

# GARLYN

Сушилка электрическая  
для овощей и фруктов

**D-14**

Гарантия  
**12+12**  
месяцев\*

Наведите камеру  
телефона на QR-код  
для подключения  
расширенной гарантии  
и просмотра  
видеоинструкции



**РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ**





GARLYN

Поздравляем с покупкой новой электрической сушилки для овощей и фруктов GARLYN D-14!

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](http://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 с дисплеем.....	9
ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ .....	10
Сборка и первое включение .....	10
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	13
Комплексная защита элементов M-Pro.....	16
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПОДГОТОВКЕ И ОБРАБОТКЕ ПРОДУКТОВ .....	17
Подготовка и приготовление мяса и рыбы .....	20
Приготовление йогурта.....	21
Приготовление пастилы .....	21
Хранение готового продукта.....	22
УХОД И ОЧИСТКА .....	23
Хранение и транспортировка .....	23

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ .....	25
ОТДЕЛ ЗАБОТЫ О КЛИЕНТАХ GARLYN.....	27
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ .....	28
КОМПЛЕКТАЦИЯ.....	29
УТИЛИЗАЦИЯ .....	30
ГАРАНТИЙНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ.....	31
Условия гарантийного обслуживания.....	31
Авторизованный сервисный центр в Вашем регионе .....	35



*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: помещения для персонала в магазинах, офисах и иных рабочих местах; в гостиницах, отелях и др. 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 электрошнуром или электровилкой, 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 электросети проверьте, совпадает ли ее напряжение с номинальным напряжением прибора.
- ▲ Используйте удлинитель, рассчитанный на потребляемую мощность прибора, – в противном случае возможно короткое замыкание или возгорание электрошнура.
- ▲ Не протягивайте электрошнур 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 электрошнура может привести к короткому замыканию и поражению электрическим током.
- ▲ Устройство должно располагаться 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 электровилку.
- ▲ Регулярно проверяйте устройство и электрошнур на наличие повреждений. При наличии повреждений, а также в случаях, если возникла какая-либо неисправность после падения устройства или его повреждения каким-либо иным способом, не используйте прибор.

## ВНИМАНИЕ

- ▲ ЗАПРЕЩЕНО погружать устройство и электрошнур в воду. Это может привести к поражению электротоком и вызвать повреждение прибора в результате короткого замыкания. Пользуйтесь прибором исключительно сухими руками. В случае падения прибора в воду немедленно отключите подачу питания в электророзетку, затем выньте вилку электрошнура 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.

## ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

- ▲ Не оставляйте устройство без присмотра во время использования.
- ▲ Перед началом использования убедитесь, что прибор размещен на плоской устойчивой поверхности и исключен риск падения.
- ▲ Использование прибора возможно только в закрытых помещениях. Запрещено устанавливать изделие на открытом воздухе и в местах возникновения сквозняков.
- ▲ Никогда не закрывайте отверстия прибора для циркуляции воздуха. Не накрывайте работающий прибор тканью или другими предметами. Корпус устройства может сильно нагреваться при эксплуатации, не прикасайтесь к нему во время работы прибора, чтобы избежать получения ожогов.
- ▲ По истечении 72 часов прибор отключится самостоятельно. Подождите два часа перед тем, как включить устройство повторно.

