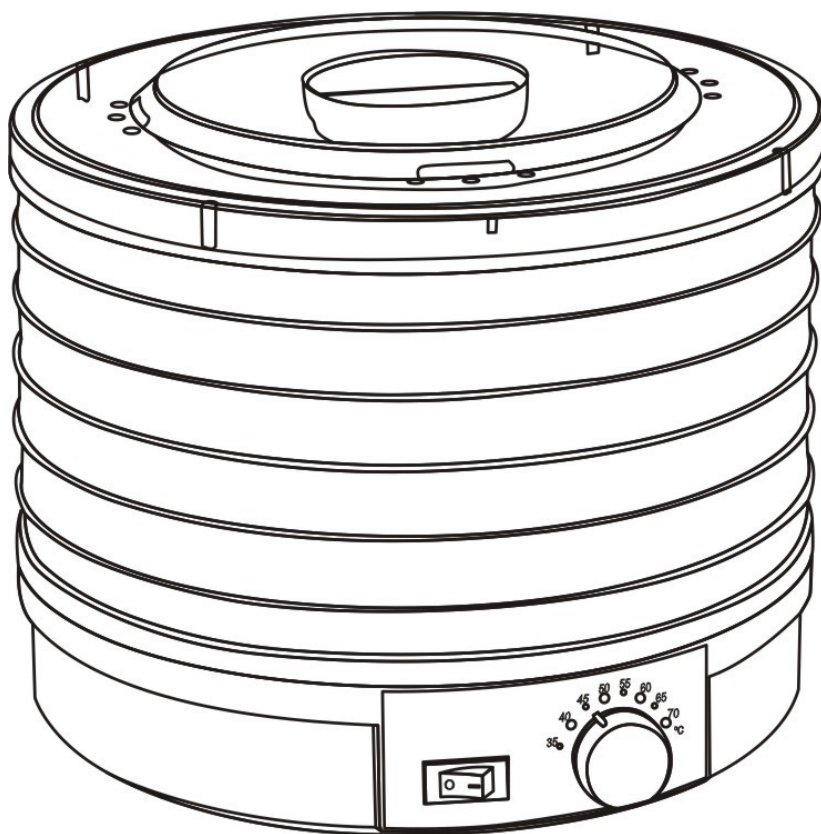


LUMME

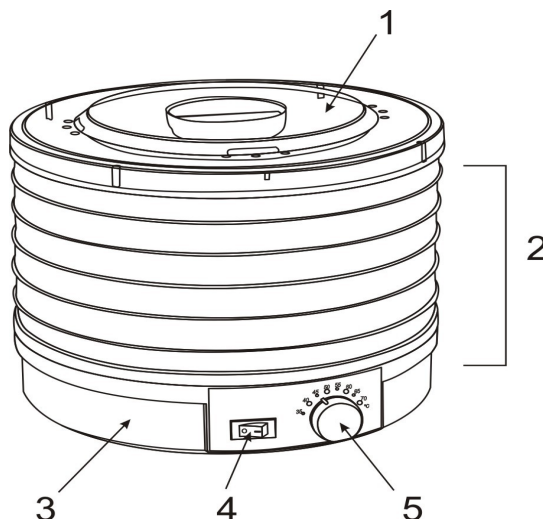
ЭЛЕКТРОСУШИЛКА ДЛЯ ПРОДУКТОВ
Руководство по эксплуатации

LU-1850



ОПИСАНИЕ

- 1 . Крышка
- 2 . Секции
- 3 . База
- 4 . Переключатель Вкл. / Выкл.
- 5 . Регулятор температуры



МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Перед использованием прибора внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации и сохраните ее для справок в дальнейшем.
- ВО ВРЕМЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРИБОРА НЕОБХОДИМО ПОДКЛАДЫВАТЬ ПОД НЕГО ЖАРОУСТОЙЧИВЫЙ МАТЕРИАЛ (КЕРАМИЧЕСКУЮ ПЛИТКУ, ТОЛСТУЮ РАЗДЕЛОЧНУЮ ДОСКУ И ДР.) ИЛИ СТАВИТЬ НА ЖАРОУСТОЙЧИВУЮ ПОВЕРХНОСТЬ ВО ИЗБЕЖАНИЕ ВОЗМОЖНОГО ВОЗГОРАНИЯ.
- Перед первым использованием прибора проверьте, соответствует ли электропитание Вашей электросушилки, указанное в таблице с техническими характеристиками, электропитанию в Вашей локальной сети.
- Использовать только в бытовых целях. Прибор не предназначен для промышленного использования.
- Не использовать вне помещений.
- Отключайте прибор от сети питания, если он не используется, или перед чисткой.
- Во избежание поражения электрическим током, не опускайте прибор в воду или другие жидкости.
- Необходим строгий контроль, если рядом с работающим прибором находятся дети.
- Не перегружайте двигатель прибора.
- Следите за тем, чтобы электрошнур не пересекал острых краев и не касался горячих поверхностей.
- Не используйте прибор с поврежденным электрошнуром.
- Не накрывайте прибор.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его использования.
- Ставьте прибор только на ровную поверхность.
- Не используйте прибор дольше 40 часов непрерывной работы. После 40 часов непрерывной работы выключите прибор (выключатель должен быть переведен в положение «OFF» (выключен), отключите его от сети электропитания и дайте ему остыть.
- Не пытайтесь самостоятельно ремонтировать прибор. При обнаружении неполадок в работе прибора обращайтесь в ближайший сервисный центр.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Перед первым использованием тщательно вымойте крышку и съемные секции прибора с добавлением моющего средства.
- Базу питания протрите влажной тканью и ни в коем случае не погружайте и не обливайте водой.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

- Положите заранее приготовленные продукты на съемные секции. Секции должны быть помещены в электросушилку так, чтобы воздух мог свободно циркулировать между ними. Поэтому не рекомендуется класть на секции много продуктов и накладывать продукты друг на друга.
ПРИМЕЧАНИЕ: всегда начинайте закладывать продукты с нижней секции.
 - Установите секции на базу питания.
 - Накройте прибор крышкой и не снимайте ее на протяжении сушки.
 - Подключите электросушилку к сети электропитания и включите ее, переведя переключатель в положение «ON». Загорится красный индикатор работы.
 - Установите температуру работы сушилki:
 - Травы 35-40°C
 - Зелень 40 °C
 - Хлеб 40-45°C
 - Йогурт 45°C
 - Овощи 50-55°C
 - Мясо, рыба 65-70° C
 - По окончании сушки выключите прибор, переведя переключатель в положение «OFF» (выключено). Дайте продуктам остыть, после чего поместите их в контейнер для хранения продуктов и положите в морозильник.
 - Отключите прибор от электросети.
- ПРИМЕЧАНИЕ: во время использования электросушилki рекомендуется класть все 5 секций, независимо от того, что некоторые остаются пустыми.

ДОПОЛНИТЕЛЬНО:

- Мойте продукты перед сушкой. Перед тем, как поместить их в прибор, необходимо вытереть их насухо.
- Вырежьте испорченные части из продуктов, при наличии таковых.
- Порежьте продукты на кусочки, чтобы их можно было свободно разложить на ярусах. Длительность сушки зависит от толщины кусочков.
- Рекомендуется менять положение секций каждые несколько часов, чтобы все продукты подсушились до желаемой степени, - верхнюю секцию поместить ближе к базе питания, а нижнюю наверх.
- Некоторые фрукты могут быть покрыты естественным защитным слоем, вследствие чего длительность сушки увеличивается. В этом случае рекомендуется прокипятить фрукты в течение 1-2 минут, затем поместить в холодную воду и вытереть насухо.

ПРИМЕЧАНИЕ: длительность сушки, указанная в данном руководстве, приближительна. Она может зависеть от температуры в помещении, уровня влажности продуктов, толщины кусочков.

СУШКА ФРУКТОВ:

1. Помойте фрукты. Вырежьте косточки и испорченные участки.
2. Порежьте на кусочки
3. Чтобы фрукты не потускнели, опустите нарезанные кусочки фруктов в натуральный лимонный или ананасовый сок, оставьте на несколько минут, после чего немного просушите и выкладывайте на секции.
4. Если Вы хотите придать фруктам дополнительный приятный аромат, добавьте корицу или кокос.

СУШКА ОВОЩЕЙ:

1. Помойте овощи. Вырежьте косточки и испорченные участки.
2. Порежьте на кусочки.

3. Рекомендуется предварительно прокипятить овощи в течение 1-5 минут, затем поместить в холодную воду и вытереть насухо.

