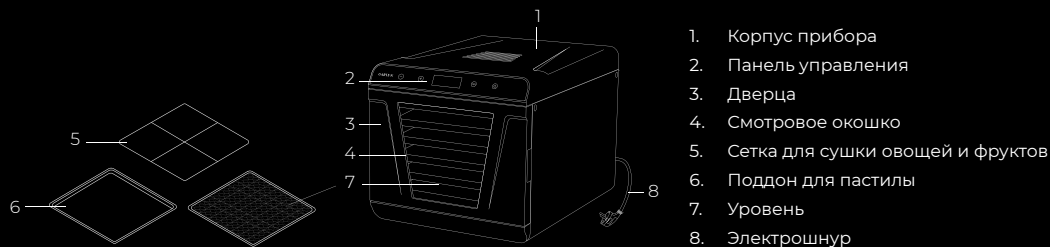
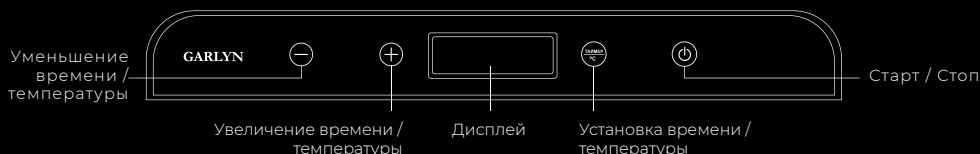


### УСТРОЙСТВО ПРИБОРА



### 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.

**i** Во время сушки продуктов дверца устройства должна быть закрыта.

**STOP** 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 «-».
- i** 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. Подсветка при этом будет гореть постоянно.
  - 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 «Н», а отсчет времени идет.
5. Завершение. По окончании обратного отсчета прозвучит 5-кратный звуковой сигнал.

### 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.

**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 (доб. 2)