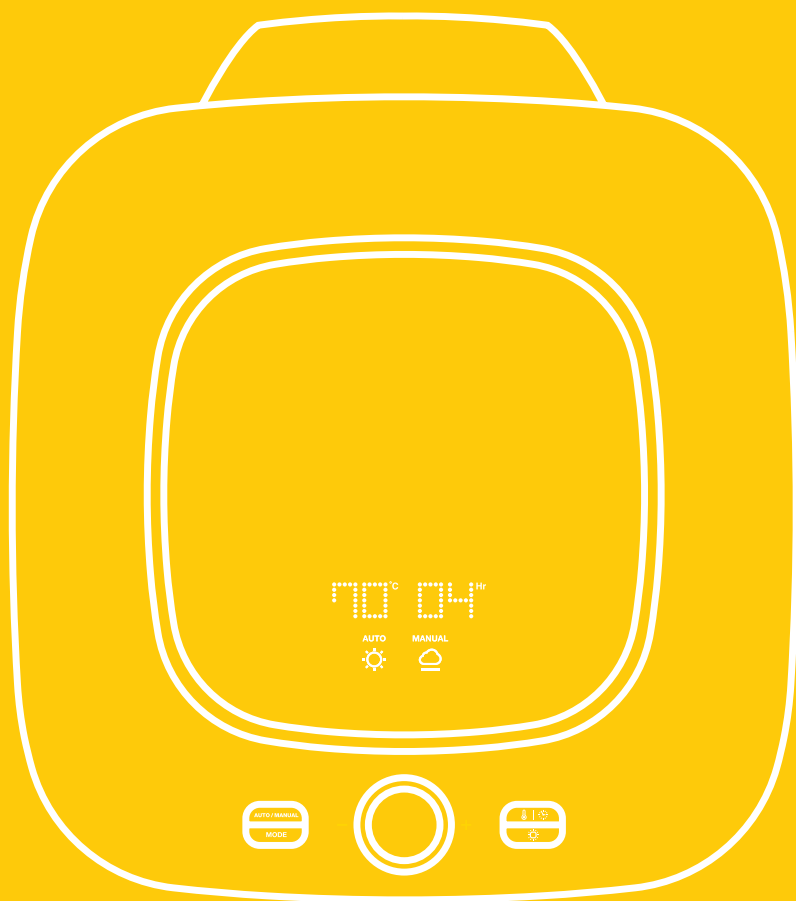


Дегидратор-сушилка для
овощей и фруктов

LEQUIP

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



Наша компания благодарит вас за покупку дегидрататора L'equip!

Дегидрататор для сушки продуктов от L'equip для домашнего использования полностью укомплектован и готов к работе. После того, как вы распакуете товар, проверьте наличие всех заявленных деталей (стр. 11).

Перед первым использованием помойте дегидрататор, т.к. в процессе производства или транспортировки внутри могла скопиться пыль или другие инородные вещества. Необходимо смочить тряпочку теплой водой и добавить немного мягкого средства для мытья посуды, протереть внешнюю поверхность дегидрататора, затем, держа за основное устройство с правой стороны, протереть его изнутри. Подносы из нержавеющей стали помыть под проточной водой. После мытья дегидрататора высушить его в затемненном помещении.

О дегидрататоре

С помощью дегидрататора L'equip можно легко сушить свежие овощи или фрукты, мясо и другие продукты, которые будут сохранять вкус и питательные вещества на протяжении долгого времени.

Согласно управлению 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%

L'equip представлен на американском рынке с 2001, также был номинирован на премию «Tested best» институтом исследований Hammacher Schlemmer 15 октября 2003 года за выдающуюся производительность.

Также, данный товар в 2014 году стал лучшим товаром на выставке бытовой техники в Чикаго, благодаря дизайну и выдающимся техническим характеристикам.

