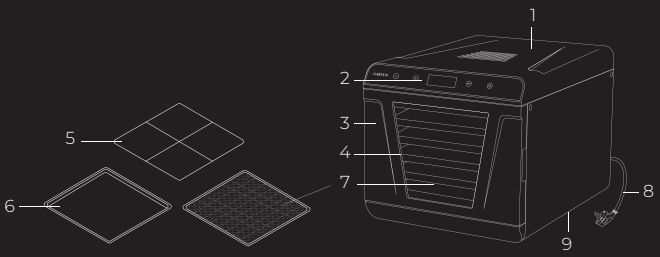
GARLYN

Электрическая сушилка для овощей и фруктов D-09

УСТРОЙСТВО ПРИБОРА



1. Корпус прибора
2. Панель управления
3. Дверца
4. Смотровое окошко
5. Сетка для сушки овощей и фруктов
6. Поддон для пастилы
7. Уровень
8. Электрошнур
9. Специальный отсек для хранения электрошнура

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ

Включите прибор минимум на 30 минут без помещения внутрь каких-либо продуктов для сушения, но с уровнями. Во время первого включения наличие посторонних запахов, возникших во время работы прибора, является нормой. Затем ополосните все съемные части водой и высушите их. Данная процедура необходима только после первого включения.

Для равномерной циркуляции воздуха в камере всегда устанавливайте все уровни, даже если некоторые из них пустуют. Не кладите слишком много продуктов на поддоны, а также всегда оставляйте промежуток в 5-10 мм между кусочками для равномерной циркуляции воздуха. В процессе сушки периодически вынимайте уровни и перемешивайте продукты, чтобы не допустить их налипания. Для равномерного высушивания продуктов ближе к концу сушки поверните уровень. Влажные и сочные продукты размещайте на нижних уровнях.

Во время сушки продуктов дверца устройства должна быть закрыта.

ЗАПРЕЩЕНО накрывать прибор во время эксплуатации!

ПОРЯДОК РАБОТЫ

1. Поместите чистые продукты на уровни, не перегружая их. Подключите прибор к электросети.
2. Для установки необходимой температуры нажмите кнопку на панели управления, затем кнопку «+» или «-».

Устанавливайте более низкую температуру для сушки тонких/маленьких продуктов, а также меньшего их количества. Устанавливайте более высокую температуру для сушки крупных продуктов, а также для большего заполнения уровней.

3. Для установки необходимого времени нажмите на кнопку , затем на кнопку «+» или «-».
4. После завершения настройки нажмите на кнопку , прибор начнет работать.

- Если нажать кнопку , а после кнопку , то прибор начнет работу в режиме по умолчанию (10 часов при установленной температуре в 70 °C).
- Настраивайте температуру для сушения в диапазоне от 35 до 75 °C, с шагом в 5 °C.
- Вы можете настроить таймер в диапазоне от 1 часа до 24 часов с шагом в один час.
- Чтобы быстро изменить температуру или время, нажмите и удерживайте кнопки «+» или «-» в течение двух секунд.
- В любой момент Вы можете изменить температуру и время, используя кнопку , «+» или «-».
- В любой момент Вы можете остановить работу прибора, нажав на кнопку .
- Когда прибор находится в работе, на экране мигает буква «H», а отсчет времени идет.

5. Завершение. По окончании обратного отсчета прозвучит 5-кратный звуковой сигнал.

GARLYN

Электрическая сушилка для овощей и фруктов D-09

ОСНОВНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Никогда не закрывайте вентиляционные отверстия прибора, которые находятся на задней и верхней частях корпуса. 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 источников тепла и влаги. Для снижения риска поражения электрическим током не допускайте попадания влаги в прибор или на вилку питания.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПОДГОТОВКЕ И ОБРАБОТКЕ ПРОДУКТОВ

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

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.

ЧИСТКА И УХОД

Перед чисткой прибора отключите его от сети электропитания и дайте полностью остыть.

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

Аккуратно очищайте корпус устройства мягкой влажной тканью.

Съемные уровни мойте в теплой воде с применением нейтрального моющего средства. Для того чтобы удалить засохшие продукты и соки с поверхности уровней, рекомендуется предварительно замочить их в теплой мыльной воде.

Не используйте чистящие щетки и насадки с абразивной, грубой поверхностью.

После чистки электросушилку необходимо тщательно просушить.

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