

GARLYN

Сушилка для овощей и фруктов
электрическая D-08



РУКОВОДСТВО
ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ



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

Перед началом эксплуатации прибора внимательно изучите данное руководство, в котором содержится важная информация, касающаяся Вашей безопасности, а также рекомендации по правильному использованию прибора и уходу за ним.

Сохраните руководство, вместе с гарантийным талоном, кассовым чеком, и упаковочным материалом с нанесенной этикеткой по возможности.

Сушилка предназначена для сушки овощей и фруктов, а также мяса, грибов и трав. Теплый воздух, подаваемый с основания, циркулирует между съемными уровнями, благодаря чему продукты тщательно высушиваются без потери питательных свойств.

СОДЕРЖАНИЕ

Меры предосторожности.....	2
Устройство прибора.....	4
Подготовка прибора к первому использованию.....	5
Порядок работы.....	6
Рекомендации по подготовке и обработке продуктов.....	7
Очистка и уход.....	9
Условия хранения и транспортировки.....	9
Устранение неисправностей.....	10
Технические характеристики.....	11
Комплектация.....	12

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- 1.** Не допускается эксплуатация прибора в помещениях со специфическими запахами красок, растворителей и т. п., а также в помещениях, содержащих взрывоопасные концентрации газов и паров в воздухе.
- 2.** Прибор предназначен только для сушки пищевых продуктов.
- 3.** Не допускайте ударов и падений съёмных уровней, т. к. они изготовлены из хрупкого материала и могут получить механические повреждения, которые повлияют на их целостность и сделают непригодными для использования.
- 4.** Не укладывайте продукты для сушки непосредственно на основание с вентилятором.
- 5.** Устанавливайте прибор только на ровной чистой сухой поверхности вдали от легко воспламеняющихся веществ и предметов, а также вдали от источников открытого огня и высоких температур.
- 6.** Не ставьте работающий прибор на мягкие поверхности (ковёр, полотенце, салфетка). Во время работы под прибором должен быть видимый зазор, необходимый для циркуляции воздуха.
- 7.** Не накрывайте работающий прибор тканью или другими предметами.
- 8.** Не оставляйте недосушенные продукты внутри при-

бора на длительное время, т.к. они могут испортиться.

9. Не оставляйте прибор работающим более, чем на 40 часов. По окончании непрерывной работы в течение 40 часов, выключите прибор, нажав кнопку «ВЫКЛ», отключите его от сети и дайте остыть в течение, как минимум, 2 часов.

10. Прибор должен быть использован только по прямому назначению.

11. Перед вводом в эксплуатацию этого прибора внимательно и полностью прочитайте данное руководство по эксплуатации.

12. Каждый раз перед включением прибора осматривайте его. При наличии повреждений прибора и сетевого шнура ни в коем случае не включайте прибор в розетку.

13. Прибор и сетевой шнур должны храниться так, чтобы они не попадали под воздействие высоких температур, прямых солнечных лучей и повышенной влажности.

14. Не оставляйте работающий прибор без надзора! Всегда выключайте прибор, если Вы им не пользуетесь.

15. Не пользуйтесь прибором вблизи ванн, раковин или других емкостей, заполненных водой.

16. Ни в коем случае не погружайте прибор в воду или другие жидкости. Не прикасайтесь к прибору

влажными руками. При намокании прибора сразу отключите его от сети.

17. В случае падения прибора в воду немедленно отключите его от сети. При этом ни в коем случае не опускайте руки в воду. Перед повторным использованием прибор должен быть проверен квалифицированным специалистом.

18. Включайте прибор только в подходящий источник переменного тока (~). Перед включением убедитесь, что прибор рассчитан на напряжение, используемое в сети.

19. Перед включением прибора в сеть убедитесь, что он находится в выключенном состоянии.

20. Не используйте прибор вне помещений. Предохраняйте прибор от механических повреждений. Всегда отключайте прибор от сети после использования, а также при очистке и в случае поломки.

21. Нельзя переносить прибор, держа его за сетевой провод. Запрещается также отключать прибор от сети, держа его за сетевой провод. При отключении прибора от сети держитесь за штепсельную вилку.

