

Благодарим Вас за выбор продукции торговой марки LEONORD

Внимание! Перед использованием прибора внимательно изучите данную инструкцию!



LEONORD®



Сушилка для овощей и фруктов LE-1780

www.leonord.ru

Благодарим Вас за выбор продукции торговой марки LEONORD. Наши изделия разработаны в соответствии с высокими требованиями качества, функциональности и дизайна. Мы уверены, что Вы будете довольны приобретением нового изделия нашей фирмы.

Меры безопасности:

Внимательно прочитайте инструкцию перед эксплуатацией прибора. Сохраните её в качестве справочного материала. Обратите внимание на меры безопасности, они помогут Вам избежать поломок и несчастных случаев.

Сохраните инструкцию вместе с гарантийным талоном, по возможности, с кассовым чеком, картонной коробкой, до окончания срока гарантии.

- Перед включением убедитесь, что технические характеристики изделия, указанные на приборе и в инструкции, соответствуют параметрам электросети.
- Используйте прибор только в бытовых целях по его прямому назначению в соответствии с данной инструкцией.
- Прибор не предназначен для промышленного применения.
- Данный прибор предназначен для использования в бытовых и аналогичных условиях, в частности:
 1. в кухонных зонах для персонала в магазинах, офисах и прочих производственных условиях;
 2. на сельскохозяйственных фермах;
 3. клиентами в гостиницах, отелях и прочей инфраструктуре жилого типа;
 4. в частных пансионатах
- Отключайте прибор от электросети, если Вы им не пользуетесь и перед чисткой. Перед разборкой или сборкой следует дать прибору остыть.
- Во время работы внешняя поверхность прибора может нагреваться, не касайтесь поверхности прибора.
- Не используйте прибор для хранения в нем продуктов и посторонних предметов.
- Не погружайте прибор и шнур питания в воду и/или другие жидкости. Если это случилось, немедленно отключите прибор от электросети и прежде, чем пользоваться им дальше, проверьте его работоспособность и безопасность у квалифицированных специалистов.
- Не прикасайтесь к прибору мокрыми руками.
- Не используйте прибор с поврежденным шнуром питания и/или вилкой, а также если он упал, был поврежден каким-либо другим образом. В случае если Вы обнаружили, какие-либо неисправности, немедленно обратитесь в сервисный центр. **Внимание:** чинить прибор могут только квалифицированные специалисты. Не пытайтесь ремонтировать прибор самостоятельно.
- Следите, чтобы шнур питания не касался острых кромок и горячих поверхностей.
- При отключении прибора от электросети не тяните за шнур, беритесь за вилку.
- Не тяните, не перекручивайте и ни на что не наматывайте шнур питания.
- Прибор должен устойчиво стоять на ровной, сухой, термостойкой поверхности вдали от источников тепла. Расстояние от стены должно быть не менее 10 см. Не устанавливайте изделие на мягкую поверхность.
- Во избежание возгорания ставьте прибор только на термостойкую поверхность.
- Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- **ВНИМАНИЕ!** Продолжительность непрерывной работы прибора не должна превышать 48 часов. По окончании непрерывной работы прибора в течение 48 часов выключите прибор, отсоединив сетевой шнур от сети. Дайте прибору остыть в течение 2 часов.
- Если изделие находилось при температуре ниже 0°C, перед включением его следует выдержать в комнатных условиях не менее 2 часов.
- Не накрывайте прибор во время работы.
- Не помещайте устройство на или рядом с горячей газовой/электрической конфоркой или в духовку.
- Не работайте с прибором вблизи газовых баллонов.
- В процессе работы с прибором соблюдайте технику безопасности.
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, психическими или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под присмотром для недопущения игры с прибором.
- Если штепсельная вилка прибора не соответствует Вашей розетке, обратитесь за помощью к специалисту. Применение различных переходников может привести к поломке прибора и прекращению гарантийных обязательств.
- При необходимости транспортировки прибора соблюдайте осторожность для сохранения целостности прибора и его функциональных свойств.

- Не нарушайте комплектность прибора, нарушение комплектности может привести к поломке, не попадающей под гарантийные условия.
- Прибор не предназначен для работы от внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Выполняйте все требования инструкции
- Изготовитель и сервисный центр не берут на себя ответственность за поломку прибора в случае его неправильного использования.