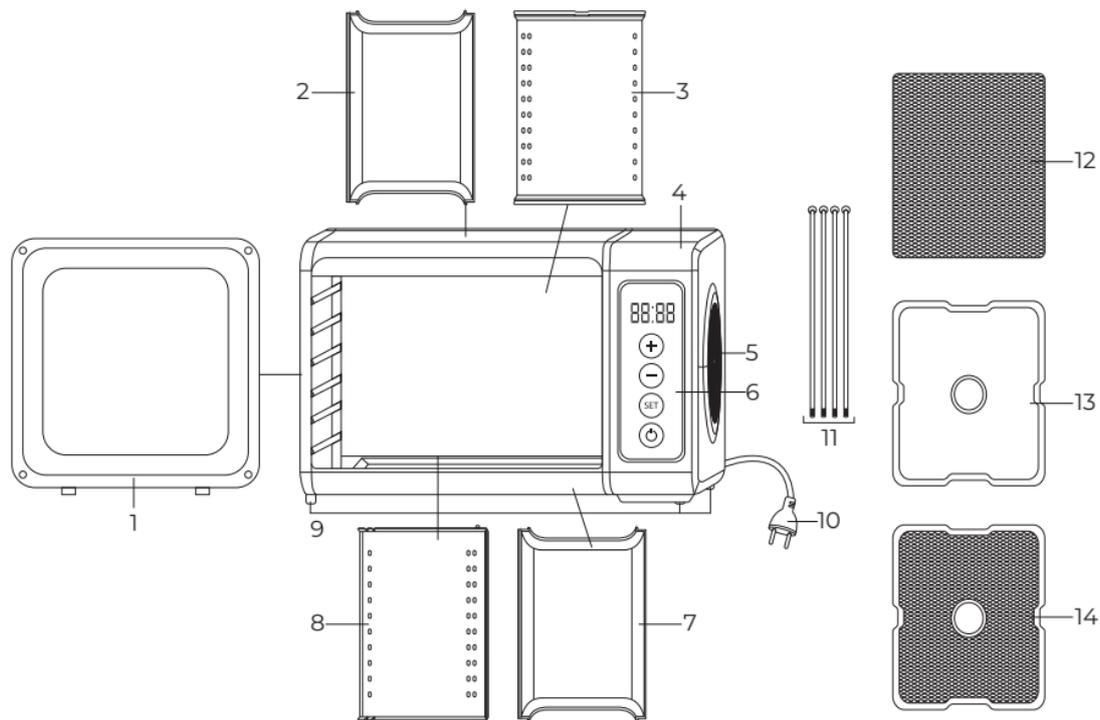
- ▲ Не вставляйте и не садитесь на прибор, не устанавливайте на него посторонние предметы.
- ▲ Переносите прибор, удерживая его двумя руками за основание корпуса.
- ▲ Всегда отключайте прибор от электросети, если он не используется в течение длительного времени.
- ▲ Упаковочный материал (пенопласт, пленка и прочее) может быть опасен для детей. Утилизируйте его в соответствии с местными правилами или храните в недоступном для детей месте.
- ▲ Дети младше 8 лет должны находиться вне пределов досягаемости прибора или под постоянным присмотром.
- ▲ Данное устройство 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.*

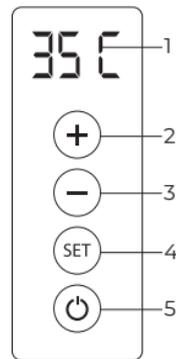
## УСТРОЙСТВО ПРИБОРА



1. Боковая стенка
2. Верхняя крышка
3. Задняя стенка
4. Основной корпус
5. Отверстия для циркуляции воздуха
6. Панель управления с дисплеем
7. Дно
8. Дверца с ручкой
9. Ножки
10. Электрошнур
11. Установочные винты
12. Уровень для фруктов и овощей, 6 шт.
13. Поддон для приготовления пастилы, 1 шт.
14. Сетка для сушки трав, 1 шт.

### ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ С ДИСПЛЕЕМ

1. Дисплей. На нем отображается:
  - значение температуры в процессе настройки/работы прибора;
  - значение времени в процессе настройки/работы
2. Кнопка **+**. Нажатие на нее увеличивает настраиваемый параметр
3. Кнопка **-**. Нажатие на нее уменьшает настраиваемый параметр
4. Кнопка **SET**. Нажатие на нее запускает настройку времени/температуры сушки
5. Кнопка **⏻**:
  - нажатие на нее запускает/останавливает работу прибора;
  - медленно мигает, когда прибор включен и находится в режиме ожидания



## 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.



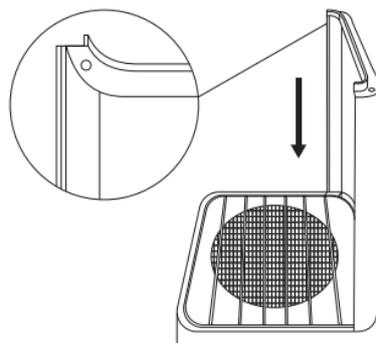
*Необходимо выдержать устройство 3 часа при комнатной температуре перед использованием, если оно подвергалось низким температурам при транспортировке.*

При установке следите за тем, чтобы рядом не находились декоративные покрытия, электронные приборы и другие предметы, которые могут пострадать от воздействия повышенной температуры.

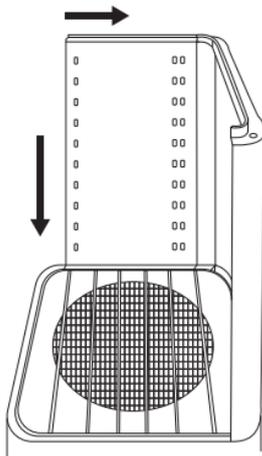
Перед использованием прибора в первый раз протрите все части сушилки влажной тканью. При необходимости используйте моющее средство для посуды. Тщательно просушите устройство и все элементы.

## СБОРКА И ПЕРВОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ

1. Положите основной корпус прибора (4) горизонтально на устойчивой ровной поверхности, вдали от источников тепла и мест, где возможно попадание воды на устройство.
2. Установите верхнюю крышку (2) в основной корпус, совместив выступ на верхней крышке с пазом в основном корпусе. Крышка (2) должна находиться сверху, когда Вы соберете прибор и перевернете его в правильное положение. Убедитесь, что паз на верхней крышке находится на стороне, которая будет совмещена с задней стенкой (3).

