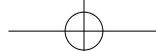
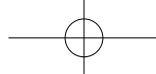


# IR D5



Инструкция по эксплуатации дегидрататора Lequip





# L'EQUIP

Наша компания благодарит вас за покупку дегидрататора L'equip

Перед использованием

Дегидрататор для сушки продуктов от L'equip для домашнего использования полностью укомплектован. После того, как вы распакуете товар, проверьте наличие всех заявленных деталей (стр. 5).

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 средства для мытья посуды, протереть внешнюю поверхность дегидрататора, затем, держась за основное устройство с правой стороны, протереть устройство 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.

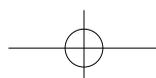
Также, данный товар в 2014 году стал лучшим товаром на выставке бытовой техники в Чикаго, благодаря дизайну и техническим характеристикам.

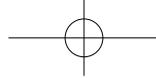
Информация

Если у вас возникнут дополнительные вопросы, свяжитесь с нами.

Адрес: Южная Корея, Кёнгидо, г. Хвасон, Джанганмён, Посунгджанган-ро, 1196

Тел.: 1566-6884 Факс: 031)351-1318

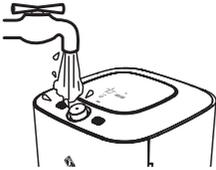




## Меры предосторожности

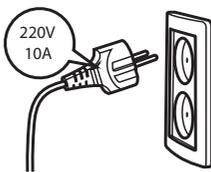
Несоблюдение мер предосторожности может привести к серьезным повреждениям или несчастному случаю.

Чтобы сок от продуктов не попал в устройство дегидратора, после того, как вы удалите воду, обязательно высушите дегидратор. Попадание воды 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 мойте устройство водой и не используйте его в местах с большим скоплением влаги, например банях и т.д. Несоблюдение мер предосторожности, может привести к поломке, удару электрическим током и пожару.

\*Не используйте трансформатор.



Подходящее для дегидратора напряжение (AC 220 В/60 Гц, 10А). Использование неправильного напряжения для дегидратора может привести к поломке или пожару. Не используйте дегидратор параллельно с другими устройствами. Это может привести к сбою в работе устройства, короткому замыканию, пожару.



Не используйте поврежденную розетку. Следите за тем, чтобы не повредить устройство из-за неправильного напряжения. Это может стать причиной пожара. Если электрический шнур поврежден, обязательно обратитесь в сервисный центр L'equip.

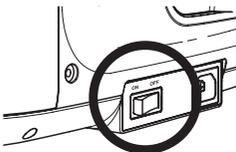


Не начинайте работу, если отверстие для выхода воздуха закрыто. Это может привести к деформации прибора, пожару или неисправности, вызванной перегревом.

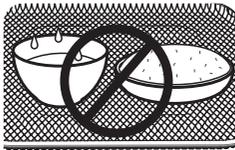
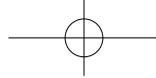


80 C

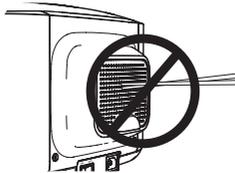
Прибор не должен находиться в помещении, если температура превышает 80 C.



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



Не используйте такие вещества, как мука, иголки, стекло, влажный мусор, жидкости и т.д.

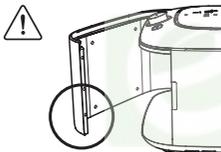


Следите за тем, чтобы инородные вещества не попадали в заднюю часть устройства.

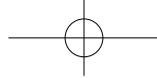
Помещайте продукты в дегидратор после удаления жидкости. Несоблюдение мер предосторожности может привести к короткому замыканию, пожару или поломке устройства.



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



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



## Меры предосторожности



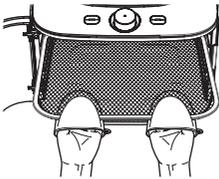
Несоблюдение мер предосторожности, может привести к повреждению устройства или травмам.



Дегидратор необходимо устанавливать в хорошо проветриваемом помещении с небольшим количеством пыли, на расстоянии 25 см от стены. Несоблюдение мер 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 мер 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 мер предосторожности может привести к пожару или телесным повреждениям.



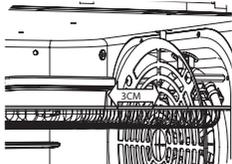
Не тяните за дверцу дегидратора слишком сильно. Это может привести к поломке устройства и телесным повреждениям.



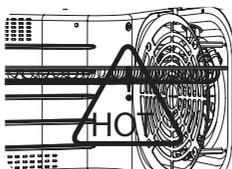
Если загружать ингредиенты в дегидратор в несколько слоев, время сушки может увеличиться. Увеличение времени сушки может привести к увеличению затрат на электроэнергию.



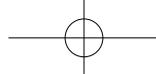
Во время ухода за дегидратором, не используйте грубую люфу. Царапины на поверхности дегидратора могут привести к образованию ржавчины.



Если вытащить все подносы, дегидратор можно использовать для приготовления заквасок, например йогурта и т.д. Не ставьте близко к прибору емкости с продуктами более чем на 3 см.



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



## Комплектация товара (Серия IR D5)

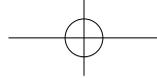
Пожалуйста, проверьте название модели. Данный прибор предназначен только для домашнего использования. Следите за тем, чтобы дегидратор не был подвержен падению или высокой влажности.