Описание



Перед началом работы

Распакуйте изделие. Снимите с прибора все упаковочные материалы.

Убедитесь, что рабочее напряжение прибора соответствует напряжению сети.

Установите прибор на термостойкую, ровную, сухую поверхность вдали от источников тепла.

Расстояние от стены должно быть не менее 10 см.

ВНИМАНИЕ! Перед первым включением тщательно вымойте крышку и съемные поддоны.



Работа

1. Положите заранее подготовленные продукты на съемные поддоны. Помните, что поток горячего воздуха, который сушит продукты, должен свободно циркулировать в приборе. Поэтому не кладите в поддоны слишком много продуктов и не кладите продукты друг на друга. Для сушки всегда используйте чистые и свежие продукты.

Важно! Для равномерной сушки рекомендуется каждые 2 часа менять поддоны местами. Пожалуйста, будьте осторожны, поддоны нагреваются во время работы, поэтому используйте специальные рукавицы.


2. Установите съемные поддоны на базу, крышку - на верхний поддон и подсоедините вилку к сети.

Для включения нажмите и удерживайте кнопку  /TIME и по истечении 2-3 секунд отпустите – дисплей подсветится и на нем отобразится значение 00:00. Пока цифры мигают, нажмите на кнопку

 /TIME, либо нажмите и удерживайте кнопку  /TIME для установки времени сушки, диапазон установки от 1 часа до 48 часов, с шагом 1 час. Далее, используя кнопку °C/TEMP установите необходимую температуру сушки в диапазоне 40-70°C, шаг установки 5°C. После установки температуры, дисплей несколько раз мигнет и запустится программа сушки. Во время работы на дисплее попеременно будет отображаться температура и время, оставшееся до конца сушки. По

истечении заданного времени, прибор автоматически отключится, на дисплее будет отображаться значение End.

Примечание: во время работы программы, Вы можете менять температуру сушки кнопкой °C/TEMP.

3. По окончании сушки, выключите прибор нажав и удерживая кнопку /TIME течение 2-3 секунд, затем отключите прибор от сети.

4. Сушите продукты руководствуясь рекомендациями, описанными в соответствующем разделе данной инструкции.

Внимание! во время работы крышка должна все время находиться на верхнем поддоне; во время работы прибора рекомендуется устанавливать на него все 5 поддонов независимо от их наполненности.

ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ОБРАБОТКА ФРУКТОВ:

Предварительная обработка фруктов позволяет сохранить натуральный цвет, вкус и аромат фруктов.

Вот несколько полезных советов как правильно подготовить фрукты к сушке:

Способ 1:

- Для уменьшения нежелательного изменения цвета опустите нарезанные кусочки фруктов в лимонный или ананасовый сок, оставьте на несколько минут, после чего немного просушите и выкладывайте на поддоне.

Способ 2:

- Возьмите ¼ стакана сока (желательно натурального). Помните, что используемый сок должен соответствовать приготавливаемому фрукту. Например, для яблок используйте яблочный сок.
- Сок смешайте с 2 стаканами воды. Затем погрузите предварительно обработанные фрукты (см. «таблицу подготовки фруктов к сушке») в приготовленную жидкость на 2 минуты.

СУШКА ФРУКТОВ:

Наименование	Подготовка	Показатель готовности фрукта	Время сушки, часы (приблизительно)
Абрикос	Порежьте на половинки или кружками, удалите косточку	мягкий	6-18
Ананас (консервированный)	Выньте ломтики ананаса из сиропа и подсушите их. После этого выложите на секции	мягкий	2-6
Ананас (свежий)	Очистите от кожуры. Порежьте кружками или дольками	твердый	2-6
Апельсиновая корка	Порежьте на полоски	ломкий	4-6
Банан	Очистите от кожуры и порежьте на кружки толщиной 3-4 мм	хрустящий	4-8
Виноград	Оставьте целым либо нарежьте кусочками размером 1 см	мягкий	3-7
Вишня	Косточку удалять не обязательно (можно ее удалить, когда вишня наполовину высушилась)	твердый	4-6
Груша	Удалите кожицу и порежьте дольками/кружками	мягкий	8-12
Нектарин	Не удаляйте кожицу! Порежьте на половинки, сушите кожицей вниз (удалите косточку, когда нектарин наполовину высушился)	мягкий	4-7
Персик	Удалите кожицу (по желанию), когда персик наполовину высушился. Удалите косточку и разрежьте на дольки	мягкий	4-9
Слива	Разрежьте пополам и удалите косточку	мягкий	4-12