Технические характеристики Lequip IR D5

Максимальная потребляемая мощность: 500 Вт / 220 В / 50 Гц

Количество лотков: 5 шт

Размер лотка: 31,8 x 33,8 см

Общая площадь сушки: 0,54 м²

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

Габариты коробки (Ш x В x Д): 530 x 400 x 465 мм

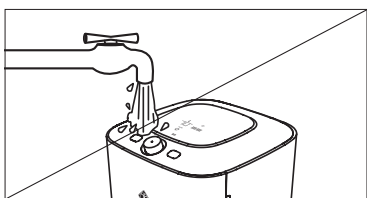
Вес аппарата: 8 кг, вес с коробкой: 10,2 кг

Срок гарантии: 5 лет, страна производства: Южная Корея

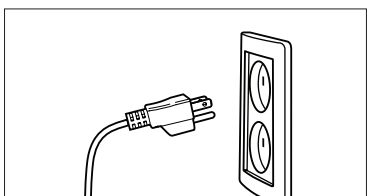
При использовании электроприборов необходимо соблюдать следующие меры предосторожности:

1. Прочтите все инструкции и сохраняйте их.
2. Не прикасайтесь к горячей поверхности. Открывайте дегидратор, держась за специальные выемки в местах хвата.
3. Для защиты от поражения электрическим током не погружайте шнур, электрическую вилку в воду или другие жидкости.
4. Если поблизости дети, не оставляйте прибор без внимания.
5. Отключайте прибор от сети, когда не пользуетесь дегидратором и перед тем, как собираетесь его мыть. Перед тем, как разбирать или вынимать детали, дождитесь, пока прибор остынет.
6. Не пользуйтесь прибором с повреждённым проводом или электрической вилкой, а также после того, как прибор неправильно функционировал или был повреждён.
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 поверхностей.
10. Не ставьте рядом с конфоркой газовой или электрической плиты, а также рядом с нагретой плитой.
11. Будьте крайне осторожны во время перемещения прибора, содержащего горячее масло или другие горячие жидкости.
12. Всегда втыкайте вилку в розетку перед тем, как включить прибор. Чтобы выключить, отключите прибор кнопкой и только после этого вынимайте вилку из розетки.
13. Используйте прибор только по назначению.
14. Прибор не предназначен для коммерческого использования.
15. Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен производителем или квалифицированным специалистом.
16. Дегидратор могут использовать 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 прибор только в заводской упаковке, надежно защищающей от внешнего воздействия.

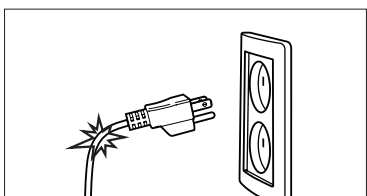
Предостережение: Несоблюдение мер предосторожности может привести к серьезным повреждениям или несчастному случаю. Чтобы конденсат от продуктов не попал в устройство дегидратора, после того, как вы закончите сушку продуктов, обязательно высушите дегидратор. Попадание жидкости во внутреннюю часть устройства 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.



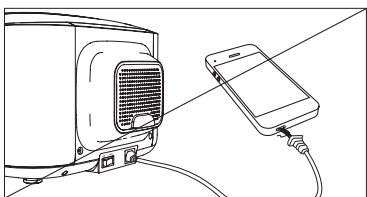
Не погружайте прибор в воду или другую жидкость. Не используйте прибор в помещении с высокой влажностью, т.к. это может привести к пожару, поражению электрическим током и выходу из строя дегидратора. Не используйте трансформатор питания.



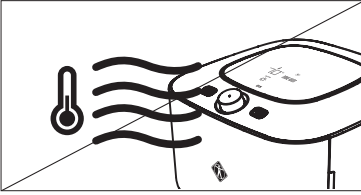
Используйте требуемое напряжение и вилку для электрической розетки. Неправильное напряжение может привести к неисправной работе или пожару. Не подключайте дегидратор параллельно с другими устройствами, это может привести к пожару и поражению электрическим током.



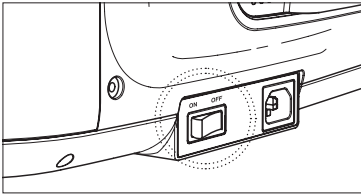
Не используйте поврежденный шнур питания. Убедитесь в отсутствии каких-либо повреждений, которые могут стать причиной пожара. При наличии повреждений свяжитесь с сервисным центром.



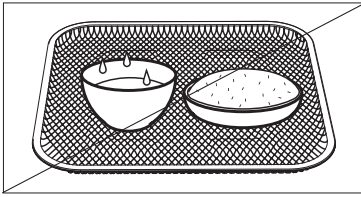
Не используйте внешние таймеры и любые другие устройства дистанционного управления дегидратором.



