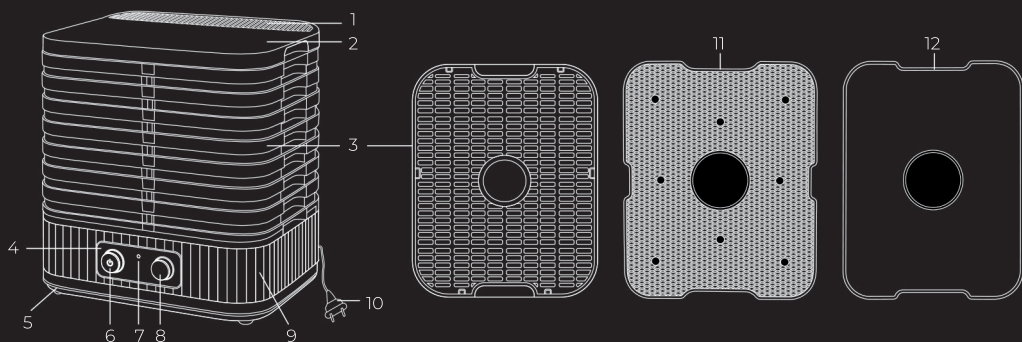


### УСТРОЙСТВО ПРИБОРА



- |                             |   |
|-----------------------------|---|
| 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, возникших 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.

**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, °С
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

**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! 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