GARLYN

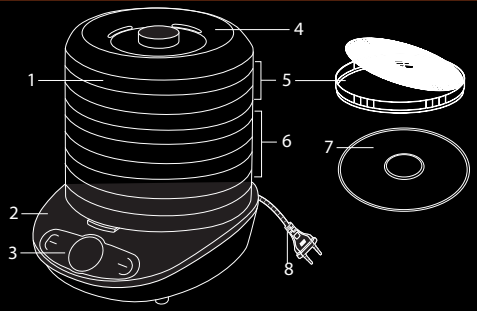
Сушилка электрическая для овощей и фруктов D-05 Pro

ОСНОВНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- ▲ Никогда не закрывайте вентиляционные отверстия прибора. Не накрывайте работающий прибор тканью или другими предметами. Температура корпуса устройства может быть ОЧЕНЬ ВЫСОКОЙ при эксплуатации.
- ▲ Устройство всегда должно находиться на ровной, чистой и сухой поверхности, вдали от сквозняков и источников тепла и влаги. Не допускайте попадания влаги в прибор или на вилку электрошнура.
- ▲ Использование прибора возможно только в закрытых помещениях.

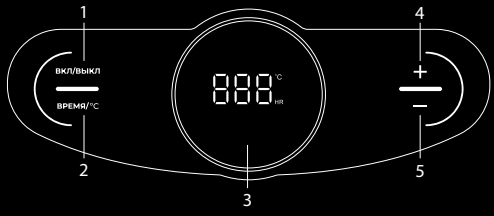
УСТРОЙСТВО ПРИБОРА

1. Крышка сушилки
2. Основание
3. Панель управления с дисплеем
4. Вентиляционные отверстия
5. Съемные разборные уровни
6. Съемные неразборные уровни
7. Поддон для пастилы
8. Электрошнур



Панель управления с дисплеем

1. Кнопка **ВКЛ/ВЫКЛ** – запускает/останавливает работу прибора
2. Кнопка **ВРЕМЯ/°С** – переход к настройке времени и температуры сушки
3. Дисплей с индикаторами температуры / времени сушки
4. Кнопка **+** – увеличение настраиваемого параметра
5. Кнопка **–** – уменьшение настраиваемого параметра



ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ

Соберите прибор на устойчивой, ровной поверхности. Расстояние между уровнями должно быть максимальным. При первом включении установите все уровни без продуктов. Закройте крышку, подключите прибор к электросети. Прозвучит звуковой сигнал, дисплей и все индикаторы загорятся на несколько секунд, затем прибор перейдет в режим ожидания (на дисплее отобразятся символы - -). Нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ, на дисплее отобразится температура по умолчанию – 35 °С, загорится индикатор °С. Не нажимайте на кнопки панели управления в течение нескольких секунд, начнется процесс сушки. Подождите около 30 минут. В это время наличие посторонних запахов, возникающих в ходе работы прибора, является нормой. Затем подождите, пока прибор остынет, ополосните все съемные части водой и просушите их. Данную процедуру необходимо провести только один раз.

ПОРЯДОК РАБОТЫ

1. Подготовьте и нарежьте продукты, которые Вы собираетесь сушить. Влажные продукты предварительно положите на полотенце для исключения излишней влажности. Разложите их ровным слоем на уровнях. Избегайте попадания частичек пищи на диск нагревательного элемента – это может привести к перегреву и возгоранию.

Для приготовления пастилы используйте соответствующий поддон, входящий в комплект прибора. Для этого снимите крышку и поместите поддон на первый уровень. Не помещайте слишком много продукта на поддон для пастилы.

2. Установите все уровни на основание, даже если некоторые из них пустуют. Уровни с продуктами необходимо разместить посередине. Для равномерного просушивания на всех уровнях в процессе сушки можно поворачивать уровни и менять их между собой местами, а также перемешивать сами продукты.
3. Закройте электросушилку крышкой и не снимайте ее в течение всего времени работы.
4. Подключите прибор к электросети. Нажмите кнопку **ВКЛ/ВЫКЛ**, на дисплее отобразится температура по умолчанию, загорится индикатор °С. Не нажимайте на кнопки панели управления в течение нескольких секунд, начнется процесс сушки.
5. Если Вас не устраивают параметры по умолчанию, нажимайте на кнопку **ВРЕМЯ/°С**, чтобы перейти к настройкам времени и температуры сушки, и с помощью кнопок **+/–** настраивайте эти параметры в диапазоне от 0,5 до 72 часов (время) и 30-70 °С с шагом 5 °С (температура). На дисплее будет ото-

бражаться значение выбранного параметра. Не нажимайте на кнопки панели управления в течение нескольких секунд, значения параметров сохранятся автоматически.

