

GARLYN

Сушилка для овощей и фруктов
электрическая D-09



РУКОВОДСТВО
ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ



Поздравляем с покупкой новой сушилки для овощей и фруктов GARLYN D-09!

Благодарим Вас за выбор продукции торговой марки GARLYN. Наши изделия разработаны в соответствии с высокими требованиями качества, функциональности и дизайна.

Перед установкой внимательно изучите данное руководство. Производитель не несет ответственность за какие-либо травмы или ущерб, возникшие вследствие неправильной установки или эксплуатации. Сохраните руководство для дальнейшего использования.

Правильная эксплуатация устройства значительно продлит срок его службы.

Узнать больше о компании GARLYN можно на сайте .

Здесь вы сможете заказать бытовую технику GARLYN и оригинальные аксессуары к ней, получить консультацию наших специалистов, а также найти адреса фирменных магазинов GARLYN.

Отдел заботы о клиентах GARLYN: 8-800-555-95-31 (звонок по России бесплатный).

СОДЕРЖАНИЕ

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ	2
ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА	5
Панель управления	6
ОСОБЕННОСТИ СУШИЛКИ ДЛЯ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ	6
НАЧАЛО РАБОТЫ	7
Сборка прибора	7
ПОРЯДОК РАБОТЫ	8
ЗАМЕТКИ ДЛЯ ЛУЧШЕГО РЕЗУЛЬТАТА	10
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПОДГОТОВКЕ И ОБРАБОТКЕ ПРОДУКТОВ	11
ХРАНЕНИЕ ГОТОВОГО ПРОДУКТА	15
ЧИСТКА И УХОД	16
Хранение и транспортировка	17
УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	18
ОТДЕЛ ЗАБОТЫ О КЛИЕНТАХ GARLYN	19
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	20
КОМПЛЕКТАЦИЯ	20
УСЛОВИЯ УТИЛИЗАЦИИ	21



Ваша безопасность очень важна для нас. Пожалуйста, прочитайте руководство пользователя перед началом использования прибора.

При работе с устройством будьте внимательны, осторожны и благоразумны. Описанные меры предосторожности и порядок действий не охватывают все возможные ситуации при его эксплуатации. Используйте прибор исключительно по прямому назначению. Любое действие, не соответствующее инструкциям, может привести к повреждению изделия или возникновению возможных травм или несчастных случаев.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

▲ Данный товар является сложнотехническим устройством.

▲ Производитель не несет ответственности за повреждения/ущерб, вызванные несоблюдением требований по технике безопасности и правил эксплуатации прибора.

▲ Прибор был разработан для бытового использования исключительно в домашних условиях, а также условиях, приближенных к домашним: кухни для персонала в магазинах, офисах и иных рабочих местах; в гостиницах, отелях и других жилых помещениях. Используйте его только по назначению. Любое неце-

левое использование изделия станет нарушением условий надлежащей эксплуатации. В этом случае производитель не несет ответственности за возможные последствия.

▲ В случае передачи устройства третьему лицу данное руководство также должно быть передано.

ОСТОРОЖНО

▲ Не ремонтируйте и не заменяйте никакие из частей устройства самостоятельно. Не эксплуатируйте прибор с поврежденным шнуром или вилкой, а также после сбоя в работе, падения или повреждения любым способом. Случайное повреждение прибора может привести к неисправностям, не соответствующим условиям гарантии, а также к поражению электротоком. Все процедуры, кроме рекомендованных в настоящем руководстве, должны выполняться исключительно квалифицированными специалистами авторизованного сервис-центра.

▲ Не используйте неоригинальные запчасти и аксессуары. Используйте только комплектные оригинальные аксессуары. В противном случае возможны травмы, поражение электротоком или возгорание.

▲ Перед подключением устройства к электрической сети проверьте, совпадает ли ее напряжение с напряжением адаптера прибора.

▲ Используйте удлинитель, рассчитанный на потребляемую мощность прибора, – в противном случае возможно короткое замыкание или возгорание кабеля.

▲ Не протягивайте кабель электропитания в дверных проемах или вблизи источников тепла. Следите за тем, чтобы он не соприкасался с острыми и/или горячими предметами, не ставьте на него тяжелые предметы. Износ кабеля может привести к короткому замыканию и поражению электрическим током.

