

GARLYN

Электрическая сушилка
для овощей и фруктов

D-09



Наведите камеру
телефона на QR-код
и смотрите
видеоинструкцию



РУКОВОДСТВО
ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ



Поздравляем с покупкой новой электрической 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 www.garlyn.ru. 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: 8-800-350-05-03 (доб. 2) (звонок по России бесплатный).

СОДЕРЖАНИЕ

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ.....	4
Устройство прибора	8
Панель управления.....	9
Дополнительные аксессуары.....	9
ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ	10
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	12
Заметки для лучшего результата	14
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПОДГОТОВКЕ И ОБРАБОТКЕ ПРОДУКТОВ.....	15
Подготовка и приготовление мяса и рыбы	17
Приготовление йогурта.....	18
Приготовление пастилы	18
Хранение готового продукта.....	19
ЧИСТКА И УХОД	20
Хранение и транспортировка	20

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	22
ОТДЕЛ ЗАБОТЫ О КЛИЕНТАХ GARLYN.....	23
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	24
КОМПЛЕКТАЦИЯ.....	25
УТИЛИЗАЦИЯ	26



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

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

Используйте прибор с осторожностью и предупреждайте других пользователей о потенциальной опасности.

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.
- ▲ Используйте только комплектные оригинальные аксессуары и материалы, рекомендованные производителем.
- ▲ Перед подключением устройства к электрической сети проверьте, совпадает ли ее напряжение с номинальным напряжением питания прибора.
- ▲ По обязательному требованию защиты от поражения электрическим током подключайте прибор только к розеткам, имеющим заземление. Используя удлинитель, убедитесь, что он также имеет заземление.
- ▲ 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 перекручивался и не перегибался, 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 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.
- ▲ 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.
- ▲ Использование прибора возможно только в закрытых помещениях. Запрещено устанавливать изделие на открытом воздухе и в местах возникновения сквозняков.
- ▲ Никогда не закрывайте входные и выходные вентиляционные отверстия при-

бора, 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.

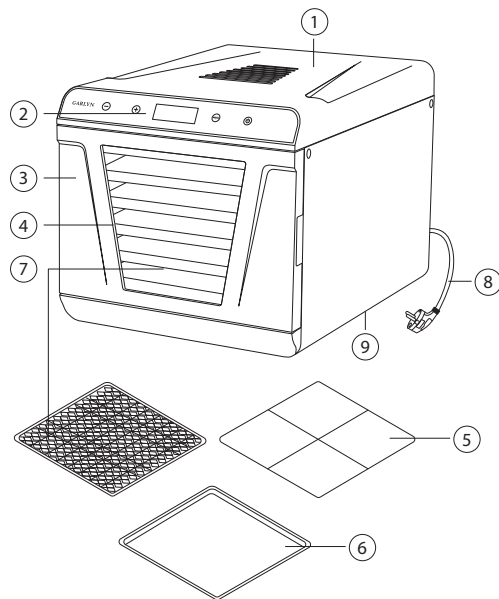
- ▲ Не используйте прибор более 24 часов за одно включение. По истечении 24 часов нажмите на кнопку выключения и отключите прибор от электросети. Подождите два часа перед тем, как включить устройство повторно.
- ▲ Не вставляйте и не садитесь на прибор, не устанавливайте на него посторонние предметы.
- ▲ 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.



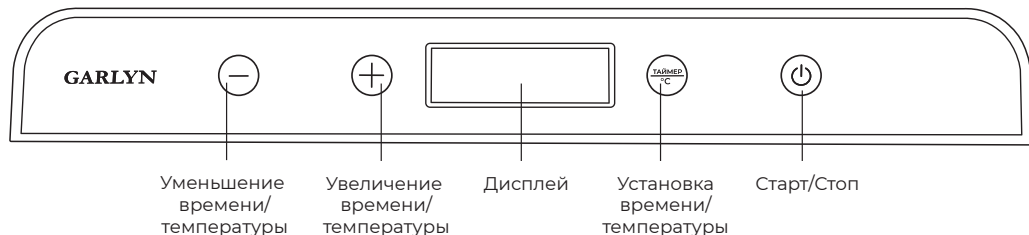
В случае обнаружения каких-либо неполадок немедленно прекратите использование устройства.

