



Gemlux

ПАСПОРТ

**ИНФРАКРАСНАЯ СУШИЛКА ДЛЯ
ФРУКТОВ И ОВОЩЕЙ**

МОДЕЛЬ: GL-IR500



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-IR500
Параметры электросети	220 В, 50 Гц
Мощность	500 Вт
Рабочая температура	35-70 °С; 80 °С (стерилизация)
Таймер	До 99 часов
Количество полок	5

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. Подготовьте продукт в соответствии с выбранным рецептом.
4. 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.
5. Установите полки в камеру устройства.
6. Подключите устройство к сети питания. Внимание! Не используйте удлинитель!

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

- 1) После подключения устройства к сети питания раздастся звуковой сигнал, все световые индикаторы загорятся на 2 секунды.

2) Включите устройство нажатием на центр поворотного переключателя. Подсветка поворотного переключателя загорится, устройство перейдет в режим ожидания.

3) С помощью поворотного переключателя выберите необходимую программу:



МЯСО. При повороте переключателя иконка программы МЯСО замигает. Для начала работы в данной программе нажмите на центр поворотного переключателя. В режиме МЯСО установленные следующие параметры: температура 70°C, время 8 часов. Устройство будет работать в режиме солнечной сушки.

Если в процессе работы данного режима необходимо переключиться на другую программу, поверните поворотный переключатель и выберите нужный режим. Нажмите на центр поворотного переключателя, чтобы начать работу в выбранном режиме. Если пользователь не нажмет на центр поворотного переключателя в течение 10 секунд, устройство продолжит работу в ранее выбранном режиме.

По окончании работы устройство автоматически перейдет в режим поддержания температуры на 24 часа.



ФРУКТЫ. При повороте переключателя иконка программы ФРУКТЫ замигает. Для начала работы в данной программе нажмите на центр поворотного переключателя. В режиме ФРУКТЫ установленные следующие параметры: температура 65°C, время 16 часов. Устройство будет работать в режиме теневой сушки.

Если в процессе работы данного режима необходимо переключиться на другую программу, поверните поворотный переключатель и выберите нужный режим. Нажмите на центр поворотного переключателя, чтобы начать работу в выбранном режиме. Если пользователь не нажмет на центр поворотного переключателя в течение 10 секунд, устройство продолжит работу в ранее выбранном режиме.

По окончании работы устройство автоматически перейдет в режим поддержания температуры на 24 часа.



ОВОЩИ. При повороте переключателя иконка программы ОВОЩИ замигает. Для начала работы в данной программе нажмите на центр поворотного переключателя. В режиме ОВОЩИ установленные следующие параметры: температура 60°C, время 6 часов. Устройство будет работать в режиме теневой сушки.

Если в процессе работы данного режима необходимо переключиться на другую программу, поверните поворотный переключатель и выберите нужный режим. Нажмите на центр поворотного переключателя, чтобы начать работу в выбранном режиме. Если пользователь не нажмет на центр поворотного переключателя в течение 10 секунд, устройство продолжит работу в ранее выбранном режиме.

По окончании работы устройство автоматически перейдет в режим поддержания температуры на 24 часа.



ЙОГУРТ. При повороте переключателя иконка программы ЙОГУРТ замигает. Для начала работы в данной программе нажмите на центр поворотного переключателя. В режиме ЙОГУРТ установленные следующие параметры: температура 42°C, время 8 часов. Устройство будет работать в режиме теневой сушки.

Если в процессе работы данного режима необходимо переключиться на другую программу, поверните поворотный переключатель и выберите нужный режим. Нажмите

на центр поворотного переключателя, чтобы начать работу в выбранном режиме. Если пользователь не нажмет на центр поворотного переключателя в течение 10 секунд, устройство продолжит работу в ранее выбранном режиме.



СТЕРИЛИЗАЦИЯ. После многократного использования в камере сушкилки может возникнуть неприятный запах. Данная программа помогает избавиться от неприятных запахов.

Поверните поворотный переключатель, чтобы выбрать данный режим. Для начала работы нажмите на центр поворотного переключателя. Продолжительность режима: 1 час; температура режима: 80 °C.



ПОЛЬЗОВАТЕЛЬСКИЙ РЕЖИМ. В данном режиме пользователь может самостоятельно задать время и температуру сушки. Выберите **ПОЛЬЗОВАТЕЛЬСКИЙ РЕЖИМ** с помощью поворотного переключателя. Для перехода к настройкам нажмите на центр переключателя, цифры температуры замигают. Поверните переключатель, чтобы настроить температуру. Доступный диапазон: 35-70°C. Подтвердите настройки температуры нажатием на центр поворотного переключателя. После этого замигают цифры времени. Поверните переключатель, чтобы настроить время. Доступный диапазон: 1-99 часов. Нажмите на центр поворотного переключателя для подтверждения настроек.

С помощью поворотного переключателя выберите режим солнечной сушки  или режим теневой сушки . Нажмите на центр поворотного переключателя для начала работы.

Если пользователь не выбрал режим солнечной или теневой сушки, устройство по умолчанию начнет работу в режиме теневой сушки.

Примечание: если в процессе работы устройства пользователь откроет дверцу, устройство прекратит работу, вместо температуры будет отображаться код ошибки F1. Устройство возобновит работу, если дверца будет закрыта в течение 5 минут.

По окончании работы с устройством нажмите на центр поворотного переключателя и удержите его нажатым, пока все индикаторы не погаснут.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПРОДУКТОВ

ОВОЩИ 52° C (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	Мягкая	9-12

	очистить от кожуры, нарезать соломкой шириной 0.5 см.		
Брокколи	Промыть и разрезать. Нарезать стебель соломкой шириной не более 0.5 мм. Соцветия разделить на более мелкие части и сушить целиком, не нарезаая.	Ломкая	10-14
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° С (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 °C (145-150 °F)			
Продукт	Предварительная подготовка	Текстура продукта после сушки	Время сушки (в часах)
Мясо	Используйте только филе, не содержащее жировой ткани. Нарежьте мясо на небольшие тонкие кусочки. Не складывайте мясо в несколько слоев. Между кусочками должно быть достаточно места для свободной циркуляции воздуха.	Мягкая	3-4

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.