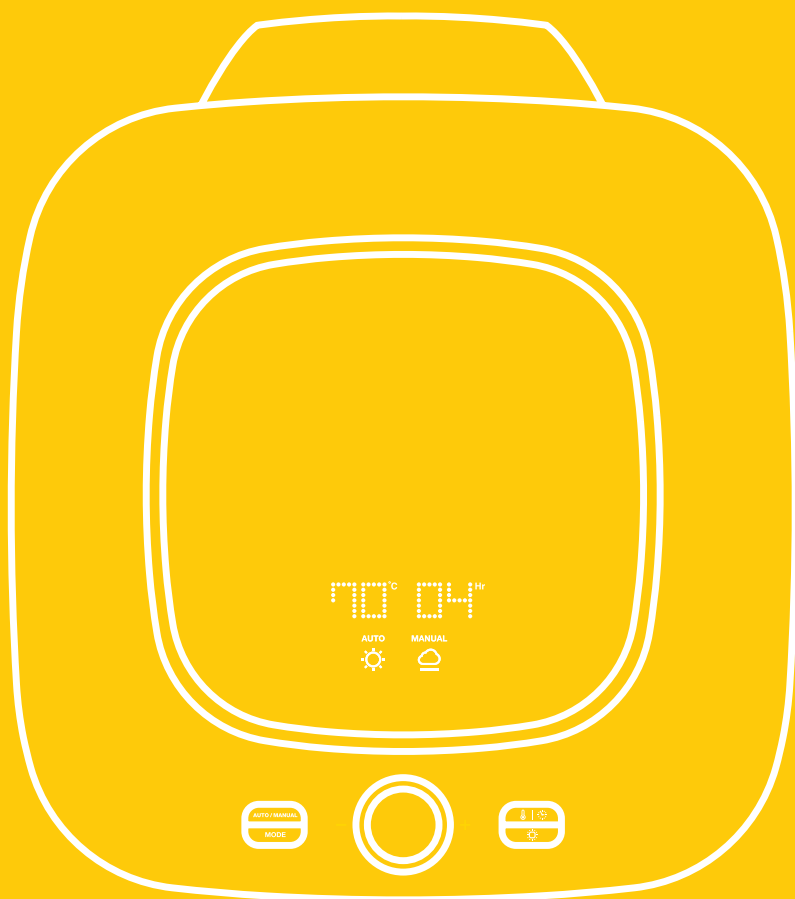


Дегидратор-сушилка
для овощей и фруктов

L'EQUIP IR D5



Инструкция по эксплуатации



Содержание

1. Информация.....	5
2. Важные меры предосторожности.....	6
3. Комплектация дегидрататора IR D5.....	11
4. Эксплуатация.....	14
5. Уход и чистка дегидрататора.....	17
6. Подготовка.....	18
7. Советы по дегидрации.....	19
8. Хранение высушенных продуктов.....	23
9. Рекомендации по устранению неполадок.....	24
10. Условия гарантии.....	25
11. Гарантийный талон.....	26

IR D5



Благодарим Вас за покупку дегидратора L'equip!

Дегидратор для домашнего использования полностью укомплектован и готов к работе. После распаковки товара, проверьте наличие всех заявленных деталей. Перед первым использованием помойте дегидратор, т. к. в процессе производства или транспортировки внутри могла скопиться пыль или другие инородные вещества. Необходимо смочить губку теплой водой и добавить немного мягкого средства для мытья посуды, протереть внешнюю поверхность дегидратора, затем протереть его изнутри. Лотки из нержавеющей стали помыть с использованием мягкого моющего средства. Во время мытья лотков не используйте абразивные моющие средства, так как они могут повредить покрытие и привести к образованию ржавчины. Перед использованием высушите дегидратор без воздействия прямых солнечных лучей.

О дегидраторе

С помощью дегидратора L'equip можно сушить овощи, фрукты, мясо и другие продукты, для сохранения вкуса и питательных веществ на протяжении долгого времени. Согласно данным управления по санитарному надзору за качеством пищевых продуктов и медикаментов, уровень сохранения питательных веществ после обработки продуктов составляет:

- Дегидратация: 96%
- Консервированная еда: 20–30%
- Замороженная еда: 40–60%

Технические характеристики

Наименование: Бытовой электрический дегидратор-сушилка для овощей и фруктов торговой марки «L'equip»

Модель: IR D5

Напряжение: 220 В / 50 Гц

Максимальная потребляемая мощность: 500 Вт

Количество лотков: 5 шт. (размер лотка: 31,8 × 33,8 см)

Общая площадь сушки: 0,54 м²

Вес прибора: 8 кг; **Вес с упаковкой:** 10,7 кг

Габариты устройства (Ш × В × Д): 395 × 260 × 435 мм

Габариты коробки (Ш × В × Д): 530 × 400 × 460 мм

EAC, PCT, CE, ETL сертификация.

Срок гарантии: 5 лет

Изготовитель: «L'equip Co., Ltd», Южная Корея

Адрес места производства: Республика Корея, 803-27, Dokjeong-gi, Jangan-myeon, Hwaseong-si, Gyeonggi-do, 445-944

Тел.: +82-2-2061-1336, lequip@lequip.co.kr

Дата производства: см. стикер на корпусе прибора

Импортер: ООО «ВС Трейд», 197136, г. Санкт-Петербург, Ординарная ул., д. 18, лит. А, пом. 7-Н, тел. +7 812 988-3809, vs.trade.spb@gmail.com

Условия хранения, транспортировки, реализации и утилизации:

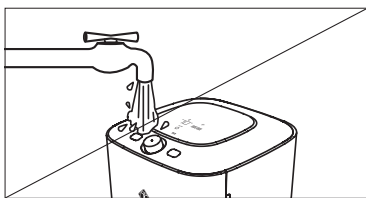
- Изделие не требует какого-либо монтажа или дополнительной фиксации.
- Хранение и транспортировка изделия должны производиться в сухом помещении. Изделие требует бережного обращения, оберегайте его от воздействия пыли, грязи, ударов, влаги, огня и т. д.
- Реализация изделия должна производиться в соответствии с действующим законодательством РФ.
- После окончания срока службы изделия его нельзя выбрасывать вместе с обычным бытовым мусором. Вместо этого оно подлежит сдаче на утилизацию в соответствующий пункт приема электрического и электронного оборудования.