УСТРОЙСТВО ПРИБОРА



1. Корпус прибора.
2. Панель управления.
3. Дверца.
4. Смотровое окошко.
5. Сетка для сушки овощей и фруктов. Вы можете использовать сетку для мелких продуктов, например, для зелени или ягод. А также для вязких фруктов и овощей, таких как бананы или помидоры.
6. Поддон для пастилы. Используйте несколько сплошных поддонов для приготовления вкуснейшего домашнего продукта прямо у себя дома. Поместив на них тонким слоем ягодное или фруктовое пюре, через некоторое время Вы получите витаминную пастилу без искусственных консервантов и красителей. Также в этих поддонах можно сушить цветы и травы, превращая их в натуральные ароматные и/или лекарственные добавки.
7. Уровень.
8. Электрошнур.
9. Специальный отсек для хранения электрошнура.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

Оригинальные дополнительные аксессуары приобретаются отдельно на официальном сайте производителя garlyn.ru или в фирменных магазинах GARLYN.

Баночки для приготовления йогурта GARLYN JJ-01



Множество маленьких баночек с молочной закваской легко разместить на разных уровнях сушилки. Установив оптимальную температуру, Вы сможете быстро приготовить домашний йогурт по личному рецепту, без лишнего сахара и усилителей вкуса. Объем баночки 180 мл, есть маркер даты на крышке.

ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ

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



Обязательно сохраните на корпусе все предупреждающие наклейки и этикетку с серийным номером изделия.

Визуально убедитесь в отсутствии механических повреждений прибора.



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

Перед использованием прибора в первый раз протрите все части сушилки влажной салфеткой. При необходимости используйте моющее средство. Тщательно просушите устройство и все уровни.



ЗАПРЕЩЕНО помещать корпус прибора в воду и в иные жидкости или допускать попадание воды в него!

Убедитесь, что прибор стоит на устойчивой, ровной поверхности. Поместите внутрь прибора уровни и

подключите провод питания к электричеству. Изделие готово к работе.

Включите сушилку для овощей и фруктов минимум на 30 минут без помещения внутрь каких-либо продуктов для сушения в течение этого периода, но с уровнями. После этого ополосните все съемные части водой и высушите их. Данная процедура необходима только после первого включения.

При первом запуске прибора в процессе его работы могут появиться посторонний запах и/или дым. Это не является неисправностью, при дальнейшей эксплуатации они исчезнут.



Убедитесь в достаточной вентиляции прибора. Чтобы циркуляция воздуха в камере 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 поверните уровень. Влажные и сочные продукты размещайте на нижних уровнях.



Во время сушки продуктов дверца устройства должна быть закрыта.



ЗАПРЕЩЕНО накрывать прибор во время эксплуатации!

Особенности прибора

- прибор оснащен вентилятором, с помощью которого теплый воздух циркулирует внутри прибора, равномерно высушивая продукты, а также системой защиты от перегрева;
- сушеные фрукты и овощи сохраняют почти всю пищевую ценность и вкус продукта;
- сушилка оснащена 6 уровнями размером 300 × 320 мм со вместимостью до 0,5 кг продукта каждый;
- Для сушки крупных кусков 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;
- через смотровое окошко на дверце устройства в любое время Вы сможете наблюдать за степенью сушения продуктов в данный момент;
- используя контролируемую температуру, циркулируемый воздух проходит через каждый уровень, высушивая влагу из продуктов;
- 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 очень важна для корректной работы прибора;

- 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;
- записывайте вес продуктов до и после сушения, это может помочь улучшить Ваши методы сушения продуктов в будущем.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

1. Поместите чистые продукты на уровни, не перегружая их. Не кладите фрукты и овощи друг на друга, оставляйте промежуток в 5-10 мм между кусочками. 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 °C). Нажмите на кнопку $\frac{\text{ТАЙМЕР}}{^{\circ}\text{C}}$, температура на экране начнет мигать (если начнет мигать время, нажмите на кнопку $\frac{\text{ТАЙМЕР}}{^{\circ}\text{C}}$ 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 при большом заполнении уровней.

