

# LUMME

**ВАКУУМНЫЙ ЭКСПРЕСС МАРИНАТОР**

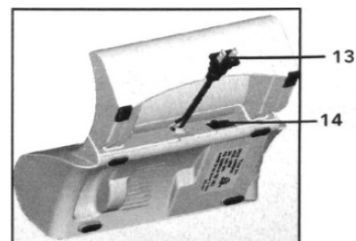
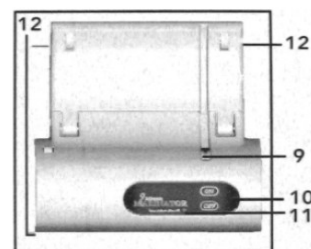
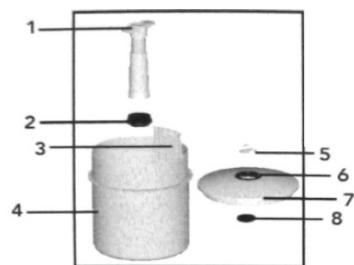
**Руководство по эксплуатации**

**LU-1800**



## ОПИСАНИЕ

1. Ручка-насос
2. Резиновая прокладка
3. Съёмная смягчающая насадка
4. Контейнер
5. Кольцо
6. Держатель створки
7. Крышка контейнера
8. Прокладка
9. Ведущее колесико
10. Панель управления
11. Световой индикатор
12. Силовой блок
13. Электрошнур
14. Выключатель



## МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Внимательно прочитайте данную инструкцию перед эксплуатацией прибора во избежание повреждений в процессе использования. Обратите особое внимание на меры безопасности.
- Не используйте прибор с поврежденным электрошнуром, вилкой, после падения прибора или с другими повреждениями. Для осмотра и проведения ремонта обращайтесь в ближайший сервисный центр.

- Использовать в бытовых целях. Прибор не предназначен для промышленного использования.
- Используйте прибор только по инструкции. Неправильное обращение с прибором может привести к его поломке и причинить вред пользователю.
- Не опускайте прибор и электрошнур в воду или другие жидкости.
- Запрещается включать прибор влажными руками.
- Всегда отключайте прибор, если не используете его и перед чисткой.
- При отключении прибора от сети питания держитесь рукой за вилку, не тяните за электрошнур.
- Следите за тем, чтобы электрошнур не касался горячих поверхностей.
- Не скручивайте, не сгибайте электрошнур. Это может привести к его поломке.
- Не позволяйте детям использовать прибор без контроля взрослых.
- Не позволяйте детям играть с прибором и с упаковкой (картоном, пенопластом, пластиковым мешком, полиэтиленовой пленкой)!
- Если электрошнур поврежден, обратитесь к специалистам для его замены.
- Прибор должен находиться на ровной поверхности. Нельзя двигать прибор во время работы.
- Не касайтесь движущих частей прибора.
- Не загружайте в контейнер за один раз более 2,3 кг продуктов!
- Прибор не предназначен для использования людьми с физическими и психическими ограничениями, не имеющими опыта обращения с данным прибором. В таких случаях пользователь должен быть предварительно проинструктирован человеком, отвечающим за его безопасность.

#### **ВНИМАНИЕ:**

- Электромаринатор лишь подготавливает ингредиенты для дальнейшей тепловой обработки – не употребляйте в пищу сырые замаринованные морепродукты, рыбу, мясо, птицу, яйца.
- Не используйте маринад в качестве соуса, предварительно не прокипятив его в течение хотя бы 3 минут.

## **ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ**

- Распакуйте прибор и удалите все этикетки.
- Перед использованием прибора проверьте, соответствует ли электропитание Вашего прибора, указанное в таблице с техническими характеристиками, электропитанию в Вашей локальной сети.
- Вымойте маринатор, как указано в разделе «Чистка и уход».

## **ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА**

Данный прибор поможет Вам замариновать мясо, птицу, рыбу, любые овощи или овощные салаты. Поместив продукты и необходимые для маринада добавки в маринатор, с помощью специальной ручки-насоса откачивается воздух и, таким образом, внутри создается вакуум. Специальная вакуумная система гарантирует быстрое насыщение продуктов соком и быстрое впитывание маринада в продукты.

