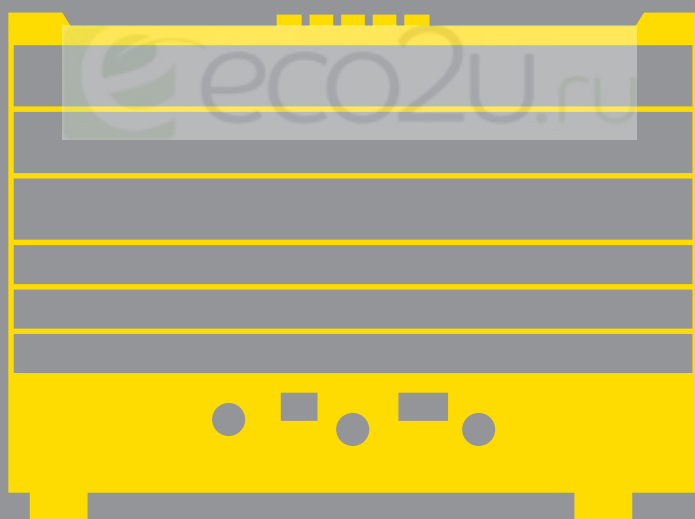


Дегидратор-сушилка
для овощей и фруктов

L'EQUIP

LD-918BT

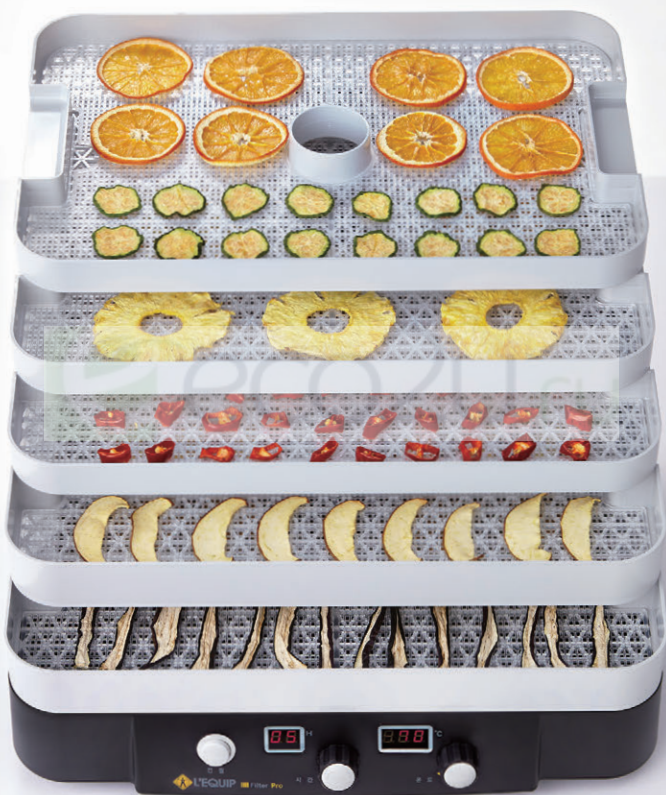


Инструкция по эксплуатации



Содержание

1. Информация.....	5
2. Важные меры предосторожности.....	6
3. Подготовка к сушке.....	10
4. Названия деталей.....	11
5. Эксплуатация.....	12
6. Аксессуары.....	14
7. Уход и чистка дегидрататора.....	15
8. Рекомендации по устранению неполадок.....	16
9. Технические характеристики.....	17
10. Советы по дегидрации.....	18
11. Хранение высушенных продуктов.....	24
12. Условия гарантии.....	25
13. Гарантийный талон.....	26



Спасибо за то, что вы выбрали дегидратор от L'equip! Дегидратор полностью готов к использованию. На странице 14 вы можете проверить комплектацию деталей. Перед использованием вымойте лотки, крышку, сетки, силиконовые формочки и расширители мягким моющим средством. Не погружайте основание прибор в воду или другую жидкость.

Информация о товаре

Согласно Южнокорейскому Управлению по санитарному надзору за качеством пищевых продуктов и медикаментов, уровень сохранения питательных веществ после обработки продуктов составляет:

- Дегидрация: 96%
- Консервированная еда: 20-30%
- Замороженная еда: 40-60%

Вы можете легко сушить свежие фрукты, овощи, мясо и многое другое с помощью дегидраторов от L'equip и наслаждаться вкусом и питательными веществами в течение продолжительного времени.

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

Также L'equip становился победителем в категории «Кухонная техника» 2014 на выставке IHHS, а также обладателем премий Red Dot Design Award 2015, iF Design Award 2015.

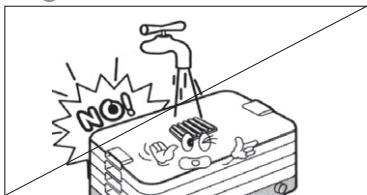
При использовании электроприборов необходимо соблюдать следующие меры предосторожности:

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 открывать дегидратор, 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 и аннулирует гарантию.
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 прибор рядом с конфоркой газовой или электрической плиты и другими мощными источниками тепла.
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. Сохраняйте инструкции.

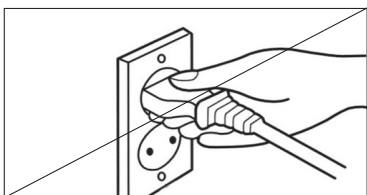
Дегидратор могут использовать дети от 8 лет, а также лица с ограниченными физическими, мануальными или умственными возможностями или лица с недостатком опыта и знаний об использовании устройства только под строгим присмотром или при условиях обеспечения их соответствующими инструкциями относительно использования 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.