22. Использование дополнительных аксессуаров, не входящих в комплектацию, лишает Вас права на гарантийное обслуживание.

23. После использования никогда не обматывайте провод электропитания вокруг прибора, так как со временем это может привести к излому провода, расправляйте провод на время хранения.

24. Замену кабеля питания и иных элементов могут осуществлять только квалифицированные специалисты - сотрудники сервисного центра. Неквалифицированный ремонт представляет прямую опасность для пользователя.

25. Для ремонта прибора могут быть использованы только оригинальные запасные части.



ВНИМАНИЕ! Не разбирайте прибор самостоятельно, если причина неисправности не найдена, вам лучше обратиться в сертифицированный сервисный центр.

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Прибор предназначен для бытового применения при температуре и влажности бытового помещения в соответствии с данным руководством:

- в местах постоянного проживания;
- в пунктах питания сотрудников магазинов, офисов, фермерских хозяйств и других подразделений;
- в гостиницах и других местах, предназначенных для проживания.

Прибор не предназначен для промышленного и коммерческого использования, а также для обработки пищевых продуктов.

Производитель не несет ответственности за ущерб, возникший в результате неправильного или непредусмотренного настоящим руководством использования.

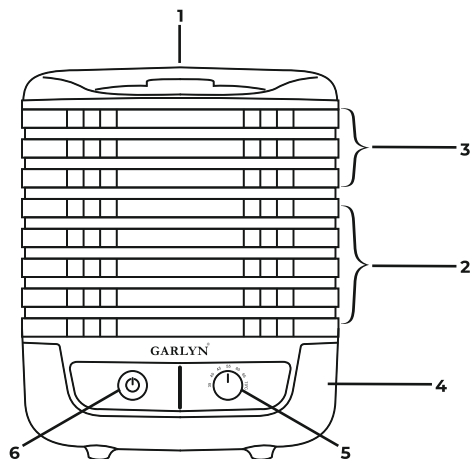
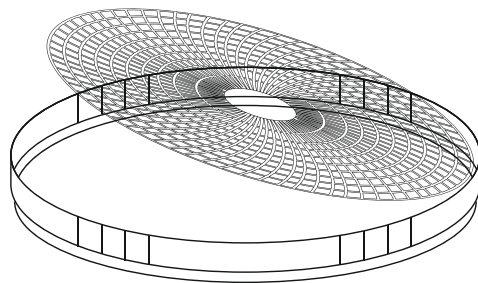


Рисунок 1. Комплектующие прибора:

1 – крышка

2 – съемные (неразборные) уровни для продуктов

3 – разборные уровни



3 разборных уровня

4 – корпус

5 – кнопка ВКЛ/ВЫКЛ

6 – регулятор температуры

ПОДГОТОВКА ПРИБОРА К ПЕРВОМУ ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

- Распакуйте прибор и убедитесь в том, что все его детали в наличии (см. рис. 1, раздел «Устройство прибора») и они не повреждены.
- Снимите с корпуса прибора все наклейки, протрите мягкой влажной тканью.
- Части прибора, контактирующие с продуктами питания промойте тщательно водой, в соответствии с рекомендациями раздела «Чистка и уход».
- Соберите прибор, расстояние между уровнями должно быть максимальным. Информация о регулировке расстояния указана в разделе «Порядок работы».
- Перед первым использованием прибор рекомендуется включить без продуктов, на 30 минут или более, в хорошо проветриваемом помещении.
- Включение осуществляется нажатием на кнопку «ВКЛ». Появление небольшого количества дыма и характерного запаха при первом включении прибора может быть вызвано наличием заводской смазки на нагревательном элементе прибора, и не указывает на его неисправность.
- Выключить прибор необходимо, нажав на кнопку «ВЫКЛ» против часовой стрелки до упора, отключив его от сети. Дайте прибору остыть. Съемные уровни для продуктов и крышку ополосните водой, просушите.