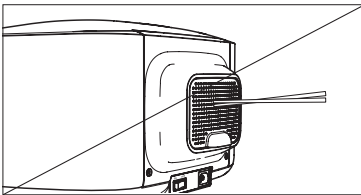
Прибор не должен находиться в помещении, где температура превышает 80°C.



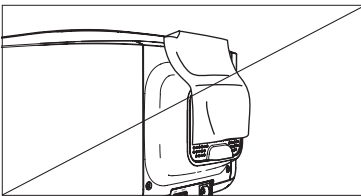
Убедитесь, что выключатель находится в положение «OFF» перед тем, как включить и отключить прибор от сети.



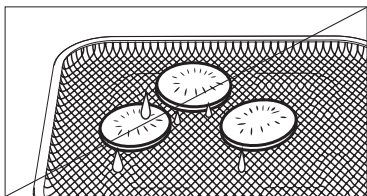
Не помещайте в дегидратор продукты, не предназначенные для сушки (мука, жидкости и т.д.).



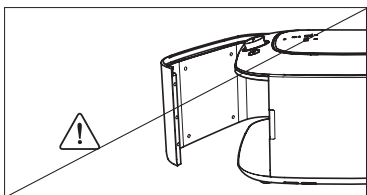
Следите за тем, чтобы инородные вещества не попадали в заднюю часть устройства. Помещайте продукты в дегидратор после удаления жидкости. Несоблюдение мер предосторожности может привести к короткому замыканию, пожару или поломке устройства.



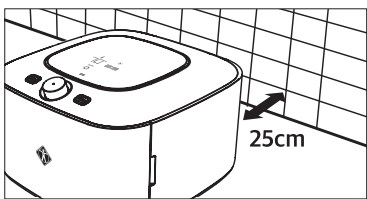
Не начинайте работу, если отверстие для воздуха закрыто. Это может привести к деформации прибора, пожару или неисправности, вызванной перегревом.



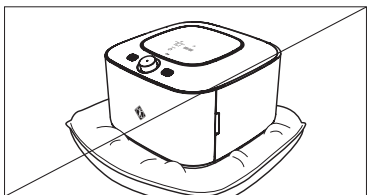
Если продукты содержат большое количество жидкости, увеличьте время сушки, в связи с этим увеличится энергопотребление.



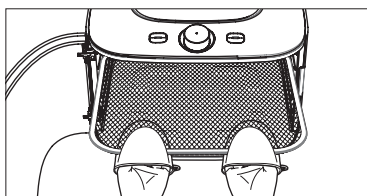
Будьте осторожны, чтобы не порезаться, т.к. боковая дверца дегидратора имеет острые края.



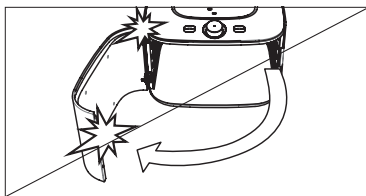
Дегидратор необходимо устанавливать в хорошо проветриваемом помещении на расстоянии 25 см от стены. Несоблюдение этой меры предосторожности может привести к снижению эффективности работы устройства, возгоранию, короткому замыканию или неполадкам.



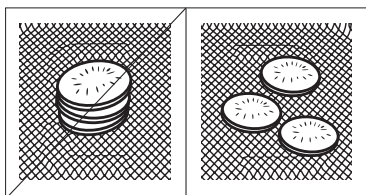
Устанавливайте дегидратор на плоской поверхности, не помещайте дегидратор на ковер, обычные подушки, подушки для сидения и т.д. Несоблюдение этой меры предосторожности может привести к возгоранию и поломке.



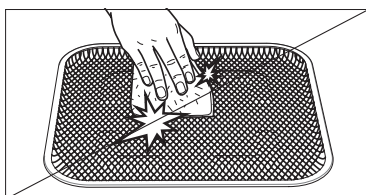
Во время использования внутренняя и внешняя части дегидратора становятся горячими, поэтому используйте кухонную прихватку или силиконовые прихватки, для того, чтобы открыть дверцу. Несоблюдение этой меры предосторожности может привести к пожару или травме.



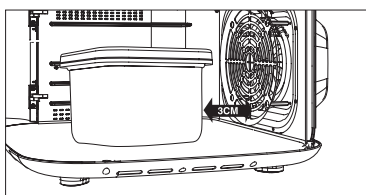
Не тяните за дверцу дегидратора слишком сильно. Это может привести к поломке устройства и травмам.