### Базовая комплектация



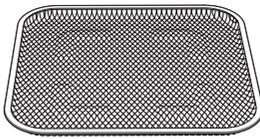
Базовая комплектация IR D5 (цвет подносов/основного устройства может меняться, за исключением продукции, производство которой прекращено).

Название	Цвет дегидратора	Материал (подносы)	Количество подносов	Количество воздушных фильтров	Остальные детали
IR D5	Черный и белый	Нержавеющая сталь	5 шт.	1 набор	Поддон 1 шт., силиконовые прихватки 1 комплект (2 шт.)

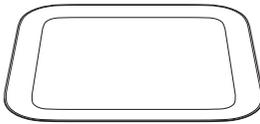


## Дополнительные аксессуары

Все дополнительные аксессуары приобретаются отдельно. Их также можно купить в интернет магазине L'equip. (<http://www.lequip.kr>).



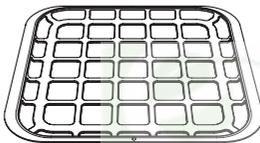
Поднос из нержавеющей стали (STS)  
Предназначен для сушки продуктов на различной высоте.



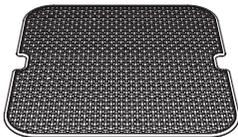
Поддон  
Служит для предотвращения попадания воды за пределы основания дегидрататора во время сушки продуктов с высоким содержанием жидкости, а также попадания остатков продуктов на нижнюю часть корпуса.



Силиконовая прихватка  
Предназначена для того, чтобы вытаскивать горячие подносы из дегидрататора после сушки продуктов. Несоблюдение мер предосторожности может привести к ожогам или повреждениям.



Обычный поднос  
Изготовлен из термостойкого пластика ABS. Можно приобрести отдельно помимо подноса из нержавеющей стали.



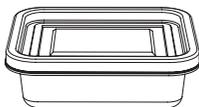
Сетка  
По сравнению с отверстиями в обычном подносе, мелкие продукты при использовании сетки хорошо просушиваются, при сушке ингредиентов с большим содержанием сахара, их можно легко отделять от подносов. Продукты темных цветов могут окрасить сетку, но это никак не повлияет на сушку.



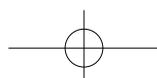
Воздушный фильтр  
Блокирует попадание грязного воздуха снаружи. Рекомендуется заменять фильтр после 3 месяцев, при условии использования до 10 часов в день.



Силиконовый поднос (1 комплект – 2 шт.)  
Мелкие частицы или продукты с высоким содержанием влаги (например: фрукты, измельченные в блендере). Предназначен для того, чтобы продукты не проваливались сквозь сетку подноса во время сушки.



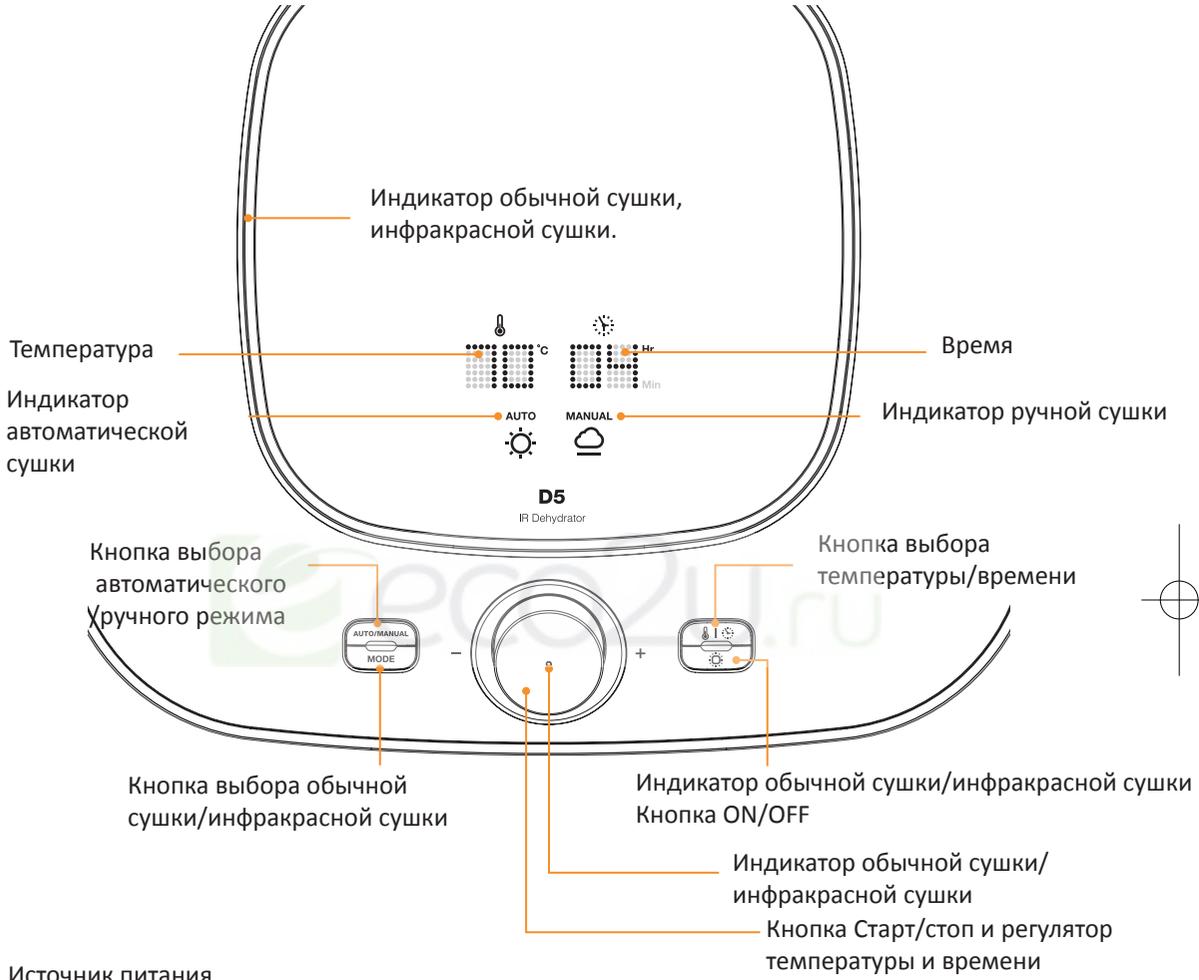
Емкость для брожения (1 комплект-4 шт.)  
Используется для приготовления йогурта, ферментированной бобовой пасты. Отличается от обычного герметичного контейнера.  
\* Закройте крышку, для того, чтобы начался процесс брожения.