Памятка по сборке прибора перед работой

- Достать прибор из коробки.
- Удалить упаковку и всю печатную продукцию из пространства между уровнями.
- Перевернуть уровни и поместить сверху крышку с клапаном, как показано на рисунке ниже.
- Прибор готов к работе.



ВНИМАНИЕ! Не накрывать при эксплуатации! Использовать не менее трех уровней при работе, даже если вы загружаете продукты только в один!

ПОРЯДОК РАБОТЫ

- Установите прибор на твердую сухую ровную поверхность.
- Разложите заранее подготовленные продукты в съемные уровни.
- Установите съемные уровни на основание.



ВНИМАНИЕ! Во время работы прибора рекомендуется устанавливать все пять съемных уровней, даже если часть из них остаются пустыми. Не ставьте на основание с вентилятором уровень со слишком сочными продуктами. Это может привести к повреждению прибора. В процессе сушки уровни можно поворачивать на основании и менять между собой местами для равномерного просушивания на всех уровнях.

- Съемные уровни должны быть установлены таким образом, чтобы давать возможность воздуху свободно циркулировать между ними. Не выкладывайте продукты на уровень слишком плотно, расстояние между продуктами должно составлять не менее 1 см.



Будьте внимательны и осторожны при укладывании продуктов. Избегайте попадания частичек пищи на диск нагревательного элемента во избежание риска перегрева или возгорания.

- Для регулировки расстояния между ярусами каждый уровень имеет выступы по периметру. Чтобы увеличить загрузочное пространство внутри уровней, установите съемные уровни, как показано на рисунке:



- Закройте прибор крышкой. Не снимайте с прибора крышку в течение всего времени работы.
- Подключите прибор к сети. Перед подключением прибора к сети убедитесь, что его параметры (см. раздел «Технические характеристики») соответствуют параметрам электрической сети.
- Нажмите кнопку «ВКЛ».
- Установите необходимую температуру сушки с помощью поворотного переключателя, переведя его в соответствующее положение. Время нагревания прибора до заданной температуры составляет 20-30 минут.
- Сушите продукты в соответствии с рекомендациям в таблице 1.
- После завершения работы, выключите прибор, нажав на кнопку «ВЫКЛ». Во время работы съемные уровни нагреваются, используйте прихватки или полотенца, чтобы избежать риска получения ожогов.
- Подождите, пока продукты и прибор остынут. Извлеките продукты из съемных уровней и упакуйте.
- Если Вы вынуждены прервать процесс сушки на время более 3-5 часов и намерены возобновить процесс сушки позже, рекомендуется извлечь продукты и убрать их на хранение в морозильную камеру, либо продолжить сушку естественным путем на воздухе, разложив уровни с продуктами на чистой сухой поверхности.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПОДГОТОВКЕ И ОБРАБОТКЕ ПРОДУКТОВ

Таблица 1

ТИП ПРОДУКТА	ПОДГОТОВКА	ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ СУШКИ, ЧАСЫ
Абрикосы	Извлечь косточку и тонко нарезать.	11-23
Ананасы (свежие)	Очистить, нарезать кольцами, кусочками или кубиками.	5-30
Бананы	Снять кожуру, нарезать кружочками толщиной 3-5 мм.	6-32
Вишня	Допускается сушить целиком, косточку удалять не обязательно. Разделение пополам с удалением косточки существенно сокращает сушку.	6-32
Груши	Очистить от кожуры, удалить сердцевину, нарезать ломтями толщиной 5 – 8 мм.	6-28
Клюква	Сушить целиком.	5-24
Персики	Удалить косточку, нарезать ломтями или дольками толщиной 8 – 10 мм.	8-30
Яблоки	Очистить от кожуры, удалить сердцевину, разрезать на две или четыре части.	3-12
Баклажаны	Нарезать кружочками толщиной 8-10 мм.	5-16
Морковь	Натереть на терке или варить до мягкости, нарезать кружочками.	6-12
Болгарский перец	Извлечь сердцевину, нарезать полосками или кружочками.	3-12
Грибы	Тонко нарезать. Мелкие грибы можно сушить целиком.	5-12
ТИП ПРОДУКТА	ТЕМПЕРАТУРА	
Йогурт	40°C	

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

При использовании устройства для сушки трав и зелени необходимо простелить уровень слоем марлевой ткани перед тем, как укладывать в него зелень. Поддон с травами рекомендуется устанавливать на самый верхний уровень.

