

Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Казахстан (772)734-952-31

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Таджикистан (992)427-82-92-69

Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

<https://gemplux.nt-rt.ru/> || gxt@nt-rt.ru

ПАСПОРТ

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СУШИЛКА ДЛЯ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ

МОДЕЛЬ: GL-FD-01R



СУШИЛКА ДЛЯ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ

Сушилка предназначена для сушки овощей, фруктов, зелени, грибов и т.п. С её помощью вы сможете приготовить полезные снеки, заготовки для супов, компотов и другие полуфабрикаты.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Параметры электросети: 220В, 50Гц
- Мощность: 500 Вт
- Время непрерывной работы: 48 часов
- Температура сушки: 40-70 оС.
- Сушилка снабжена прозрачной крышкой, что позволяет легко контролировать процесс сушки.
- Благодаря наличию таймера дисплей будет отображать время, оставшееся до конца цикла. По окончании рабочего цикла сушилка выключится автоматически.
- Встроенная защита от перегрева автоматически выключит прибор, если температура превысит 70оС.
- Выбор температурных режимов в зависимости от вида продукта.
- Пятиуровневая конструкция позволяет сушить одновременно различные виды продуктов.

ФУНКЦИИ КНОПОК:

- 1) Коротким нажатием кнопки SET можно переходить от режима отображения времени к режиму отображения температуры. Длинным нажатием кнопки SET в режиме отображения температуры можно выбрать единицу измерения температуры (градусы Цельсия (Сo) или Фаренгейта (Fo)); для этого войдите в температурный режим, нажмите кнопку SET и удерживайте до тех пор, пока единица измерения температуры не изменится на нужную.
- 2) Кнопки “+” и “-” в зависимости от выбранного режима служат для увеличения и уменьшения значений температуры или времени.
- 3) Кнопка ON/OFF используется для включения/выключения и паузы.

ПОРЯДОК РАБОТЫ:

- 1) Установите сушилку на ровную устойчивую поверхность и подключите к сети питания. На дисплее на 2 секунды высветится следующее значение: . После этого дисплей переключится в режим установки времени и начнет мигать: Кнопками “+” и “-” задайте нужное вам время (см. таблицу «Рекомендованное время приготовления»). Однократное короткое нажатие кнопок “+”/“-” увеличивает/уменьшает заданное время на один час. Длительное нажатие на кнопки “+”/“-” увеличивает/уменьшает заданное время сразу на несколько часов. Время можно задавать в диапазоне 1-48 часов.
- 2) После установки времени нажатием кнопки SET перейдите в режим установки температуры. Текущее значение температуры будет мигать. Если вы хотите изменить единицу измерения температуры (например, градусы Фаренгейта (Fo) на градусы Цельсия (Co)), нажмите кнопку SET и удерживайте ее до тех пор, пока единица измерения температуры не изменится на нужную.

Кнопками “+” и “-” задайте нужную вам температуру (см. Таблицу температурных значения для различных видов продуктов). Однократное короткое нажатие кнопок “+”/“-” увеличивает/уменьшает заданную температуру на 5 градусов. Длительное нажатие на кнопки “+”/“-” быстро увеличивает/уменьшает заданную температуру сразу на несколько градусов.

Температуру можно задавать в диапазоне 100-160 Fо или 40-70 Со.

В ПРОЦЕССЕ РАБОТЫ:

- 1) После установки нужных значений времени и температуры, запустите цикл сушки коротким нажатием кнопки ON/OFF. На дисплее будут попеременно высвечиваться оставшееся до окончания цикла время и актуальная температура в сушилке.
- 2) При необходимости можно менять время и температуру непосредственно в ходе рабочего цикла. Для этого: нажатием кнопки SET войдите в режим изменения времени, либо – повторным нажатием кнопки SET – в режим изменения температуры. Кнопками “+”/“-” задайте нужные вам время или температуру. Устройство автоматически подтвердит новые данные спустя 3 секунды после ввода, и дисплей вернется к рабочему интерфейсу. Рабочий цикл продолжится в соответствии с вновь введенными значениями.
- 3) Прервать работу можно коротким нажатием кнопки ON/OFF. Для повторного включения еще раз коротко нажмите кнопку ON/OFF.

ВЫКЛЮЧЕНИЕ

- 1) По истечении заданного времени рабочий цикл закончится, и сушилка автоматически перейдет в режим ожидания.
- 2) Рабочий цикл можно принудительно остановить длительным нажатием кнопки ON/OFF. Сушилка при этом перейдет в режим ожидания.