При использовании электроприборов необходимо соблюдать следующие меры предосторожности:

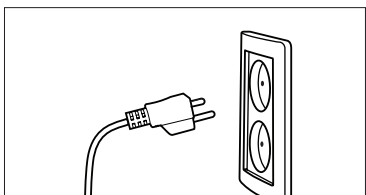
- ① Прочтите все инструкции и сохраните их;
- ② Не прикасайтесь к горячей поверхности. Открывайте дегидратор, держась за специальную выемку;
- ③ Для защиты от поражения электрическим током не погружайте шнур и электрическую вилку в воду или другие жидкости;
- ④ Если поблизости дети, не оставляйте прибор без внимания;
- ⑤ Отключайте прибор от сети, когда не пользуетесь и перед мытьем. Перед тем, как разбирать или вынимать детали, дождитесь, пока прибор остынет;
- ⑥ Не пользуйтесь прибором с поврежденным проводом или электрической вилкой, а также после того, как прибор неправильно функционировал или был поврежден;
- ⑦ Использование каких-либо деталей, не предусмотренных конструкцией изделия, может быть опасным;
- ⑧ Не пользуйтесь дегидратором вне помещения;
- ⑨ Следите за тем, чтобы шнур не свисал со стола или другой поверхности, где установлен дегидратор, а также не касался горячих предметов;
- ⑩ Не ставьте дегидратор рядом с конфоркой газовой или электрической плиты, а также рядом с нагретым духовым шкафом;
- ⑪ Будьте крайне осторожны во время перемещения прибора, содержащего горячее масло или другие горячие жидкости;
- ⑫ Всегда подключайте вилку к розетке перед тем, как включить прибор. Чтобы выключить дегидратор, отключите прибор кнопкой и только после этого отсоединяйте вилку от розетки;
- ⑬ Используйте прибор только по назначению;
- ⑭ Прибор не предназначен для коммерческого использования;
- ⑮ Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен на аналогичный;
- ⑯ Дегидратором могут пользоваться дети от 8 лет (а также лица с ограниченными физическими, мануальными или умственными возможностями или лица с недостатком опыта и знаний об использовании устройства) только под строгим присмотром или при условиях обеспечения их соответствующими инструкциями относительно использования прибора безопасным способом. Дети не должны играть с прибором. Очистка и уход за прибором не должны производиться детьми, если они не достигли восьмилетнего возраста и не находятся под присмотром;
- ⑰ Храните прибор в чистом, сухом и прохладном месте, недоступном для детей до 8 лет. Перевозите дегидратор только в заводской упаковке, надежно защищающей его от внешнего воздействия.

Предостережение:

Несоблюдение мер предосторожности может привести к серьезным повреждениям или несчастному случаю. Чтобы конденсат от продуктов не попал в устройство дегидрататора, после окончания сушки продуктов обязательно высушите дегидрататор. Попадание жидкости во внутреннюю часть устройства может привести к короткому замыканию или пожару. Большое количество загруженных продуктов может повлиять на работу вентилятора. Если воздух перестанет выходить, производительность снизится, что приведет к поломке устройства.

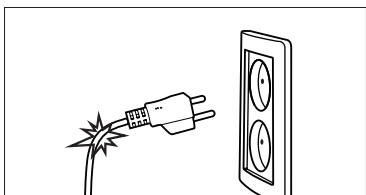


Не погружайте прибор в жидкость. Не используйте прибор в помещении с высокой влажностью, т. к. это может привести к поломке дегидрататора, пожару и поражению электрическим током. Не используйте трансформатор.

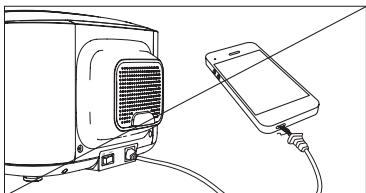


это может привести к пожару и поражению электрическим током.

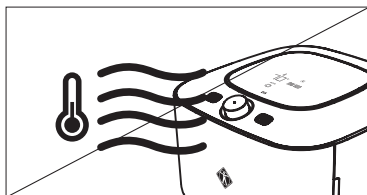
Используйте требуемое напряжение и вилку для электрической розетки. Неправильное напряжение может привести к неисправной работе или пожару. Не подключайте дегидрататор параллельно с другими устройствами,



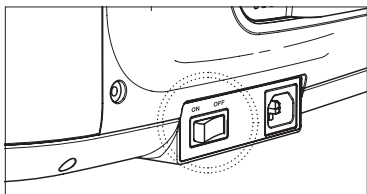
Не используйте поврежденный шнур питания. Убедитесь в отсутствии каких-либо повреждений, которые могут стать причиной пожара. При наличии повреждений свяжитесь с сервисным центром.



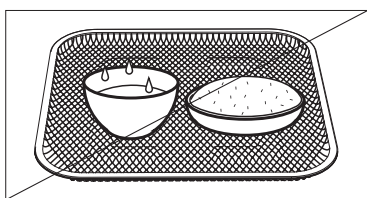
Не используйте внешние таймеры и любые другие устройства дистанционного управления дегидрататором.



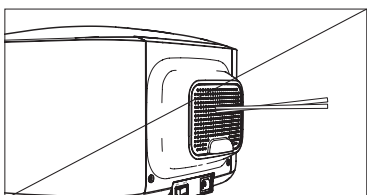
Прибор не должен находиться в помещении с температурой выше 80 °С.



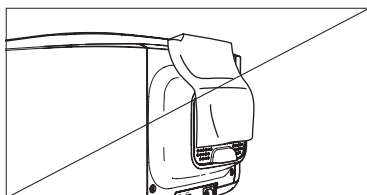
Убедитесь, что выключатель находится в положении «OFF» перед тем, как включать или отключать прибор от сети.



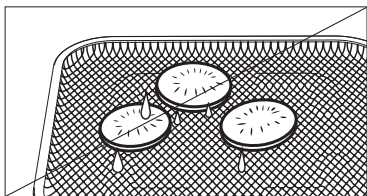
Не помещайте в дегидратор продукты, не предназначенные для сушки (мука, жидкости и т. д.). Рекомендуется помещать продукты в дегидратор после удаления лишней жидкости.



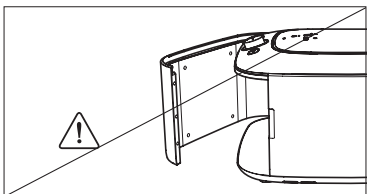
Не допускайте попадание посторонних предметов в заднюю часть устройства. Несоблюдение мер предосторожности может привести к поломке устройства, короткому замыканию или пожару.



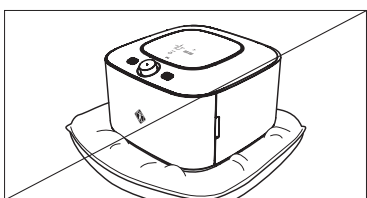
Не начинайте работу, если отверстие для притока воздуха закрыто. Это может привести к деформации прибора, неисправности или пожару.



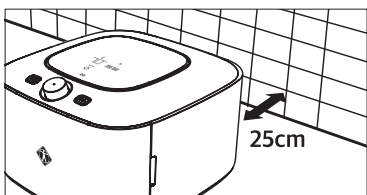
Если продукты содержат большое количество жидкости, увеличьте время сушки. Учитывайте, что в связи с этим увеличится и энергопотребление.



Будьте осторожны, чтобы не порезаться, т. к. боковая дверца дегидратора имеет острые края.

