

LIBERTY

Інструкція з експлуатації



Сушка електрична

Модель: **FD-3805 AV**

ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Необхідно поставити Сушарку на жаростійкий матеріал (керамічну плитку, товсту дошку і т.д.) під час використання для уникнення займання.

- Не використовуйте прилад в робочому режимі довше, ніж 50 годин. Після закінчення безперебійної роботи приладу протягом 50 годин, вимкніть прилад (перемикач повинен бути в положенні "OFF"), вимкніть прилад з мережі і дайте йому охолонути.
- Неправильне використання приладу може призвести до його пошкодження.
- Використовуйте прилад тільки за його прямим призначенням і завжди дотримуйтесь інструкції з експлуатації.
- Вимкніть прилад з мережі, коли він не використовується.
- Зберігайте подалі від води. Не вмикайте прилад, якщо його поверхні волога.
- Не використовуйте прилад з пошкодженим шнуром живлення, вилкою, після падіння або з іншими ушкодженнями. Якщо це сталося, зверніться до сервісного центру.
- Не дозволяйте дітям використовувати прилад самостійно.
- Вимкніть прилад з мережі, перед чищенням.
- Ніколи не смикайте шнур живлення, щоб від'єднати від розетки, потрібно потягнути за вилку, щоб від'єднати.
- Використовуйте прилад тільки в побутових цілях, він не призначений для комерційного використання.
- Не накривайте прилад під час використання.
- Не залишайте без нагляду під час використання.
- Використовуйте прилад тільки на пласкій поверхні.

ФУНКЦІОНАЛЬНОСТЬ

Сушка продукту є ефективним засобом його збереження.

Тепле повітря з фіксованого отвору вільно циркулює у середині пристрою між верхньою і нижньою поверхнею, між з'ємними рівнями і основою. Саме тому продукти, які розташовані на рівнях, висихають з мінімальними втратами вітамінів і своїх корисних властивостей. Таким чином, Ви можете насолоджуватися фруктами, овочами і грибами, які приготовлені без використання шкідливих для здоров'я речовин, цілий рік. Ви можете також сушити квіти, лікарські рослини, готувати крупи за допомогою цього приладу.

ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ

УВАГА !!! Перед першим використанням:

- Розпакувати прилад.
- Перед використанням переконайтеся, що електричні параметри вашого приладу, зазначені в характеристиках, відповідають характеристиками Вашої локальної електромережі.

Вимийте кришку і всі рівні приладу. Рівні вимити в теплій воді додавши невелику кількість м'яких засобів для миття посуду. Базу очистити за допомогою мокрої ганчірки (не ставити в воду і не мити).

ПОРЯДОК РОБОТИ З ПРИЛАДОМ

1. Рівномірно розкласти продукти на лотках. Не класти продукти один на одного. Використовуйте тільки 90% рівня, щоб дозволити повітрю вільно циркулювати.
2. Поставте рівні з продуктами на базу приладу.
3. Помістіть верхню кришку на прилад. Під час сушки верхня кришка завжди повинна бути на пристрої.
4. Увімкніть прилад в мережу, поставте перемикач в положення "ON" - індикатор стає червоним. Встановіть температуру сушарки.

Рекомендований температурний режим:

- Трави - 50 °C
- Зелень - 50 °C
- Хліб-50 °C
- Овочі - 50 °C
- Фрукти - 50 - 60 °C
- М'ясо - 70 °C
- Риба-70 °C

5. Коли процес висушування закінчений, прилад потрібно вимкнути, поставивши перемикач в положення "OFF". Дати продуктам охолонути. Покладіть сушені продукти в контейнер / ємність для зберігання.

6. Вимкніть прилад з мережі

Примітка: можна прибрати рівні що не використовуються. Але, щоб ефективно використовувати осушувач, краще залишити всі 5 рівнів, навіть якщо не всі заповнені.

ДОДАТКОВА ІНФОРМАЦІЯ

Ретельно вимити продукти перед сушінням. Витерти і нарізати рівними часточками. 5 мм скибочки / шматочки найкраще підходять для ефективного сушки.

До сушіння видалити кісточки з таких плодів, як сливи, вишні, персики і т.д.

Тривалість сушки продуктів залежить від товщини шматочків, якими вони нарізані. Якщо помітили нерівномірне висихання, потрібно вимкнути сушарку і переставити нижні рівні наверх, а верхні вниз.