ПОДГОТОВКА И ПРИГОТОВЛЕНИЕ МЯСА И РЫБЫ

Вяленое мясо и рыба – отличная самостоятельная закуска, а также важный ингредиент для множества первых и вторых блюд. С помощью электросушилки GARLYN Вы без труда приготовите отличное вяленое мясо или вяленую рыбу, не выходя из дома. Не забудьте о правильной предварительной подготовке ингредиентов. Соблюдайте данные ниже рекомендации для отличного результата при каждом приготовлении.

Подготовка и приготовление вяленого мяса

Постное мясо (нежирную говядину или птицу) нарежьте небольшими кусочками поперек волокон. Получившиеся кусочки поместите в маринад на 2-3 часа, а затем извлеките их и удалите излишки маринада с поверхности ломтиков. Разложите замаринованные ломтики на секции электросушилки. Сушить сырое мясо рекомендуется в течение 8-15 часов в зависимости от температуры, размера ломтиков. Готовый продукт (вяленое мясо) рекомендуется хранить в герметичной упаковке при комнатной температуре не более 2 недель, в холодильнике – не более 3 месяцев.

Подготовка и приготовление вяленой рыбы

Для приготовления используйте только свежую рыбу (не замороженную). Подготовьте рыбу, удалите все кости. Затем порежьте рыбу на небольшие ломтики. Приготовьте раствор соли и поместите в него ломтики рыбы, а затем поставьте замоченную рыбу в холодильник на полчаса. Затем достаньте ломтики из раствора и тщательно обсушите. Обваляйте ломтики смесью соли и специй (на 1 кг сырой рыбы 1 ч.л. соли) и отправьте в холодильник на 5-6 часов. Затем выложите ломтики в съемные уровни для сушки и запустите прибор. Сушить (вялить) рыбу – до готовности! 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 жир, оставшееся мясо нарежьте небольшими ломтиками/кубиками. Поместите уложенные на уровни ломтики 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.

Основной продукт и закваску нужно смешать в чистой емкости до равномерной консистенции. Полученную смесь нужно разлить по порционным стаканчикам для приготовления йогурта. Стаканчики необходимо установить на дно электросушилки либо на первый нижний уровень. При этом рекомендуется над первым уровнем установить необходимое количество уровней со снятым дном, а затем накрыть крышкой.

- Рекомендованный температурный режим: 40°C.
- Время приготовления: от 6 до 12 часов.
- Приготовленный йогурт рекомендуется поместить в холодильник на 3-4 часа.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПАСТИЛЫ

Пастила готовится из плодово-ягодного пюре с различными добавками. В зависимости от пожеланий и вкуса это могут быть такие ингредиенты как орехи и мед, различные травы и т.д. Оптимальный вариант – использовать спелые плоды фруктов, ягод или овощей. Их рекомендуется пюрировать до однородной консистенции, предварительно очистив от кожуры и крупных семян. Если полученное пюре имеет слишком жидкую консистенцию – лишнюю жидкость следует слить. Если вы готовите пастилу из плодов, склонных быстро окисляться, – доведите их до кипения, а затем охладите.

1. Установите поддон для пастилы на дно одного из съемных уровней.
2. Смажьте поверхность поддона растительным маслом.
3. Фруктово-ягодное пюре выложите на поддон и равномерно распределите тонким слоем по всей площади.
4. Сушите пастилу в течение 13-18 часов. Рекомендуется не переставлять и не передвигать прибор в процессе использования, так как это может привести к попаданию пюре в основание прибора.
5. Пастилу в теплом виде снять с лотка и сложить в форме трубочки. Затем – обернуть пищевой пленкой и отправить в холодильник. Пастилу можно использовать как самостоятельный десерт в готовом виде либо восстановить ее с помощью воды в пропорции 1 к 1. Восстановленную пастилу можно использовать как домашний соус, пюре или начинку для домашнего йогурта или выпечки.

