



Gemlux

ПАСПОРТ

СУШИЛКА ДЛЯ ФРУКТОВ И ОВОЩЕЙ

МОДЕЛИ:

**GL-FD-611, GL-FD-1211,
GL-FD-635S, GL-FD-1235S**



Перед использованием устройства внимательно ознакомьтесь с данной инструкцией!

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

1. Не прикасайтесь к горячим поверхностям.
2. Для защиты от поражения электрическим током не погружайте сетевой шнур, вилку, а также другие электрические детали в воду или другие жидкости.
3. Отключайте устройство от сети питания, если оно не используется, а также перед очисткой.
4. Перед отсоединением или присоединением составных деталей устройства дайте устройству остыть.
5. При повреждении сетевого шнура или вилки сразу же прекратите эксплуатацию устройства.
6. При повреждении оборудования или возникновения неисправности сразу же прекратите эксплуатацию оборудования.
7. Не используйте оборудование на открытом воздухе.
8. Не размещайте устройство вблизи источников газа или электрических горелок.
9. Перед отключением устройства от сети питания выключите его с помощью соответствующей кнопки.
10. Использование устройства не по назначению не допускается.
11. Не помещайте в устройство металлическую утварь и крупногабаритные ингредиенты, так как может возникнуть пожар, а также повысится риск удара электрическим током.
12. В процессе работы устройства не кладите на него какие-либо предметы.
13. В процессе работы не позволяйте устройству соприкасаться с воспламеняемыми предметами, такими как: шторы, драпировочный материал, стены и т.д.
14. Не проводите очистку с применением металлической губки, так как ее частицы могут попасть на электрические детали и повысить риск поражения электрическим током.
15. Не помещайте в устройство такие материалы как картон, бумага, пластик и т.п.
16. Не накрывайте устройство фольгой. Это может привести к перегреву.
17. Не помещайте острые предметы вблизи двигателя устройства, так как их может затянуть в вентилятор.
18. Использование аксессуаров, не рекомендованных производителем, может стать причиной травмы.
19. Не допускается эксплуатация устройства детьми.
20. Устройство необходимо поставить на ровную поверхность в хорошо проветриваемом помещении.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	GL-FD-611	GL-FD-1211	GL-FD-635S	GL-FD-1235S
Параметры электросети	220 В, 50 Гц	220 В, 50 Гц	220 В, 50 Гц	220 В, 50 Гц
Мощность	1000 Вт	1000 Вт	1000 Вт	1000 Вт
Рабочая температура	35-70 °С	35-70 °С	35-70 °С	35-70 °С
Таймер	До 99 часов	До 99 часов	До 99 часов	До 99 часов
Количество полок	6 (пластик)	12 (пластик)	6 (нерж. сталь)	12 (нерж. сталь)

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

1. Удалите все упаковочные материалы, проверьте устройство на наличие повреждений и целостность комплекта поставки.
2. Установите устройство на ровную устойчивую поверхность, в место, недоступное для детей и домашних животных.
3. Подключите устройство к сети питания. Внимание! Не используйте удлинитель!
4. Включите устройство с помощью кнопки ВКЛ/ВЫКЛ.
5. Для устранения влажности внутри камеры установите температуру 35 °С и дайте устройству поработать в таком режиме 45 минут.

Внимание! На данном этапе не загружайте продукты в устройство.

6. Если устройство по какой-то причине прекратило работу, выключите его, отключите от сети питания. Затем повторите пункты 3 и 4.
7. Подготовьте продукт в соответствии с выбранным рецептом.
8. С помощью прихваток для горячего выдвиньте полки устройства и разместите кусочки продуктов на полках. Не раскладывайте кусочки продукта в несколько слоев, оставьте достаточно места между кусочками. Это позволит обеспечить свободную циркуляцию воздуха в процессе сушки.
9. Задвиньте полки в камеру устройства.
10. При необходимости, настройте температуру внутри устройства и включите таймер.
11. При образовании излишков влаги рекомендуется удалять их с помощью впитывающих материалов.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

1) Клавиша **MODE** позволяет выбрать режим быстрой сушки (FAST) или режим медленной сушки (SLOW).

FAST (Быстрая сушка): температура 70 °С, продолжительность 10 часов, работают 2 двигателя и 2 вентилятора.

SLOW (Медленная сушка): температура 70 °С, продолжительность 48 часов, работает 1 двигатель и 1 вентилятор.

2) Для настройки температуры нажмите клавишу **SET** (Настройка), цифры температуры загорятся. С помощью клавиш **▲** и **▼** задайте необходимое значение.

3) Для настройки таймера снова нажмите клавишу **SET** (Настройка), цифры таймера загорятся. С помощью клавиш **▲** и **▼** задайте необходимое значение.

4) Нажмите клавишу **°F/°C** для переключения между шкалой Цельсия и Фаренгейта.

5) Если по окончании сушки у пользователя нет возможности извлечь продукты из камеры устройства, готовые продукты начнут отсыревать. Чтобы избежать отсыревания высушенных продуктов, используйте режим **WARM** (Поддержание температуры). Тогда по окончании заданного времени сушки устройство не отключится и будет поддерживать температуру +35°С до момента отключения с помощью клавиши ВКЛ/ВЫКЛ.

Примечания:

- если во время работы устройства пользователь откроет дверцу, работа устройства будет остановлена. На дисплее отобразится код E1.