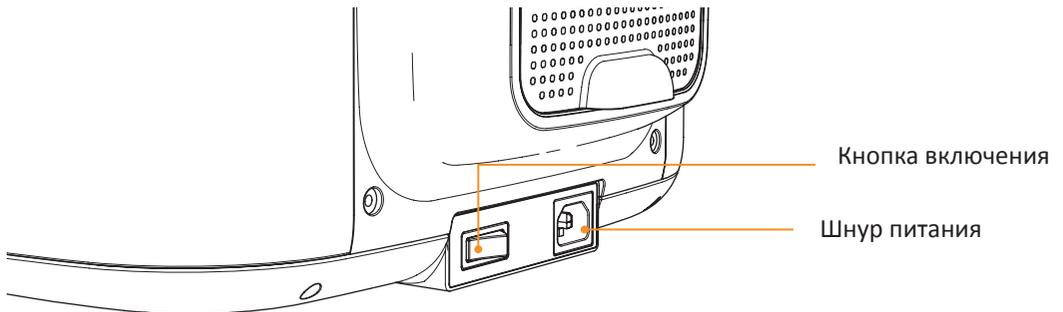
## Названия деталей

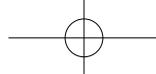
### Панель управления

Первым делом проверьте, как работают дегидраторы серии IR D5

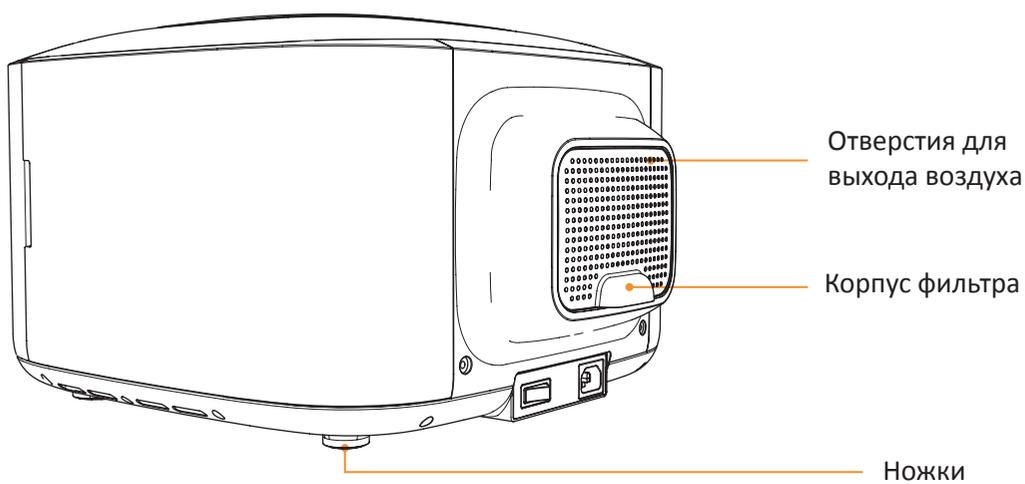
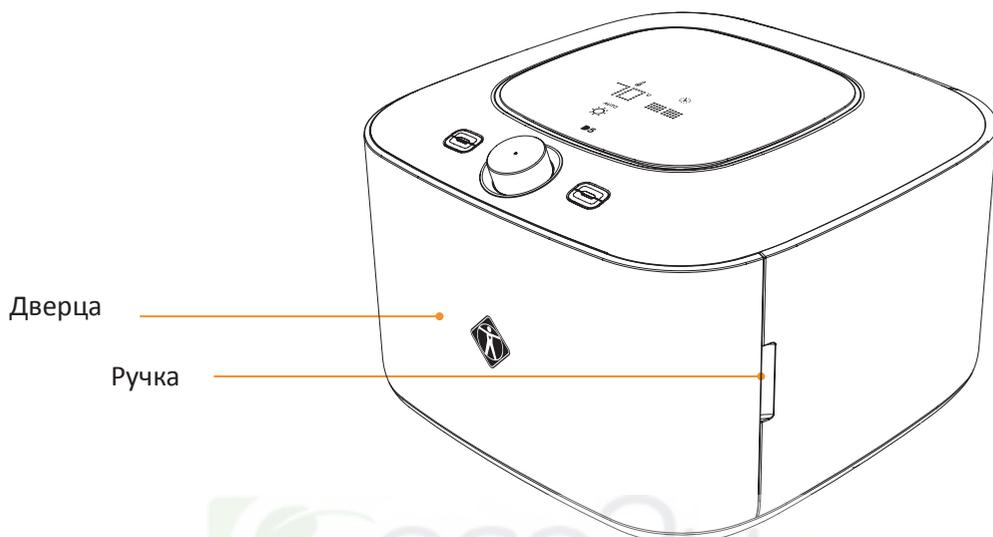


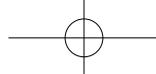
### Источник питания





## Названия деталей





## Способ работы

- Выберите ручной или автоматический режим в дегидраторе IR D5.