1. Установите контейнер (4) вертикально и наполните его продуктами, которые Вы бы хотели замариновать и добавьте маринад, соусы, масла, свежесжатые соки, специи или травы.
2. Закройте контейнер крышкой (7). Убедитесь, что прокладка клапана (8) надежно зафиксирована на своем месте.
3. Вставьте ручку-насос (1) в кольцо (5) на крышке маринатора, надавите на нее и прокачайте воздух не менее 12 раз. Когда в контейнере образуется вакуум, вы почувствуете сопротивление при надавливании на ручку. Также невозможно будет снять крышку контейнера.
4. Поставьте силовой блок (12) на ровную сухую поверхность, подключите прибор к электросети, и переведите переключатель (14) в положение ON (включение). Загорится световой индикатор (11).
5. Убедитесь, что снаружи контейнер (4) сухой и чистый, на нем нет жира и остатков маринада.
6. Поместите контейнер (4) на ведущее колесико (9). Контейнер должен стоять устойчиво.
7. Нажмите на кнопку «ON» (вкл.) на панели управления (10). Контейнер с продуктами начнет вращаться и автоматически остановится через 9 минут.
8. Для маринования некоторых продуктов, например, овощей или нежной рыбы, не требуется 9-ти минутный цикл. В этом случае остановите вращение контейнера чуть раньше, нажав на кнопку «OFF» (выкл.) на панели управления (10).
9. При необходимости можно повторить цикл сначала, нажав на кнопку «ON» (вкл.) на панели управления (10).
10. Перед маринованием рыбы и других нежных продуктов сначала следует снять смягчающую насадку (3).
11. Снимите контейнер (4) с ведущего колесика (9) и поставьте его на ровную поверхность вертикально.
12. Выпустите воздух из контейнера (4), потянув за кольцо (5) на крышке. Не тяните слишком сильно! Вы услышите, как выходит воздух. После это можно будет легко снять крышку (7) и выложить продукты.
13. Продукты полностью замаринованы и готовы к дальнейшей тепловой обработке или употреблению (в зависимости от рецепта).
14. После завершения работы переведите переключатель (14), расположенный на обратной стороне силового блока (12), в положение «OFF» (выключение) и отключите устройство от сети.

## РЕЦЕПТЫ ДЛЯ МАРИНАТОРА

С помощью маринатора Вы можете приготовить разнообразные блюда. Возьмите за основу какой-либо рецепт, добавьте свои ингредиенты и приготовьте собственное блюдо. Для маринования подойдут любые маринады, специи, приправы, травы.

### САЛАТ ИЗ КАПУСТЫ И СЛАДКОГО ПЕРЦА

Вам потребуется:

1кг сежей капусты

2-3 сладких перца

1 морковь

Соль, сахар, уксус по вкусу

Капусту нашинковать, морковь натереть на терке, перец нарезать соломкой. Все ингредиенты сложите в контейнер. Нажмите на кнопку «ON» (вкл.) на панели управления. Выполните 2 цикла по 9 минут. Подавайте к столу, полив оливковым маслом.

### **КУРИНЫЕ ГРУДКИ ПО-ВОСТОЧНОМУ**

Вам потребуется:

4-6 куриных грудок без кости

1/ стакана соевого соуса

Сок одного лайма

1 ст.л. корня имбиря

¼ стакана кунжутного масла

Соль, перец

В контейнер сложите все ингредиенты. Нажмите на кнопку «ON» (вкл.) на панели управления. Выложите куриные грудки из контейнера по окончании 9-ти минутного цикла. Обжарьте курицу в гриле 8-10 минут с каждой стороны. Подавайте к столу.

### **ШАШЛЫК В МАРИНАДЕ**

Вам потребуется:

1 кг филе куриной грудки

1 кг филе грудки индейки

5-6 шт. красного репчатого лука

1 ст.л. 9% уксуса

1 стакан красного сухого вина

1 с.л. приправы из трав

¼ стакана зернышек чёрного перца

соль по вкусу

1 ч.л. молотой паприки

2 ч.л. оливкового масла

Филе помыть, порезать порционными кусками. Лук порезать. Смешать вино, уксус, паприку, масло, чёрный перец. Филе и лук залить маринадом. Запустите маринатор на 2 цикла по 9 минут, нажав на кнопку «ON» (вкл.). Выложите все ингредиенты из контейнера, приготовьте, как Вам угодно.