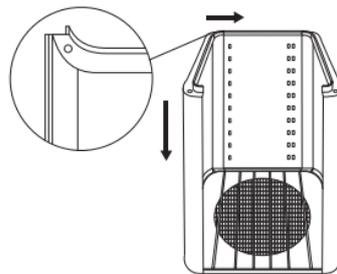


3. Установите заднюю стенку (3) в основной корпус, совместив выступ на задней стенке с пазом в основном корпусе. Убедитесь, что выступ на задней стенке совмещен с пазом на верхней крышке.

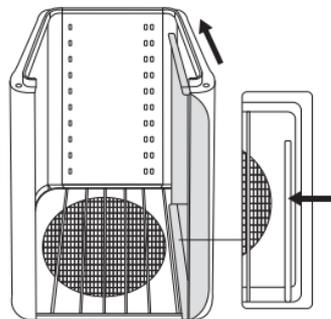


4. Установите дно (7) в основной корпус, совместив выступ на дне с пазом в основном корпусе.

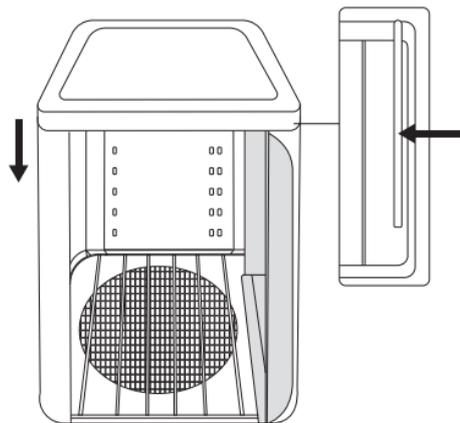
- Убедитесь, что паз дна сбоку совмещен с выступом на задней стенке (3).



5. Установите дверцу (8) в направляющую на основном корпусе, задвинув ее параллельно верхней крышке до упора.

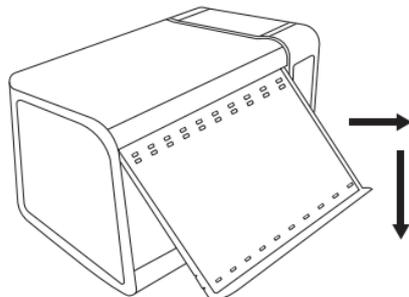


6. Установите боковую стенку (1), совместив выступы на верхней крышке (2), задней стенке (3), дне (7) с пазами на боковой стенке. Убедитесь, что направляющая на боковой стенке совмещена с дверцей (8), установленной параллельно верхней крышке.



7. Вставьте установочные винты (11) в отверстия на боковой стенке. Убедитесь, что винты попали в отверстия на основном корпусе. Вкрутите винты с помощью крестовой отвертки.

8. Переверните прибор, поставив его на ножки. Закройте дверцу, выдвинув ее за ручку сначала на себя, а затем вниз.



9. Подключите прибор к электросети. Прозвучит звуковой сигнал, на дисплее загорится на несколько секунд значение **88:88** и погаснет, кнопка  загорится и начнет медленно мигать. Прибор перейдет в режим ожидания.



*При первом включении не помещайте внутрь какие-либо продукты для сушки!*

10. Нажмите на кнопку , на дисплее отобразится температура по умолчанию (35°C). Не нажимайте на кнопки панели управления в течение нескольких секунд, начнется процесс сушки

с данными параметрами. Подождите минимум 30 минут. Во время работы прибора могут возникнуть посторонние запахи, это является нормой.



**ЗАПРЕЩЕНО** накрывать прибор во время эксплуатации!



Примерно через 1 мин. после последнего нажатия любой кнопки индикация всех кнопок и дисплей потускнеют. Это не является неисправностью, после нажатия индикация кнопок и дисплей снова начнут гореть ярко.

**II.** По истечении 30 минут нажмите на кнопку ☺, чтобы остановить работу прибора. Отключите его от электросети. Подождите, пока прибор остынет, и очистите его в соответствии с указаниями раздела «УХОД И ОЧИСТКА».



Данную процедуру необходимо провести только один раз.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



**ЗАПРЕЩЕНО** накрывать прибор во время эксплуатации!



Убедитесь, что со всех сторон устройства имеется как минимум 30 см свободного пространства для свободной циркуляции воздуха.

**1.** Подготовьте и нарежьте продукты, которые Вы собираетесь сушить. Разложите их ровным слоем на уровнях, поддоне или сетке, следите за тем, чтобы продукты не касались друг друга.