### Питание

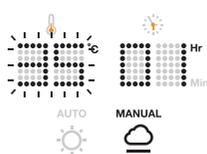
В задней нижней части дегидратора нажмите на кнопку включения устройства (ON).

Должен загореться зеленый индикатор, индикатор температуры будет мигать, индикатор времени, кнопка посередине (зеленая) и иконка ручного режима (MANUAL), а также сушка в режиме «тьень» будут гореть. Это значит, что дегидратор готов к работе.

- Во время работы, при открытии дверцы, на дисплее загорится индикатор OPEN, работа временно прекратится.

### Ручной режим обычной сушки

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



#### Шаг 1

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

#### Шаг 2

Поверните регулятор для настройки температуры и времени, установите желаемую температуру.

\*Температура сушки регулируется от 35 С до 70 С.



#### Шаг 3

Для установки времени нажмите на кнопку установки температуры/времени, поворачивайте регулятор до нужной позиции. (При каждом нажатии на кнопку установка меняется в порядке температура/время).

\*Таймер устанавливается в диапазоне от 1 до 99 часов.

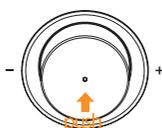
\*Если вы хотите использовать дегидратор более 99 часов, поверните регулятор вправо.

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



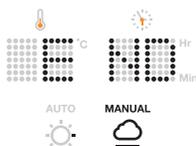
#### Шаг 4.

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



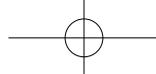
#### Шаг 5.

Когда работа закончится, на дисплее отразится надпись END, вы услышите характерный звук. В этот момент внутренняя температура вентилятора будет составлять 35 С. Когда температура опустится ниже 35 С, работа автоматически прекратится.



#### Шаг 6

На данном этапе при нажатии на регулятор питание отключится.



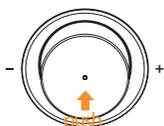
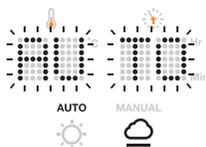
## Автоматический режим обычной сушки

Точный датчик влажности встроенный в устройство, работает в автоматическом режиме до тех пор, пока продукты не высушатся полностью.



### Шаг 1

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



### Шаг 2

При нажатии на регулятор без установки специальных настроек времени и температуры, начнется автоматическая сушка. С левой стороны дисплея будет отражаться текущая температура, с правой стороны загорятся все лампочки. Горящие значки в зависимости от влажности продуктов, постепенно исчезают.



### Шаг 3

После окончания автоматической сушки на дисплее начнет мигать значок END, раздастся звуковой сигнал.

\*Если продукты высушились неполностью, необходимо нажать на кнопку AUTO/MANUAL, изменить настройки в ручном режиме и высушить до необходимого состояния.

\* Датчик влажности определяет относительную влажность, сушка автоматически прекращается, когда влажность продуктов внутри достигает менее 3%.

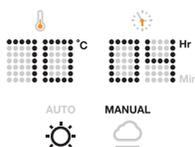
Режим сушки «солнечные лучи»

Благодаря простой установке ручного и автоматического режима, режим сушки «солнечные лучи» напоминает сушку продуктов под настоящими солнечными лучами.



### Шаг 1

При нажатии на кнопку MODE лампочка на панели загорится желтым светом, отразится значок в виде солнца.

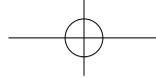


### Шаг 2

Даже во время работы дегидрататора, каждый раз при нажатии на кнопку MODE 1 раз, будет происходить смена режима - на панели будет попеременно отражаться солнце или облако.

Сушка с применение скрытого пространства с помощью дегидрататора IR D5

Дегидрататор IR D5 включает подносы из нержавеющей стали, в передней части установлена раздвигающаяся дверца. После того, как вы вытащите все подносы, для приготовления еды можно использовать только собственно устройство, например для выпечки или приготовления дрожжевого теста и т.д. Также можно переставлять подносы на разную высоту.



## Подготовка и время сушки

### Подготовка перед использованием

Перед началом сушки тонко нарежьте фрукты, овощи и т.д., чтобы выложить их на подносы.

Во время сушки мелких ингредиентов на обычных подносах используется сетка. Замороженные продукты необходимо обязательно разморозить перед использованием.

### Если нужен специальный контейнер

Для приготовления йогуртов, фруктовых пюре, следует использовать дополнительные аксессуары (см. стр.18-21, дегидратация и приготовление блюд).

### Время сушки

Проверяйте время сушки отдельных продуктов. Время сушки может меняться в зависимости от толщины, содержания сахара, содержания воды, окружающей среды (погода, температура, влажность).