▲ Устройство всегда должно находиться на ровной чистой сухой поверхности, вдали от источников тепла и влаги. Для снижения риска поражения электрическим током не допускайте попадания влаги в прибор или на вилку питания.

▲ Регулярно проверяйте устройство и провод питания на наличие повреждений. При условии наличия повреждений на проводе питания или приборе, а также, если возникла какая-либо неисправность после падения устройства или его повреждения каким-либо иным способом – не используйте прибор.

ВНИМАНИЕ

▲ Не погружайте устройство и провод питания в воду — оно может быть повреждено в результате короткого замыкания. Пользуйтесь прибором исключительно сухими руками. В случае падения прибора в воду немедленно отключите подачу питания в электрическую розетку, затем выньте вилку провода питания прибора из розетки. Ни в коем случае не опускайте руки в воду — это может привести к поражению электрическим током.

▲ Не используйте прибор на открытом воздухе и в помещениях с повышенной влажностью, например, в ванной комнате. Попадание влаги внутрь корпуса устройства может привести к его серьезным повреждениям.

▲ Никакие из частей прибора не предназначены для мытья в посудомоечной машине, если не указано обратное.

▲ После попадания воды в прибор он должен быть проверен квалифицированным специалистом.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

▲ Не оставляйте устройство без присмотра во время использования.

▲ Перед началом использования убедитесь, что прибор размещен на плоской устойчивой поверхности и исключен риск падения. Также, что выбранное место для расположения с легкостью выдержит вес прибора и продуктов во время работы.

▲ Никогда не закрывайте входные и выходные 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.

▲ Не используйте прибор более 24 часов за одно включение. По истечении 24 часов нажмите на кнопку выключения и отключите прибор от электросети. Подождите два часа перед тем как включить устройство повторно.

▲ Не вставляйте и не садитесь на прибор, не устанавливайте на него посторонние предметы.

▲ Переносите прибор, удерживая его двумя руками за основание корпуса.

▲ Всегда отключайте прибор от электросети, если он не используется в течение длительного времени.

▲ Упаковочный материал (пенопласт, пленка и прочее) может быть опасен для детей. Утилизируйте его

в соответствии с местными правилами или храните в недоступном для детей месте.

▲ Данный прибор могут использовать дети в возрасте от 8 лет и старше, лица с ограниченными физическими и сенсорными способностями, а также с нарушениями душевного здоровья, или люди с недостатком опыта и знаний при условии, если они находятся под постоянным присмотром лица, ответственного за их жизнь, здоровье и благополучие, или если им провели полноценный инструктаж о безопасном использовании устройства с полным пониманием возможных опасностей.



В случае обнаружения каких-либо неполадок немедленно прекратите использование устройства.

ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

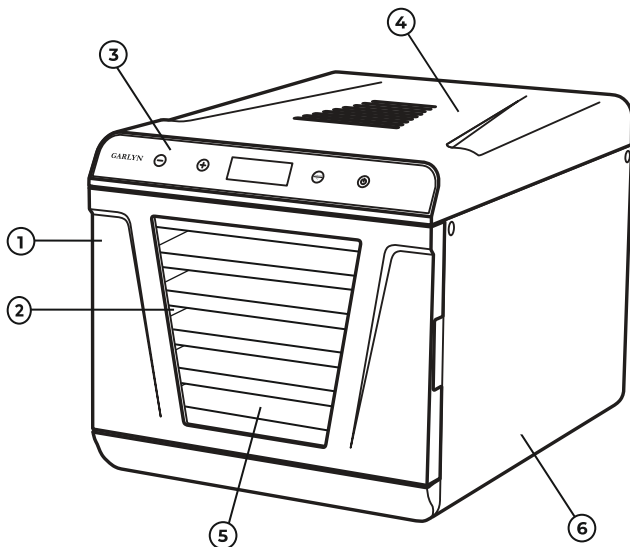
1. Дверца
2. Смотровое окошко
3. Панель управления
4. Корпус
5. Уровни
6. Боковая панель

Сетка для сушки трав

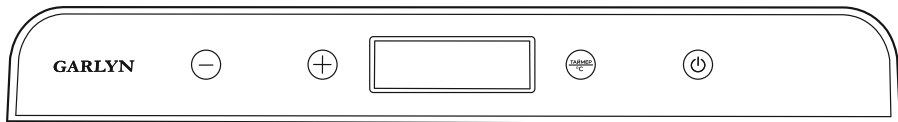
Вы можете использовать сетку для мелких продуктов, например, для зелени или ягод. А также для вязких фруктов и овощей, таких как бананы или помидоры.