4. Установка таймера (1-24 часа). Нажмите на кнопку $\frac{\text{ТАЙМЕР}}{^{\circ}\text{C}}$, время на экране начнет мигать (если начнет мигать температура, нажмите на кнопку

$\frac{\text{ТАЙМЕР}}{^{\circ}\text{C}}$ еще раз. Нажмите на кнопку «+» или «-», чтобы выставить необходимое время.

5. После завершения настройки прибора нажмите на кнопку , 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.



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.



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

Режим по умолчанию: 70 °C / 10 часов.

- Нажмите кнопку $\frac{\text{ТАЙМЕР}}{^{\circ}\text{C}}$, после нажмите на кнопку , прибор начнет работу в режиме по умолчанию 10 часов при установленной температуре в 70 °C.



Если в режиме по умолчанию в течение одной минуты не производится никаких операций, прибор переходит в режим ожидания.

- Вы можете настроить температуру для сушки в диапазоне от 35 до 70 °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 сможете изменить температуру и время, используя кнопку $\frac{\text{ТАЙМЕР}}{^{\circ}\text{C}}$, «+» 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 «MIN».
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.

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;
- убирать высушенные продукты на хранение, подписав их: вид продукта, вес до сушения, дату;
- обеспечить корректное хранение продуктов после сушки, чтобы они как можно дольше сохраняли свой вкус, питательные качества и витамины.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПОДГОТОВКЕ И ОБРАБОТКЕ ПРОДУКТОВ

Продукт	Подготовка	Продолжительность сушки	Температура сушки, °C
Абрикосы	Извлечь косточку и нарезать дольками по 20 мм	8,5 ч	70
Ананасы (свежие)	Очистить, нарезать кольцами по 10 мм	9,5 ч	70
Бананы	Снять кожуру, нарезать кружочками толщиной 2-5 мм	6 ч – сушка 9 ч – чипсы	70
Вишня (замороженная)	Сушить на поддоне для пастилы (вишня слишком сочная)	10,5 ч	70
Груши	Очистить от кожуры, удалить сердцевину, нарезать дольками толщиной 10 мм	9 ч	70
Клюква	Сушить целиком	5-24 ч	70
Персики	Удалить косточку, нарезать полукольцами толщиной 8-10 мм	7 ч	70
Яблоки	Очистить от кожуры, удалить сердцевину, нарезать дольками 3-10 мм	8 ч – сушка 11 ч – чипсы	70

Продукт	Подготовка	Продолжительность сушки	Температура сушки, °C
Баклажаны	Нарезать кружочками толщиной 5-7 мм	6 ч	70
Морковь	Тщательно очистить, нарезать кружочками или слайсами толщиной 3-5 мм	5,5 ч	70
Болгарский перец	Извлечь сердцевину, нарезать полосками шириной 20 мм	10,5 ч	70
Грибы	Тонко нарезать примерно по 7 мм. Мелкие грибы можно сушить целиком	6 ч	70
Клубника	Нарезать примерно по 6 мм	8 ч	70
Мясо	Нарезать слайсами по 5-8 мм	7-11 ч – вяленое мясо	70
Рыба	Филе красной рыбы, форель слабосоленую нарезать кусочками примерно по 10 мм	14 ч	70
Йогурт	Смешанные молоко с закваской разлейте по баночкам (в комплект не входят) и поставьте в сушилку	6-12 ч	40
Зелень	Промыть, обсушить в бумажном полотенце, нарезать по 5-20 мм	4-5 ч	40



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 электросушилки.

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 превосходные вяленые мясо или рыбу, не выходя из дома!

Не забывайте о правильной предварительной подготовке ингредиентов и соблюдайте, пожалуйста, данные ниже рекомендации для качественного 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, затем извлеките их и удалите излишки маринада с поверхности ломтиков.
- Разложите замаринованные ломтики на секции электросушилки.
- Сушить сырое мясо рекомендуется в течение 6-15 часов в зависимости от температуры и размера ломтиков. Готовый продукт (вяленое мясо) рекомендуется хранить в герметичной

упаковке при комнатной температуре не более 2 недель, в холодильнике – не более 3 месяцев.