**ВНИМАНИЕ!** Поддон для приготовления пастилы и сетку для сушки трав необходимо устанавливать на уровни.

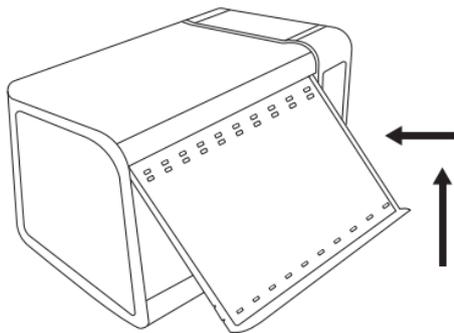


Чтобы продукты меньше меняли цвет в процессе сушки, опустите нарезанные кусочки в лимонный или ананасовый сок и оставьте на несколько минут. Либо смешайте натуральный сок приготавливаемого продукта с двумя стаканами воды и опустите туда предварительно подготовленные кусочки на 2 мин.

Для приготовления пастилы или сушки продуктов с повышенным содержанием влаги используйте поддон, входящий в комплектацию. На сетке для сушки трав можно сушить травы и мелкие продукты.

Не помещайте слишком много фруктового пюре на поддоны для пастилы.

- Откройте дверцу прибора, потянув ее за ручку вверх и задвинув внутрь параллельно верхней крышке (2). Установите уровни. При необходимости установите на уровни поддон для пастилы или сетку для сушки трав.



**i** Убедитесь в том, что циркуляция воздуха внутри прибора происходит равномерно. Для этого всегда устанавливайте все уровни, даже если некоторые из них пустуют. Уровни с поддоном/сеткой с продуктами необходимо разместить посередине.

Для равномерного просушивания в процессе сушки можно разворачивать поддон, а также перемешивать сами продукты, чтобы не допустить их прилипания.

- Закройте дверцу, выдвинув ее за ручку сначала на себя, а затем вниз.
- Подключите прибор к электросети. Прозвучит звуковой сигнал, на дисплее загорится на несколько секунд значение **88:88** и погаснет, кнопка  загорится и начнет медленно мигать. Прибор перейдет в режим ожидания.
- Нажмите на кнопку , чтобы запустить работу прибора. Прибор начнет процесс сушки.

**i** Примерно через 1 мин. после последнего нажатия любой кнопки индикация всех кнопок и дисплей потускнеют. Это не является неисправностью, дисплей и панель управления

*переходят в энергосберегающий режим. После нажатия индикация кнопок и дисплей снова начнут гореть ярко.*

6. Вы можете настроить температуру сушки в диапазоне от 35 до 70 °С с шагом 5°С и время сушки в диапазоне от 1 до 72 часов. Для этого нажмите на кнопку **SET**, на дисплее отобразится настраиваемый параметр. Нажимайте на кнопки **+/-**, чтобы увеличить или уменьшить значение. Снова нажмите на кнопку **SET**, чтобы настроить другой параметр, на дисплее отобразится настраиваемый параметр. Снова нажимайте на кнопки **+/-**, чтобы увеличить или уменьшить значение.



*Вы можете изменить параметры сушки в любой момент в процессе работы прибора с помощью кнопки **SET**.*

*Также в процессе работы с помощью кнопок **+/-** Вы можете сразу настроить параметр, который отображается на дисплее, не нажимая перед этим на кнопку **SET**.*



*Время нагревания электросушилки до заданной температуры составляет 20-30 минут.*



*Сушите продукты в соответствии с разделом «РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПОДГОТОВКЕ И ОБРАБОТКЕ ПРОДУКТОВ».*

*Во время работы поддон, сетка и уровни нагреваются. Используйте прихватки или полотенца, чтобы избежать получения ожогов.*

7. Вы можете прервать процесс сушки в любой момент, нажав на кнопку . Устройство перейдет в режим ожидания, кнопка  начнет медленно мигать, дисплей погаснет.
8. По завершении процесса сушки прибор издаст звуковой сигнал, вентилятор будет работать еще какое-то время, после чего сушилка перейдет в режим ожидания. Отключите прибор от электросети.



*Рекомендуется подождать, пока продукты и устройство остынут, прежде чем извлекать их.*

*Если Вы вынуждены прервать процесс сушки на 3-5 часов и более, но намерены возобновить сушку позже, рекомендуется:*

- *извлечь продукты и убрать их на хранение в морозильную камеру;*
- *продолжить сушку естественным путем при комнатной температуре, разложив уровни с продуктами на чистой сухой поверхности в хорошо проветриваемом помещении.*

## КОМПЛЕКСНАЯ ЗАЩИТА ЭЛЕМЕНТОВ M-PRO



Устройство оснащено защитой от перегрева. По истечении 72 часов прибор отключится автоматически. Подождите два часа перед тем, как включить устройство повторно.

