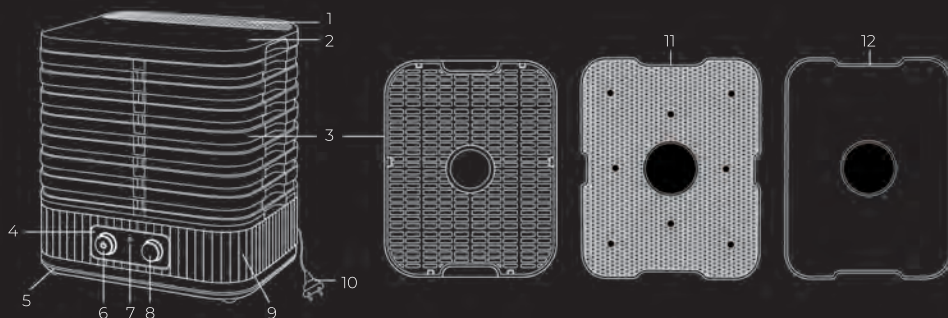


УСТРОЙСТВО ПРИБОРА



- | | |
|-----------------------------|---|
| 1. Вентиляционные отверстия | 7. Индикатор работы |
| 2. Верхняя крышка | 8. Регулятор температуры сушки (35-70 °C) |
| 3. Съемные уровни | 9. Корпус прибора |
| 4. Панель управления | 10. Электрошнур |
| 5. Нескользящие ножки | 11. Сетка для сушки трав |
| 6. Кнопка включения | 12. Поддон для пастилы |

ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ

Соберите электросушилку на устойчивой, ровной поверхности. Установите регулятор температуры на 60 °C и включите сушилку на 1 час без помещения внутрь каких-либо продуктов для сушения. В это время наличие посторонних запахов, возникающих в ходе работы прибора, является нормой. Данную процедуру необходимо провести только один раз. Ополосните все съемные части водой и высушите их.

Чтобы циркуляция воздуха в камере была равномерной, рекомендуется устанавливать минимум 3 съемных уровня, даже если часть из них остаются пустыми. В этом случае уровни с продуктами необходимо разместить посередине. В процессе сушки периодически вынимайте уровни и перемешивайте продукты, чтобы не допустить их налипания. Также меняйте уровни местами каждые 2-3 часа.

Всегда оставляйте промежуток в 5-10 мм между кусочками для равномерной циркуляции воздуха. Если Вы не используете поддон, просто поместите его в самый низ сушилки – он будет выполнять функции поддона для крошек.

STOP ЗАПРЕЩЕНО накрывать прибор во время эксплуатации!
 Время непрерывного использования не должно превышать 72 часа. Подождите два часа перед повторным включением устройства.

ПОРЯДОК РАБОТЫ

1. Равномерно разложите заранее подготовленные продукты на съемные уровни.
2. Установите необходимое количество съемных уровней на основание.

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

3. Закройте электросушилку крышкой и не снимайте ее в течение всего времени работы.
4. Подключите сушилку к электросети. Нажмите кнопку , индикатор загорится оранжевым цветом, вентилятор начнет работать.
5. Установите необходимую температуру сушки с помощью поворотного регулятора температуры, переведя его в соответствующее положение.
6. Сушите продукты в соответствии с разделом «Рекомендации по подготовке и обработке продуктов», приведенным ниже. Температура при работе прибора должна быть самая высокая для равномерного высушивания продуктов.
7. После завершения работы поверните регулятор температуры до минимальной отметки (против часовой стрелки) и выключите электросушилку повторным нажатием на кнопку , выньте вилку из розетки.

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

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

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПОДГОТОВКЕ И ОБРАБОТКЕ ПРОДУКТОВ

Продукт	Вес чистого продукта	Подготовка	Время сушки, ч	Температура, °C
Абрикосы	~ 500 г	Извлечь косточку и нарезать дольками шириной 20 мм	8,5	70
Ананасы (свежие)	~ 1400 г	Очистить, нарезать кольцами шириной 10 мм	9,5	70
Бананы	~ 500 г	Снять кожуру, нарезать кружочками толщиной 2-5 мм	7	70
Вишня (замороженная)	~ 300 г	Сушить на поддоне для пастилы (вишня слишком сочная)	10,5	70
Груши	~ 500 г	Очистить от кожуры, удалить сердцевину, нарезать дольками толщиной 10 мм	9	70
Клюква	~ 500 г	Сушить целиком	5-24	70
Персики	~ 800 г	Удалить косточку, нарезать полукольцами толщиной 8-10 мм	7	70
Яблоки	~ 800 г	Очистить от кожуры, удалить сердцевину, нарезать дольками 3-10 мм	7 ч – сушка 10 ч – чипсы	70
Баклажаны	~ 600 г	Нарезать кружочками толщиной 5-7 мм	6	70
Морковь	~ 400 г	Тщательно очистить, нарезать кружочками или слайсами толщиной 3-5 мм	5,5	70
Перец болгарский	~ 500 г	Извлечь сердцевину, нарезать полосками шириной 20 мм	10,5	70
Грибы	~ 300 г	Тонко нарезать примерно по 7 мм. Мелкие грибы можно сушить целиком	6	70
Клубника	~ 300 г	Нарезать примерно по 6 мм	8	70
Мясо	~ 1000 г	Нарезать слайсами по 5-8 мм	7-11 ч – вяленое мясо	70
Рыба	~ 300 г	Филе красной рыбы, форель слабосоленую нарезать кусочками примерно по 11 мм	14	70
Зелень	~ 200 г	Промыть, обсушить в бумажном полотенце, нарезать по 5-20 мм	4-5	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.

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: 8-800-555-95-31