Поддон для пастилы



Вы сможете делать вкуснейшую пастилу прямо у себя дома. Если Вы не используете поддон для пастилы, просто поместите поддон в самый низ сушилки, в таком случае поддон будет выполнять функции поддона для крошек.



ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. Кнопка «-» — уменьшение времени/температуры.
2. Кнопка «+» — увеличение времени/температуры.

3. Кнопка  — установка времени/температуры.
4. Кнопка  — кнопка «Старт/Стоп».

ОСОБЕННОСТИ СУШИЛКИ ДЛЯ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ

Дегидратор оснащен автоматическим вентилятором, с помощью чего теплый воздух циркулирует внутри прибора, равномерно высушивая продукты. Сушеные фрукты и овощи сохраняют почти всю пищевую ценность и вкус продукта.

- Ваш идеальный выбор, чтобы сохранить фрукты, овощи, мясо, рыбу, хлеб, зелень и многое другое;
- 6 уровней, каждый размером 300 x 320 мм. Каждый уровень вмещает до 0,5 кг продукта;
- если вы хотите высушить более крупные куски продукта, вы можете убрать один из уровней, чтобы увеличить пространство между ними;

- уровни очень легко мыть;
- поддон для пастилы может использоваться как поддон для крошек, если поместить его вниз сушилки;
- во время сушения продуктов дверца прибора должна быть закрыта;
- через смотровое окошко на дверце устройства в любое время вы сможете наблюдать за степенью сушения продуктов в данный момент.

НАЧАЛО РАБОТЫ

Достаньте прибор и комплектующие из коробки. Удалите все транспортировочные материалы и наклейки.



Необходимо выдержать устройство 3 часа при комнатной температуре перед использованием, если устройство подвергалось низким температурам при транспортировке.

Перед использованием прибора в первый раз протрите все части сушилки. Очистите все поддоны, стенки, заслонки и дверцу слегка влажной салфеткой. При необходимости используйте моющее средство.



ЗАПРЕЩАЕТСЯ помещать двигатель прибора в воду и в иные жидкости или допускать попадание воды в него!



ВНИМАНИЕ!

Включите сушилку для овощей и фруктов минимум на 30 минут без помещения внутрь каких-либо продуктов для сушения в течение этого периода. Во время первого включения наличие легких запахов дыма и иных запахов возникших во время работы прибора — является нормой. Пожалуйста, убедитесь, что прибор обеспечен достаточной вентиляцией. После окончания первого включения ополосните все съёмные части водой и высушите их. Данная процедура необходима только после первого включения.



Чтобы циркуляция воздуха в камере прибора была равномерной, всегда устанавливайте все уровни, даже если некоторые из них пустуют. В этом случае уровни с продуктами необходимо разместить посередине. 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.



Горячий воздух при работе сушилки подается из задней части камеры в переднюю, поэтому продукты, размещенные со стороны нагревательного элемента, могут сохнуть быстрее, чем со стороны смотрового окошка. Для равномерного высушивания продуктов ближе к концу сушки переверните уровень. Влажные и сочные продукты размещайте на нижних уровнях.

Сборка прибора

Убедитесь, что сушилка для овощей и фруктов стоит на устойчивой, ровной поверхности. Поместите внутрь прибора уровни и подключите провод питания к электричеству. Изделие готово к работе.


ПОРЯДОК РАБОТЫ

1. Поместите чистые продукты на уровни, не перегружая их. Не кладите фрукты и овощи друг на друга. Закройте дверцу.



2. Подключите сушилку для овощей и фруктов к электросети. После включения вы услышите звуковой сигнал, через 3 секунды прибор перейдет в режим ожидания.