Не рекомендуется слишком часто использовать устройство максимальное время, старайтесь включать процесс сушки на меньшее время.

## РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПОДГОТОВКЕ И ОБРАБОТКЕ ПРОДУКТОВ

Продукт	Вес чистого продукта	Подготовка	Продолжительность сушки	Температура сушки, °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 приготовления пастилы (вишня слишком сочная)	10,5 ч	70
Груши	~ 500 г	Очистить от кожуры, удалить сердцевину, нарезать дольками толщиной 10 мм	9 ч	70
Клюква	~ 500 г	Сушить целиком	5-24 ч	70
Персики	~ 800 г	Удалить косточку, нарезать полукольцами толщиной 8-10 мм	7 ч	70

Продукт	Вес чистого продукта	Подготовка	Продолжительность сушки	Температура сушки, °С
Яблоки	~ 800 г	Очистить от кожуры, удалить сердцевину, нарезать дольками 3-10 мм	8 ч – сушка 11 ч – чипсы	70
Баклажаны	~ 600 г	Нарезать кружочками толщиной 5-7 мм	6 ч	70
Морковь	~ 400 г	Тщательно очистить, нарезать кружочками или слайсами толщиной 3-5 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 примерно по 7 мм. Мелкие грибы можно сушить целиком	6 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 – вяленое мясо	70
Рыба	~ 300 г	Филе красной рыбы, форель слабосоленую нарезать кусочками примерно по 10 мм	14 ч	70

Продукт	Вес чистого продукта	Подготовка	Продолжительность сушки	Температура сушки, °С
Йогурт	~ 150 мл / одна баночка	Смешанные молоко с закваской разлейте по баночкам (в комплект не входят) и поставьте в сушилку	6-12 ч	40
Зелень	~ 200 г	Промыть, высушить в бумажном полотенце, нарезать по 5-20 мм	4-5 ч	40
Томаты	~ 500 г	Промыть, удалить сердцевину. Нарезать на тонкие ломтики по 0,5 см	6-8 ч	55-65

**I** 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 закуска, а также важный ингредиент для множества первых и вторых блюд. С помощью электросушилки GARLYN Вы с легкостью приготовите превосходные вяленые мясо или рыбу.

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

### Подготовка и приготовление вяленого мяса

1. Постное мясо (нежирную говядину или птицу) нарежьте небольшими кусочками поперек волокон.
2. Получившиеся кусочки поместите в маринад на 2-3 часа, затем извлеките их и удалите излишки маринада с поверхности ломтиков.
3. Разложите замаринованные ломтики на уровне для фруктов и овощей электросушилки.
4. Сушить сырое мясо рекомендуется в течение 8-15 часов в зависимости от температуры и размера ломтиков. Готовый продукт (вяленое мясо) рекомендуется хранить в герметичной упаков-

ке 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).

1. Подготовьте рыбу, удалив все кости.
2. Нарежьте рыбу на небольшие ломтики и поместите их в приготовленный раствор соли. Поставьте замоченную рыбу в холодильник на полчаса.
3. Достаньте ломтики из раствора и тщательно просушите.
4. Обвалите ломтики в смеси из соли и специй (на 1 кг сырой рыбы – 1 ч.л. соли, специи – по вкусу) и отправьте в холодильник на 5-6 часов.
5. Выложите ломтики на уровне и включите электросушилку.
6. Сушите (вяльте) рыбу, пока на поверхности ломтиков не перестанет выделяться сок.

Готовую 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

1. Отварите мясо или рыбу заранее.
2. Удалите жирные и жилистые части, оставшееся мясо нарежьте небольшими ломтиками/кубиками.
3. 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

Порядок приготовления:

1. Молоко/сливки/топленое молоко и закваску смешайте в чистой емкости до равномерной консистенции.

2. Полученную смесь разлейте по порционным баночкам (приобретаются отдельно) для приготовления йогурта.
3. Установите баночки на дно электросушилки либо на нижний уровень.

Рекомендованный температурный режим: 40°C.

Время приготовления: от 6 до 12 часов.

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

### 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, используя сито или марлю. Если Вы готовите пастилу из плодов, склонных быстро окисляться, доведите пюре из этих продуктов до кипения, а затем охладите.

1. Смажьте поверхность поддона растительным маслом.