ТАБЛИЦА ТЕМПЕРАТУРНЫХ ЗНАЧЕНИЙ ДЛЯ РАЗЛИЧНЫХ ВИДОВ ПРОДУКТОВ

ТИП ПРОДУКТА	Зелень	Хлеб	Овощи	Фрукты	Орехи	Мясо
Температура сушки F_0	120	120-160	120-140	120-140	120	140-160
Температура сушки S_0	45-50	55-70	50-60	55-65	40	60-70

РЕКОМЕНДОВАННОЕ ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Продукт	Предварительная подготовка продукта	Время сушки (в часах)	Вид продукта по окончании сушки
ФРУКТЫ			
Яблоки	Очистить от кожицы и сердцевины, порезать на тонкие дольки	5-15	Мягкая текстура, волнистый край
Бананы	Очистить от кожуры, нарезать ломтиками толщиной 3 мм	10-36	Ломкая текстура
Слива	Опустить на 1 минуту в крутой кипяток, затем раскрыть на половинки, не разрезая до конца, вынуть косточку	5-25	Мягкая текстура, волнистый край
Виноград	Опустить на 1-2 минуты в крутой кипяток	10-36	Мягкая текстура
Лимон	Нарезать ломтиками толщиной 6 мм	5-25	Ломкая текстура
Манго	Очистить от кожицы, удалить косточку, нарезать ломтиками толщиной 6 мм	15-24	Мягкая текстура, волнистый край
Апельсин	Нарезать ломтиками толщиной 6 мм	5-15	Мягкая текстура, волнистый край
Манго	Очистить от кожицы, нарезать ломтиками толщиной 6 мм	10-25	Мягкая текстура
Груша	Очистить от кожицы и сердцевины, порезать на ломтики толщиной 6 мм	8-24	Мягкая текстура, волнистый край
Ананас	Очистить от кожицы порезать на ломтики толщиной 6 мм	10-21	Мягкая текстура, волнистый край
ОВОЩИ			
Картофель	Очистить от кожуры, нарезать тонкими ломтиками	8-24	Ломкая текстура
Брокколи	Почистить, нарезать и готовить на пару 3-5 минут	6-20	Ломкая текстура
Морковь	Почистить, приготовить до мягкости, нарезать тонкими кружками	8-14	Ломкая текстура
Перец жгучий	Не резать	8-14	Твердая текстура
Лук-шалот	Нарезать соломкой	6-10	Ломкая текстура
Грибы	Нарезать ломтиками	6-14	Твердая текстура
ДРУГОЕ			
Свинина/говядина	Удалить жир, замариновать	10-24	Сухая текстура
Рыба	Сварить (можно на пару) или запечь	4-16	Сухая текстура
Птица	Сварить (можно на пару) или запечь	4-16	Сухая текстура

УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Перед началом очистки отключите сушилку от сети питания.

После каждого использования очищайте полки и крышку сушилки при помощи мыльной воды. Присохшие кусочки пищи можно удалить при помощи пластиковой щетки, предварительно их намочив. Для очистки пластиковых поверхностей не используйте абразивные средства и растворители

Основание сушилки протрите кусочком влажной ткани. Никогда не погружайте основание сушилки в воду и не допускайте попадания на него жидкости.

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

- 1) Перед началом использования установите сушилку на ровную и устойчивую горизонтальную поверхность. Внимательно ознакомьтесь с инструкциями, приведенными в данном буклете.
- 2) Сначала подсоедините шнур питания к сушилке, и только после этого вставьте вилку в розетку.
- 3) Не перегибайте и не заламывайте сетевой шнур. Во избежание падения сушилки, следите за тем, чтобы шнур выключенного устройства не свисал со стола.
- 4) Не прикасайтесь к горячим поверхностям, используйте рукоятки и регуляторы.
- 5) Сушилка снабжена защитой от перегрева.
- 6) Сушилка предназначена для использования в закрытых помещениях. Не используйте на открытом воздухе. Следует беречь устройство от воздействия высоких температур, прямых солнечных лучей, влажности, острых предметов. Не прикасайтесь к включенной сушилке влажными руками. Если устройство подверглось воздействию жидкости или влаги незамедлительно отключите его от сети питания.
- 7) Не размещайте сушилку вблизи источников открытого огня и высоких температур.
- 8) Во избежание поражения электрическим током не допускайте попадания воды на шнур, вилку или основание сушилки. Никогда не погружайте эти компоненты в воду или другую жидкость.
- 9) Не пользуйтесь сушилкой при повреждении шнура питания – это опасно для здоровья и жизни. Для замены поврежденного шнура обратитесь в сервисный центр.
- 10) Не пытайтесь самостоятельно отремонтировать сушилку – это может быть опасно для вашего здоровья и жизни. Ремонтные работы могут осуществляться исключительно специалистами сервисного центра.
- 11) Пользуйтесь только оригинальными компонентами и запчастями. Использование компонентов и запчастей, не рекомендованных производителем, может привести к возгоранию, поражению электрическим током и повлечь вред здоровью пользователя.
- 12) Дети могут пользоваться сушилкой или находиться вблизи включенного устройства только под строгим контролем взрослых.
- 13) Отключайте сушилку от сети питания перед очисткой и при длительных перерывах в использовании. Дайте сушилке остыть прежде чем приступать к ее разборке/очистке. Выключайте сушилку прежде чем вынуть вилку из розетки.
- 14) Не мойте основание сушилки под прямой струей воды.
- 15) Храните сушилку в сухом хорошо вентилируемом месте.
- 16) Сушилка может использоваться только по своему прямому назначению – для сушки овощей, фруктов и некоторых других продуктов питания. Любое другое использование недопустимо.

Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-99-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Казахстан (772)734-952-31

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Таджикистан (992)427-82-92-69

Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93