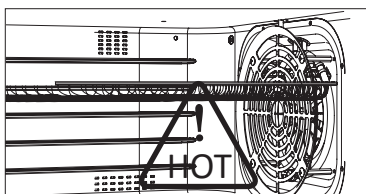
Всегда загружайте ингредиенты отдельно по кусочкам. Если загружать ингредиенты в дегидратор в несколько слоев, они могут слипнуться и не высохнуть.



Во время ухода за дегидратором не используйте жесткую губку. Царапины на поверхности деталей дегидратора 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.

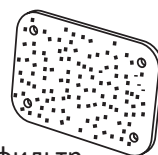


Во время работы ни в коем случае не помещайте руки во внутреннюю часть устройства. Это может стать причиной пожара, короткого замыкания или травм.

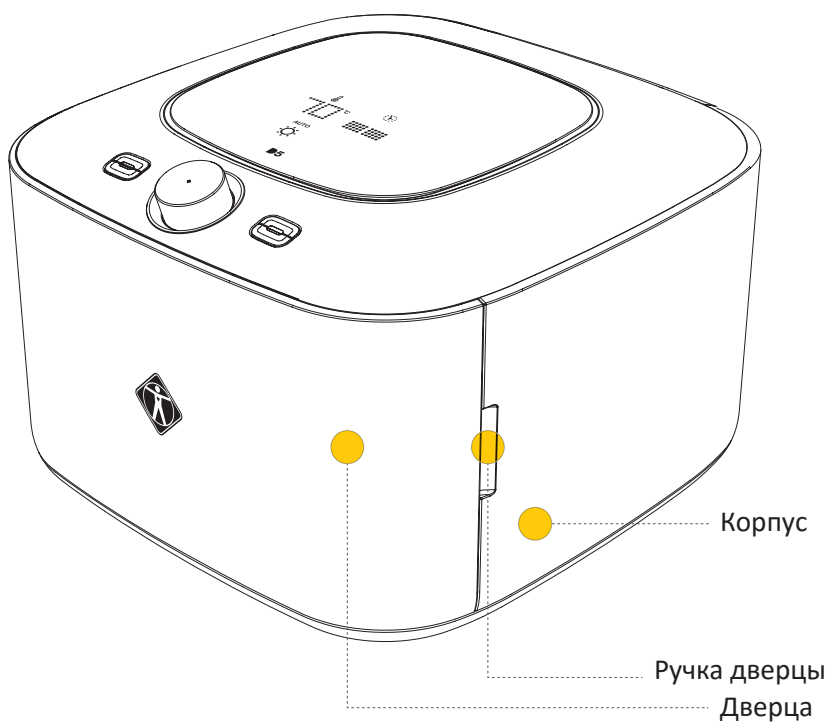
Комплектация дегидрататора IR-D5

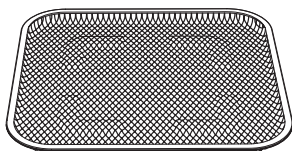
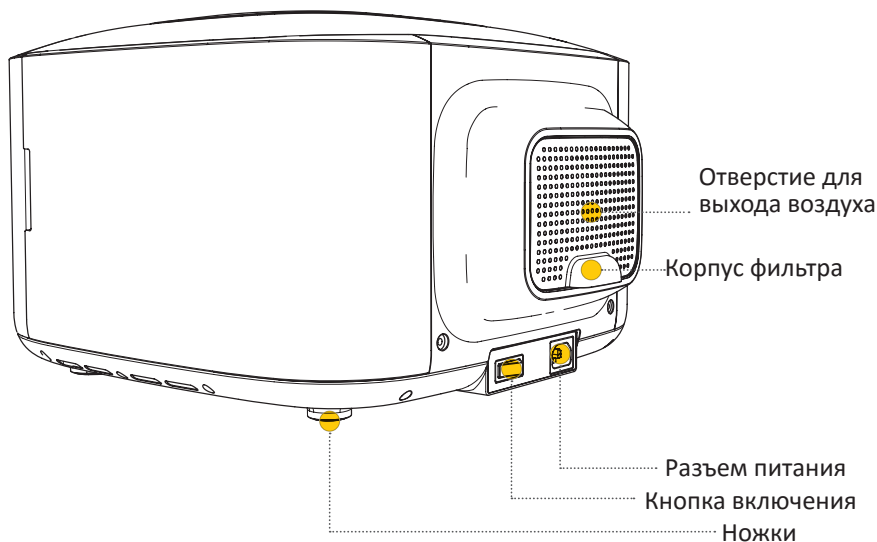
Модель	Цвет дегидрататора	Материал (лотки)	Кол-во лотков	Фильтр воздуха	Остальные детали
IR D5	Черный и белый	Нержавеющая сталь	5 шт.	1 набор	Поддон для сбора крошек - 1 шт., силиконовые прихватки - 1 комплект (2 шт.)