2. Приготовленное фруктово-ягодное пюре выложите на поддон и равномерно распределите тонким слоем примерно 3-5 мм по всей поверхности поддона.
3. Установите уровни для сушки в сушилку и расположите на них поддон для приготовления пастилы с пюре.
4. Сушите пастилу при температуре 55-60 °С. Время сушки – 6-12 ч, зависит от типа продукта. Рекомендуется не переставлять и не передвигать электросушилку в процессе использования, так как это может привести к попаданию пюре на рабочие элементы корпуса.
5. Снимите пастилу, когда она перестанет быть липкой, в теплом виде с лотка и сверните в трубочку, 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 1:1. 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 и темном месте при температуре 15°C и ниже.
- Рекомендуется хранить продукты после сушки в вакуумной упаковке. Избегайте хранения сушеных продуктов в 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.
- Рекомендуется 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.

## УХОД И ОЧИСТКА

Перед очисткой прибора отключите его от электросети и дайте полностью остыть.



*Не помещайте прибор и электрошнур под струю воды, не погружайте их в воду или иные жидкости!*

*Не мойте съемные элементы и детали электросушилки в посудомоечной машине.*

Мойте уровни, поддон и сетку в теплой воде с применением моющего средства для посуды. Для того чтобы удалить засохшие продукты и соки с поверхности уровней, поддона и сетки, 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 мытья и очистки электросушилку необходимо протереть сухой мягкой тканью или тщательно просушить естественным путем.

## 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 воздействия 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	Устройство не подключено к электросети	Убедитесь, что устройство подключено к исправной электросети
	Устройство подключено к неисправной электросети	
Появился посторонний запах в процессе использования прибора	Первый запуск прибора	После нескольких использований посторонний запах исчезнет
Процесс сушки слишком длительный	Поддон или уровни переполнены продуктами	Продукты необходимо раскладывать на уровнях таким образом, чтобы между ними оставалось свободное пространство для лучшей циркуляции воздуха. Не выкладывайте слишком толстый слой фруктово-ягодного пюре на поддон для пастилы
	Продукты нарезаны слишком большими кусками	См. раздел «РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПОДГОТОВКЕ И ОБРАБОТКЕ ПРОДУКТОВ»

НЕИСПРАВНОСТЬ	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	СПОСОБ РЕШЕНИЯ
Продукты просушиваются неравномерно	Продукты измельчены неравномерно, кусочки сильно различаются по размеру, слишком много пюре для приготовления пастилы	См. раздел «РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПОДГОТОВКЕ И ОБРАБОТКЕ ПРОДУКТОВ»
	В процессе сушки уровни не переставлялись местами	Меняйте уровни местами в процессе сушки
На дисплее отображается значение E*	Прибор неисправен	Обратитесь за консультацией в авторизованный сервисный центр или в Отдел заботы о клиентах GARLYN

**I** 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:** [help@garlyn.ru](mailto:help@garlyn.ru)

**График работы:** ежедневно с 8:30 до 20:30.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Тип товара .....	сушилка электрическая для овощей и фруктов
Товарный знак.....	Garlyn
Модель .....	D-14
Напряжение.....	220-240 В, 50 Гц
Мощность.....	700 Вт
Защита от поражения электотоком .....	класс II
Материал корпуса.....	пластик
Материал уровней.....	нержавеющая сталь
Рабочий объем .....	до 20 л
Регулировка температуры.....	35-70 °С с шагом 5°С
Максимальное время работы.....	72 ч
Защита от перегрева .....	есть
Количество уровней .....	6
Таймер .....	1-72 ч
Размер поддона.....	294 × 244 мм
Поддон для приготовления пастилы .....	есть, 1 шт.
Сетка для сушки трав.....	есть, 1 шт.
Длина электрошнура.....	1,3 м
Габаритные размеры.....	410 × 270 × 270 мм
Вес нетто.....	4,1 кг
Срок службы .....	3 года

## КОМПЛЕКТАЦИЯ

Основной корпус.....	1 шт.
Боковая стенка.....	1 шт.
Задняя стенка .....	1 шт.
Верхняя крышка.....	1 шт.
Дно.....	1 шт.
Дверца.....	1 шт.
Установочный винт .....	4 шт.
Уровень для овощей и фруктов.....	6 шт.
Поддон для приготовления пастилы .....	1 шт.
Сетка для сушки трав.....	1 шт.
Руководство пользователя .....	1 шт.
Краткая инструкция пользователя .....	1 шт.

## 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 сможете 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.

## ГАРАНТИЙНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Товар участвует в программе расширенной гарантии GARLYN. Ознакомиться с условиями можно на сайте [garlyn.ru](http://garlyn.ru)

### УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

**i** Для гарантийного обслуживания не требуется заполнение данного раздела продавцом. Для получения гарантийного обслуживания необходимо предоставить в авторизованный сервисный центр (уполномоченную организацию) документ, подтверждающий дату и факт покупки.