При 70 C овощи сушатся в течение 2-6 часов, фрукты в течение 4-15 часов, рыба и мясо в течение 4 часов. Также время сушки может варьироваться в зависимости от количества и состояния продуктов.

В данном руководстве за основу взято время при температуре сушки 70 C.

### Дополнительная информация

Отверстия в задней части дегидрататора предназначены для поступления воздуха извне. Может выходить относительно холодный воздух, это не считается поломкой. 2 боковых отверстия предназначены для выхода воздуха из дегидрататора.

### Задний воздушный фильтр

Корпус фильтра, расположенный в задней части устройства предотвращает попадание инородных веществ. Смена фильтра зависит от того, в какой среде используется дегидрататор, если не заменять фильтр в течение продолжительного периода, качество сушки может ухудшиться (Рекомендуется заменять фильтр после 3 месяцев, если использовать дегидрататор по 10 часов в течение дня).

Капли воды, образующиеся внутри дегидрататора – это испаряющаяся из продуктов жидкость.

- Причина 1: В случае загрузки слишком большого количества ингредиентов за 1 раз.

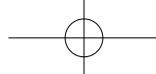
- Причина 2: В случае использования продуктов с высоким содержанием влаги.

Поскольку это является естественным процессом испарения, необходимо увеличить время сушки или не класть слишком много ингредиентов за 1 раз, тогда количество капель внутри дегидрататора уменьшится. Если капли будут скапливаться на внутренних стенках дегидрататора, просто протрите их мягкой тряпочкой.

### Затраты на электричество

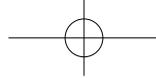
Дегидрататор для сушки продуктов от L'equip. Можно регулировать температуру от 35 до 70 C.

Встроены датчик температуры и система, предотвращающая перегрев устройства. Когда температура достигает заданного значения, некоторое время она остается на одном уровне, при снижении температуры, повторный рабочий процесс позволяет экономить электроэнергию.



Для безопасного использования устройства соблюдайте следующие меры предосторожности.

Признаки	Возможная причина	Проверка и устранение
Не работает Не нагревается 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.
Двигатель не работает, нагрев не идет	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 происходит, но двигатель не работает	Инеродный материал между вентилятором и двигателем Внутри 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 дегидратора 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 (нормальная температурА составляет 70 C).	Температура не регулируется	Сразу же выключите питание, обратитесь в сервисный центр.
Сушка происходит не равномерно	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).
1) ERR 1, ERR 2 2) ERR 3, 3) ERR 4, ERR 5 4) ERR 6~ERR 15 5) ERR 17 6) ERR 18 7) ERR 19	1) Датчик температуры неисправен 2) Внутренняя температура поднялась выше 80 C. 3) Датчик влажности неисправен 4) Ошибка программы 5) Отсоединение вентилятора 6) Неисправность вентилятора или перегрузка, вызванная коротким замыканием. 7) Принудительная остановка во время работы вентилятора (ограничение)	Немедленно отключите питание и обратитесь в сервисный центр Немедленно отключите питание и обратитесь в сервисный центр Немедленно отключите питание и обратитесь в сервисный центр Немедленно выключите питание, после чего вытащите вилку из розетки. Через 5-10 сек. снова нажмите на кнопку ON, продолжите работу. Немедленно отключите питание и обратитесь в сервисный центр Немедленно отключите питание и обратитесь в сервисный центр Немедленно отключите питание и обратитесь в сервисный центр



### Уход и хранение

После использования помойте подносы и поддон в теплой воде с добавлением средства для мытья посуды. Не используйте посудомоечную машину.

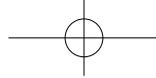
Основное устройство является важным элементом (двигатель, нагреватель). Необходимо отключить устройство от сети, протереть его влажной тряпочкой или губкой, затем полностью высушить.

Ни в коем случае не погружайте основное устройство в воду. После чистки, вставьте подносы в дегидратор, храните в безопасном месте.

### Сервис чистки дегидраторов

Если вы используете дегидратор более 1 года, в нем может накопиться большое количество пыли и инородных веществ. Это может привести к ошибкам или снижению эффективности дегидратора. Для предотвращения подобных проблем, необходимо раз в год пользоваться сервисом по очистке дегидраторов. С информацией о сервисе можно ознакомиться на сайте (<http://www.lequip.kr>).





## Хранение высушенных продуктов

Высушенные продукты обязательно необходимо хранить в герметичных контейнерах. Способ хранения вкусных высушенных продуктов, приготовленных с помощью дегидрататора L'equip очень важен.

### Тара для хранения

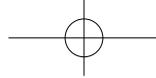
1. Контейнер для хранения продуктов должен быть чистым и герметичным.
2. Рекомендуется хранить продукты в запаивающихся пищевых пакетах или пластиковых пакетах на замке.
3. Также продукты можно хранить в герметичных стеклянных и пластиковых контейнерах, банках с крышкой не пропускающих воздух.
4. Хранение продуктов в бумажных, тканевых сумках и контейнерах без крышки не безопасно, особенно в течение продолжительного времени.

### Место для хранения

1. Рекомендуется хранить продукты в хорошо проветриваемом, темном, сухом помещении.
2. Следует избегать прямых солнечных лучей.
3. Следует избегать мест с высокой влажностью, подвалов и т.д.
4. Не храните рядом с веществами, вредными для организма, такими как краска, бензин, лак и т.д.