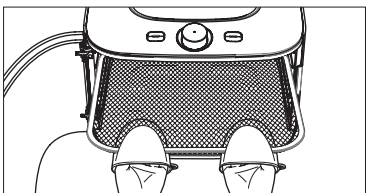


Устанавливайте дегидратор на плоской поверхности, не помещайте дегидратор на ковер, подушки для сна, подушки для сидения и т. д. Несоблюдение этой меры предосторожности может привести к возгоранию и поломке.

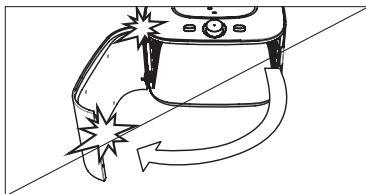


устройства, возгоранию, короткому замыканию или неполадкам.

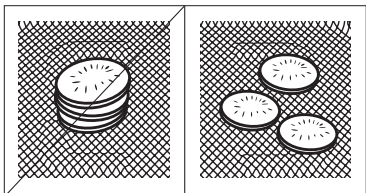
Устанавливайте дегидратор в хорошо проветриваемом помещении на расстоянии 25 см от стены. Несоблюдение этой меры предосторожности может привести к снижению эффективности работы



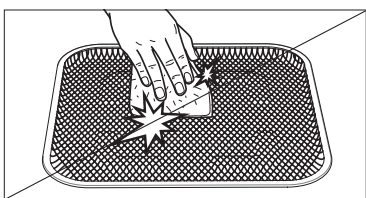
Во время работы части дегидратора становятся горячими, поэтому используйте комплектные силиконовые прихватки для открытия дверцы и вытаскивания лотков. Несоблюдение может привести к травме и ожогам.



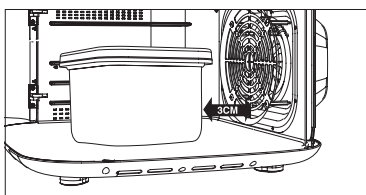
Не тяните за дверцу дегидрататора слишком сильно. Это может привести к поломке устройства и травмам.



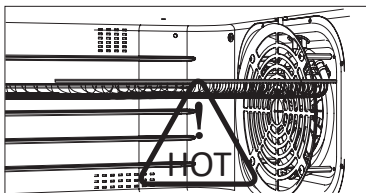
Всегда загружайте ингредиенты отдельно по кусочкам. Если загружать ингредиенты в дегидратор в несколько слоев на лотке, они могут слипнуться и не высохнуть.



Во время ухода за дегидратором не используйте жесткую губку и абразивные средства. Царапины на поверхности деталей дегидрататора могут привести к образованию ржавчины.

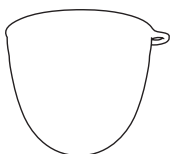


Если вытащить все лотки, дегидратор можно использовать для приготовления заквасок, например йогурта и т. д. Не ставьте емкости с продуктами ближе, чем на 3 см к нагревательному элементу.

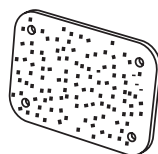


Во время работы ни в коем случае не помещайте руки во внутреннюю часть устройства. Это может стать причиной короткого замыкания, пожара или травм.

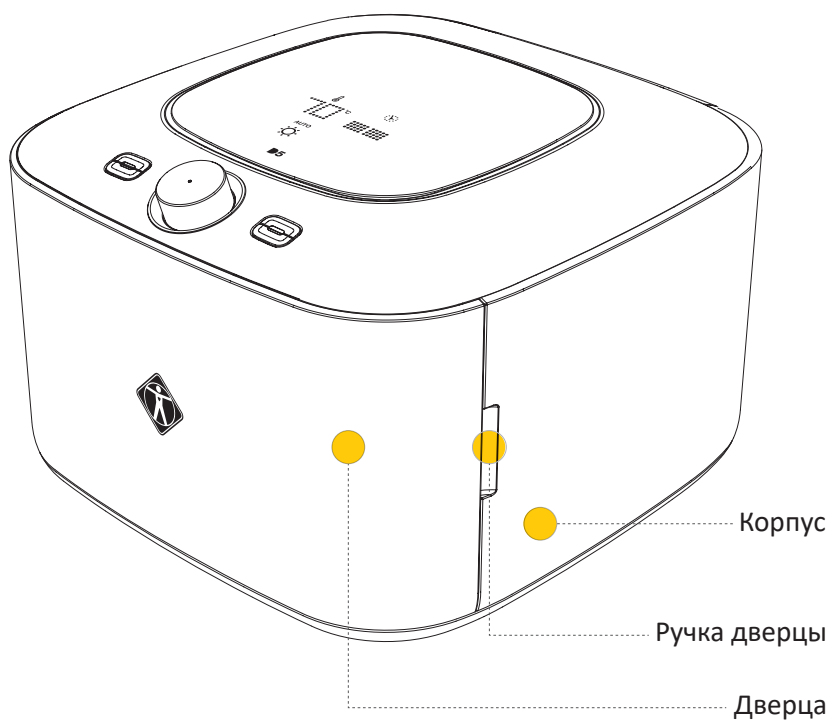
Модель	Цвет дегидрататора	Материал (лотки)	Кол-во лотков	Фильтр воздуха	Остальные детали
IR D5	Черный/белый	Нержавеющая сталь	5 шт.	1 набор	Поддон для сбора крошек – 1 шт., запасной воздушный фильтр – 2 шт., силиконовые прихватки – 1 комплект (2 шт.)



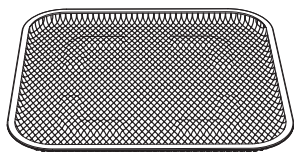
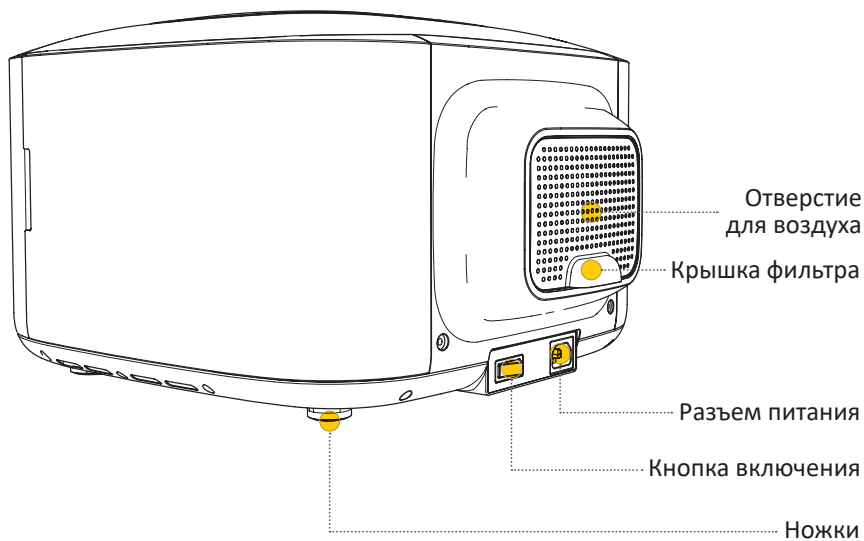
Силиконовая прихватка



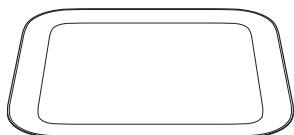
Воздушный фильтр



Только для домашнего использования!