- для возобновления работы устройства закройте дверцу. Через 2 минуты устройство продолжит работу.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПРОДУКТОВ

ОВОЩИ 52 °С (125 °F)			
Продукт	Предварительная подготовка	Текстура продукта после сушки	Время сушки (в часах)
Спаржа	Промыть, нарезать на кусочки длиной 2.5 см.	Ломкая	4-6
Стручковая фасоль	Промыть, удалить стебли, нарезать на кусочки длиной 2.5 см.	Ломкая	9-12
Свёкла	Срезать верхнюю часть, обварить, чтобы кожура размякла, тщательно очистить от кожуры, нарезать соломкой шириной 0.5 см.	Мягкая	9-12
Брокколи	Промыть и разрезать. Нарезать стебель соломкой шириной не более 0.5 мм.	Ломкая	10-14

	Соцветия разделить на более мелкие части и сушить целиком, не нарезая.		
Капуста	Промыть и разрезать. Нарезать соломкой не более 0.5 см шириной.	Ломкая	8-11
Морковь	Промыть и отрезать верхнюю часть. Поскоблить или очистить, при необходимости. Нарезать тонкой соломкой.	Мягкая	7-11
Сельдерей	Промыть, разделить листья и стебли. Нарезать соломкой.	Ломкая	3-10
Огурцы	Промыть, нарезать тонкими ломтиками.	Мягкая	4-8
Баклажан	Промыть, очистить от кожуры, нарезать тонкими ломтиками.	Мягкая	4-8
Грибы	Промыть, нарезать тонкими ломтиками.	Мягкая	4-7
Пастернак	Тщательно промыть, очистить, при необходимости. Затем нарезать на ломтики.	Мягкая / Плотная	7-11
Перец	Промыть, отрезать плодоножку, удалить сердцевину и семена. Нарезать соломкой или кольцами.	Мягкая	4-8
Картофель	Предпочтительно использование молодого картофеля. Промыть клубни, очистить, при необходимости. Нарезать тонкой соломкой или ломтиками.	Ломкая / Мягкая	7-13
Тыква	Промыть и очистить, нарезать на тонкие ломтики.	Мягкая	10-14
Томаты	Промыть и удалить плодоножки. Разрезать на 4 части (томаты черри разрезать пополам). Выложить на полки кожицей вниз.	Мягкая	5-9
Цукини	Промыть и, при необходимости, очистить. Нарезать ломтиками или соломкой.	Ломкая	7-11

ФРУКТЫ 57° C (135° F)			
Продукт	Предварительная подготовка	Текстура продукта после сушки	Время сушки (в часах)

Яблоко	Промыть и, при необходимости, удалить сердцевину и кожуру. Нарезать ломтиками.	Мягкая	7-15
Абрикос	Промыть, разрезать пополам и удалить косточку. При необходимости, нарезать на более мелкие кусочки. Сушить кожицей вниз.	Мягкая	21-29
Банан	Промыть, удалить кожуру, нарезать ломтиками.	Мягкая	7-10
Инжир	Промыть, удалить поврежденные участки, разрезать на 4 части, сушить кожицей вниз.	Мягкая	22-30
Киви	Промыть, удалить кожуру, нарезать на 4-6 долек.	Ломкая	8-15
Нектарин	Промыть, разрезать пополам и удалить косточку. При необходимости, нарезать на более мелкие кусочки. Сушить кожицей вниз.	Мягкая	8-17
Персик	Промыть, разрезать пополам и удалить косточку. При необходимости, нарезать на более мелкие кусочки. Сушить кожицей вниз.	Мягкая	8-16
Груша	Промыть и, при необходимости, удалить сердцевину и кожуру. Нарезать ломтиками.	Мягкая	8-16
Ананас	Промыть, удалить кожуру, излишне волокнистые участки, нарезать ломтиками.	Мягкая	11-18
Ревень	Промыть, нарезать кусочками 2.5 см.	Мягкая	6-10
Клубника	Промыть, удалить листик и плодоножку, разрезать на 4 части.	Ломкая	7-15

ВЯЛЕННОЕ МЯСО 63-68° С (145-150° F)			
Продукт	Предварительная подготовка	Текстура продукта после сушки	Время сушки (в часах)
Мясо	Используйте только филе, не содержащее жировой ткани. Нарезьте мясо на небольшие тонкие кусочки. Не складывайте мясо в несколько слоев.	Мягкая	3-4

	Между кусочками должно быть достаточно места для свободной циркуляции воздуха.		
--	--	--	--

ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

Любые работы по очистке и обслуживанию выполняются на отключенном от сети питания и остывшем до комнатной температуры устройстве.

1. Протрите внешние поверхности влажной тканью.
2. Не погружайте устройство в воду и другие жидкости.
3. Не промывайте устройство струей воды.
4. После каждого использования очищайте крышку сушилки при помощи мыльной воды.
5. Присохшие кусочки пищи можно удалить при помощи пластиковой щетки, предварительно их намочив.
6. Для очистки пластиковых поверхностей не используйте абразивные средства и растворители.

ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА

Транспортировка должна осуществляться аккуратно, чтобы не нанести повреждения оборудованию. При транспортировке не переворачивайте упаковку с оборудованием вверх дном.

Если оборудование не будет использоваться в течение длительного времени (выходные, каникулы и т.п.), необходимо отключить его от электросети и тщательно очистить (согласно пункту Обслуживание и уход). Хранить в сухом, проветриваемом помещении.

УТИЛИЗАЦИЯ

В целях защиты окружающей среды не выбрасывайте устройство в обычные мусорные баки. Утилизируйте в соответствии с действующими нормативами.

Произведено в КНР.

Дата производства является частью серийного номера, который указан на шильдике и/или упаковке оборудования.