### **КОРЕЙКА С ФРАНЦУЗСКОЙ ГОРЧИЦЕЙ**

Вам потребуется:

4 куска свиной корейки

2 ст.л. дижонской горчицы (Вы можете выбрать любую другую горчицу)  
1 ст.л. оливкового масла  
соль  
черный молотый перец

В контейнер сложите все ингредиенты. Нажмите на кнопку «ON» (вкл.) на панели управления. Выложите корейку из контейнера через 9 минут. Поставьте мясо в духовку, разогретую до 180 градусов. Запекайте мясо 30-40 минут. Подавать блюдо с овощами.

### **СЕМГА В БАЛЬЗАМИЧЕСКОМ УКСУСЕ**

Вам потребуется:

5-6 кусочков филе семги без кожи  
¼ стакана кунжутного масла  
1/3 стакана бальзамического уксуса  
4 ч.л. дижонской горчицы  
4 зубчика чеснока  
1 ч.л. меда  
Соль, перец

Снимите смягчающую насадку. Смешайте все ингредиенты и переложите в контейнер. Нажмите на кнопку «ON» (вкл.) на панели управления. Через 4-5 минут выньте рыбу из контейнера. Запекайте рыбу в духовке или на гриле.

### **КУРИЦА В ТОМАТНОМ СОУСЕ**

Вам потребуется:

1,5 кг курицы  
3 ст.л. бальзамического уксуса  
2 ст.л. оливкового масла  
6 зубчиков чеснока  
3 ст.л. томатной пасты (или кетчупа)  
3 консервированных томата  
Бasilik, соль по вкусу

Чеснок измельчить, с томатов снять кожицу и раздавить. Все ингредиенты перемешать и выложить в контейнер. Запустите маринатор на 2 цикла по 9 минут, нажав на кнопку «ON» (вкл.). Выложите курицу и поставьте запекать разогретую духовку на 220 градусов. Запекайте курицу 40-50 минут.

## ИТАЛЬЯНСКАЯ ПАСТА

Вам потребуется:

250-400г макаронных изделий

1 морковь

½ красного перца

½ желтого перца

Мелко нарезанный зеленый лук (по желанию)

1 бутылка итальянской заправки

Сыр моцарелла по вкусу

Соль, перец

Мелко порежьте морковь, перец. Сварите макароны. Смешайте все ингредиенты в контейнере. Запустите маринатор на 9-ти минутный цикл, нажав на кнопку «ON» (вкл.). Подавайте к столу.

## УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК

В случаях возникновения неполадок воспользуйтесь следующим руководством по их устранению.

### 1) Контейнер не вращается. Возможные причины и устранение.

- Проверьте, не переполнен ли контейнер. Не загружайте в контейнер за один раз более 2,3 кг продуктов. При необходимости извлеките лишнее из контейнера.

### 2) Прибор подключен к сети, но световой индикатор не горит.

- Проверьте, переведен ли переключатель (14), расположенный на обратной стороне силового блока (12), в положение «ON» (включение).
- Проверьте, подключен ли прибор к электросети.

## ЧИСТКА И УХОД

- Всегда выключайте прибор и отключайте его от сети перед чисткой.
- Производите чистку прибора каждый раз после использования.
- Дайте прибору остыть.
- Сначала отсоедините силовой блок и протрите мягкой тряпочкой. Никогда не опускайте силовой блок, электрошнур в воду или другие жидкости. Не мойте силовой блок в посудомоечной машине!

- Крышку, прокладку, ручку-насос, контейнер промойте водой с мылом, ополосните и вытрите насухо. Контейнер подходит для мытья в посудомоечной машине
- Не используйте для чистки абразивные чистящие средства.
- Силовой блок и контейнер должны быть абсолютно чистыми. Остатки пищи и другие загрязнения затрудняют вращение контейнера.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Электропитание	220-240 Вольт, 50 Герц
Мощность	9 Ватт
Вес нетто / брутто	1.7 кг/1.9 кг
Размеры коробки (Д x Ш x В)	280 мм x 200 мм x 205 мм

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

Завод-изготовитель:

HIKING ELECTRONIC CO., LTD

RM514 AOLISHAI BUILDING, NO958 QIANHU NORTH ROAD, NINGBO, CHINA

Хикинг Электроник Ко., Лтд

Рм514 Аолишай Билдинг, №958 Тсенху Норф Роуд, Нинбо, КНР