Подготовка и приготовление вяленой рыбы

Для приготовления используйте только свежую рыбу (незамороженную).

- 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 электросушилку.
- 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 2 недель, в холодильнике – не более 3 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 электросушилку и сушите до готовности.

Готовый продукт рекомендуется хранить в герметичной упаковке при комнатной температуре не более 2 недель, в холодильнике – не более 3 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 смешайте в чистой емкости до равномерной консистенции.
- Полученную смесь разлейте по порционным баночкам (приобретаются отдельно) для приготовления йогурта.

- Установите баночки на дно электросушилки либо на первый нижний уровень.

Рекомендованный температурный режим: 40°C.

Время приготовления: от 6 до 12 часов.

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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 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. Приготовленное 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 электросушилку в процессе использования, так как это может привести к попаданию пюре на рабочие элементы в основании корпуса.
5. Снимите пастилу в теплом виде с лотка и сверните в форме трубочки, затем оберните пищевой пленкой и отправьте 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 сушеный продукт на хранение только после того, как он остынет;
- сушеный продукт может храниться дольше в прохладном, сухом, темном месте;
- по возможности завакуумируйте 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 сушеный 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, а мясо, рыбу и птицу – не более трех месяцев в холодильнике и не более года в морозильной камере.

ЧИСТКА И УХОД

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



Не помещайте прибор под струю воды, не погружайте его в воду или иные жидкости!

Не мойте съемные элементы электросушилки в посудомоечной машине.

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, а также бытовую химию, в составе которой есть агрессивные вещества, не рекомендованные для применения с предметами, соприкасающимися с пищей.

Аккуратно очищайте корпус устройства мягкой влажной тканью.

После чистки электросушилку необходимо тщательно просушить.

ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА

- Перед хранением и транспортировкой устройства необходимо тщательно очистить корпус и полностью его просушить.
- Хранение 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.
- Электрические устройства транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте конкретного вида. При перевозке устройства используйте оригинальную заводскую упаковку.
- Транспортировка должна осуществляться только в крытом транспорте.
- Устройство должно быть правильно упаковано и закреплено во избежание самопроизвольного перемещения в процессе транспортировки.
- Транспортировка устройства должна исключать возможность непосредственного воз-

действия на него атмосферных осадков и агрессивной внешней среды.

- 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.
- При проведении погрузочно-разгрузочных работ требуется осторожность.
- При хранении и транспортировке запрещено допускать попадание воды и иных жидкостей на упаковку или внутрь упаковки.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Неисправность	Возможная причина	Способ решения
Прибор не включается	Проблемы с подключением к источнику электропитания	Убедитесь, что Ваше устройство подключено к источнику питания
		Убедитесь, что источник питания исправен
		Подключите прибор к исправному источнику питания
Появился посторонний запах и/или дым в процессе использования прибора	Первый запуск прибора	Это не является неисправностью, при дальнейшей эксплуатации запахи исчезнут
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 съемные уровни не поворачивали разными сторонами	Поворачивайте уровни местами в процессе сушки



Если неисправность не удалось устранить, обратитесь за консультацией в авторизованный сервисный центр или в отдел заботы о клиентах GARLYN. Все ремонтные работы должны производиться квалифицированными специалистами в сервисном центре.

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 максимально удобными и надежными.

С заботой о Вас!

Телефон: 8 (800) 350-05-03 (доб. 2)

Почта: info@garlyn.ru

График работы: ежедневно с 10 до 20.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Тип товара	сушилка для овощей и фруктов электрическая
Товарный знак.....	Garlyn
Модель	D-09
Напряжение.....	220-240 В, 50 Гц
Мощность.....	500 Вт
Защита от поражения электротоком	класс I
Материал корпуса/уровней	пластик
Дисплей.....	LED
Управление	сенсорное
Размер поддонов.....	300 × 320 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.....	345 × 320 × 450 мм
Вес нетто.....	6,4 кг
Срок службы	3 года

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Сушилка для овощей и фруктов.....	1 шт.
Уровень.....	6 шт.
Поддон для пастилы	6 шт.
Сетка для сушки овощей и фруктов	6 шт.
Руководство пользователя	1 шт.
Краткая инструкция 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.