3. Настройка температуры (35-70 °С)


Нажмите на кнопку , температура на экране начнет мигать (если начнет мигать время, пожалуйста, нажмите на кнопку  еще раз). Далее нажмите на кнопку «+» или «-», чтобы выставить необходимую температуру.

 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.

4. Установка таймера (1 - 24 часа)

Нажмите на кнопку , время на экране начнет мигать (если начнет мигать температура, нажмите на кнопку  еще раз. Нажмите на кнопку «+» или «-», чтобы выставить необходимое время.

5. После завершения настройки прибора нажмите на кнопку  и прибор начнет работать.

Если вы не нажмете на кнопку  после установки таймера и температуры, через 5 секунд сушилка для овощей и фруктов вернется к последнему настроенному режиму и подсветка кнопок «+» и «-» погаснет.





Если Вам не хватает времени высушить необходимые продукты в течение одного дня, Вы можете высушить их на следующий день. В таком случае, Вам необходимо вынуть продукты и сложить их на хранение в контейнер или пакет.





СОВЕТ:

Режим ожидания на экране отображается в виде символов «000 00».

Режим по умолчанию: 70 °С/10 часов.

- Нажмите кнопку , после нажмите на кнопку , прибор начнет работу в режиме по умолчанию 10 часов при установленной температуре в 70 °С. ЕСЛИ В РЕЖИМЕ ПО УМОЛЧАНИЮ В ТЕЧЕНИЕ МИНУТЫ НЕ ПРОИЗВОДИТСЯ НИКАКИХ ОПЕРАЦИЙ, ПРИБОР ПЕРЕХОДИТ В РЕЖИМ ОЖИДАНИЯ;
- Вы можете настроить температуру для сушения в диапазоне от 35 до 75 °С, с шагом в 5 °С;

- 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 сможете изменить температуру и время, используя кнопку , «+» или «-»;
- в любой момент вы сможете остановить работу прибора, нажав на кнопку . Сушилка для овощей и фруктов остановит работу и перейдет в режим ожидания, вентилятор продолжит работу в течение еще 10 секунд;
- когда устройство находится в работе, на экране будет мигать буква «Н», отсчет времени идет в обратном порядке. Когда до завершения программы останется менее часа, на экране будет мигать «МИН».

6. Завершение:

По окончании обратного отсчета Вы услышите 5-кратный звуковой сигнал, вентилятор продолжит работу в течение еще 10 секунд, сушилка для овощей и фруктов перейдет в режим ожидания.

ПОДСКАЗКИ:

1. Сушилка оснащена 6 уровнями и системой защиты от перегрева. Двигатель состоит из нагревательных элементов, мотора и термостата.
2. Вентиляционные отверстия в уровнях позволяют обеспечивать циркуляцию воздуха.
3. Используя контролируемую температуру, циркулируемый воздух проходит через каждый уровень, высушивая влагу из продуктов.
4. В зависимости от степени влажности продуктов и влажности воздуха в помещении время, необходимое для сушения продуктов, может меняться. Используйте устройство в сухом, не пыльном, теплом и хорошо вентилируемом помещении. Хорошая вентиляция невероятно важна для корректной работы прибора.
5. Фрукты и овощи, приготовленные в приборе, будут отличаться по вкусу, виду и аромату от тех, что можно купить в магазине. Это обусловлено тем, что во время сушения дома используются исключительно натуральные продукты, а не консерванты и пищевые красители.
6. Записывайте вес продуктов до и после сушения, это может помочь улучшить Ваши методы сушения продуктов в будущем.

ЗАМЕТКИ ДЛЯ ЛУЧШЕГО РЕЗУЛЬТАТА

Время, выделяемое на высушивание продуктов, зависит от множества факторов, в том числе и от:

- толщины продукта и нарезаемых кусочков;
- количества уровней с продуктами;
- объема высушиваемых продуктов;
- влажности помещения, в котором находится устройство;
- ваших предпочтений в степени сушения разных видов продуктов.

