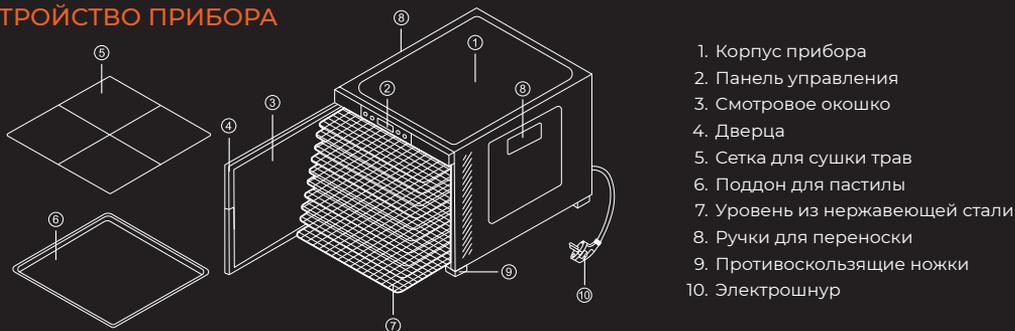


ОСНОВНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- ▲ Не используйте включенный прибор вблизи газовых плит/баллонов.
- ▲ Пользуйтесь прибором исключительно сухими руками.
- ▲ Использование прибора возможно только в закрытых помещениях. Запрещено устанавливать изделие на открытом воздухе и в местах возникновения сквозняков.

УСТРОЙСТВО ПРИБОРА



1. Корпус прибора
2. Панель управления
3. Смотровое окошко
4. Дверца
5. Сетка для сушки трав
6. Поддон для пастилы
7. Уровень из нержавеющей стали
8. Ручки для переноски
9. Противоскользющие ножки
10. Электрошнур

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ

Включите прибор минимум на 30 минут без помещения внутрь каких-либо продуктов для сушения. Во время первого включения наличие посторонних запахов, возникших во время работы прибора, является нормой. После этого ополосните все съемные части водой и высушите их. Данная процедура необходима только после первого включения. В процессе сушки периодически вынимайте уровни и перемешивайте продукты, чтобы не допустить их налипания. Для равномерного высушивания продуктов ближе к концу сушки поверните уровни. Влажные и сочные продукты размещайте на нижних уровнях.

i Во время сушения продуктов дверца устройства должна быть закрыта.

STOP ЗАПРЕЩЕНО накрывать прибор во время эксплуатации!

ПОРЯДОК РАБОТЫ

1. Поместите чистые нарезанные продукты на уровни, не перегружая их. Закройте дверцу.
2. Подключите прибор к электросети. Прозвучит один звуковой сигнал, кнопка начнет мигать.
3. Установка времени (0:30-24:00). Нажмите кнопку , на дисплее замигает значение времени (если начнет мигать температура, нажмите на кнопку еще раз). Далее нажмите на кнопку «+» или «-», чтобы выставить необходимое время. Шаг изменения времени – 30 минут. Нажмите и удерживайте кнопку «+» или «-» для быстрого изменения времени.
4. Установка температуры (35-75 °C). Снова нажмите кнопку , на дисплее замигает значение температуры (если начнет мигать время, нажмите на кнопку еще раз). Далее нажмите на кнопку «+» или «-», чтобы выставить необходимую температуру. Шаг изменения температуры – 5 °C. Нажмите и удерживайте кнопку «+» или «-» для быстрого изменения температуры.
- i** При желании Вы можете в любой момент изменить время и температуру, нажав кнопку . Устанавливайте более низкую температуру для сушки тонких/маленьких продуктов, а также для меньшего заполнения уровней. Устанавливайте более высокую температуру для сушки крупных продуктов, а также для большего заполнения уровней.
5. После установки времени и температуры в течение одной минуты нажмите на кнопку , сушилка начнет нагрев. Все кнопки будут гореть, температура и время – циклически отображаться на дисплее каждые 10 секунд. При повторном нажатии кнопки прибор прекратит работу и через одну минуту перейдет в режим ожидания.
6. По окончании сушки на дисплее появится надпись End и нагрев выключится. Кнопка будет мигать. Прибор подаст 5 звуковых сигналов, вентилятор продолжит работать в течение 10 секунд, после чего остановится.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПОДГОТОВКЕ И ОБРАБОТКЕ ПРОДУКТОВ

Продукт	Вес чистого продукта	Подготовка	Время сушки, ч	Температура, °C
Абрикосы	~ 500 г	Извлечь косточку и нарезать дольками по 20 мм	8,5	75
Ананасы (свежие)	~ 1400 г	Очистить, нарезать кольцами по 10 мм	9,5	75
Бананы	~ 500 г	Снять кожуру, нарезать кружочками толщиной 2-5 мм	6 ч – сушка 9 ч – чипсы	75
Вишня (замороженная)	~ 300 г	Сушить на поддоне для пастилы (вишня слишком сочная)	10,5	75
Груши	~ 500 г	Очистить от кожуры, удалить сердцевину, нарезать дольками толщиной 10 мм	9	75
Клюква	~ 500 г	Сушить целиком	5-24	75
Персики	~ 800 г	Удалить косточку, нарезать полукольцами толщиной 8-10 мм	7	75
Яблоки	~ 800 г	Очистить от кожуры, удалить сердцевину, нарезать дольками 3-10 мм	8 ч – сушка 11 ч – чипсы	75
Баклажаны	~ 600 г	Нарезать кружочками толщиной 5-7 мм	6	75
Морковь	~ 400 г	Тщательно очистить, нарезать кружочками или слайсами толщиной 3-5 мм	5,5	75
Болгарский перец	~ 500 г	Извлечь сердцевину, нарезать полосками шириной 20 мм	10,5	75
Грибы	~ 300 г	Тонко нарезать примерно по 7 мм. Мелкие грибы можно сушить целиком	6	75
Клубника	~ 300 г	Нарезать примерно по 6 мм	8	75
Мясо	~ 1000 г	Нарезать слайсами по 5-8 мм	7-11 ч – вяленое мясо	75
Рыба	~ 300 г	Филе красной рыбы, форель слабосоленую нарезать кусочками примерно по 10 мм	14	75
Йогурт	~ 150 мл / одна баночка	Смешанные молоко с закваской разлейте по баночкам (в комплект не входят) и поставьте в сушилку	6-12	40
Зелень	~ 200 г	Промыть, обсушить в бумажном полотенце, нарезать по 5-20 мм	4-5	40

I 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!

i Металлические уровни, поддоны и сетки для трав можно мыть 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.

i 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)