### Продолжительность хранения

1. Не храните сушеные фрукты и овощи более 1 года.
2. Сушеное мясо, рыбу птицу, например говядину необходимо использовать в течение 1-2 месяцев.
3. Отмечайте даты сушки продуктов, употребляйте в пищу те продукты, которые были высушены в первую очередь.
4. Периодически проверяйте состояние сухих продуктов, сразу же выбрасывайте испорченные продукты.
5. Если высушенные продукты сырые, это означает, что контейнер был влажным или туда попала вода. Необходимо снова высушить продукты и поместить их в герметичный контейнер.
6. Плесень может появиться из-за того, что продукты были высушены неправильно. Выбрасывайте продукты с плесенью.

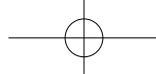


## Гарантия

1. Данный продукт прошел сертификацию и строгий контроль качества.
2. В следующих случаях, несмотря на гарантийный срок, пользователь несет фактические расходы:
  - 1) Поломка, вызванная ошибкой потребителя.
  - 2) Поломка, вызванная неправильным ремонтом или модификацией устройства.
  - 3) Поломка или повреждение, вызванные стихийным бедствием.
  - 4) Поломка или повреждение, вызванные падением или в результате перемещения дегидрататора.
  - 5) Поломка, вызванная несоблюдением мер предосторожности.

Название товара	Дегидрататор для продуктов L'equip		
Модель	IR D5		
Гарантийный период	1 год		
Дата покупки	гг.	мм.	дд.
Покупатель	Ф.И.О.		
	Адрес		
	Телефон		

Гарантия не производится повторно.  
Товар предназначен только для домашнего использования.



## Технические характеристики (IR D5)

Название товара	Дегидратор для продуктов		
Потребляемая мощность	500 Вт.	Напряжение	220 В/60 Гц
Вес	8 кг	Размеры	Ширина 400 мм х длина 463 мм х высота 282 мм
Объем	Внутренняя часть	23 л. (ширина 343,7 мм х длина 362,7 мм х высота 199,3 мм).	
	Подносы	7 л. (1,4 л./ед.) ширина 318 мм х длина 338 мм х высота 14 мм.	

\* Высота и вес устройства могут отличаться в зависимости от характеристик продукта.

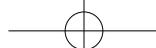
Вид ущерба, нанесенного потребителю		Вид ущерба, нанесенного потребителю		
При возникновении неисправности из-за недостатка качества, возникшей в обычных условиях использования	Потребитель в праве потребовать основной ремонт в течение 10 дней со дня покупки	Обмен или возврат товара		
	Потребитель в праве потребовать замены деталей в течение 1 месяца со дня покупки.	Обмен товара		
	Потребитель в праве потребовать основной ремонт в течение 1 месяца со дня покупки			
	В случае невозможности ремонта			
	Возможность ремонта	При выявлении недостатков	Бесплатный ремонт	Платный ремонт
		При возникновении повторной неисправности до 3 раз	Обмен товара	
	Невозможность ремонта		Обмен товара	Возврат денег после амортизации
В случае потери при ремонте товара по просьбе потребителя				
Ущерб, возникший во время процесса переноса продукта на момент покупки				
В случае возникновения поломки из-за халатности потребителя	Ремонт возможен	Платный ремонт	Платный ремонт	
	Ремонт невозможен	Обмен товара после соответствующей оплаты платного ремонта	Согласно отдельным положениям фирмы	
*В случае возникновения поломки в результате стихийного бедствия (пожар, газ, наводнение, землетрясение, молнии и т.д.).		Платный ремонт	Платный ремонт	
* В случае возникновения поломки в результате использования продукта одновременно с большим количеством устройств.				
* Замена обычных изнашиваемых деталей.				
* В случае возникновения поломки в результате ремонта устройства неуполномоченным специалистом.				

Износ деталей не является неисправностью.

Компенсация осуществляется согласно правилам защиты прав потребителей.

Домашняя страница: [www.lequip.co.kr](http://www.lequip.co.kr)

Магазин L'equip: [www.lequip.kr](http://www.lequip.kr)

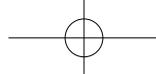


## Руководство к сушке отдельных продуктов



17. Время, указанное в инструкции протестировано при определенных условиях.  
Время сушки может изменяться в зависимости от состояния окружающей среды.