МЫ РЕКОМЕНДУЕМ:

- проверять готовность продуктов каждый час;
- убирая высушенные продукты на хранение, подпишите их: вид продукта, вес до сушения, дату;
- необходимо обеспечить корректное хранение продуктов после сушки, чтобы они как можно дольше сохраняли свой вкус, питательные качества и витамины.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПОДГОТОВКЕ И ОБРАБОТКЕ ПРОДУКТОВ

ТИП ПРОДУКТА	ПОДГОТОВКА	ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ СУШКИ, ЧАСЫ
Абрикосы	Извлечь косточку и тонко нарезать	11-23
Ананасы (свежие)	Очистить, нарезать кольцами, кусочками или кубиками	5-30
Бананы	Снять кожуру, нарезать кружочками толщиной 3-5 мм	6-32
Вишня	Допускается сушить целиком, косточку удалять не обязательно. Разделение пополам с удалением косточки существенно сокращает сушку	6-32
Груши	Очистить от кожуры, удалить сердцевину, нарезать ломтиками толщиной 5-8 мм	6-28
Клюква	Сушить целиком	5-24
Персики	Удалить косточку, нарезать ломтиками или дольками толщиной 8-10 мм	8-30
Яблоки	Очистить от кожуры, удалить сердцевину, разделить на две/четыре части или нарезать дольками	3-12
Баклажаны	Нарезать кружочками толщиной 8-10 мм	5-16
Морковь	Тщательно очистить, нарезать кружочками или слайсами толщиной 3-5 мм	6-12
Болгарский перец	Извлечь сердцевину, нарезать полосками или кольцами / полукольцами	3-12
Грибы	Тонко нарезать. Мелкие грибы можно сушить целиком	5-12

ТИП ПРОДУКТА	ТЕМПЕРАТУРА
Йогурт	40°C

Продолжительность сушки, указанная в данной таблице, является приблизительной. Реальное время сушки зависит от консистенции загружаемых продуктов, их размеров, плотности, сочности, а также от температуры внутри камеры прибора.

ПОДГОТОВКА И ПРИГОТОВЛЕНИЕ МЯСА И РЫБЫ

Вяленое мясо и рыба — отличная самостоятельная закуска, а также важный ингредиент для множества первых и вторых блюд. С помощью электросушилки GARLYN Вы без труда приготовите отличное вяленое мясо или вяленую рыбу, не выходя из дома!

Не забывайте о правильной предварительной подготовке ингредиентов и соблюдайте, пожалуйста, данные ниже рекомендации для отличного результата при каждом приготовлении.

Подготовка и приготовление вяленого мяса

- Постное мясо (нежирную говядину или птицу) нарежьте небольшими кусочками поперек волокон;
- получившиеся кусочки поместите в маринад на 2-3 часа, а затем извлеките их и удалите излишки маринада с поверхности ломтиков;

- разложите замаринованные ломтики на секции электросушилки;
- сушить сырое мясо рекомендуется в течение 8-15 часов в зависимости от температуры, размера ломтиков. Готовый продукт (вяленое мясо) рекомендуется хранить в герметичной упаковке при комнатной температуре не более двух недель, в холодильнике — не более трех месяцев.

Подготовка и приготовление вяленой рыбы

Для приготовления используйте только свежую рыбу (не замороженную).

- Подготовьте рыбу, удалив все кости;
- нарежьте рыбу на небольшие ломтики и поместите их в приготовленный раствор соли. Поставьте замоченную рыбу в холодильник на полчаса;

- достаньте ломтики из раствора и тщательно обсушите;
- обваляйте ломтики смесью соли и специй (на 1 кг сырой рыбы — 1 ч. л. соли; специи — по вкусу) и отправьте в холодильник на 5-6 часов;
- выложите ломтики в съемные уровни для сушки и включите прибор;
- сушите (вяльте) рыбу, пока на поверхности ломтиков не перестанет выделяться сок.

Готовый продукт (вяленую рыбу) рекомендуется хранить в герметичной упаковке при комнатной температуре не более двух недель, в холодильнике — не более трех месяцев.

Сушка готового мяса и рыбы:

- отварите мясо или рыбу заранее;
- удалите жирные и жилистые части, оставшееся мясо нарежьте небольшими ломтиками / кубиками;
- поместите ломтики на уровни для сушки. Установите уровни в устройство и сушите до готовности.