СУШКА ЛЕКАРСТВЕННЫХ ТРАВ:

1. Рекомендуется сушить молодые листья и побеги.
2. После сушки следует поместить травы в бумажные пакеты или стеклянные емкости и положить в темное прохладное место.

Хранение сухофруктов:

- Не кладите на хранение теплые и горячие продукты. Дайте им остыть.
- Емкости для хранения должны быть чистыми и сухими
- Для лучшей сохранности высушенных фруктов рекомендуется использовать стеклянные емкости с металлическими крышками, и хранить их в сухом прохладном месте при температуре 5-20 С°.
- На протяжении первой недели после высушивания рекомендуется проверять наличие влаги в емкости. Если она есть, значит продукты высушены недостаточно хорошо и должны быть высушены еще раз.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПОДГОТОВКЕ ПРОДУКТОВ К СУШКЕ

ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА ФРУКТОВ К СУШКЕ

- Предварительная подготовка фруктов к сушке сохраняет их натуральный цвет, вкус и аромат.
- Ниже представлены рекомендации по подготовке фруктов к сушке:
- Возьмите ¼ стакана сока (желательно натурального). Сок должен соответствовать фруктам, которые Вы подготавливаете к сушке. Например, для яблок используйте яблочный сок.
- Смешайте сок с двумя стаканами воды и поместите в эту воду предварительно заготовленные фрукты. Спустя 2 часа вытрите фрукты насухо и приступайте к сушке.

Продукт для сушки	Подготовка	Консистенция после сушки	Время сушки, час.
АБРИКОС	Нарезать половинками, положить срезом вверх	мягкая	13-28
АПЕЛЬСИНОВАЯ КОЖУРА	Порезать в виде длинных полосок	хрупкая	6-16
АНАНАС (свежий)	Очистить, нарезать ломтиками	жесткая	6-36
АНАНАС (консервир.)	Вылить сок и высушить	мягкая	6-36
БАНАНЫ	Очистить, нарезать ломтиками (толщиной 3-4 мм)	хрустящая	8-38
ВИНОГРАД	Целиком	мягкая	8-26
ВИШНЯ	Целиком	жесткая	8-26
ГРУШИ	Почистить и порезать дольками.	мягкая	8-30
ИНЖИР	Порезать кусочками	жесткий	6-26
КЛЮКВА	Целиком	мягкая	6-26

ПЕРСИК	Порезать пополам, вытащить косточку, когда фрукт наполовину подсохнет	мягкая	6-26
ЯБЛОКИ	Почистить, вырезать сердцевину, нарезать кусочками или ломтиками	очень мягкая	4-6

Примечание: указанное время сушки является приблизительным и может варьироваться. Личные предпочтения потребителей в готовке продуктов могут отличаться от описанных в данной таблице.

ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА ОВОЩЕЙ К СУШКЕ

- Рекомендуется кипятить перед сушкой бобы, цветную капусту, брокколи, спаржу и картофель. Поместите овощи в кипящую воду на 3-5 минут. Слейте воду, чуть подсушите овощи и поместите их в электросушилку.
- Если Вы хотите добавить к таким овощам, как зеленые бобы, спаржа и др., вкус лимона, поместите их в лимонный сок на 2 минут.

Примечание: указанные советы носят рекомендательный характер и не обязательны к применению.

Продукт для сушки	Подготовка	Консистенция после сушки	Время сушки, час.
АРТИШОК	Нарезать полосками (толщиной 3-4 мм)	хрупкая	5-13
БАКЛАЖАН	Очистить и нарезать полосками (толщиной 6-12 мм)	хрупкая	6-18
БРОККОЛИ	Очистить, нарезать и прокипятить в течение 3-5 минут	хрупкая	6-20
ГРИБЫ	Нарезать или засушить целиком (небольшие грибы)	жесткая	6-14
ЗЕЛЕНЫЕ БОБЫ	Очистить, кипятить до прозрачности зерен	хрупкая	8-26
КАБАЧОК	Порезать кусочками (толщиной 6 мм)	хрупкая	6-18
КАПУСТА	Почистить, нарезать полосками (толщиной 3 мм). Вырезать сердцевину	жесткая	6-14
КАПУСТА БРЮССЕЛЬСКАЯ	Порезать стебли на 2 части	хрустящая	8-30
ЦВЕТНАЯ КАПУСТА	Кипятить до мягкого состояния	жесткая	6-16
КАРТОФЕЛЬ	Порезать кусочками. Кипятить 8-10 минут	хрустящая	8-30
ЛУК	Порезать на тонкие круглые кусочки	хрустящая	8-14
МОРКОВЬ	Кипятить до мягкого состояния, порезать на круглые кусочки	хрустящая	8-14
ОГУРЕЦ	Почистить и порезать на кусочки (толщиной 12 мм)	жесткая	6-18
ПЕРЕЦ СЛАДКИЙ	Порезать на полоски или кружки (толщиной 6 мм), вырезать сердцевину	хрустящая	4-14
ПЕТРУШКА	Поместить листья в секции	хрустящая	2-10
ПОМИДОР	Почистить, порезать на кусочки или	жесткая	8-24

