

GARLYN

Сушилка электрическая
для овощей и фруктов

D-12 Pro

Наведите камеру
телефона на QR-код
и смотрите
видеоинструкцию



РУКОВОДСТВО
ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ



GARLYN

Поздравляем с покупкой новой электрической сушилки для овощей и фруктов GARLYN D-12 Pro!

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.....	3
Панель управления с дисплеем.....	7
Устройство прибора.....	7
ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ	8
Сборка и первое включение.....	8
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	9
Комплексная защита элементов M-Pro.....	12
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПОДГОТОВКЕ И ОБРАБОТКЕ ПРОДУКТОВ	13
Подготовка и приготовление мяса и рыбы	16
Приготовление йогурта.....	17
Приготовление пастилы	17
Хранение готового продукта.....	18
УХОД И ОЧИСТКА	19
Хранение и транспортировка	19
УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	21
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: 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.
- ▲ Для снижения риска поражения электрическим током устройство оснащено электровилкой с заземлением. По обязательному требованию электробезопасности подключайте прибор только к электророзеткам и удлинителям, имеющим заземление, не модифицируйте электровилку прибора каким-либо образом.
- ▲ 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 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 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.
- ▲ 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.

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

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. Запреще-

но устанавливать изделие на открытом воздухе и в местах возникновения сквозняков.

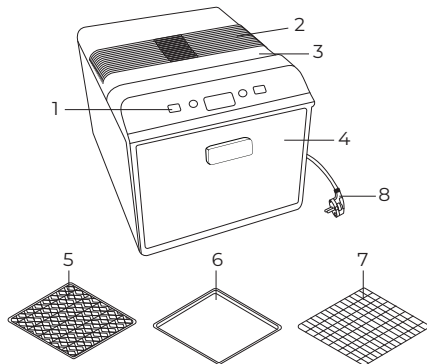
- ▲ Никогда не закрывайте отверстия прибора для циркуляции воздуха. Не накрывайте работающий прибор тканью или другими предметами. Корпус устройства может сильно нагреваться при эксплуатации, не прикасайтесь к нему во время работы прибора, чтобы избежать получения ожогов.
- ▲ По истечении 72 часов прибор 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.



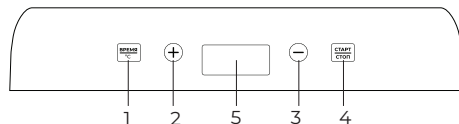
В случае обнаружения каких-либо неполадок немедленно прекратите использование устройства.

УСТРОЙСТВО ПРИБОРА



1. Панель управления с дисплеем
2. Отверстия для циркуляции воздуха
3. Корпус
4. Дверца с ручкой
5. Уровень для фруктов и овощей, 10 шт.
6. Поддон для приготовления пастилы, 10 шт.
7. Сетка для сушки трав, 10 шт.
8. Электрошнур

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ С ДИСПЛЕЕМ



1. Кнопка **ВРЕМЯ/°C**. Нажатие на нее запускает настройку времени и температуры сушки
2. Кнопка **+**. Нажатие на нее увеличивает настраиваемый параметр
3. Кнопка **-**. Нажатие на нее уменьшает настраиваемый параметр
4. Кнопка **СТАРТ/СТОП**. Нажатие на нее запускает/останавливает работу прибора
5. Дисплей. Отображает:
 - значение **- - - -**, когда прибор подключен к электросети и находится в режиме ожидания;
 - значение температуры, когда прибор только включился или в процессе настройки температуры сушки;
 - значение времени в процессе работы прибора и настройки времени

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.



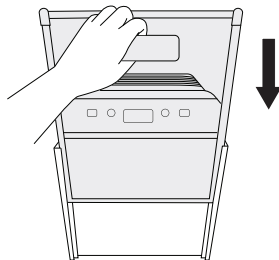
Необходимо выдержать устройство 3 часа при комнатной температуре перед использованием, если оно подвергалось низким температурам при транспортировке.

При установке следите за тем, чтобы рядом не находились декоративные покрытия, электронные приборы и другие предметы, которые могут пострадать от воздействия повышенной температуры. Вокруг устройства должно быть не менее 30 см свободного пространства для свободной циркуляции воздуха.

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

СБОРКА И ПЕРВОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ

1. Установите прибор на устойчивую ровную поверхность, вдали от источников тепла и мест, где возможно попадание воды на устройство.
2. Установите дверцу, вставив ее в пазы на корпусе прибора сверху вниз.



3. Подключите прибор к электросети. Прозвучит звуковой сигнал, на дисплее загорится на несколько секунд значение **88:88** и погаснет, затем прибор перейдет в режим ожидания. На дисплее отобразится значение **---**.



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

4. Нажмите на кнопку **СТАРТ/СТОП**, на дисплее сначала отобразится температура по умолчанию (35°C), затем – время по умолчанию (8 часов). Не нажимайте на кнопки панели управления в течение нескольких секунд, начнется процесс сушки с данными параметрами.
5. Настройте температуру сушки. Для этого нажмите на кнопку **ВРЕМЯ/°C**. Нажимайте или нажимайте и удерживайте кнопки **+/–**, чтобы установить необходимую для первого включения температуру – 70°C. На дисплее будет отображаться выбранная температура. Не нажимайте на кнопки панели управления в течение нескольких секунд, устройство автоматически сохранит выбранное значение.
6. Подождите минимум 30 минут. Во время работы прибора могут возникнуть посторонние запахи, это является нормой.



ЗАПРЕЩЕНО накрывать прибор во время эксплуатации!

7. Нажмите на кнопку **СТАРТ/СТОП**, 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!