Готовый продукт рекомендуется хранить в герметичной упаковке при комнатной температуре не более двух недель, в холодильнике — не более трех месяцев.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЙОГУРТА

Необходимые ингредиенты:

- молоко/сливки/топленое молоко — 1 л;
- закваска для приготовления йогурта (также подойдет закваска для приготовления ряженки или сметаны) — 1 пакетик.

Приготовление:

- основной продукт и закваску нужно смешать в чистой емкости до равномерной консистенции;
- полученную смесь разлейте по порционным баночкам для приготовления йогурта;
- установите баночки на дно прибора либо на первый нижний уровень.

Рекомендованный температурный режим: 40 °С.

Время приготовления: от 6 до 12 часов.

Приготовленный йогурт рекомендуется поместить в холодильник на 3-4 часа.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПАСТИЛЫ

Пастила готовится из плодово-ягодного пюре с различными добавками.

В зависимости от пожеланий и вкуса это могут быть орехи и мед, а также различные травы и т. д. Оптимальный вариант — использовать спелые плоды фруктов, ягод или овощей. Из них рекомендуется сделать пюре однородной консистенции, предварительно очистив от кожуры и крупных семян. Если получившееся пюре имеет слишком жидкую консистенцию — лишнюю жидкость следует слить. Если Вы готовите пастилу из плодов, склонных быстро окисляться, — доведите пюре из этих продуктов до кипения, а затем охладите.

1. Установите поддон для пастилы на дно одного из съемных уровней.

2. Смажьте поверхность поддона растительным маслом.

3. Фруктово-ягодное пюре выложите на поддон и равномерно распределите тонким слоем по всей площади.

4. Сушите пастилу в течение 10-18 часов (в зависимости от толщины слоя пастилы и выбранной температуры сушки). Рекомендуется не переставлять и не передвигать устройство в процессе использования, так как это может привести к попаданию пюре на рабочие элементы.

5. Пастилу в теплом виде снять с лотка и сложить в форме трубочки, а затем обернуть пищевой пленкой и отправить в холодильник. Пастилу можно использовать как самостоятельный десерт в готовом виде, либо восстановить ее с помощью воды в пропорции 1 к 1. Восстановленную пастилу можно использовать как домашний соус, пюре или начинку для домашнего йогурта или выпечки.

ХРАНЕНИЕ ГОТОВОГО ПРОДУКТА

- Убирайте еду на хранение только после того, как она остынет;
- еда может храниться дольше в прохладном, сухом, темном месте;
- по возможности завакумируйте упаковку;
- оптимальная температура для хранения сушеных продуктов 15 °C и ниже;
- избегайте хранения сушеных продуктов в дышащих контейнерах, а также в емкостях, которые имеют слабую герметичность.
- проверьте емкости, в которых хранится высушенный продукт, в течение следующих нескольких недель после сушки продуктов. Если вы обнаружите внутри влагу, повторно осушите контейнер, чтобы еда хранилась дольше;
- GARLYN рекомендует хранить сушеные овощи, фрукты и зелень не более года при условии, если они хранятся в холодильнике / морозильной камере;
- наша команда рекомендует хранить мясо, рыбу и птицу не более трех месяцев в холодильнике и не более года в морозильной камере.

ЧИСТКА И УХОД

После использования отключите сушилку для овощей и фруктов от источника питания и дайте ей остыть перед началом очистки.

Используйте мягкую щетку, чтобы убрать остатки продуктов с уровней. Высушите все части устройства перед тем, как убирать его на хранение.

Корпус сушилки для овощей и фруктов протрите влажной салфеткой. Используйте бумажные полотенца, чтобы убрать какие-либо остатки сока продуктов.

Ни в коем случае не мойте прибор абразивными химическими средствами, чтобы не повредить поверхности.

ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА

- Перед хранением и транспортировкой устройства необходимо тщательно очистить все съемные детали и сам корпус, а также хорошо их просушить.
- Хранение устройства допускается в сухом и хорошо вентилируемом помещении вдали от источников огня, нагревательных приборов и прямых солнечных лучей.
- Храните прибор в чистом и сухом состоянии, в недоступном для детей месте.
- При осуществлении транспортировки и хранения устройства запрещается подвергать его механическим воздействиям извне, так как они могут привести к повреждению устройства, нарушению его конструкции или повреждению внешней упаковки.
- При хранении и транспортировке запрещено допускать попадание воды и иных жидкостей на упаковку устройства или внутрь упаковки.
- Устройство должно быть правильно упаковано и закреплено, чтобы не допустить его самопроизвольного перемещения в процессе транспортировки.
- В процессе доставки устройство не должно подвергаться воздействию внешней среды.
- При проведении погрузочно-разгрузочных работ требуется осторожность.
- Транспортировка должна осуществляться только в крытом транспорте.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

НЕИСПРАВНОСТЬ	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	СПОСОБ РЕШЕНИЯ
Электросушилка не включается	Проблемы с подключением к источнику электропитания	<ol style="list-style-type: none"> 1. Убедитесь, что ваша электросушилка подключена к источнику питания. 2. Убедитесь, что источник питания исправен. 3. Подключите электросушилку к исправному источнику питания
Появился посторонний запах в процессе использования электросушилки	Во время первых запусков возможно появление посторонних запахов	После нескольких использований посторонний запах исчезнет
Процесс сушки слишком длительный	Продукты уложены слишком большими кусками	Продукты необходимо раскладывать по поверхности уровней таким образом, чтобы между ними оставалось свободное пространство для лучшей циркуляции воздуха
	Съемные уровни переполнены чрезмерным количеством продуктов	Ознакомьтесь, пожалуйста, с рекомендациями в разделе «РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПОДГОТОВКЕ И ОБРАБОТКЕ ПРОДУКТОВ»
Продукты просушиваются неравномерно	Продукты измельчены неравномерно, кусочки сильно различаются по размеру	
	В процессе сушки уровни не переворачивали	



Здесь описаны часто встречающиеся проблемы и самые основные методы их решения. Если проблема не описана в этом разделе, обратитесь, пожалуйста, в Отдел заботы о клиентах по телефону 8-800-555-95-31 для дальнейшей консультации по поводу возникшей проблемы и вариантов ее решения. Не разбирайте корпус прибора для диагностики и не осуществляйте ремонт самостоятельно. Это влечет за собой риск получения травм, а также нарушает условия официального гарантийного обслуживания. Более подробная информация о расположении сервисных центров компании-производителя представлена в гарантийном талоне, поставляющемся в комплектации устройства.

ОТДЕЛ ЗАБОТЫ О КЛИЕНТАХ GARLYN

КАК СВЯЗАТЬСЯ

Чтобы получить ответы на все интересующие Вас вопросы, обратитесь в наш отдел заботы о клиентах. Наши специалисты с радостью помогут решить любые возникшие проблемы и ответят на самые неожиданные вопросы. Мы также будем рады Вашим предложениям о том, как еще мы можем улучшить наши товары и сделать их еще более удобными и надежными.

С заботой о Вас!

- Телефон: 8 (800) 555-95-31
- Почта: info@garlyn.ru
- WhatsApp: 8 (981) 100-67-54

График работы: ежедневно с 10 до 20.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Тип товара	сушилка для овощей и фруктов
Товарный знак	Garlyn
Модель	D-09
Напряжение	220-240 В, 50 Гц
Номинальная мощность	500 Вт
Материал корпуса	пластик
Защита от поражения электротоком	класс I
Управление	сенсорное
Материал уровней	пищевой пластик
Материал поддонов для пастилы	пищевой пластик
Материал сеток для сушки трав	пищевой пластик
Размер поддонов	300x320 мм
Высота между поддонами	30 мм
Таймер	1–24 часов, шаг 1 час
Регулировка температуры	35–70 °С, шаг 5 °С
Длина электрошнура	1,5 м
Габариты	450 x 345 x 325 мм
Вес	7,4 кг
Срок службы	3 года

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Сушилка	1 шт.
Уровень	6 шт.
Поддон для пастилы	6 шт.
Сетка для сушки трав	6 шт.
Руководство пользователя	1 шт.
Гарантийный талон	1 шт.



Производитель, постоянно улучшая и совершенствуя свою продукцию, оставляет за собой право вносить конструктивные изменения в спецификацию и дизайн товара, не ухудшающие его качество, без предварительного уведомления об этих изменениях.