## Руководство к сушке отдельных продуктов. Фрукты

Ингредиенты	Подготовка	Время сушки (норма 70 C)	Консистенция	Примечания	Применение
Яблоки	Хорошо промойте, вырежьте сердцевину яблока, затем порежьте, толщиной 0,5 см.	Примерно 4-7 часов	Упругая	Можно добавлять в йогурты или каши.	Печенье, пирог, торт, закуски, карри.
Груши	Хорошо промойте, вырежьте сердцевину груши, затем порежьте, толщиной 0,5 см.	Примерно 4-7 часов	Упругая	Если сделать дольки толстыми (1-1,5 см), груши получатся еще более упругими.	Печенье, фруктовый пирог, хлеб, закуски
Бананы	Очистите кожуру, порежьте бананы по 0,5-1 см, поместите в дегидратор.	Примерно 4-7 часов	Упругая	В зависимости от толщины, время сушки может меняться.	Мороженое, пирог, хлеб, блины.
Дыня	Разрежьте дыню напополам, очистите кожуру и удалите косточки. Порежьте по 0,5 см. толщиной, высушите.	Примерно 4-6 часов	Упругая	Придает необычный вкус карри.	Закуски, полдник, закуска к вину.
Мандарины	Очистите кожуру, отделите дольки, или порежьте по 0,5-1 см и выложите на поднос.	Примерно 6-9 часов	Упругая	Текстура может меняться в зависимости от времени и толщины продуктов.	Закуска к вину, полдник, овощной салат.
Виноград	Промойте водой, разделите на половинки, высушите в дегидраторе.	Примерно 9 часов или более	Упругая	Можно использовать во время приготовления хлеба	Закуски, печенье, хлеб.
Персик	Очистите кожуру, порежьте толщиной по 0,5-1см, выложите на поднос. (Обдайте кипятком, чтобы кожура легко отделилась).	Примерно 5-7 часов.	Упругая	Можно использовать для приготовления салата, закуски к вину, воды со льдом.	Печенье, мороженое, закуски.
Ананас	Отрежьте верхушку, вырежьте сердцевину, очистите кожуру, порежьте на кусочки по 1 см (или другой толщины по желанию).	Примерно 8-10 часов.	Упругая	Придает необычный вкус карри и десерту из сладкой фасоли.	Карри, печенье, закуски, спагетти.
Киви	Очистите кожуру, прорежьте толщиной по 0,5-1 см, выложите на подносы.	Примерно 5-7 часов	Упругая	Мелко нарезанные киви отлично подойдут для полдника.	Карри, салат, закуски к вину.
Клубника	Помойте, разрежьте на половинки, слейте жидкость, выложите на подносы.	Примерно 8-10 часов.	Упругая	Можно добавлять в йогурт или молоко.	Пирог, пицца.

График сушки, указанный в инструкции был протестирован при определенных условиях в компании L'equip.

\*Время сушки может меняться в зависимости от состояния продуктов и окружающей среды.

Блог L'equip: <http://blog.naver.com/lequiptalk>

L'equip кафе: <http://cafe.naver.com/lequip>

Фейсбук L'equip: <https://www.facebook.com/lequiptalk>

### Советы

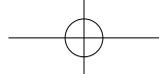
- Из-за особенностей ингредиентов внутри дегидратора могут появиться капельки воды. В таком случае просто протрите поверхность сухим полотенцем.

- Во время сушки цвет продуктов может меняться. Это естественное явление.

- При хранении сухих продуктов, после того, как они полностью остынут, поместите их в контейнеры. При длительном хранении контейнеры с продуктами лучше убрать в холодильник.

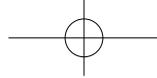
- Время сушки может варьироваться в зависимости от толщины ингредиентов и окружающей среды (температура, погода, влажность).

Если приобрести дополнительные аксессуары, например силиконовые подносы, контейнеры для брожения и т.д., можно готовить разнообразные блюда из сухих продуктов.



## Руководство к сушке отдельных продуктов. Овощи

Ингредиенты	Подготовка	Время сушки (норма 70 C)	Консистенция	Примечания	Применение
Сушеная листовая капуста или редька	Отделите листья капусты или редьки, слейте воду, выложите на подносы.	Примерно 4-6 часов	Хрустящая		Заправка, паста, заправка из листьев капусты.
Брокколи	Помойте, порежьте толщиной по 1 см., выложите на поднос.	Примерно 4-6 часов	Хрустящая		Суп, рагу, брокколи, чипсы.
Кочанная капуста	Удалите внешние листья, разрежьте напополам, затем на маленькие части, выложите на поднос.	Примерно 4-6 часов	Хрустящая		Суп, рагу, запеканка.
Морковь	Очистите кожуру, порежьте на части толщиной 0,5 см, выложите на подносы.	Примерно 5-7 часов	Хрустящая		Суп, рагу, запеканка, овощные приправы.
Папоротник	Промойте, слейте воду, выложите на поднос.	Примерно 3-5 часов	Хрустящая		Заправка, суп.
Сельдерей	Хорошо промойте, затем нарежьте толщиной 0,5 см., выложите на поднос.	Примерно 5-7 часов	Хрустящая		Салаты
Баклажаны	Промойте, порежьте толщиной 0,5 см., выложите на подносы.	Примерно 4-6 часов.	Хрустящая	Высушенные баклажаны можно добавлять супы, тушеные блюда	Суп, рагу
Травы	Промойте, слейте жидкость, выложите на подносы.	Примерно 4-6 часов.	Хрустящая	Отделите листья и стебли, можно заваривать чай или делать ароматические смеси	Чай, ароматические смеси.
Грибы	Промойте, отрежьте ножки грибов, выложите на подносы (порежьте, если грибы большие). Очистите кожуру, порежьте толщиной 0,5-1 см. или кольцами, выложите на подносы.	Примерно 5-7 часов.	Хрустящая		Приправы, супы, рагу.
Лук	Очистите кожуру, порежьте толщиной 0,5-1 см. или кольцами, выложите на подносы.	Примерно 5-7 часов.	Хрустящая		Приправы, супы, рагу.
Перец	Помойте, удалите стебли, выложите на подносы (если вы будете употреблять перец в пищу, разрежьте пополам, удалите косточки, порежьте и высушите).	Цельный красный перец более 15 часов (при 50 C более 40 часов).	Хрустящая	Измельчите перец миксером для приправы.	Приправы, супы, рагу.
Вареный сладкий картофель, картофель	Промойте, отварите, порежьте толщиной 0,5-1 см, выложите на подносы.	Примерно 4-6 часов.	Хрустящая, упругая	Можно готовить чипсы, закуски и т.д.	Закуски, закуски к вину.