Попередня обробка робить фрукти більш привабливими і збільшує термін зберігання, допомагає так само зберегти природний колір, смак і аромат. Фрукти смачніше і швидше сохнуть.

Використовуйте лимонний сік, щоб запобігти потемнінню. Для цього необхідно замочити фрукти протягом 2-3 хвилин в соку перед сушінням.

Якщо посипати фрукти цукром, корицею або кокосовою стружкою, або змастити медом, можна отримати цікавий смак.

Деякі продукти краще перед сушінням бланшувати (такі як інжир, виноград, сливи, перець і т.п.). Бланшування прискорює процес сушіння. Для цього занурте продукти в киплячу воду на 1-2 хвилини і занурте в крижану воду, після чого зняти шкірку. Нарізати очищені продукти тонкими скибочками.

Треба знати:

Термін сушки, вказаний в даній інструкції є приблизним. Тривалість сушки залежить від температури і вологості в приміщенні, рівня вологості продукту, товщина шматочків і т.п.

Сушіння Фруктів

- Помити фрукти
- Видалити кісточки і зіпсовані частини.
- Порізати на шматочки, які можна легко розмістити на лотку.

Сушіння Овочів

- Помити овочі
- Видалити кісточки і зіпсовані частини.
- Порізати на часточки / шматочки, які можна легко розмістити на лотку
- Краще бланшувати для прискорення процесу сушіння.

Сушіння Трав

- Рекомендується сушити молоді пагони, листя, суцвіття.
- Після висихання краще зберігати лікарські рослини в паперових мішечках або скляних банках, в темному прохолодному місці

Сушіння м'яса та риби

Середній час сушки: від 6 до 8 годин (High)

УВАГА: підвищена вологість збільшує час сушки

В'ялене м'ясо:

Зазвичай в'ялять сире м'ясо (яловичину або оленину), заздалегідь просолене або мариноване. Сушити куряче м'ясо або свинину не рекомендується.

Сушіння вареного м'яса:

Візьміть заздалегідь приготовану яловичину, оленину, шинку, бекон або птицю і зріжте все сало. Переконайтеся, що м'ясо повністю приготовлено. Сушити його слід нарізаним шматочками товщиною по 5 мм або кубиками по 10 мм 6 - 8 годин на сітчастому піддоні. Після просушування м'ясо не повинно містити води і бути твердим. Його можна зберігати 6 тижнів, в холодильнику -8 тижнів, а в замороженому вигляді 6 місяців.

В'ялена риба:

Спочатку рибу солять або злегка коптять, а потім сушать.

В'ялена яловичина:

Виберіть нежирний шматок яловичини і гострим ножем наріжте його на рівні довгі шматочки, товщиною 5 мм. З 2-х кг свіжої яловичини виходить приблизно 1/2 кг в'яленої. Найлегше м'ясо різати злегка замороженим. Щоб м'ясо було м'яким, його слід різати упоперек м'язових волокон.

Дичина:

Щоб вбити бактерії і хвороби, які могли бути у тварини, перед в'яленням дичину рекомендується зберігати в замороженому вигляді, принаймні, 60 днів.

М'ясо в маринаді:

500 г нежирного м'яса

4 ст. л. соєвого соусу

1 ст. л. томатного соусу

1/4 ч. л. чорного перцю

2 зубчики часнику

1/2 ч. л. солі

1 ст. л меленого імбирного кореня

1 ст. л. пудри керрі

Повністю занурте м'ясо в маринад, накрийте і поставте в холодильник. Через 6 - 8 годин злийте і покладіть м'ясо на сушарку, при цьому на нижній лоток покладіть суцільний піддон, а на вище розташовані - сітчасті, щоб краплі маринаду не були в електродвигуні. Через чотири години після початку просушування м'ясо слід перевернути. Загальний час сушіння становить 6-8 годин. М'ясо можна вважати готовим, якщо воно гнеться як прут верби, при цьому не ламаючись.

- Термін зберігання в'яленого м'яса становить 4 тижні.

Для тривалого зберігання м'ясо в герметичній тарі слід помістити в холодильник або морозильну камеру.

В'ялена солонина:

Візьміть свіжу, готову до обробки солонину. Наріжте її довгими, тонкими шматочками. Покладіть на сітчастий піддон. Сушити солонину слід до тих пір, поки вона не стане твердою і при згинанні НЕ буде ламатися. При цьому воно не має бути занадто крихкою. Упакуйте солонину в поліетиленовий пакет і покладіть в холодильник.