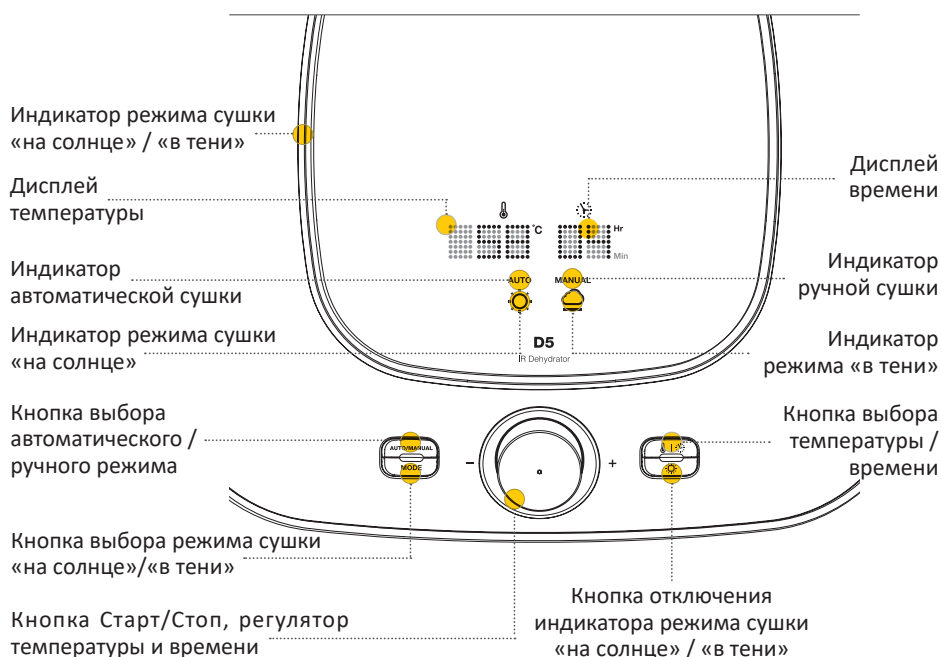


Лоток из нержавеющей стали
Предназначен для сушки продуктов.



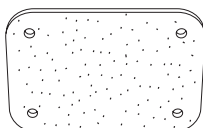
Поддон для сбора крошек
Предотвращает протекание жидкости при сушке сочных продуктов. Облегчает сбор крошек и мелких кусочков трав.

Пожалуйста, внимательно прочтите инструкцию перед использованием дегидрататора.



Силиконовая прихватка

Предназначена для защиты рук от ожогов при открытии дверцы и вытаскивании лотков после сушки продуктов на большой температуре. В комплекте – 2 шт.



Воздушный фильтр

Препятствует попаданию пыли и насекомых в дегидратор. Рекомендуется проводить очистку фильтра каждые 3 месяца, при условии использования до 10 часов в день.

Дегидратор IR D5 работает как в **ручном**, так и в **автоматическом** режимах. В ручном режиме можно настраивать время и температуру самостоятельно (например: 1 час при 35 °C; см. рисунок справа). В автоматическом режиме, благодаря встроенному датчику влажности, температура и время подбираются датчиками дегидратора автоматически для наиболее оптимальной сушки. Сушка будет автоматически прекращена, когда будет достигнут оптимальный уровень сухости продукта.

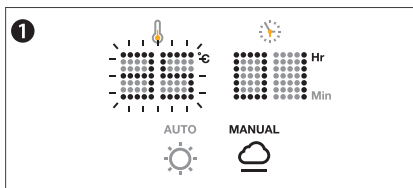
Работа дегидратора

В задней нижней части дегидратора нажмите на кнопку включения устройства (ON). Загорится зеленый индикатор, начнут мигать дисплеи температуры и времени. Включится индикатор, отображающий режим сушки «в тени».

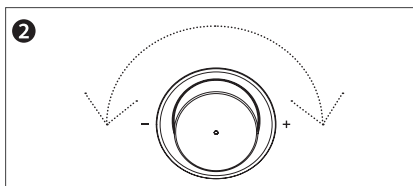
Если открыть дверцу во время работы дегидратора, на дисплее загорится индикатор OPEN, работа при этом через некоторое время приостановится.

Ручной режим

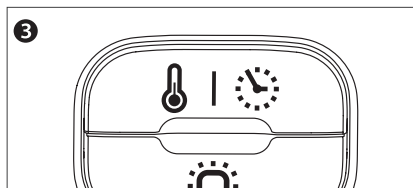
Позволяет точно указать необходимые время и температуру сушки. Настройка производится с помощью кнопок и поворотного регулятора.



1. Для того, чтобы настроить температуру, переведите переключатель в задней части дегидратора в положение ON. Индикатор температуры на дисплее начнет мигать – можно устанавливать температуру.



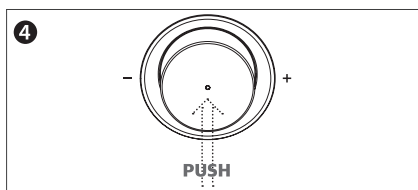
2. Поверните регулятор для установки температуры от 35 до 70 °C.



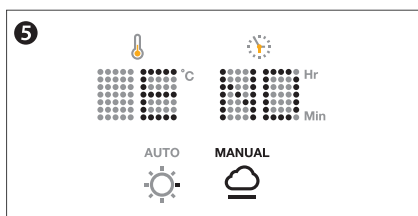
3. Для установки времени нажмите на кнопку установки температуры/времени. Поворачивайте регулятор до нужной позиции (показатели температуры и времени меняются при каждом нажатии на кнопку). Таймер устанавливается в диапазоне от 1 до 99 часов.

Если вы хотите использовать дегидратор непрерывно, без таймера, продолжайте вращать регулятор вправо.

На панели управления отразится значок (--), дегидратор будет работать непрерывно.



4. После того, как настройка будет завершена, нажмите на регулятор, чтобы активировать работу дегидратора.

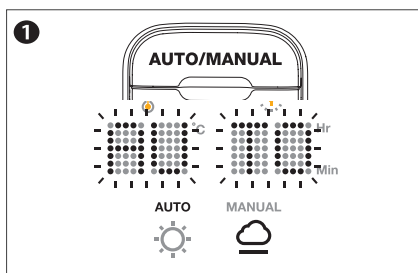


5. Когда работа закончится, на дисплее появится надпись END, вы услышите звуковой сигнал. Работа автоматически прекратится.

