GARLYN

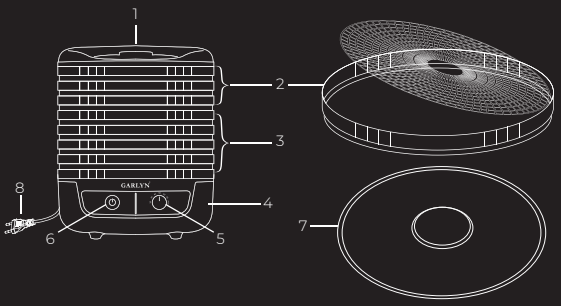
Сушилка для овощей и фруктов электрическая D-08

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.
- ▲ Использование прибора возможно только в закрытых помещениях. Запрещено устанавливать изделие на открытом воздухе и в местах возникновения сквозняков.

Устройство прибора

1. Крышка сушилки
2. Съемные разборные уровни
3. Съемные неразборные уровни
4. Корпус
5. Поворотный регулятор температуры
6. Кнопка ВКЛ/ВЫКЛ
7. Поддон для пастилы
8. Электрошнур



ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ

1. Соберите электросушилку на устойчивой, ровной поверхности.

Расстояние между уровнями должно быть максимальным. Для равномерной циркуляции воздуха в камере прибора всегда устанавливайте минимум 3 съемных уровня, даже если они пустые.

2. Поместите сверху крышку.

- При первом включении установите все уровни. Затем поверните регулятор температуры на 60 °С минимум на 30 минут без помещения внутрь каких-либо продуктов для сушения. Появившиеся при этом посторонние запахи являются нормой.
- После окончания первого включения ополосните все съемные части водой и высушите их. Данная процедура необходима только один раз.
- Не кладите слишком много продуктов на поддоны, всегда оставляйте промежуток в 5-10 мм между кусочками для равномерной циркуляции воздуха.
- Для равномерного просушивания продуктов периодически меняйте уровни между собой, а также перемешивайте продукты.

STOP *ЗАПРЕЩЕНО накрывать прибор во время эксплуатации!*

ПОРЯДОК РАБОТЫ

3. Разложите заранее подготовленные продукты на съемные уровни, установите уровни на основание.

Внимание! Будьте осторожны при выкладывании продуктов. Избегайте попадания частичек пищи на диск нагревательного элемента – это может привести к риску перегрева и возгорания.

4. Закройте электросушилку крышкой и не снимайте ее в течение всего времени работы.
5. Подключите прибор к электросети. Нажмите кнопку «ВКЛ/ВЫКЛ», загорится световой индикатор.
6. Установите необходимую температуру сушки с помощью поворотного регулятора температуры. Время нагревания прибора до заданной температуры составляет 20-30 минут. Сушите продукты в соответствии с «Рекомендациями по подготовке и обработке продуктов», приведенными ниже.

Не используйте прибор более 40 часов за одно включение. По истечении 40 часов нажмите на кнопку выключения и отключите прибор от электросети. Подождите два часа перед повторным включением.

7. После завершения работы поверните регулятор температуры до минимальной отметки и выключите электросушилку повторным нажатием на кнопку «ВКЛ/ВЫКЛ».

ВНИМАНИЕ! Во время работы съемные уровни нагреваются. Используйте прихватки или полотенца, чтобы избежать риска получения ожогов.

8. Подождите, пока устройство остынет, прежде чем извлекать продукты из съемных уровней.

GARLYN

Сушилка для овощей и фруктов электрическая D-08

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПОДГОТОВКЕ И ОБРАБОТКЕ ПРОДУКТОВ

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

ЧИСТКА И УХОД

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

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.

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.

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