ОЧИСТКА И УХОД

- Отключите прибор от сети и дайте ему полностью остыть.
- Вымойте крышку и съемные уровни для продуктов в теплой воде, с применением нейтрального моющего средства. Для того, чтобы удалить засохшие продукты и соки с поверхности уровней, рекомендуется их предварительное замачивание в теплой мыльной воде.
- Корпус прибора запрещено погружать в воду!
- Аккуратно протрите все части корпуса влажной тканью.
- После мытья и очистки прибор необходимо тщательно просушить.
- Не применяйте агрессивные и абразивные моющие средства, а также органические растворители.
- Съемные части прибора мыть в посудомоечной машине запрещено!

ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА

Храните прибор собранным, в месте, недоступном для детей.

Электроприборы хранятся в закрытом сухом и чистом помещении при температуре окружающего воздуха

не выше плюс 40°C с относительной влажностью не выше 70% и отсутствии в окружающей среде агрессивных условий, отрицательно влияющих как на целостность корпуса прибора и материалов, из которых он изготовлен, так и на процесс его функционирования.

Перед тем как убрать прибор на хранение, произведите очистку корпуса и съемных элементов, а затем тщательно просушите их в соответствии с инструкцией.

Электроприборы транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте конкретного вида. При перевозке прибора используйте оригинальную заводскую упаковку.

Транспортировка прибора должна исключать возможность непосредственного воздействия на него атмосферных осадков и агрессивной внешней среды.



Во избежание риска пожара, поражения электрическим током, получения травмы при использовании вашего прибора, а также его поломки, строго соблюдайте основные меры предосторожности при работе с данным прибором, а также общие указания по безопасности при работе с электроприборами.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

ПРОБЛЕМА	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	СПОСОБ РЕШЕНИЯ
Устройство не включается.	Проблемы с подключением к источнику электропитания.	Убедитесь, что устройство подключено к источнику питания. Убедитесь, что источник питания исправен.
Появился посторонний запах в процессе использования устройства.	Во время первых запусков возможно появление посторонних запахов.	После нескольких использований устройства запах перестанет появляться.
Процесс сушки слишком длительный.	Съемные уровни переполнены чрезмерным количеством продуктов.	Продукты необходимо раскладывать по поддонам таким образом, чтобы между ними оставалось свободное пространство для лучшей циркуляции воздуха.
	Продукты уложены слишком большими кусками.	Ознакомьтесь с рекомендациями в разделе «РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПОДГОТОВКЕ И ОБРАБОТКЕ ПРОДУКТОВ».
Продукты просушиваются неравномерно.	Продукты измельчены неравномерно, кусочки сильно различаются по размеру.	Ознакомьтесь с рекомендациями в разделе «РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПОДГОТОВКЕ И ОБРАБОТКЕ ПРОДУКТОВ».
	В процессе сушки съемные уровни не переставлялись местами.	Меняйте уровни местами в процессе сушки.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Тип товара:Сушилка для овощей и фруктов
электрическая бытовая с вентилятором
 Товарный знак:Garlyn
 Модель:D-08
 Мощность:500 Вт
 Напряжение:220-240 В
 Частота:~50 Гц
 Материал корпуса:Пластик
 Материал уровней:Пластик
 Регулировка температуры:35-70°C
 Защита от перегрева:Есть (термодатчик, невозвратный
термо-предохранитель)
 Сетевой шнур:107±2 см
 Сечение сетевого шнура:2х0,5 мм²
 Рабочий объем:до 30 л
 Класс защиты:II
 Вес:2,2 кг
 Размеры:328х328х328 мм
 Срок службы:3 года
 Гарантийный срок:12 месяцев с даты продажи изделия
 Дату изготовления Вы можете найти на корпусе прибора.



Внимание! После окончания срока службы 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».



Данный товар является сложнотехническим устройством



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.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Сушилка для овощей и фруктов электрическая1 шт.