Только для домашнего использования!



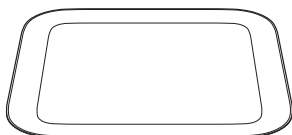
Воздушный фильтр





Лоток из нержавеющей стали

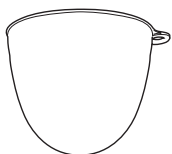
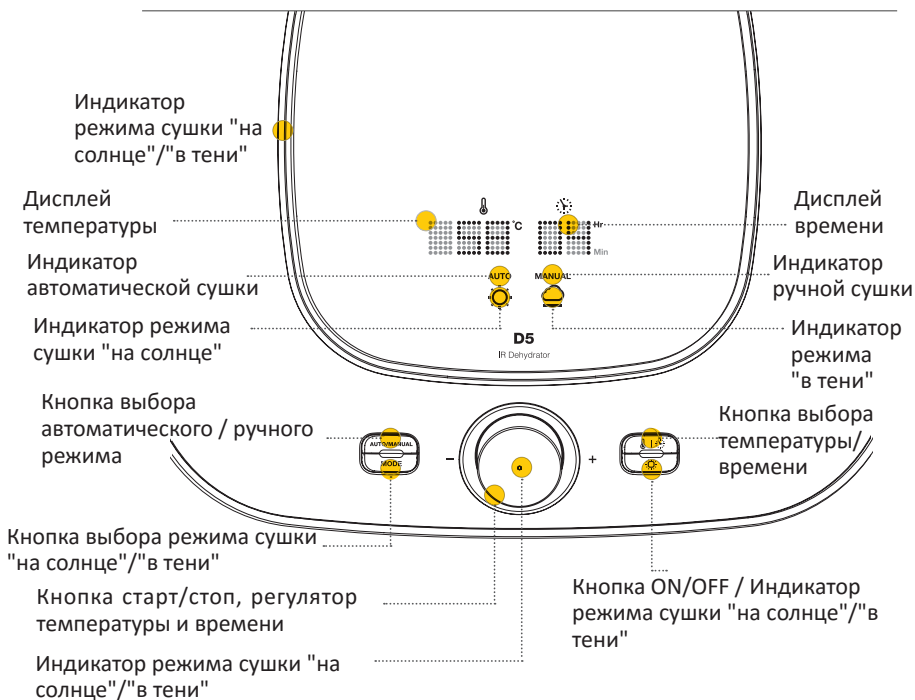
Предназначен для сушки продуктов на различной высоте.



Поддон для сбора крошек

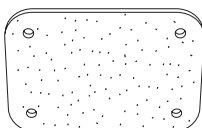
Служит для предотвращения попадания воды за пределы основания дегидрататора во время сушки продуктов с высоким содержанием жидкости, а также попадания остатков продуктов на нижнюю часть корпуса.

Пожалуйста, прочтите инструкцию, прежде чем использовать дегидратор.



Силиконовая прихватка

Предназначена для того, чтобы вынимать горячие лотки из дегидратора после сушки продуктов.



Воздушный фильтр

Блокирует попадание грязного воздуха снаружи. Рекомендуется чистить фильтр после 3 месяцев, при условии использования до 10 часов в день.

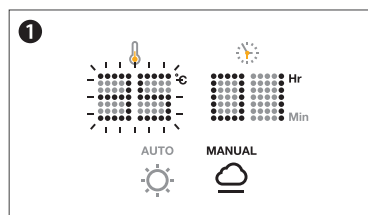
Дегидратор IR D5 работает как в **ручном**, так и в **автоматическом** режимах. В ручном режиме можно настраивать время и температуру самостоятельно (Например: 13 часов при 35°C). В автоматическом режиме, благодаря встроенному датчику влажности, температура и время подбираются автоматически для наиболее оптимальной сушки. Сушка будет автоматически прекращена, когда будет достигнут оптимальный уровень сухости продукта.

