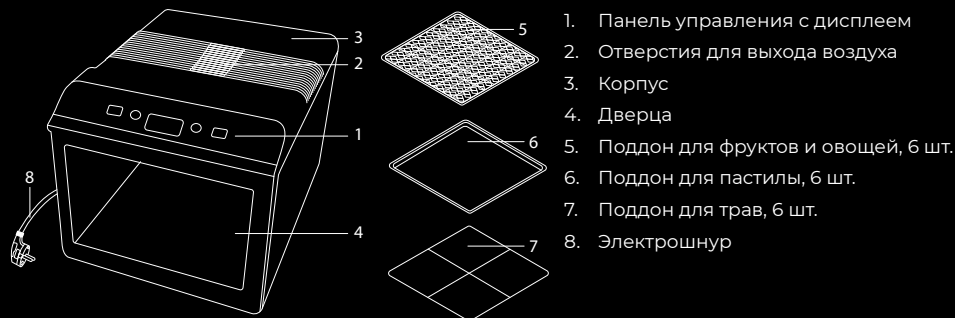


ОСНОВНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

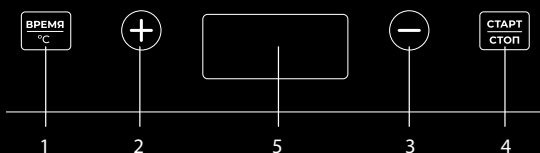
- ▲ Никогда не закрывайте вентиляционные отверстия прибора. Не накрывайте работающий прибор тканью. Температура корпуса устройства может быть **ОЧЕНЬ ВЫСОКОЙ** при эксплуатации.
- ▲ Устройство всегда должно находиться на ровной, чистой и сухой поверхности, вдали от источников тепла и влаги. Не допускайте попадания влаги в прибор или на вилку электрошнура.
- ▲ Использование прибора возможно только в закрытых помещениях. Запрещено устанавливать изделие на открытом воздухе и в местах возникновения сквозняков.

УСТРОЙСТВО ПРИБОРА



1. Панель управления с дисплеем
2. Отверстия для выхода воздуха
3. Корпус
4. Дверца
5. Поддон для фруктов и овощей, 6 шт.
6. Поддон для пастилы, 6 шт.
7. Поддон для трав, 6 шт.
8. Электрошнур

Панель управления с дисплеем



1. Кнопка **ВРЕМЯ/°C** – переход к настройке времени и температуры сушки
2. Кнопка **+** – увеличение настраиваемого параметра
3. Кнопка **–** – уменьшение настраиваемого параметра
4. Кнопка **СТАРТ/СТОП** – запускает/останавливает работу прибора
5. Дисплей

ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ

Установите прибор на устойчивой ровной поверхности. При первом включении не помещайте внутрь какие-либо продукты для сушения. Закройте дверцу, подключите прибор к электросети. Затем нажмите кнопку **СТАРТ/СТОП**. Через несколько секунд начнется процесс сушки. Подождите минимум 30 минут. В это время наличие посторонних запахов, возникающих в ходе работы прибора, является нормой. Затем подождите, пока прибор остынет, ополосните все съемные части водой и просушите их. Данную процедуру необходимо провести только один раз.

STOP ЗАПРЕЩЕНО накрывать прибор во время эксплуатации!

ПОРЯДОК РАБОТЫ

1. Подготовьте и нарежьте продукты. Разложите их ровным слоем на поддонах, следите за тем, чтобы продукты не касались друг друга.

STOP Не помещайте слишком много продукта на поддоны для пастилы.

2. Установите поддоны с продуктами/травками в прибор. Для равномерного просушивания в процессе сушки можно разворачивать поддоны и менять их между собой местами, а также перемешивать сами продукты.
3. Закройте электросушилку, подключите прибор к электросети. Нажмите кнопку **СТАРТ/СТОП**. Через несколько секунд начнется процесс сушки.
4. Если Вас не устраивают параметры по умолчанию, нажимайте на кнопку **ВРЕМЯ/°C**, чтобы перейти к настройкам времени и температуры сушки, и с помощью кнопок **+/–** настраивайте эти параметры в диапазоне от 1 до 72 часов (время) и 30-70 °C с шагом 5 °C (температура). Не нажимайте на кнопки панели управления в течение нескольких секунд, значения параметров сохранятся автоматически.
5. Вы можете прервать процесс сушки в любой момент, нажав кнопку **СТАРТ/СТОП**.
6. По завершении процесса сушки прибор издаст звуковой сигнал.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПОДГОТОВКЕ И ОБРАБОТКЕ ПРОДУКТОВ

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

Комплексная защита элементов M-Pro

По истечении 72 часов прибор отключится автоматически. Подождите два часа перед тем, как включить устройство повторно. Тем не менее, не рекомендуется слишком часто использовать максимальное время работы, старайтесь включать процесс сушки на меньшие временные интервалы.



ЧИСТКА И УХОД

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

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.

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