УСЛОВИЯ УТИЛИЗАЦИИ



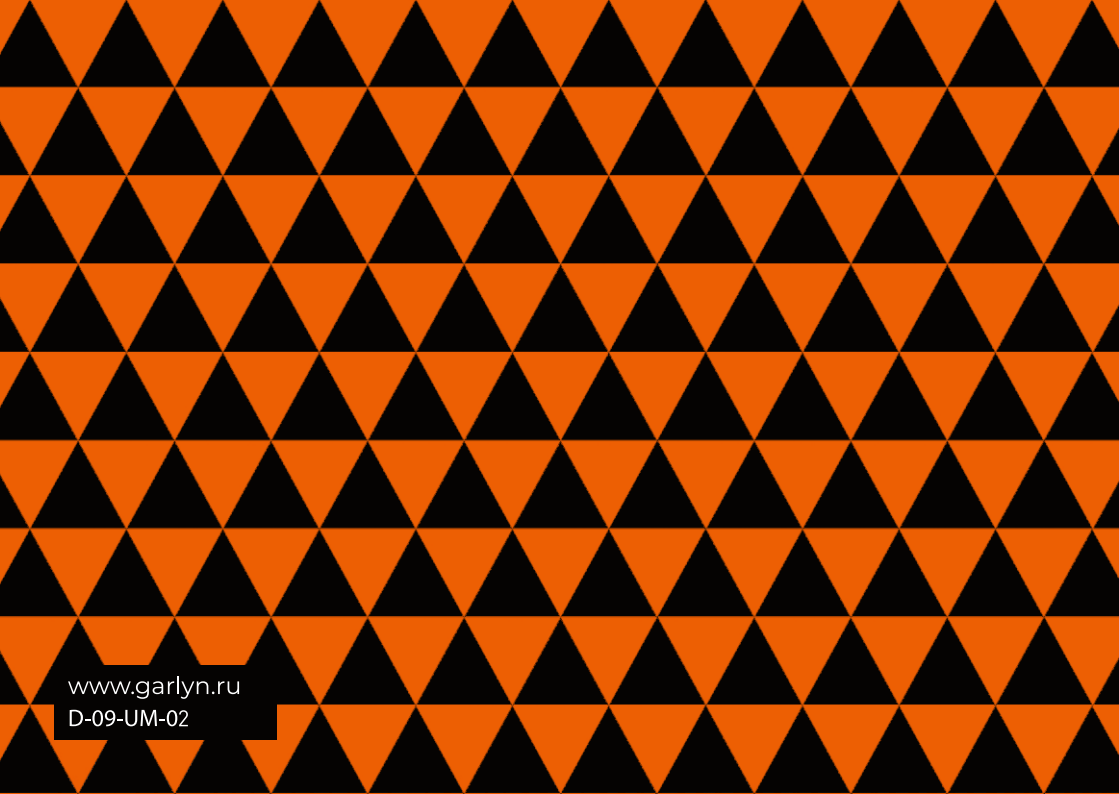
Внимание! В соответствии с экологическим требованиями после окончания срока службы не выбрасывайте прибор вместе с бытовыми отходами. Передайте его в специализированный пункт для дальнейшей утилизации. Этим Вы можете защитить окружающую среду. Отходы, образующиеся при утилизации изделий, подлежат обязательному сбору с последующей утилизацией в установленном порядке и в соответствии с действующими требованиями и нормами отраслевой нормативной документации, в том числе в соответствии с СанПиН 2.1.7.1322-03 «Гигиенические требования к размещению и обезвреживанию отходов производства и потребления».



Товар сертифицирован в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании» и соответствует требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования», Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 020/2011 "Электромагнитная совместимость технических средств", Технического регламента Евразийского экономического союза "Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники" ТР ЕАЭС 037/2016.

Гарантийный срок: 12 месяцев с даты продажи изделия. Дату изготовления Вы можете найти на корпусе устройства.

Спроектировано и разработано компанией Garlyn.
Сделано в Китае.

The background of the entire image is a repeating geometric pattern of triangles. The triangles are arranged in a grid where each row consists of alternating upward-pointing and downward-pointing triangles. The colors are orange and black, creating a high-contrast, tessellated effect.

www.garlyn.ru

D-09-UM-02