Компания GARLYN® выражает огромную благодарность за Ваш выбор. Мы сделали все возможное, чтобы приобретенный Вами товар удовлетворял Вашим запросам, а качество соответствовало лучшим товарным экземплярам мира. Изготовитель GARLYN® устанавливает для потребителей гарантийный срок на товар в 1 (один) год при соблюдении правил и условий эксплуатации и хранения товара.

Обязательства изготовителя GARLYN® распространяются только на товары, которые предназначены для бытового использования физическим лицом –

потребителем, – и не распространяются на товары, которые используются в коммерческих или промышленных целях.

**Гарантийный срок на принадлежности, входящие в комплектность товара, приравнивается к сроку на основное изделие за исключением следующих:**

- на встроенные и внешние батареи/аккумуляторы гарантийный срок составляет 6 месяцев;
- на аксессуары, которые не являются неотъемлемой частью конструкции и не влияют на работу и функциональное назначение товара, гарантия не распространяется. К таким аксессуарам относятся: решетки/сетки из нержавеющей стали аэрогриля, разделитель чаши аэрогриля, решетки/съёмные панели для гриля, прихватки, перчатки, рукавицы, термоперчатки, мерные стаканы, воронки, чаши, стаканы, кувшины, контейнеры, емкости, резервуары, крышки, заглушки, кожухи, кабели USB, кабели USB/DC, электрошнурки съёмные, удлинители, шнуры для прикуривателя автомобиля, ножи, шнеки, терки, шинковки, бургер-пресс, насадки и основания блендера/кухонной машины/мясорубки, венчики и крюки миксера/кухонной машины, перфорированные диски для приготовления фарша, фиксирующие кольца дисков для приготовления фарша,

съемные втулки, толкатели, загрузочные лотки, щеточки, щетки, щеточки-ершики, скребки, салфетки/инструменты/приспособления для очистки, ножи, присоски, крючки, ремешки, хомуты, источники питания/батарейки, защитные накладки выпрямителя, крепеж для монтажа/сборки, болты регулировки, отвертки, съемные шланги/трубки, съемные поддоны для капель/жира, термошуп, насадки зубных щеток/ирригаторов, зарядный стакан зубной щетки, дорожный футляр, чехлы, мешки, комбинированные фильтры, HEPA-фильтры, водяные фильтры, фильтры предварительной очистки, воздушные фильтры, угольные фильтры, каталитические фильтры, фильтры грубой очистки, фильтрующие губки, фильтры забора грязной воды, фильтры бака для чистой воды, фильтры продуктов, фильтры для соков, сито-фильтры, бессеточные фильтры, фильтры от накипи, заварочные фильтры, маркеры/стиратели, съемные корпуса фильтров, материалы для пропитки, губки, подушечки, стерилизующие картриджи, рожки, насадки для рожков, темперы, темперы с мерной ложкой, мерные ложки, решетки контейнеров для сбора капель, трубки забора молока/соединительные гибкие трубочки, кольцо-дозатор из нержавеющей стали, платформа из нержавеющей

стали, заглушки, уплотнители, уплотнительные кольца, съемные детали вспенивателя, клапаны, спиралевидная игла, флаконы/бутылочки для воды, съемные кольца, держатели салфеток, салфетки для мытья, страховочные тросы, чаши с антипригарным/керамическим покрытием, контейнеры для приготовления на пару, лопатки, ложки, черпаки, силиконовые крышки, комплекты напольной установки/колесиков, щетки, насадки, переходники, удлинители, ролики, турбощетки, мешки-пылесборники, уровни, поддоны, сетки, платформа весов, рулоны, зип-пакеты, пакеты, диффузоры, концентраторы, насадка с технологией NutriAmino, насадки для создания локонов, щетки фенов, капсулы Nano Collagen, съемные лопасти для замешивания, формы для выпекания/выпечки/для льда, держатель для яиц, полки холодильной камеры, паровые шланги, сопла, нож для срезания фольги, противни, вертели, полки из дерева и другое;

- на упаковку и документацию, прилагаемую к товару;
- гарантия на запасные части, комплектующие и материалы, замененные в процессе гарантийного ремонта, прекращается в дату окончания гарантии на основной товар. Если срок

оставшейся гарантии на основной товар составляет менее 6 месяцев, то на замененные комплектующие и материалы устанавливается гарантия сроком 6 месяцев.