Работа дегидратора

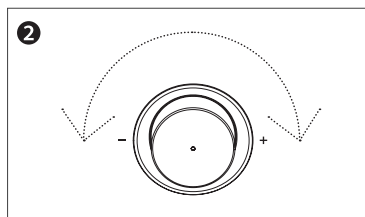
В задней нижней части дегидратора нажмите на кнопку включения устройства (ON). Загорится зеленый индикатор, будет мигать дисплей температуры и времени, индикатор в середине регулятора и значок, обозначающий режим сушки «в тени» также загорятся. Если открыть дверцу во время работы дегидратора, на дисплее загорится индикатор OPEN, работа приостановится.

Ручной режим

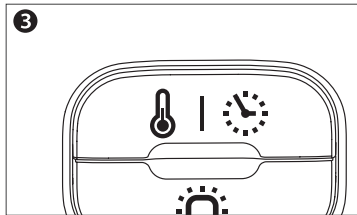
Режим, который устанавливается пользователем вручную (время и температура). Настройка производится с помощью кнопок на дисплее.



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

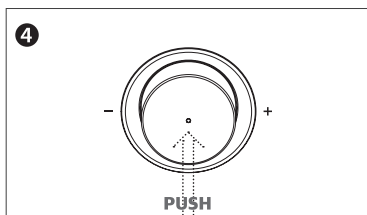


2. Поверните регулятор для настройки температуры и времени, установите желаемую температуру. Температура сушки регулируется от 35°C до 70°C.

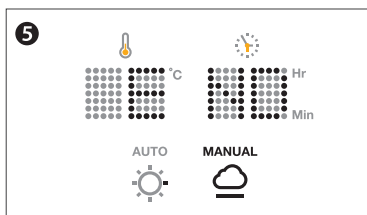


3. Для установки времени нажмите на кнопку установки температуры/времени. Поворачивайте регулятор до нужной позиции (показатели температуры и времени меняются при каждом нажатии на кнопку). Таймер устанавливается в диапазоне от 1 до 99 часов. Если вы хотите использовать дегидратор непрерывно, без таймера, 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.

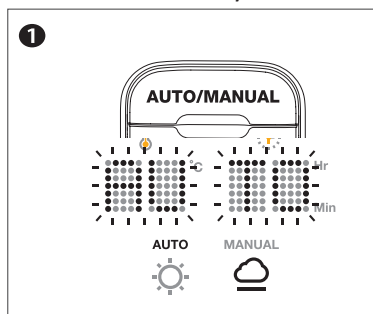


5. Когда работа закончится, на дисплее появится надпись END, вы услышите характерный звук. Работа автоматически прекратится.

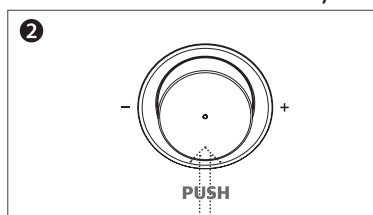
6. Нажмите на регулятор, чтобы отключить дегидратор.

Автоматический режим

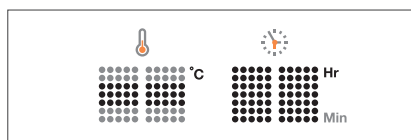
Дегидратор будет сушить продукты в автоматическом режиме до тех пор, пока они полностью не высушатся.

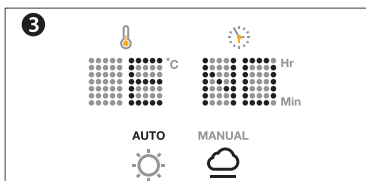


1. При нажатии на кнопку AUTO/MANUAL на дисплее отразится индикатор AUTO, замигает значок автоматической сушки.



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.

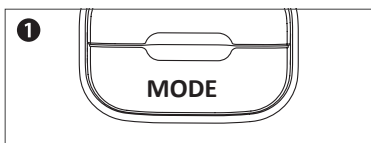




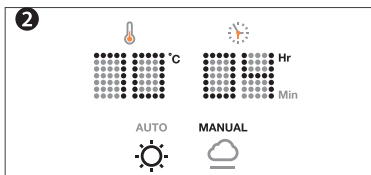
3. После окончания автоматической сушки на дисплее начнет мигать значок END, который будет сопровождаться звуковым сигналом. Датчик влажности определяет относительную влажность, сушка автоматически прекращается, когда влажность продуктов внутри достигает менее 3%. Если продукты высушились не полностью, 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.