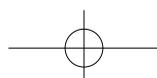
Томаты	Хорошо помойте, удалите черенки, порежьте толщиной 0,5-1 см., выложите на подносы.	Примерно 5-7 часов	Хрустящая, упругая		Закуски, закуски к вину, приправы
Редька	Помойте, порежьте толщиной 0,5 см, удалите жидкость, выложите на подносы.	Примерно 5-7 часов	Хрустящая		Заправка, тушеные блюда, китайская сушеная редька
Фруктовое пюре	Измельчить фрукты по вкусу, например бананы, киви, ананасы и т.д., выложить на силиконовый поднос, равномерно распределить.	Более 6-10 часов	Упругая	Силиконовый лоток можно приобрести дополнительно. Когда пюре будет готово, аккуратно отделите его от подноса.	Детский полдник, деликатес.

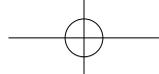
### Советы

Сушеные продукты необходимо поместить в герметичные контейнеры и использовать по мере надобности.

### Руководство по сушке отдельных продуктов. Мясо, рыба и другое.

Ингредиенты	Подготовка	Время сушки (норма 70 С)	Консистенция	Примечания	Применение
Говядина	Подготовьте говяжью вырезку, удалите жир, выложите на подносы.	Примерно 4-8 часов	Упругая	Приправы (соевый соус, лук, кунжутное масло, сироп, чеснок, черный перец).	Посыпать измельченными кедровыми орехами, высушить. Перекус или полдник.
Кальмар	Хорошо промойте. Слейте жидкость, выложите на подносы.	Примерно 4-8 часов	Упругая, хрустящая	Сушить по вкусу. (можно сделать полусушеный кальмар).	Закуски, сушеный кальмар.
Креветки	Хорошо промойте. Слейте жидкость, выложите на подносы.	Примерно 4 часа	Упругая	Высушить, измельчить и употреблять в качестве закуски, также можно использовать в качестве натурального ароматизатора.	Закуски, густой суп с соевой пастой, ингредиент для супа.
Вяленая желтая горбуша	Тщательно промойте, удалите внутренности и жидкость, выложите на поднос (если температура будет очень высокая, содержимое может свариться).	Примерно 2-4 часа (менее 50 С)	Упругая	Можно приготовить овощи, маринованные в соевом соусе с добавлением горбуши, острого красного перца и смеси приправ.	Овощи, маринованные в соевом соусе с добавлением горбуши.
Сушка ферментированной бобовой пасты	Равномерно распределите пасту по силиконовому подносу или сетке.	Примерно 10-12 часов		Силиконовый поднос приобретается отдельно. Пасту можно измельчить для приправы.	Ферментированная бобовая паста
Закваска ферментированной бобовой пасты	Отварите предварительно вымоченные бобы, поместите в контейнер в теплое состояние. Если во время брожения на крышке контейнера будет скапливаться жидкость, протрите стенки влажной тряпочкой. (не используйте старые бобы).	Примерно при 45 С в течение 24-48 часов (время ферментации)		Контейнер для закваски также можно приобрести отдельно.	ферментированная бобовая паста





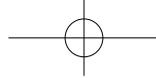
Приготовление йогурта	Тщательно перемешайте 1 литр молока и 150 мл. йогурта, поместите в контейнер. (контейнеры для закваски 8 шт.) Поместите ферментированный йогурт на 3 часа в холодильник, до тех пор, пока он не затвердеет (не используйте молоко с низким содержанием жира).	Примерно 8 часов при 45 C (Время закваски)		Контейнеры для закваски можно приобрести отдельно.	Йогурт, каша.
Сушеный красный женьшень	Отварите женьшень на пару, остудите, высушите на подносах.	Примерно 8-13 часов.		Время сушки может отличаться в зависимости от степени зрелости женьшеня. Установите время вручную в зависимости от степени высыхания продукта.	Полезный чай, общеукрепляющее средство, суп из женьшеня и куриного мяса.
Белый хлеб (сухари)	Нарежьте хлеб кусочками прямоугольной формы, выложите на подносы.	Примерно 4 часа.	Упругая		Закуски, суп
Желе из жёлудей	Хорошо промойте, удалите воду, нарежьте, выложите на поднос.	Примерно 5-7 часов.	Упругая	Слегка отварите сушеные желуди в кипящей воде, для приготовления заправки можно сделать хрустящие желуди.	Приготовление заправки из желе из жёлудей
Тофу	Промойте, удалите воду, порежьте, выложите на подносы.	Примерно 5-7 часов.	Хрустящая	Слегка отварите высушенный тофу в кипящей воде, потушите с приправами.	Тушеный тофу, густой суп с добавлением тофу.
Ароматическая смесь	Розы, сирень, фиалка маньчжурская и др.	Примерно 2-3 часа.	Ароматическая смесь	Поместите ингредиенты в герметичный контейнер, добавьте праности, через 2-3 недели их можно будет использовать в качестве ароматической смеси.	

## Советы

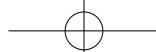
Рекомендуется использовать дегидратор для приготовления смесей из измельченного мяса для пожилых людей или маленьких детей.

Если вытащить все подносы из нержавеющей стали, это обеспечит хорошую циркуляцию воздуха.

Для приготовления домашней выпечки можно использовать закваску для теста или ферментированный йогурт.



eco2u.ru



**L'EQUIP**