Сушена риба:

1 кг нежирної свіжої риби

4 ч. л. солі

Лимонний маринад

4 ч.л. солі

2 ст. л. сушеної петрушки

2 ст. л. лушпиння пудри

півсклянки лимонного соку

Ретельно очистіть рибу. Переконайтеся, що раніше рибу не заморожували, тому що це може позначитися на її смаку. Наріжте шматочками товщиною 5 мм, посоліть її

або покладіть в маринад на 6 - 8 годин. Після маринування помістіть на сітчастий піддон і сушіть 6 - 8 годин. Зберігати сушену рибу слід в холодильнику або морозильній камері.

Зберігання сухофруктів:

- Охолодити висушені фрукти перед зберіганням, так як конденсація в ємності може бути причиною цвілі.
- Завжди перевіряйте продукти на сухість.
- Сухофрукти м'які і гнучкі, якщо висушені належним чином.
- Перевірити ємність для зберігання на вологість протягом першого тижня після сушки. Якщо з'являється волога, висушити знову.
- Ємності для зберігання повинні бути сухими. Скляні банки з металевими кришками є ідеальними для зберігання.
- Зберігати сухофрукти в прохолодному і сухому місці. Ідеальна температура зберігання сухофруктів 5-20 °С.

ТАБЛИЦЯ ПІДГОТОВКИ ФРУКТІВ ДО ПРОЦЕСУ СУШІННЯ

Назва	Підготовка	Стан продукту після сушіння	Тривалість, години
Абрикос	Нарізати та вийняти кісточку	М'який	13-28
Апельсинова шкірка	Нарізати довгими смужками	Крихкий	6-16
Ананас (свіжий)	Очистити і нарізати кубиками (до 1 см)	Жорсткий	6-36
Ананас (консервованій)	Вилити сік і підсушити	М'який	6-36
Банан	Очистити і нарізати крутими дольками (3-4 мм завтовшки)	Хрусткий	8-38
Виноград	Не потрібно розрізати	М'який	8-26
Вишні	Не потрібно виймати кісточку відразу (це краще зробити, коли вишня напівсуха)	Сухий	8-34
Груша	Очистити і порізати	М'який	8-30
Інжир	Розрізати	Жорсткий	6-26
Журавлина	Не потрібно розрізати	М'який	6-26
Персик	Розрізати на дві частини, видалити кісточку, коли персик напівсухий	М'який	6-26
Суниця	Не потрібно розрізати	Сухий	8-26
Яблуко	Очистити, витягти серцевину, нарізати напівкруглими дольками	М'який	4-8

Примітка:

Час і методи обробки, зазначені вище в таблиці слід враховувати як орієнтовні. Реальний час може відрізнятися від рекомендованих значень, залежно від якості конкретного типу продукту, а також від Ваших уподобань.

ТАБЛИЦЯ ПІДГОТОВКИ ОВОЧІВ ДО ПРОЦЕСУ СУШІННЯ

Назва	Підготовка	Стан продукту після сушіння	Тривалість, години
Артишок	Нарізати смужками (3-4 мм завтовшки)	Крихкий	5-13
Баклажан	Очистити і нарізати шматочками (6-12 мм завтовшки)	Крихкий	6-18
Брокколи	Очистити і порізати. Потримати на пару 3-5 хв.	Крихкий	6-20
Гриби	Розрізати, але маленькі можна залишити цілими	Жорсткий	6-14
Зелені боби	Очистити та проварити	Крихкий	8-26
Кабачки	Очистити і нарізати шматочками (6 мм завтовшки)	Крихкий	6-18
Капуста	Очистити і нарізати шматочками (3 мм завтовшки), прибрати серцевину	Жорсткий	6-14
Брюссельська капуста	Розрізати ніжку на дві частини	Хрусткий	8-30
Цвітна капуста	Проварити, щоб була м'якою	Жорсткий	6-16
Картопля	Нарізати і проварити 6-10 хв	Хрусткий	8-30
Цибуля	Нарізати кільцями	Хрусткий	8-14
Морква	Проварити, щоб була м'якою, подрібнити, або порізати кружечками	Хрусткий	8-14
Огірок	Очистити і нарізати кружечками (до 12 мм товщиною)	Жорсткий	6-18
Солодкий перець	Нарізати кружечками або смужками (6 мм завтовшки), прибрати серцевину	Хрусткий	4-14
Гострий перець	Не потрібно розрізати	Жорсткий	8-14
Петрушка	Викласти листя на рівень	Хрусткий	2-10
Помідор	Очистити. Нарізати кружечками або шматочками	Жорсткий	8-24
Буряк	Проварити, дати охолонути, нарізати великими шматочками	Хрусткий	8-26
Селера	Нарізати шматочками (6 мм завтовшки)	Хрусткий	6-14
Зелена цибуля	Подрібнити	Хрусткий	6-10
Спаржа	Нарізати шматочками (2,5 мм завтовшки)	Хрусткий	6-14
Часник	Очистити. Нарізати кружечками	Хрусткий	6-16
Шпинат	Проварити	Хрусткий	6-16
Печериці	Нарізати шматочками, або сушити цілими	Жорсткий і Хрусткий	3-10