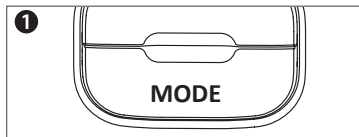
1. При нажатии на кнопку MODE лампочка на панели станет оранжевой, загорится значок в форме солнца.



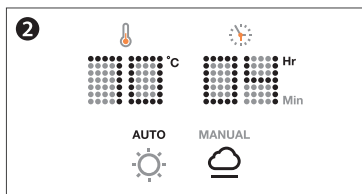
2. Чтобы сменить режим в процессе работы дегидрататору, просто нажмите на кнопку «MODE».

Режим сушки «в тени»

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



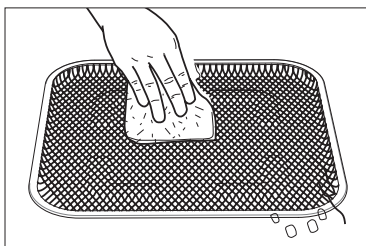
1. Нажмите на кнопку «MODE», лампочка на панели станет зеленой, загорится значок в форме облака.



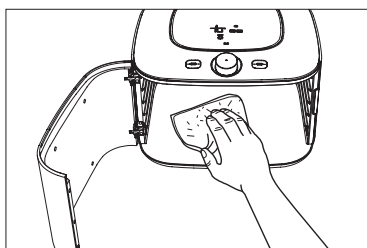
2. Чтобы сменить режим в процессе работы дегидрататору, просто нажмите на кнопку «MODE».

Советы по дегидрации

Дегидрататор IR D5 включает 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 щетки 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 и верхнюю крышку можно мыть на верхней полке посудомоечной машины, если установить температуру мойки не более 40°C и отключить режим сушки посуды!

**Сам дегидрататор**

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 дегидрататор отключен от электросети перед очисткой.

При наличии каких-либо проблем с дегидрататором 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 изменяться в зависимости от вида и количества продуктов, толщины и равномерности кусочков, процента содержания воды, влажности, температуры воздуха, высоты от уровня моря.
- Время сушки также может существенно отличаться в различных районах в зависимости от климатических условий.

Температура сушки

- Фрукты, фруктовые роллы 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 будет составлять на 6°-8°С ниже, чем температура в камере сушки в первые несколько часов.
- 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 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, используемые для ароматической смеси, необходимо сушить при температуре от 35° до 41° С, чтобы сохранить аромат и цвет.

Фрукты

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

Фрукты	Подготовка	Среднее время сушки/часы	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 и т.д.) Сортировать. Проткните кожицу или поместите в кипящую воду на 1-2 минуты. Промокните влагу.	12-14	Должны быть жесткими.
Ягоды	Оставить цельными.	12-14	Должны быть жесткими.
Мускусная дыня	Разрезать напополам. 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.	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.	16-18	
Виноград	Разрезать на половинки. Удалить косточки. Проткнуть кожицу или поместить в кипящую воду на 1-2 минуты. Промокнуть влагу.	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, не влажными во время резки.
Ананас	Удалить верхушку, кожуру, вырезать глазки. Разрезать ананас напополам. Порезать дольками, оставив сердцевину или удалив ее, мелко порезать, используйте сетку.	7-9	Должны быть мягкими, немного липкими. Не должно быть признаков влаги.
Сливы	Не очищать кожуру. Разрезать напополам. 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. Использовать сетку.	7-9	Должны быть ломкими.
Клубника	Помыть. Порезать на половинки. Выложить на лоток отрезанной стороной вверх.	7-9	Должны быть твердыми, ломкими.

Травы

Примечание: Сушите травы при температуре 35°C - 41°C. 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
Бasilik	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	Время
Спаржа	Удалить древесный конец стебля. Нарезать по диагонали на кусочки по 1,3- 2,5 см. Бланшировать/тушить.	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 напополам. Удалить твердый стебель. Нарезать полосками или сушите 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. Порезатьломтиками или кубиками. Маленькие грибы можно сушить цельными.	5-7
Лук	Отрезать стебли и корни. Удалить внешнюю оболочку. Порезатьломтиками, 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 глазки. Срезать помятости. Порезать на кусочки, полоски или натереть на терке. Бланшировать/ тушить.	6-8

Тыква	Разрезать напополам. 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 можносушить. 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 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 при самой высокой температуре, установленной на дегидраторе.