	кружки		
РЕВЕНЬ	Почистить и порезать на кусочки (толщиной 3 мм)	потеря влаги	8-38
СВЕКЛА	Прокипятить, остудить, отрезать корешок и верхушку, порезать на кусочки	хрустящая	8-26
СЕЛЬДЕРЕЙ	Порезать на кусочки (толщиной 6 мм)	хрустящая	6-14
ЗЕЛЕНЬ ЛУК	Нашинковать	хрустящая	6-10
СПАРЖА	Порезать на кусочки (толщиной 2,5 мм)	хрустящая	6-14
ЧЕСНОК	Почистить и порезать на круглые кусочки	хрустящая	6-16
ШПИНАТ	Кипятить до блеклого состояния	хрустящая	6-16
ШАМПИньОНЫ	Выберите грибы с загнутой внутрь шляпкой. Порезать на кусочки или засушить целиком.	жесткая и хрустящая	3-10

Примечание: указанное время сушки является приблизительным и может варьироваться. Личные предпочтения потребителей в готовке продуктов могут отличаться от описанных в данной таблице.

ПОДГОТОВКА МЯСА, РЫБЫ, ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ И ДИЧИ К СУШКЕ

Предварительная подготовка мяса необходима для здоровья. Для сушки используйте нежирное мясо. Рекомендуется перед сушкой замариновать мясо. Это сохранит вкус и сделает его мягким. Чтобы вытянуть из мяса излишнюю влагу и дольше сохранить продукт, в маринад необходимо добавить соль.

Стандартный маринад:

- ½ стакана соевого соуса
 - 1 зубчик чеснока, порезанный на мелкие кусочки
 - 2 ст.л. сахара
 - 2 ст.л. кетчупа или томатной пасты
 - 1 ¼ ч.л. соли
 - ½ ч.л. луковой приправы
 - ½ ч.л. перца
- Тщательно перемешать все ингредиенты.

ДОМАШНЯЯ ПТИЦА:

- Перед сушкой птицу следует прокипятить или обжарить.
- Просушите птицу в электросушилке в течении 2-8 часов или до тех пор, пока из нее не выйдет вся влага.

РЫБА:

- Перед сушкой рекомендуется прокипятить или запечь рыбу (запекать следует в течении 20 минут при температуре 200°C или до появления корочки)
- Просушите рыбу в электросушилке в течение 2-8 часов или до тех пор, пока из нее не выйдет вся влага.

МЯСО И ДИЧЬ:

- Подготовьте мясо указанными выше способами, порежьте его на маленькие кусочки и сушите в электросушилке в течение 2-8 часов или до тех пор, пока из него не выйдет вся влага.

ЧИСТКА И УХОД

- Всегда выключайте кухонный процессор перед чисткой.

- Никогда не погружайте корпус с моторным блоком, электрошнур и вилку в воду или другую жидкость. Протирайте корпус влажной тряпочкой.
- Не используйте для чистки прибора абразивные моющие средства.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Электропитание	220 - 240 Вольт, 50 Герц
Мощность	250 Ватт
Вес нетто / брутто	2,7 кг/ 3 кг
Размеры коробки (Д x Ш x В)	320 мм x 300 мм x 300 мм

Производитель оставляет за собой право изменять дизайн и технические характеристики прибора без предварительного уведомления.

Завод-изготовитель:

NINGBO BAIYI ELECTRIC CO., LTD

XIDIAN INDUSTRY AREA, NINGHAI, NINGBO, CHINA

Нинбо Байи Электрик Ко, Лтд

Сидянь Индастри Эриа, Нинхай, Нинбо, КНР