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



ВНИМАНИЕ! Поддоны для приготовления пастилы и сетки 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 поддоны, входящие в комплектацию. На сетках для сушки трав можно сушить травы и мелкие продукты.

Не помещайте слишком много фруктового пюре на поддоны для пастилы.

2. Снимите дверцу прибора, потянув ее за ручку вверх.



ВНИМАНИЕ! Будьте осторожны при снятии дверцы, следите за тем, чтобы она не ударилась о панель управления. Для этого держите дверцу ровно, когда снимаете ее.

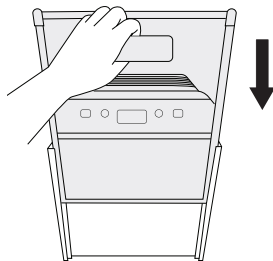
3. Установите уровни. При необходимости установите на уровни поддоны для пастилы или сетки для сушки трав.



Убедитесь в том, что циркуляция воздуха внутри прибора происходит равномерно. Для этого всегда устанавливайте все уровни (5), даже если некоторые из них пустуют. Уровни с поддонами/сетками с продуктами необходимо разместить посередине.

Для равномерного просушивания в процессе сушки можно разворачивать поддоны и менять их между собой местами, а также перемешивать сами продукты, чтобы не допустить их прилипания.

4. Установите дверцу, вставив ее в пазы на корпусе прибора сверху вниз.



5. Подключите прибор к электросети. Прозвучит звуковой сигнал, на дисплей загорится на несколько секунд значение **88:88** и погаснет, затем прибор перейдет в режим ожидания. На дисплее отобразится значение **---**.
6. Нажмите на кнопку **СТАРТ/СТОП**, на дисплее сначала отобразится температура по умолчанию (35°C), затем – время по умолчанию (8 часов). Не нажимайте на кнопки панели управления в течение нескольких секунд, начнется процесс сушки с данными параметрами.



ЗАПРЕЩЕНО двигать прибор во время работы. Если во время работы Вы передвигали прибор, то перед снятием дверцы убедитесь, что уровни не выдвинулись вперед и не заблокировали дверцу. Если уровни сдвинулись, то сначала осторожно наклоните прибор назад, чтобы уровни вернулись в нужное положение, и только потом снимайте дверцу.

7. Если Вам необходимо настроить температуру сушки, нажмите на кнопку **ВРЕМЯ/°C**. Нажимайте или нажимайте и удерживайте кнопки **+/-**, чтобы увеличить или уменьшить значение температуры в диапазоне от 30 до 70 °C с шагом 5°C. На дисплее будет отображаться значение выбранного параметра. Если Вам необходимо настроить время сушки, снова нажмите на кнопку **ВРЕМЯ/°C**. Нажимайте или нажимайте и удерживайте кнопки **+/-**, чтобы увеличить или уменьшить значение времени в диапазоне от 1 до 72 часов. На дисплее будет отображаться значение выбранного параметра.



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 поддоны, сетки и уровни нагреваются. Используйте прихватки или полотенца, чтобы избежать получения ожогов.

8. Вы можете прервать процесс сушки в любой момент, нажав на кнопку **СТАРТ/СТОП**.
9. По завершении процесса сушки прибор издаст звуковой сигнал, вентилятор будет работать еще примерно 5 секунд, после чего сушилка перейдет в режим ожидания. На дисплее отобразится значение **---**. 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 поддоны 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 работы, старайтесь включать процесс сушки на меньшее время.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПОДГОТОВКЕ И ОБРАБОТКЕ ПРОДУКТОВ

Продукт	Вес чистого продукта	Подготовка	Продолжительность сушки	Температура сушки, °C
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, °C
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

Сушилка электрическая для овощей и фруктов D-12 Pro

Продукт	Вес чистого продукта	Подготовка	Продолжительность сушки	Температура сушки, °C
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. Обваляйте 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.
7. 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 поддоны 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. Оптимальная температура для хранения сушеных продуктов – 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 поддоны в теплой воде с применением моющего средства для посуды. Для того чтобы удалить засохшие продукты и соки с поверхности поддонов, 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	Поддоны 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 поддоны 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/поддоны не переставлялись местами	Меняйте уровни/поддоны местами в процессе сушки

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

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

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Тип товара	сушилка электрическая для овощей и фруктов
Товарный знак	Garlyn
Модель	D-12 Pro
Напряжение	220-240 В, 50 Гц
Мощность	700 Вт
Защита от поражения электротоком	класс I
Материал корпуса	пластик
Материал уровней	нержавеющая сталь
Рабочий объем	до 44 л
Регулировка температуры	30-70 °С с шагом 5°С
Максимальное время работы	72 ч
Защита от перегрева	есть
Количество уровней	10
Таймер	1-72 ч
Размер поддона	300 × 327 мм
Поддон для приготовления пастилы	есть, 10 шт.
Сетка для сушки трав	есть, 10 шт.
Длина электрошнура	1,7 м
Габаритные размеры	348 × 470 × 460 мм
Вес нетто	8,2 кг
Срок службы	3 года

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Сушилка электрическая для овощей и фруктов.....	1 шт.
Уровень для овощей и фруктов.....	10 шт.
Поддон для приготовления пастилы	10 шт.
Сетка для сушки трав.....	10 шт.
Руководство пользователя	1 шт.
Краткая инструкция пользователя	1 шт.
Гарантийный талон.....	1 шт.

I *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 России

The background of the entire image is a repeating geometric pattern. It consists of a grid of triangles. In each horizontal row, the triangles alternate between pointing up and pointing down. The triangles pointing up are orange, and the triangles pointing down are black. This creates a tessellated effect across the entire surface.

www.garlyn.ru

D-12 Pro-UM-01