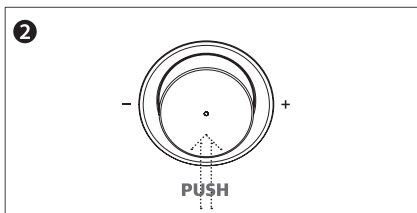
6. Нажмите на регулятор, чтобы отключить дегидратор.

Автоматический режим

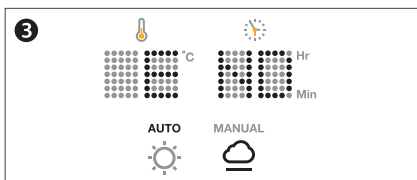
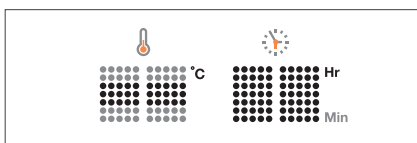
Дегидратор будет сушить продукты в автоматическом режиме до тех пор, пока они полностью не высушатся.



1. При нажатии на кнопку AUTO/MANUAL на дисплее отразится индикатор AUTO, замигает значок автоматической сушки.



2. При нажатии на регулятор без установки специальных настроек времени и температуры, начнется автоматическая сушка. На дисплее температуры будет отражаться значок (--), на дисплее времени будет показано, сколько влажности еще осталось. При использовании автоматического режима температура будет повышаться и понижаться автоматически.

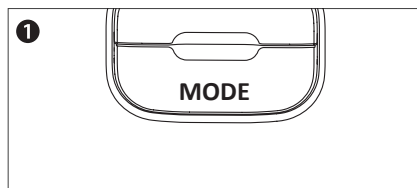


3. После окончания автоматической сушки на дисплее начнет мигать значок END, который будет сопровождаться звуковым сигналом. Датчик влажности определяет относительную

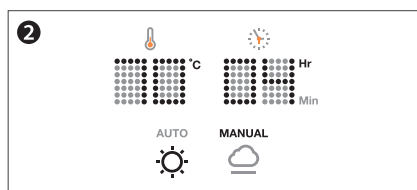
влажность: сушка автоматически прекращается, когда влажность продуктов внутри достигает менее 3%. Если продукты высушились не полностью, необходимо нажать на кнопку AUTO/MANUAL, изменить настройки в ручном режиме и досушить продукты.

Режим сушки «на солнце»

Благодаря уникальному инфракрасному нагревательному элементу, режим сушки «на солнце» напоминает сушку продуктов под настоящими солнечными лучами.



1. При нажатии на кнопку MODE лампочка на панели станет оранжевой, загорится значок в форме солнца.

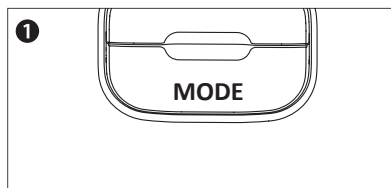


2. Чтобы сменить режим в процессе работы дегидрататора, просто нажмите на кнопку «MODE».

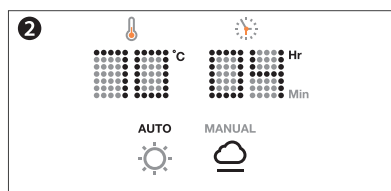
Режим сушки «в тени»

Выберите режим «в тени» для традиционного метода нагрева. В этом режиме для дегидрирования будет

использоваться только нагреватель.



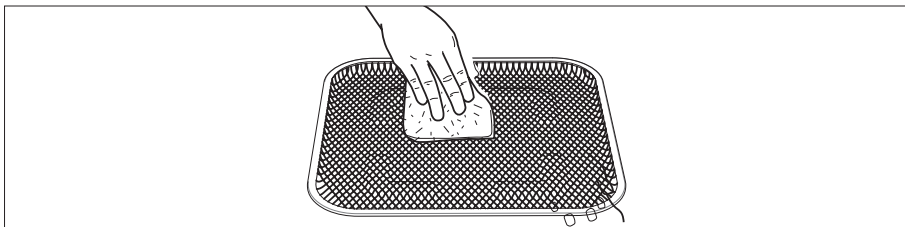
1. Нажмите на кнопку «MODE», лампочка на панели станет зеленой, загорится значок в форме облака.



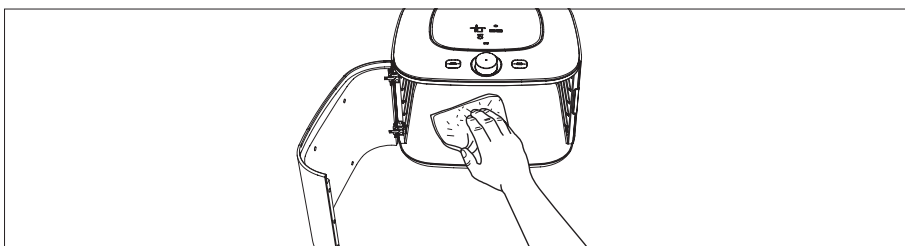
2. Чтобы сменить режим в процессе работы дегидрататора, просто нажмите на кнопку «MODE».



Дегидратор IR D5 имеет лотки из нержавеющей стали и распашную дверцу в передней части корпуса. Если извлечь все лотки, можно использовать свободное пространство сушильной камеры например для выпечки или приготовления дрожжевого теста и т. д. Также можно переставлять подносы на разную высоту для сушки продуктов большого объема.

**Лотки (включая поддон для крошек)**

Лотки дегидрататора легко моются посредством предварительного замачивания в теплой воде с мягким моющим средством на несколько минут. С помощью щеточки с мягкой щетиной можно очистить те частицы пищи, которые не удаляются обычным путем вымачивания. Не используйте скребки, абразивные чистящие средства или острые столовые приборы для очистки деталей дегидрататора, т. к. это может привести к повреждению поверхности. Лотки можно мыть на верхней полке посудомоечной машины, если установить температуру мойки не более 40 °C и отключить режим сушки посуды!

**Сам дегидратор**

Используйте влажную мягкую тряпочку или полотенце, чтобы удалить засохшие остатки продуктов с нижней части сушильной камеры. Избегайте попадания воды или другой жидкости на электрические части дегидрататора.

Предостережение:

Не погружайте блок питания или другие детали в воду или другие жидкости! Не снимайте никакие части с основания прибора. Убедитесь, что дегидратор отключен от электросети перед очисткой.

При наличии каких-либо проблем с дегидратором обратитесь в сервисный центр, контактные данные которого вы можете найти в гарантийном талоне на странице 25.

Влажность воздуха, а также метод обработки и хранения пищевых продуктов напрямую влияют на время сушки и на качество высушенных продуктов.

Выбор продуктов для сушки

- Выбирайте продукты отличного качества, зрелые и вкусные;
- Мойте продукты тщательно, чтобы удалить мусор, пыль и насекомых;
- Срезайте темные или поврежденные части.

Загрузка лотков

- Разложите кусочки продуктов равномерно по лоткам;
- Не накрывайте кусочки, накладывая один на другой, т. к. это может изменить время сушки;
- Периодически меняйте лотки между собой для равномерной сушки.