УТИЛИЗАЦИЯ



Внимание! После окончания срока службы в соответствии с экологическими требованиями не выбрасывайте прибор вместе с бытовыми отходами. Передайте его в специализированный пункт для дальнейшей утилизации. Этим Вы поможете защитить окружающую среду.

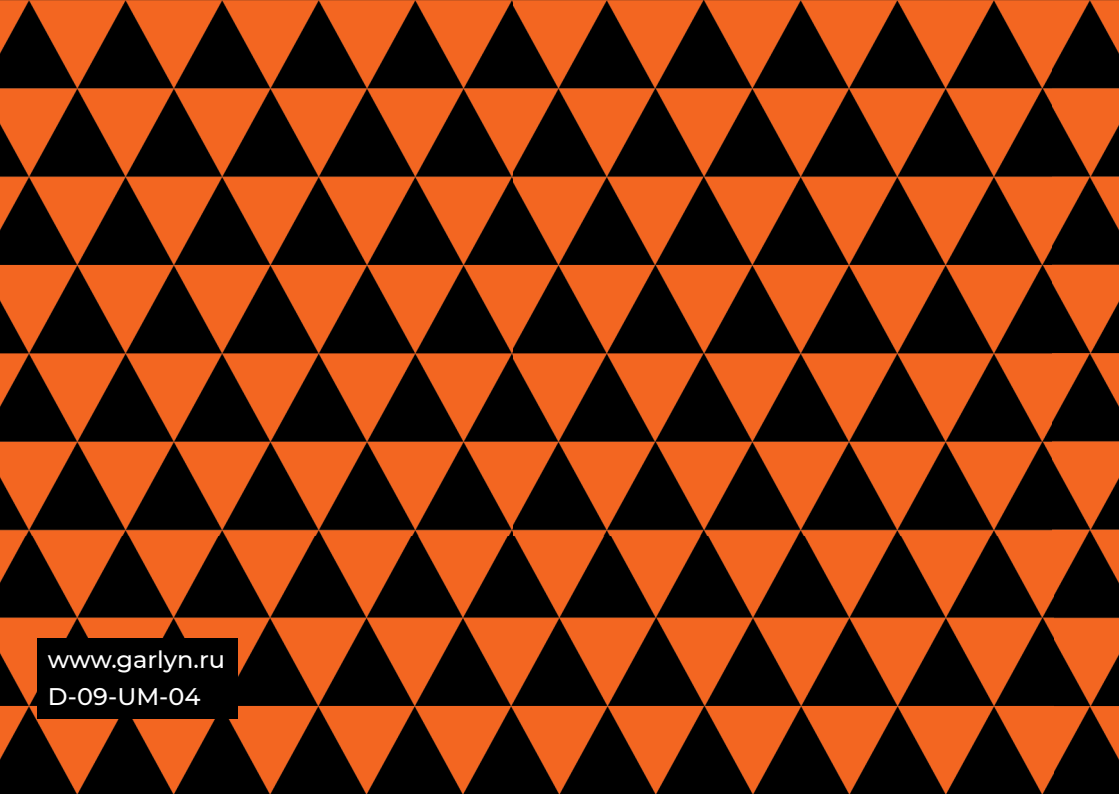


Отходы, образующиеся при утилизации изделий, подлежат обязательному сбору с последующей утилизацией в установленном порядке и в соответствии с действующими требованиями и нормами отраслевой нормативной документации, в том числе в соответствии с СанПиН 2.1.7.1322-03 «Гигиенические требования к размещению 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 orange and black triangles pointing upwards. The rows are offset from each other, creating a tessellated effect. In the bottom-left corner, there is a black rectangular box containing white text.

www.garlyn.ru
D-09-UM-04