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

Хранение

Когда продукты будут достаточно высушены, остудите их, прежде чем убрать для хранения (приблизительно 15-30 минут). 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 максимально, насколько позволяет объем. Тяжелые пластиковые мешки на замках или термосклеиваемый пакет также являются отличным выбором. Пакеты можно поместить в металлические банки с крышкой (подойдут банки из-под кофе). Это защитит продукты от света и насекомых. Стеклобанки 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. Это помогает в обращении с продуктами.

Место хранения

Прохладное, темное и сухое место - залог поддержания качества высушенной еды. Стеклобанки или пластиковые контейнеры необходимо поместить в бумажный пакет или закрытый шкаф для защиты от солнечного света. Цементные стены и полы часто бывают влажными. Контейнеры для сухих продуктов не следует размещать на полу или в непосредственной близости с подвальной или погребной стеной. Не храните сушеные продукты рядом с сильнопахнущими 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 или 2 месяцев. Используйте продукты, которые были высушены первыми. Периодически проверяйте сушеные продукты. Если они выглядят более влажными, чем тогда, когда они были упакованы, влага могла попасть в контейнер. Разложите продукты на лотки и высушите 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 Двигатель не работает	Питание не подключено. Переключатель находится в позиции ON? Горит ли значок END? Горит ли значок OPEN? Лампочка мигает?	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 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 сервисный центр.
Нагрев есть, но двигатель не работает	Инеродный материал 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	На подносах много продуктов Подносы 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 количество. Если двигатель работает медленно, обратитесь в сервисный центр. Замените погнувшиеся подносы. Внимание: Если мыть в посудомоечной машине обычные подносы, из-за температуры 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 (звук вращения вентилятора и двигателя являются нормальным явлением).
ERR 1, ERR 2	Датчик температуры неисправен	Немедленно отключите питание, обратитесь в сервисный центр.
ERR 3	Внутренняя температура поднялась выше 80°C	Немедленно отключите питание и обратитесь в сервисный центр.
ERR 4, ERR 5	Датчик влажности неисправен	Немедленно отключите питание и обратитесь в сервисный центр
ERR 6-19	Ошибка программы	Немедленно выключите питание, после чего вытащите вилку из розетки. Через 5-10 сек. снова нажмите на кнопку ON продолжите работу.
ERR 17	Отсоединение вентилятора	Немедленно отключите питание и обратитесь в сервисный центр.
ERR 18	Неисправность вентилятора или перегрузка, вызванная коротким замыканием.	Немедленно отключите питание и обратитесь в сервисный центр.
ERR 19	Вентилятор остановился в процессе работы дегидрататора.	Немедленно отключите питание и обратитесь в сервисный центр.

Гарантия предоставляется владельцу дегидратора Lequip IR-D5. На устройство распространяется гарантийный срок в течение 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 Lequip ремонтной организации.
4. Повреждений, которые не были вызваны производителем, в том числе повреждений при транспортировке.
5. Несчастливого случая, злоупотребления, порчи, неправильного обращения с устройством.
6. Внесения несогласованных производителем изменений в конструкцию.
7. Использования устройства в коммерческих целях.

Приобретайте официально поставляемую продукцию Lequip - то есть ту, которая была предназначена Lequip 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 Lequip не осуществляют бесплатную гарантийную поддержку продукции Lequip, нелегально ввезенной в Россию. Вы имеете право на гарантийное обслуживание только в тех авторизованных сервис-центрах Lequip, контактная информация которых указана в данном гарантийном талоне. Чтобы удостовериться, что изделие Lequip предназначено для продажи на российском рынке и поддерживается гарантией Lequip 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:

ООО “Все Соки”; www.vsesoki.com
199178, Санкт-Петербург, Малый пр. В.О, д.3
Телефон +7 (812) 643-0460 (пн-пт 10:00 -18:00)
Электронная почта: 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 8 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





L'EQUIP

www.Lequip.co.kr
www.vsesoki.ru/Lequip

©2016 Lequip Co. Ltd.
©2016 ООО "ВсеСоки"