Время сушки

- Время сушки может меняться в зависимости от вида и количества продуктов, толщины и равномерности кусочков, процента содержания воды, влажности, температуры воздуха, высоты над уровнем моря;
- Время сушки также может существенно отличаться в различных районах в зависимости от климатических условий.

Температура сушки

- Фрукты, фруктовую пастилу и овощи необходимо сушить при температуре от 55 до 60 °С. Сушка при таких условиях минимизирует потерю чувствительных к температуре витаминов А и С;
- Для продуктов, на которых выступает влага в начале процесса сушки, температуру рекомендуется устанавливать выше 60 °С в течение первых 1–2 часов. Фактическая температура пищи при этом будет составлять на 6–8 °С ниже, чем температура в сушильной камере в первые часы;
- Мясо и рыбу необходимо сушить при самой высокой температуре дегидрататора. Температура сводит количество бактерий и других микроорганизмов в мясе и рыбе к минимуму в течение первой стадии дегидратации;
- Орехи и семена содержат большое количество масла. Если сушить их при высокой температуре, они станут прогорклыми, появится неприятный привкус. Оптимальная температура для их сушки составляет 35–41 °С;
- Травы и цветы являются наиболее душистыми в момент начала их раскрытия непосредственно перед началом полного цветения. Рекомендуем производить их сбор именно в этот период. Поскольку ароматические масла очень чувствительны, температуру сушки трав необходимо устанавливать от 35 до 41 °С;
- Не загружайте в лоток большое количество ингредиентов, т. к. это увеличит время сушки. Сушеные цветы, травы и специи, которые планируется использовать для ароматических смесей, необходимо сушить при температуре 35–41 °С, чтобы сохранить их аромат и цвет.

Фрукты

Примечание: Сушка фруктов при температуре 55–60 °С. Время указано для справки и может отличаться от реальных значений в зависимости от влажности и температуры в помещении.

Фрукты	Подготовка к сушке	Среднее время сушки (ч)	Тест
Яблоки	Очистить от кожуры, если необходимо, вынуть сердцевину с косточками, порезать дольками, кольцами или покрошить кусочками.	4–6	Должны быть плотными, без влаги во время резки.
Абрикос	Не очищать кожуру, порезать на половинки, убрать косточки. Сушить на стороне с кожурой или нарезать ломтиками.	9–11	Должны быть плотными, гнущимися.
Бананы	Почистить и порезать на кусочки толщиной 3 мм.	7–9	Должны быть жесткими.
Ягоды с упругой кожицей	(черника, брусника, голубика и т. д.) Сортировать. Проткните кожицу или поместите в кипящую воду на 1–2 минуты. Промокнуть лишнюю влагу бумажным полотенцем.	12–14	Должны быть жесткими.
Ягоды	Оставить цельными.	12–14	Должны быть жесткими.
Мускусная дыня	Разрезать напололам. Удалить семена и очистить кожуру. Порезать на кусочки. Промокнуть влагу полотенцем.	14–16	Должны быть плотными, как замша.
Вишня	Убрать косточки и стебли. Проткнуть кожицу или поместить в кипящую воду на 1–2 минуты. Промокнуть влагу полотенцем.	21–23	
Цитрусы	Очистить кожуру, если это необходимо. Порезать на кусочки.	7–9	Должны быть твердыми.
Кокос	Очистить внешнюю оболочку. Нарезать ломтиками.	12–13	
Клюква	Помыть. Удалить стебли. Поместить в кипящую воду на 1–2 минуты. Промокнуть влагу полотенцем.	16–18	
Виноград	Разрезать на половинки. Удалить косточки. Проткнуть кожицу или поместить в кипящую воду на 1–2 минуты. Промокнуть влагу полотенцем.	21–23	Должны напоминать изюм.
Киви	Очистить кожуру. Порезать на кусочки толщиной 0,5–1 см.	13–15	
Манго	Удалить кожуру и порезать ломтиками.	13–15	
Дыня	Удалить кожуру и семена. Порезать ломтиками, толщиной насколько позволяет размер лотка.	12–14	

Груши	Помыть. Очистить кожуру при необходимости. Удалить косточки. Порезать ломтиками или кольцами.	9–11	Должны быть плотными и не влажными во время резки.
Ананас	Удалить верхушку, кожуру, вырезать глазки. Разрезать ананас пополам. Порезать дольками, оставив сердцевину или удалив ее, мелко порезать.	7–9	Должны быть мягкими, немного липкими. Не должно быть признаков влаги.
Сливы	Не очищать кожуру. Разрезать пополам. Удалить косточки. Повернуть внутренней стороной вверх или порезать на кусочки.	9–11	Должны быть упругими, гнущимися.
Ревень	Обрезать. Промыть. Нарезать на длинные кусочки толщиной 2,5 см. Потомить на пару 3–4 минуты.	7–9	Должны быть ломкими.
Клубника	Помыть. Порезать на половинки. Выложить на лоток внутренней стороной вверх.	7–9	Должны быть твердыми, но ломкими.

Травы

Примечание: Сушите травы при температуре 35–41 °С. Время указано для справки и может отличаться от реальных значений в зависимости от влажности и температуры в помещении.

Травы	Часть растения для сушки	Время сушки (ч)
Базилик	Листья	1–2
Перец чили	Стручки	7–9
Зеленый лук	Стручки (мелко нарезанные)	1–2
Кориандр	Листья	5–7
Тмин	Семена	5–7
Укроп	Листья	7–9
Фенхель	Листья и семена	9–11
Чеснок	Отделить зубчики чеснока. Очистить каждый из них.	34
Имбирь	Корни и листья	12
Мята	Листья	12
Орегано	Листья	12
Петрушка	Листья и стебли	12
Розмарин	Листья	12
Шалфей	Листья и стебли	12
Полынь	Листья	12
Тимьян	Листья	12

Овощи

Примечание: Сушка при температуре 35–50 °С. Время указано для справки и может отличаться от реальных значений в зависимости от влажности и температуры в помещении.