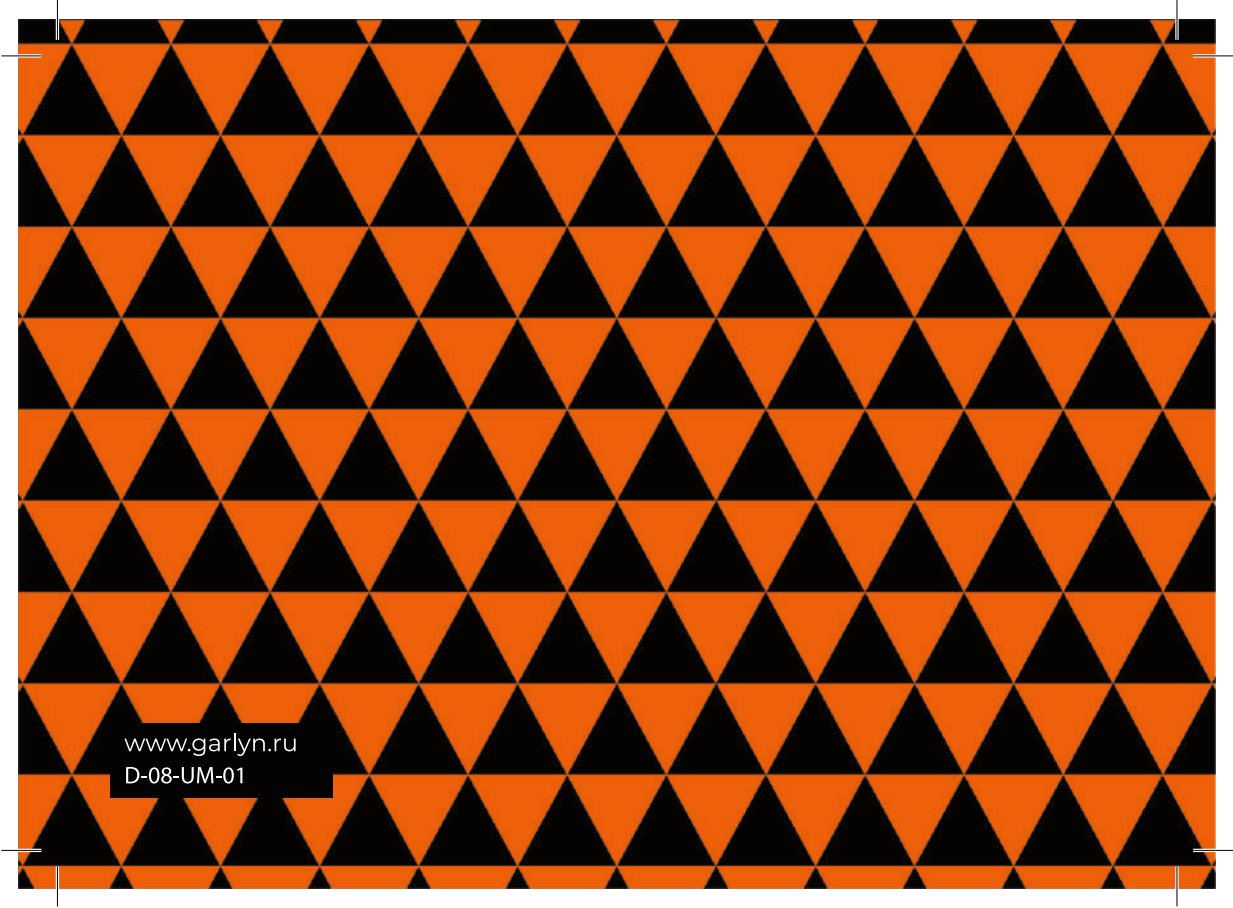
Количество неразборных уровней 5 шт.

Количество разборных уровней 3 шт.

Поддон для пастилы1 шт.

Инструкция по эксплуатации1 шт.

Гарантийный талон 1 шт.

The background of the entire page 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 colors of the triangles are orange and black, creating a high-contrast, visually busy texture.

www.garlyn.ru
D-08-UM-01