Хурма	Используйте только твердые фрукты, порежьте на дольки или кружочками	твердый	4-12
Яблоко	Удалите кожицу и сердцевину. Порежьте кружками или дольками	мягкий	4-12
Ягоды	Оставьте целыми	мягкий	2-7

ПРИМЕЧАНИЕ: Время сушки и способы предварительной обработки фруктов, описанные в данной таблице, носят ознакомительный характер. Время сушки зависит от многих факторов, таких как сорт фруктов, степень их свежести и срока хранения, толщины кусочков или ломтиков, объем ингредиентов, а также личные предпочтения потребителя по степени сухости ингредиентов могут сильно отличаться от описанных в этой таблице.

ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ОБРАБОТКА ОВОЩЕЙ:

1. Рекомендуется бланшировать зеленые бобы, цветную капусту, брокколи, спаржу и картошку. Так как эти продукты часто используются при приготовлении первых и вторых блюд, бланшировка сохранит первоначальный цвет этих овощей.

Как бланшировать: положите предварительно обработанные овощи в кастрюлю с кипящей водой на 2-3 минут. Затем слейте отвар, а овощи уложите в сушилку.

2. Если Вы хотите добавить привкус лимона к таким овощам, как зеленые бобы, спаржа и др., смочите их натуральным лимонным соком и дайте овощам постоять 2 минуты.

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

СУШКА ОВОЩЕЙ:

Наименование	Подготовка	Показатель готовности овоща	Время сушки, часы (приблизительно)
Артишок	Порежьте на полоски толщиной 3-4 мм	ломкий	5-13
Брокколи	Очистите и порежьте. Пропарьте 3-5 минут	ломкий	6-20
Грибы	Выбирайте молодые и хорошие грибы; хорошо промойте и просушите бумажным полотенцем	твердые или ломкие в зависимости от размера	6-12
Зеленые бобы	Порежьте и бланшируйте до прозрачности	ломкий	8-20
Капуста	Очистите и порежьте на полоски толщиной 3 мм	твердый	6-14
Капуста брюссельская	Порежьте соцветия пополам	хрустящий	8-20
Капуста цветная	Освободите головки от зелёных листьев и разделите их на соцветия и проварите в подсоленной кипящей воде в течение 3 минут. Просушите и выложите на поддоны	твердый	6-15
Картофель	Порежьте ломтиками, кубиками или кружками. Бланшируйте 8-10 минут	ломкий	8-20

Луковица	Тонко нарежьте кружками	ломкий	6-12
Морковь	Порежьте ломтиками, кубиками или кружками	ломкий	6-15
Огурец	Очистите от кожуры и порежьте кольцами толщиной 3 мм	твердый	6-12
Петрушка	Порежьте на кусочки, после сушки измельчите (по желанию)	ломкий	0,5
Перец сладкий	Порежьте на полоски или кольцами толщиной 6 мм.	ломкий	4-10
Перец острый	Сушите целиком	твердый	4-7
Помидоры	Удалите кожицу. Порежьте на половинки или кольцами.	твердый	6-12
Ревень	Удалите внешнюю оболочку и порежьте на кусочки длиной 3 мм	отсутствие влаги в овоще	8-16
Свекла	Бланшируйте, охладите, удалите корни и верхушку. Порежьте кольцами.	ломкий	6-15
Сельдерей	Отделите стебли от листьев и порежьте их. Листья сушите в первую очередь, затем порезанные стебли	ломкий	4-10
Спаржа	Порежьте на кусочки размером 2,5 см	ломкий	4-10
Тыква	Бланшируйте или запекайте небольшие кусочки до мягкого состояния	твердый	6-12
Чеснок	Удалите шелуху. Измельчите и порежьте после сушки по желанию	ломкий	4-8
Шпинат	Разложите листья целыми в один слой или рубленые, слоем 1-2 сантиметра.	ломкий	3-9

ПРИМЕЧАНИЕ: Время сушки и способы предварительной обработки овощей, описанные в данной таблице, носят ознакомительный характер. Время сушки зависит от многих факторов, таких как сорт овощей, степень их свежести и срока хранения, толщины кусочков или ломтиков, объем ингредиентов, а также личные предпочтения потребителя по степени сухости ингредиентов могут сильно отличаться от описанных в этой таблице.

ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ОБРАБОТКА МЯСА, РЫБЫ, ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ И ДИЧИ:

Предварительная тепловая обработка мяса обязательна для сохранения здоровья потребителя. Для эффективной сушки используйте только постное мясо (без жира). Для сохранения натурального вкуса, а также для придания мягкой консистенции, перед сушкой мясо рекомендуется мариновать. В состав маринада должна обязательно входить соль, которая помогает экстрагировать свободную воду из мяса и тем самым сохраняет его.

Стандартный маринад:

- ½ стакана соевого соуса
- 1 головка чеснока, мелкопорезанная
- 2 столовые ложки сахара

- 2 столовые ложки кетчупа
- 1 и ¼ чайной ложки соли
- ½ чайной ложки луковичной приправы (порошка)
- ½ чайной ложки сушеного перца.

Все ингредиенты нужно тщательно перемешать.

ДОМАШНЯЯ ПТИЦА:

Перед началом сушки любая домашняя птица должна быть предварительно приготовлена. Домашнюю птицу лучше всего отварить или обжарить.

Сушите приблизительно от 2-8 часов или до момента, когда вся влага уйдет из мяса.

РЫБА:

Перед началом сушки рыбу рекомендуется отварить либо запечь в духовке (выпекать 15 минут при температуре около 200 градусов или до момента, когда рыба станет слегка рыхловатой).

Сушите приблизительно от 2-8 часов или до момента, когда вся влага уйдет из рыбы.

МЯСО И ДИЧЬ:

Приготовьте, порежьте на небольшие кусочки и положите в прибор на 2-8 часов или до момента, когда вся влага уйдет из мяса.

Чистка

Отключите прибор от электросети и дайте ему полностью остыть.

Вывойте крышку и съемные поддоны тёплой водой с мылом, тщательно ополосните и высушите.

Аккуратно протрите базу влажной салфеткой.

Не используйте для чистки абразивные чистящие средства, металлические щетки и мочалки, органические растворители и агрессивные жидкости.

Не погружайте прибор в воду.

Нельзя мыть в посудомоечной машине.

Хранение и транспортировка

- Перед хранением убедитесь, что прибор отключен от электросети и полностью остыл.
- Выполните требования раздела Чистка.
- Храните прибор в сухом проветриваемом помещении
- Электробытовой прибор в упаковке изготовителя можно транспортировать всеми видами крытого транспорта, в соответствии с правилами перевозки грузов, действующих на данном виде транспорта. При транспортировке должны быть исключены любые возможные удары и перемещения упаковки с электроприбором внутри транспортного средства.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ:

Мощность, Вт	250
Напряжение (рабочий диапазон), В/Гц	220-240/50
Количество съемных поддонов	5

КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ:

- Электросушилка для продуктов – 1 шт.
- Инструкция по эксплуатации – 1 шт.
- Гарантийный талон – 1 шт.
- Упаковка – 1 шт.

Назначение: сушка продуктов в бытовых условиях, работает от сети переменного тока.

Срок службы – 5 лет. Гарантийный срок – 2 года.

Состав (материал): пластмасса, металл.

Дата изготовления указана на индивидуальной упаковке товара.

LEONORD постоянно расширяет сеть сервисных центров. Список уполномоченных сервисных центров (мастерских) может быть изменен без предварительного уведомления. Полную информацию о сервисных центрах вы можете получить в центральном сервисном центре в г. Санкт-Петербург по тел. (812) 633-00-00. Реализация прибора осуществляется через торговые точки и магазины согласно законодательству РФ.

По окончании срока службы прибор должен быть утилизирован с наименьшим вредом для окружающей среды, в соответствии с правилами по утилизации отходов в вашем регионе.

В целях улучшения качества продукции, дизайн и спецификация могут быть изменены без предварительного уведомления.

Сушилка для овощей и фруктов LE-1780

ТОВАР СООТВЕТСТВУЕТ ТРЕБОВАНИЯМ
ТЕХНИЧЕСКИХ РЕГЛАМЕНТОВ ТАМОЖЕННОГО СОЮЗА

Класс защиты от поражения током II