Значение температуры в камере может выдаваться с погрешностью и зависит от различных факторов, в том числе и от продолжительности времени сушки.

По истечении 72 часов прибор отключится самостоятельно. Подождите 2 часа перед тем, как включить устройство повторно.

6. Вы можете прервать процесс сушки в любой момент, нажав кнопку ВКЛ/ВЫКЛ.

Рекомендации по подготовке и обработке продуктов

Продукт, вес	Подготовка	Тем-ра сушки	Время сушки	Продукт, вес	Подготовка	Тем-ра сушки	Время сушки
Абрикосы, 500 г	Извлечь косточку и нарезать дольками по 20 мм	70 °C	8,5 ч	Персики, 800 г	Удалить косточку, нарезать полукольцами толщиной 8-10 мм	70 °C	7 ч
Ананасы (свежие), 1400 г	Очистить, нарезать кольцами по 10 мм	70 °C	9,5 ч	Яблоки, 800 г	Очистить от кожуры, удалить сердцевину, нарезать дольками 3-10 мм	70 °C	8 ч – сушка 11 ч – чипсы
Бананы, 500 г	Снять кожуру, нарезать кружочками толщиной 2-5 мм	70 °C	6 ч – сушка 9 ч – чипсы	Баклажаны, 600 г	Тщательно очистить, нарезать кружочками толщиной 3-5 мм	70 °C	6 ч
Вишня (замороженная), 300 г	Сушить на поддоне для пастилы (вишня слишком сочная)	70 °C	10,5 ч	Морковь, 400 г	Нарезать кружочками толщиной 5-7 мм	70 °C	5,5 ч
Груши, 500 г	Очистить от кожуры, удалить сердцевину, нарезать дольками 10 мм	70 °C	9 ч	Болгарский перец, 500 г	Извлечь сердцевину, нарезать полосками шириной 20 мм	70 °C	10,5 ч
Клубника, 300 г	Нарезать примерно по 6 мм	70 °C	8 ч	Грибы, 300 г	Тонко нарезать по 7 мм. Мелкие грибы можно сушить целиком	70 °C	6 ч
Мясо, 1000 г	Нарезать слайсами по 5-8 мм	70 °C	7-11 ч	Рыба, 300 г	Филе красной рыбы нарезать кусочками примерно по 10 мм	70 °C	14
Йогурт, 150-180 мл / одна баночка	Смешанные молоко с закваской разлейте по баночкам и поставьте в сушилку	40 °C	6-12 ч	Зелень, 200 г	Промыть, обсушить в бумажном полотенце, нарезать по 5-20 мм	40 °C	4-5

Вес продукта и продолжительность сушки, указанные в данной таблице, являются приблизительными. Реальное время сушки зависит от консистенции загружаемых продуктов, их размеров, плотности, сочности, а также от температуры внутри камеры электросушилки.

Комплексная защита элементов M-Pro

По истечении 72 часов прибор отключится автоматически. Подождите два часа перед тем, как включить устройство повторно. Тем не менее, не рекомендуется слишком часто использовать максимальное время работы, старайтесь включать процесс сушки на меньшие временные интервалы.

ЧИСТКА И УХОД

Перед чисткой прибора отключите его от сети электропитания и дайте полностью остыть. Аккуратно очищайте корпус устройства мягкой влажной тканью. Вымойте крышку и съемные уровни в теплой воде с применением нейтрального моющего средства. Не используйте чистящие щетки и насадки с абразивной, грубой поверхностью. Для того чтобы удалить засохшие продукты и соки с поверхности уровней, рекомендуется предварительно замочить их в теплой мыльной воде. После мытья и чистки электросушилку необходимо тщательно просушить.

Не помещайте прибор под струю воды, не погружайте его в воду или иные жидкости! Не мойте съемные элементы и детали электросушилки в посудомоечной машине.

Для получения полной информации об эксплуатации Вашего прибора обращайтесь, пожалуйста, к руководству пользователя, а также в отдел заботы о клиентах GARLYN по телефону 8-800-350-05-03 (доб. 2)