### **Изготовитель не несет гарантийные обязательства в следующих случаях:**

- 1.** Если товар, предназначенный для личных (бытовых, семейных) нужд, использовался для осуществления предпринимательской деятельности, а также в иных целях, не соответствующих его прямому назначению.
- 2.** Если на товаре присутствуют следы нарушения условий эксплуатации, указанных в разделе МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ, правил установки и использования, указанных в разделах ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ и ИСПОЛЬЗОВАНИЕ, правил хранения, указанных в разделе ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА, очистки товара, указанных в разделе УХОД И ОЧИСТКА данного руководства пользователя, краткой инструкции пользователя или другой документации, передаваемой потребителю в комплекте с товаром.
- 3.** Если товар имеет следы некачественного ремонта (использование неоригинальных запасных частей, вскрытие и ремонт товара лицами, не уполномоченными изготовителем).
- 4.** Если дефект или повреждение вызвано изменением конструкции или схемы товара, подключением внешних устройств, не предусмотренных изготовителем.
- 5.** Если дефект вызван действием непреодолимых сил, несчастными случаями, умышленными или неосторожными действиями потребителя или третьих лиц.
- 6.** Если обнаружены недостатки, возникшие после передачи товара потребителю вследствие механического повреждения, воздействия влаги, высоких или низких температур, коррозии, окисления, попадания внутрь посторонних предметов, веществ, других жидкостей, насекомых или животных.
- 7.** Если дефект возник вследствие естественного износа при эксплуатации товара. При этом под естественным износом понимаются последствия эксплуатации товара, вызвавшие ухудшение его технического состояния и внешнего вида из-за длительного использования данного товара.
- 8.** Если повреждения (недостатки) вызваны несоответствием стандартам или техническим регламентам питающих кабельных сетей и других подобных внешних факторов, подключением

к товару других несоответствующих или неправых внешних устройств.

- 9.** Если повреждения вызваны использованием нестандартных (неоригинальных и/или некачественных (поврежденных) расходных материалов, принадлежностей, запасных частей, элементов питания и пр.
- 10.** Если данные, указанные на маркировочных этикетках товара, исправлены, стерты, а также в случае отсутствия маркировочных этикеток на товаре.

Срок службы товара для потребителей зависит от категории товара и составляет от 3 до 10 лет. Данный срок службы актуален при соблюдении условий эксплуатации, указанных в разделе МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ, правил установки и использования, указанных в разделах ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ и ИСПОЛЬЗОВАНИЕ, правил хранения, перечисленных в разделе ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА, очистки товара, указанной в разделе УХОД И ОЧИСТКА данного руководства пользователя, краткой инструкции пользователя или другой документации, передаваемой потребителю в комплекте с товаром. Учитывая высокое качество, надежность и степень безопасности товаров GARLYN®, фактический срок эксплуатации

может значительно превышать срок, установленный Изготовителем.

Точную информацию о сроке службы товара Вы можете посмотреть в разделе ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ данного руководства пользователя или на сайте [garlyn.ru](http://garlyn.ru).

В новых устройствах соответствующих групп товаров (утюги, парогенераторы, пароочистители, отпариватели, паровые швабры, пылесосы с функцией влажной уборки, ирригаторы, климатические комплексы, увлажнители, мойки воздуха, кофеварки, кофемашины, стиральные машины, роботы-мойщики окон и другие) допускается наличие следов влаги и иных признаков инспекции.

Количество допустимых битых пикселей на телевизорах, наличие которых не является дефектом:

- диагональ 43": допустимо до 7 битых пикселей;
- диагональ 55": допустимо до 12 битых пикселей;
- диагональ 65": допустимо до 15 битых пикселей.

Если количество битых пикселей на телевизоре превышает указанное выше количество, это является дефектом, и изготовитель несет гарантийные обязательства.

Гарантийный срок и срок службы исчисляется с даты передачи товара потребителю. При невозможности установить точную дату передачи товара потребителю гарантийный срок исчисляется с даты производства + 2 месяца.

Мы настоятельно рекомендуем Вам обращаться только в авторизованные сервисные центры, если у Вас возникнут какие-либо проблемы, связанные с эксплуатацией и/или работоспособностью приобретенного товара GARLYN®.

**i** *Узнать адреса и телефоны авторизованных сервисных центров (уполномоченных организаций), а также задать вопрос по качеству товара GARLYN® Вы можете по телефону Отдела заботы о клиентах 8 (800) 350-05-03 (доб. 2).*

### **АВТОРИЗОВАННЫЙ СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР В ВАШЕМ РЕГИОНЕ**

Перед обращением в сервисный центр рекомендуем Вам обратиться на горячую линию Отдела заботы по телефону 8 (800) 350-05-03 (доб. 2).

Специалисты Отдела заботы предоставят рекомендации по устранению проблемы и, при необходимости, оформят заявку на посещение сервисного центра.

Полную информацию о сервисных центрах компании GARLYN® в Вашем регионе можно найти на официальном сайте компании [garlyn.ru](http://garlyn.ru) в разделе «Гарантия».

**Гарантийный срок:** 12 месяцев с даты продажи изделия  
Дату изготовления Вы можете найти на корпусе прибора  
Спроектировано и разработано компанией Garlyn  
Сделано в Китае



У техники есть

