatment: (remark: the following methods are for reference only)

A. Pretreatment of fruit

1. Add 2 cups of water into 1/4 cup of fruit juice, and soak the food required to be dried in it for about 2 minutes. (Remark: fruit juice is to match food. For example, apple juice is used for dry apple).
2. Table of food treatment

B. Pretreatment of vegetables:

1. Treat them with steam, boiling water or oil. Recommendation is aiming at green leguminosae such as cauliflower, asparagus and potato.
2. Put the prepared vegetables into the boiling water for about 3 to 5 minutes. Filter them dry and then put them into the shelf.
3. Put the vegetables into the lemon juice and soak for about 2 minutes.

C. Pretreatment of meat, fish and other food:

1. Lean meat (no fatty meat): The meat is suggested to be pickled before drying to keep its natural taste and tenderize it. Pickle shall contain salt that will absorb moisture from the meat and plays a role of freshness retaining.

Standard of pickling:

1/2 cup of soybean paste；1 garlic, mashed；2 tablespoons of brown sugar；2 tablespoons of tomato sauce；1/2 cup of worcestershire sauce；1-1/4 teaspoon of salt；1/2 tea spoon of onion powder；1/2 teaspoon of beaten pepper；Mix all the above ingredients.

Chop the meat into small cube and then put them into the machine. And the drying time shall be about 2 to 8 hours until all the moisture is evaporated.

2. Poultry meat:

All the poultry meat shall be cooked in advance before drying. Steaming or baking is the best method. And the drying time shall be about 2 to 8 hours until all the moisture is evaporated.

3. Fish:

Steaming or baking is suggested to be adopted to cook the fish before drying (bake it in the oven with temperature of 200 ℃ for 20 minutes), and the drying time shall be about 2 to 8 hours until all the moisture is evaporated.

D. Vanilla, etc:

Wash the vanilla and dry the redundant water, and remove the deteriorative leaves. Incompactly spread the vanilla on the steaming grid. Drying time is about 2 to 6 hours, and it depends on the size and category of vanilla.

E. Bread, etc:

Slice the bread out and no bread husk is allowed. Incompactly spread the bread slice on the layer shelf, and the drying time is about 30 minutes to 2 hours.

F. Nut:

Shell the nut and wash it out with hot water. Incompactly spread the nut on the layer shelf. Nut cannot be stored before cooling. Nut contains oil content that will cause corrosive smell, so it shall be stored in the refrigerator to ensure that it is fresh. When the nut is to be used, take it out and place it in the normal room temperature, and the drying time is about 18 to 26 hours.

MAINTENANCE AND CLEANING :

Disconnect the plug from the soket before cleaning or maintenance
Do not use jets of water for cleaning
The parts in contact with food are totally and easily dismantled to be cleaned and washed properly, we suggest to do at each use
Once washed carefully dry all the parts in contact with food.
All the parts in contact with food, which are suitable to be dismantled, are insulated from the electric parts
Do not use brushes that can deteriorate the surface of the machine
Use a soft cloth moistened with normal neutral detergent to avoid deteriorate the surface of the cover of the item
Do not wash the electric parts and do not put in water or liquids to clean
Contact immediately the supplier in case of mal functioning or damaged parts

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'
DECLARATION OF CONFORMITY
DECLARATION DE CONFORMITE'

Nome dell'importatore Name of the importer Importateur	SIAD SRL
Indirizzo Address Adresse	VIA MANENTI 16/A 46029 Suzzara MANTOVA ITALIA

MODELLO: ARTUS D 03
Model - Modèle

I Il sottoscritto dichiara che il material di cui sopra e' conforme alle seguenti direttive:
GB The undersigned declares that the above mentioned goods are in compliance with the following directives:
F Le soussigné declare que les articles mentionnèes sont conformes aux directives:
2004/108 (ex 89/336) – 92/31 – 2006/95 (ex73/23) -2002/95-2011/65/UE – 2009/125/UE – 10/2011 UE – 1935/2004 CE
Inoltre si e' tenuto conto della norma di prodotto:

I ed alle seguenti norme:
GB and to the following standards:
F et aux normes suivantes
IEC 60335-2-9:2003 + A1 + A11 + A12 + A13 used in con. with EN 60335-1:2002 + A11 + A12 + A1 + A2 + A13 + A14 + A15 – EN 62233:2008

I Costruito in P.R.C.
GB Made in P.R.C.
F Produit en P.R.C.