Овощи	Подготовка к сушке	Время (ч)
Спаржа	Удалить древесный конец стебля. Нарезать по диагонали на кусочки по 1,3–2,5 см. Бланшировать в течение 5–7 минут или потушить.	5–7
Стручковая фасоль	Отрезать концы, открыть стручки. Сушить полностью или разрезать по диагонали по 1,3–2,5 см или вдоль. Бланшировать/тушить.	9–10
Свекла	Варить на пару до готовности. Остудить и очистить кожуру. Порезать на кусочки, кубиками или длинными и тонкими полосками.	6–8
Капуста	Обрезать внешние листья. Разрезать пополам. Удалить твердый стебель. Нарезать полосками или сушить непосредственно цельные листья. Бланшировать/тушить.	7–9
Морковь	Отрезать ботву и нижнюю часть. Очистить кожуру, разрезать крест-накрест, продольно или по диагонали ломтиками, кубиками или натереть. Бланшировать/тушить.	7–9
Цветная капуста, брокколи	Срезать твердое основание. Разделить капусту на маленькие соцветия, нарезать кусочками или кубиками. Бланшировать/тушить.	9–11
Сельдерей	Очистить. Порезать вдоль или поперек на полоски или кусочки. Листья также можно засушить. Бланшировать/тушить.	9–11
Кукуруза	Удалить оболочку и рыльца. Бланшировать/тушить. Сразу же опустить в холодную воду. Отделить зерна от початка.	9–11
Огурцы	Очистить кожуру (она получается горьковатой при сушке). Порезать ломтиками или кусочками. Посолить (по желанию).	5–7
Баклажаны	Обрезать стебли, очистить кожуру. Порезать круглыми кусочками, соломкой или кубиками. Бланшировать/тушить.	5–9
Зелень	Отрезать стебли. Высушить на бумажных полотенцах.	5–7
Грибы	Удалить жесткие стебли. Очистить щеточкой или тканью. Не мыть водой. Порезать ломтиками или кубиками. Маленькие грибы можно сушить цельными.	5–7
Лук	Отрезать стебли и корни. Удалить внешнюю оболочку. Порезать ломтиками, кольцами или кубиками.	7–9
Горох	Отсортировать. Бланшировать/тушить.	8–10
Перец	Удалить стебель и семена. Порезать кольцами, полосками или кубиками. Семена также можно высушить. Бланшировать/тушить.	7–9
Картофель	Очистить кожуру. Удалить зеленые участки и глазки. Срезать помятости. Порезать на кусочки или полоски или натереть на терке. Бланшировать/тушить.	6–8

Тыква	Разрезать пополам. Очистить мякоть и семена. Удалить кожуру. Нарезать дольками по 2,5–7,5 см в ширину, затем соломкой 1,3 см шириной. Семена также можно сушить. Бланшировать/тушить.	9–11
Зимний кабачок	Разрезать пополам. Удалить семена и волокна. Очистить кожуру. Нарезать соломкой или кубиками. Семена также можно сушить. Бланшировать/тушить.	6–8
Летний кабачок (цуккини)	Срезать кожуру, если это необходимо. Порезать кусочками, кубиками, соломкой или потереть на крупной терке. Если кабачки больше 30 см – удалить семена и волокнистую ткань. Для приготовления овощных чипсов рекомендуем вымочить в соевом соусе перед сушкой.	6–8
Томаты	Удалить стебли. Очистить кожуру, если это необходимо. Порезать на кусочки. Промокнуть избыточную влагу перед сушкой.	6–8

Мясо, рыба и курица

Мясо и рыбу необходимо сушить до готовности при самой высокой температуре, установленной на дегидраторе.

Мясо	Вырезка на выбор	Подготовка	Тест
Говядина	Постная (не жирная) вырезка: огузок, оковалок, пашина.	Готовить, как тушеное мясо, до готовности. Остудить. Удалить весь жир. Нарезать кубиками или соломкой. Можно приправить паприкой, солью, перцем, луком, чесночным порошком или другими приправами перед сушкой.	Должны быть ломкими.
Курица или индейка	Белое мясо.	Приготовить на пару или обжарить. Охладить. Удалить жир или твердую кожу. Порезать на кубики или разорвать на кусочки толщиной 1,3 см и длиной 5 см. Приправить по желанию.	Должны быть твердыми.
Рыба	Постная (не жирная) рыба: сибас, пикша, щука, морской окунь, палтус, треска, окунь, камбала, мерланг.	Очистить рыбу от чешуи и косточек, предварительно отрезав голову. Сварить рыбу на пару без масла. Остудить. Порезать на кусочки длиной примерно по 5 см и не толще чем 1,3 см. Рыба не должна содержать косточки или кожу. Приправить по желанию.	Должны быть ломкими.

Хранение

Когда продукты будут достаточно высушены, остудите их (приблизительно 15–30 минут), прежде чем убрать для хранения. Если оставить продукты надолго на открытом воздухе, они начнут поглощать влагу. Подберите герметичные контейнеры и храните при оптимальных условиях. Если в контейнере появится конденсат, это означает, что продукты не полностью высушены. Снова поместите продукты в дегидратор до полного высыхания. Для хранения сухих продуктов подойдет любой чистый, герметичный контейнер. Наполните каждый контейнер продуктами максимально, насколько позволяет объем. Пластиковые мешки на замках или термосклеиваемый пакет также являются отличным выбором. Пакеты можно поместить в металлические банки с крышкой. Это защитит продукты от света и насекомых. Стекланные банки с плотно прилегающими крышками можно использовать с или без пластиковых пакетов. Хорошо подходят пластиковые контейнеры с крышкой, но их следует использовать в сочетании с закрывающимися пластиковыми пакетами, потому что пластиковые контейнеры не герметичны. Не используйте бумажные или пластиковые пакеты, тонкие целлофановые пакеты, обертки из-под хлеба, металлические контейнеры без подкладки, или любые контейнеры без плотнозакрывающейся крышки.

Маркировка

Надписывайте название, дату сушки и количество/вес на каждой банке. Это поможет в обращении с высушенными продуктами.

Место хранения

Прохладное, темное и сухое место – залог поддержания качества высушенной еды. Стекланные банки или пластиковые контейнеры необходимо поместить в бумажный пакет или закрытый шкаф для защиты от солнечного света. Цементные стены/полы часто бывают влажными. Контейнеры для сухих продуктов не следует размещать на полу или вблизи с подвальной/погребной стеной. Не храните сушеные продукты рядом с сильнопахнущими и химическими веществами, такими как лак, растворитель, краски или керосин.

Длительность хранения

В большинстве случаев сушеные фрукты и овощи не должны храниться больше одного года. Планируйте использование сухого мяса, рыбы, птицы или вяленого мяса в течение 1–2 месяцев. Употребляйте сначала продукты, которые были высушены раньше. Периодически проверяйте сушеные продукты: если они выглядят более влажными, чем тогда, когда были упакованы, влага могла попасть в контейнер. Разложите продукты на лотки и подсушите снова. Затем поместите продукты в герметичный контейнер.

Если появляется плесень, это означает, что продукты не были высушены должным образом в первый раз, или неправильно хранились.