Примітка:

Час і методи обробки, зазначені вище в таблиці слід враховувати як орієнтовні.

Реальний час може відрізнятися від рекомендованих значень, залежно від якості конкретного типу продукту, а також від Ваших уподобань.

ЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

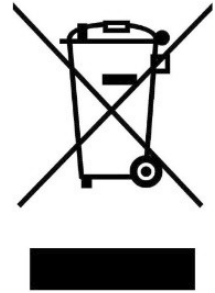
Перед чищенням переконайтеся, що прилад відключений від електромережі і охолов.

Вимийте кришку і всі рівні приладу. Рівні вимити в теплій воді додавши невелику кількість миючих засобів для миття посуду. Базу очистити за допомогою мокрої ганчірки (не ставити в воду і не мити).

Не використовуйте металеві щітки, абразивні і жорсткі мочалки для чищення приладу, так як це може привести до пошкодження поверхні.

УТИЛІЗАЦІЯ

Старі прилади ще мають певну залишкову вартість. Екологічно чистий спосіб утилізації гарантує, що цінні сировинні матеріали можуть бути перероблені і використані знову. Хладагент, який використаний у приладі та ізоляційні матеріали вимагають спеціальної утилізації. Переконайтеся перед утилізацією, що жодна з трубок на задній панелі пристрою не пошкоджена. Актуальну інформацію щодо варіантів утилізації вашого старого приладу і упаковки від нових можна отримати у вашої місцевої ради. Під час утилізації старого приладу, зніміть будь-які старі замки або засувки та двері в якості захисту.



Цей виріб відповідає вимогам Директиви WEEE (2012/19/EU). Цей виріб позначений символом приналежності до категорії відходів електричного й електронного обладнання (WEEE).

Цей виріб виготовлений з високоякісних деталей та матеріалів, які підлягають повторному використанню й переробці. Після закінчення терміну експлуатації цей виріб не можна викидати разом зі звичайними побутовими відходами. Його слід здати у відповідний пункт збору відходів електричного й електронного обладнання як вторинної сировини. Інформацію про місцезнаходження найближчого пункту збору відходів можна отримати в місцевих органах влади.

Утилізація пакувальних матеріалів

Пакувальні матеріали становлять загрозу для дітей. Зберігайте пакувальні матеріали в безпечному й недоступному для дітей місці. Пакувальні матеріали для приладу виготовлені з матеріалів, які підлягають вторинній переробці. Правильно утилізуйте їх і сортуйте відповідно до вказівок стосовно відходів, які підлягають переробці. Не викидайте їх разом зі звичайними побутовими відходами.

УМОВИ ЗБЕРІГАННЯ

Зберігайте виріб в сухому приміщенні, при температурі від +5°C до +40°C, з відносною вологістю повітря не більше 80%

За умови правильного встановлення виробу, експлуатації та періодичного сервісного обслуговування, що проводиться авторизованим сервісним центром, виробник гарантує безпечну роботу даного виробу на протязі 3 (трьох) років.

Адресу авторизованого сервісного центру у Вашому місті або регіоні Ви можете знайти на вкладці до гарантійного талону або на сайті <http://www.liberty-electronics.com.ua/>

Дата виготовлення: лютий 2019

Виготовлено: Нінгбо Бейю Електрік Ко. ЛТД.

Адреса: Ксідіан Індастрі Еріа, Нангхай, Нінгбо, Китай

Уповноважений представник в Україні: ТОВ "Ліберті Електронік Україна"

29000, м.Хмельницький, вул. Нижня берегова, 42/1 тел. 0382-704509