Признаки	Возможная причина	Проверка и устранение
Отсутствует нагрев и двигатель не работает	Питание не подключено. Переключатель находится в позиции ON? Горит ли значок END? Горит ли значок OPEN? Мигает ли лампочка?	Подключите шнур питания к розетке. Поставьте переключатель в позицию ON. Проверьте время таймера, запустите еще раз. Закройте дверцу полностью. Нажмите на регулятор в передней части устройства.
Отсутствует нагрев, но двигатель работает	Неисправность нагревателя.	Установите температуру на 70 °C, через 1 час поднесите руку к задней части устройства и проверьте идет ли нагрев. Если вы не почувствуете тепло, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Нагрев есть, но двигатель не работает	Инородное вещество между вентилятором и двигателем. Внутрь отверстий для выхода воздуха попала жидкость.	Сразу же выключите переключатель. Проверьте, не попали ли твердые инородные вещества между двигателем и вентилятором.
Сушка проходит медленно	Лотки перегружены продуктами. Лотки изогнуты или продукты были выложены неравномерно, из-за чего циркуляция воздуха внутри дегидрататора происходит неправильно.	Сушка также может замедлиться из-за большого количества продуктов. Прежде всего, необходимо уменьшить их количество. Если двигатель работает медленно, обратитесь в сервисный центр. Замените погнувшиеся лотки. Внимание: Если мыть лотки в посудомоечной машине на высокой температуре мытья, они могут погнуться.
Температура сушки очень низкая	Температура не регулируется.	Сразу же выключите питание, обратитесь в сервисный центр.
Сушка проходит неравномерно	Разная толщина продуктов. Слишком много ингредиентов.	Убедитесь, что толщина продуктов одинаковая. Убедитесь, что продукты не блокируют отверстия для выхода воздуха.
Странный шум двигателя и вентилятора	Износ подшипников двигателя. Посторонние предметы попали в вентилятор.	Немедленно отключите питание, обратитесь в сервисный центр. Внимание: Учитывайте, что звук вращения вентилятора и двигателя является нормой во время работы дегидрататора.
Ошибка ERR 1 / ERR 2	Датчик температуры неисправен.	Немедленно отключите питание и обратитесь в сервисный центр.
Ошибка ERR 3	Внутренняя температура поднялась выше 80 °C.	Немедленно отключите питание и обратитесь в сервисный центр.
Ошибка ERR 4 / ERR 5	Датчик влажности неисправен.	Немедленно отключите питание и обратитесь в сервисный центр
Ошибка ERR 6–19	Ошибка программы.	Немедленно отключите питание, после чего вытащите вилку из розетки. Через 5–10 секунд вставьте вилку обратно, нажмите на кнопку ON и продолжите работу.
Ошибка ERR 17	Отсоединение вентилятора.	Немедленно отключите питание и обратитесь в сервисный центр.
Ошибка ERR 18	Неисправность вентилятора или перегрузка, вызванная коротким замыканием.	Немедленно отключите питание и обратитесь в сервисный центр.
Ошибка ERR 19	Вентилятор остановился в процессе работы дегидрататора.	Немедленно отключите питание и обратитесь в сервисный центр.

Гарантия предоставляется владельцу дегидратора L'equip IR D5. На устройство распространяется гарантийный срок 5 лет. На остальные детали, включая лотки для сушки, гарантия не распространяется. Также гарантия не распространяется на естественный износ любых деталей, включая механизм дверцы. Если во время использования дегидратора в нормальных условиях были обнаружены дефекты, фирма, согласно фактической дате получения письменного уведомления о дефектах в течение гарантийного периода, несет ответственность за замену или ремонт устройства.

Данная гарантия не распространяется на повреждения в результате:

1. Неправильного использования устройства, несоблюдения инструкций по эксплуатации;
2. Использования принадлежностей, не поставляемых производителем или уполномоченным изготовителем;
3. Ремонта или технического обслуживания в неуполномоченной компанией L'equip ремонтной организации;
4. Повреждений, которые не были вызваны производителем, в том числе повреждений при транспортировке;
5. Несчастного случая, злоупотребления, порчи, неправильного обращения с устройством;
6. Внесения несогласованных с производителем изменений в конструкцию;
7. Использования устройства в коммерческих целях.

Приобретайте официально поставляемую продукцию L'equip – то есть ту, которая была предназначена L'equip для реализации на территории Российской Федерации и официально ввезена в Россию уполномоченным импортером. Официально поставляемая продукция комплектуется руководством по эксплуатации на русском языке, маркируется уникальным серийным номером с кодом импортера, а также поддерживается электронной гарантией изготовителя по серийному номеру. При нелегальном ввозе продукции на территорию Российской Федерации нарушаются нормы таможенного законодательства и законодательства о защите прав интеллектуальной собственности. Авторизованные сервисные центры L'equip не осуществляют бесплатную гарантийную поддержку продукции L'equip, нелегально ввезенной в Россию. Вы имеете право на гарантийное обслуживание только в тех авторизованных сервис-центрах L'equip, контактная информация которых указана в данном гарантийном талоне. Чтобы удостовериться, что изделие L'equip предназначено для продажи на российском рынке и поддерживается гарантией L'equip в указанных в данном гарантийном талоне сервисных центрах, Вы можете проверить его серийный номер и получить соответствующее подтверждение от сервис-центра.

Контактная информация авторизованного сервис-центра:

Компания «Все Соки»

Адреса авторизованных сервисных центров в Москве и Санкт-Петербурге уточняйте на сайте vsesoki.ru/remont, по телефону 8-(800)-33-33-627 (звонок бесплатный) или по электронной почте remont@vsesoki.com

Для ускорения гарантийного обслуживания направьте на электронную почту авторизованного сервис-центра письменное уведомление с подробным описанием дефекта устройства, приложенными фото или видео, отражающими суть проблемы. К письму приложите свои контактные данные и нижеперечисленную информацию (заполняется продавцом):

Модель: IR D5

Серийный номер (Serial no): _____

Фирма-продавец: _____

Дата продажи: _____

(печать или штамп продавца)

Гарантийный талон будет являться недействительным в случае неполного или неверного заполнения, а также отсутствия печати продавца и подписи покупателя!

С условиями гарантии ознакомлен и согласен _____

(подпись покупателя)



Товар сертифицирован. Установленный производителем в соответствии с п. 2 ст. 5 Закона РФ «О защите прав потребителей» срок службы данного изделия равен 5 годам с даты продажи при условии, что изделие используется согласно правилам и рекомендациям, изложенным в настоящем руководстве по эксплуатации, и применяемым техническим стандартам. Информацию о соответствии можно найти по адресу: www.vsesoki.ru



Профи теперь дома

**ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ
ДОМАШНИЙ БЛЕНДЕР BS5**



Поглотит шум и вибрацию

**ШУМОИЗОЛЯЦИОННЫЙ КОЛПАК
С ВИБРОГАСЯЩЕЙ БАЗОЙ**



Измельчит семена, специи

**СТАЛЬНАЯ ЧАША ДЛЯ СУХОГО
ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ**



Домашнее масло

**ШНЕКОВЫЙ МАСЛОПРЕСС
ДЛЯ ХОЛОДНОГО ОТЖИМА LOR-G3**



33 000 оборотов/мин

**САМЫЙ МОЩНЫЙ
СТАЦИОНАРНЫЙ БЛЕНДЕР BS7**



Прозрачные лотки

**ВЕРТИКАЛЬНЫЙ
ДЕГИДРАТОР LD-918BT**



L'EQUIP

www.lequip.co.kr

vsesoki.ru/lequip

Представительство в России

Группа компаний «Все Соки»

info@vsesoki.com

Тел: 8 (800) 3333-627