Храните прибор в чистом, сухом и прохладном месте, недоступном для детей до 8 лет. Перевозите прибор только в заводской упаковке, надёжно защищающей от внешнего воздействия.

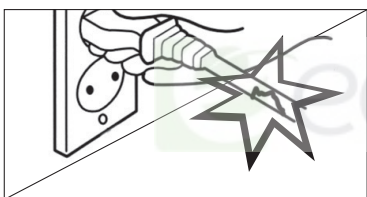
Важные меры предосторожности



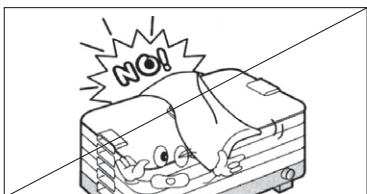
Не погружайте прибор в воду или другую жидкость. Не используйте прибор в помещении с высокой влажностью, т.к. это может привести к пожару, поражению электрическим током и выходу из строя дегидрататора.



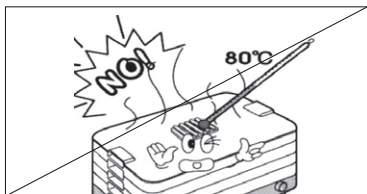
Используйте требуемое напряжение и вилку для электрической розетки. Неправильное напряжение может привести к неисправной работе или пожару. Не подключайте дегидрататор параллельно с другими устройствами, не используйте трансформатор питания и внешний таймер, это может привести к пожару и поражению электрическим током.



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

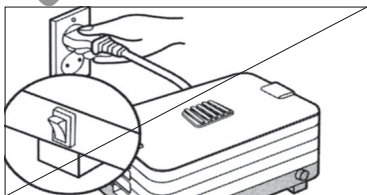


Не начинайте работу, если отверстие для воздуха закрыто. Это может привести к деформации прибора, пожару или неисправности, вызванной перегревом.

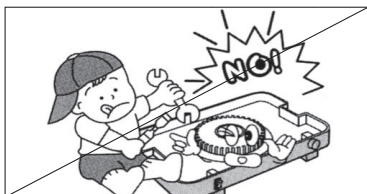


Прибор не должен находиться в помещении, где температура превышает 80°C.

Важные меры предосторожности



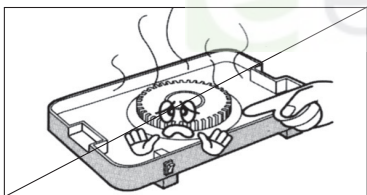
Убедитесь, что выключатель находится в положение «OFF» перед тем, как включить или отключить прибор от сети.



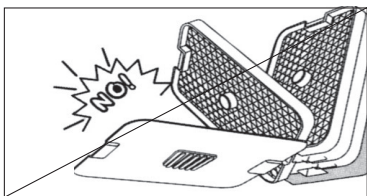
Ни в коем случае не разбирайте и не изменяйте устройство самостоятельно.



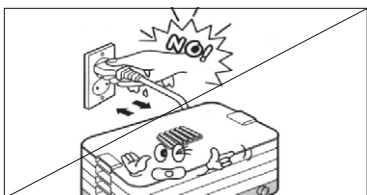
Не используйте прибор вблизи легковоспламеняющихся предметов, т.к. это может стать причиной пожара.



Не трогайте руками и не вставляйте любые предметы в нагревательный элемент, так как это может привести к поражению электрическим током и пожару.



Не перемещайте устройство во время работы, и не ударяйте по нему, так как это может привести к возникновению посторонних шумов и вибраций, а также к негарантийной поломке устройства.



Не трогайте вилку и шнур питания влажными руками, так как это может привести к поражению электрическим током и пожару.

Важные меры предосторожности

Дегидратор не подходит для мытья в посудомоечной машине.

Инеродные предметы и любые виды жидкости, попавшие в устройство, могут привести к неисправности, поражению электрическим током и/или пожару.

Убедитесь, что содержание влаги в ингредиентах находится на приемлемом уровне перед тем, как использовать дегидратор. Если с продуктов будет стекать жидкость, то при попадании ее в дегидратор, может произойти поражение электрическим током и возгорание.

Избыточное количество ингредиентов может снизить производительность дегидратора и привести к поломке аппарата.

Несоблюдение мер предосторожности может привести к серьезным травмам или несчастному случаю!

Подготовка

Равномерно распределите по лоткам приборам нарезанные тонкими ломтиками одинаковой ширины фрукты или овощи. Если ингредиенты слишком маленькие, пожалуйста, используйте сетку. Все замороженные продукты следует разморозить заранее.

Контейнеры

Вы можете использовать контейнер для йогурта, пюре и т.д., который идет в комплекте.

Время сушки

См. раздел «Рекомендации по сушке». Время сушки может зависеть от толщины, количества сахара, влаги, окружающей среды и т.д. Сушка овощей занимает 4-6 часов, фруктов – 10-14 часов, мясо и рыба – 4-8 часов при температуре 70°C.

Воздушный фильтр

Фильтр, расположенный в нижней части прибора, предотвращает попадание в него инородных веществ, оседания пыли на продуктах и нагревательном элементе. В зависимости от среды использования, фильтр необходимо периодически менять, поскольку он может начать блокировать воздух и снизить производительность (заменять рекомендуется, когда прибор используется ежедневно по 10 часов в день в течение 3 месяцев). Вы можете продлить срок эксплуатации фильтра, если будет периодически промывать его водой и просушивать перед установкой назад в прибор.

Кондесат в дегидраторе

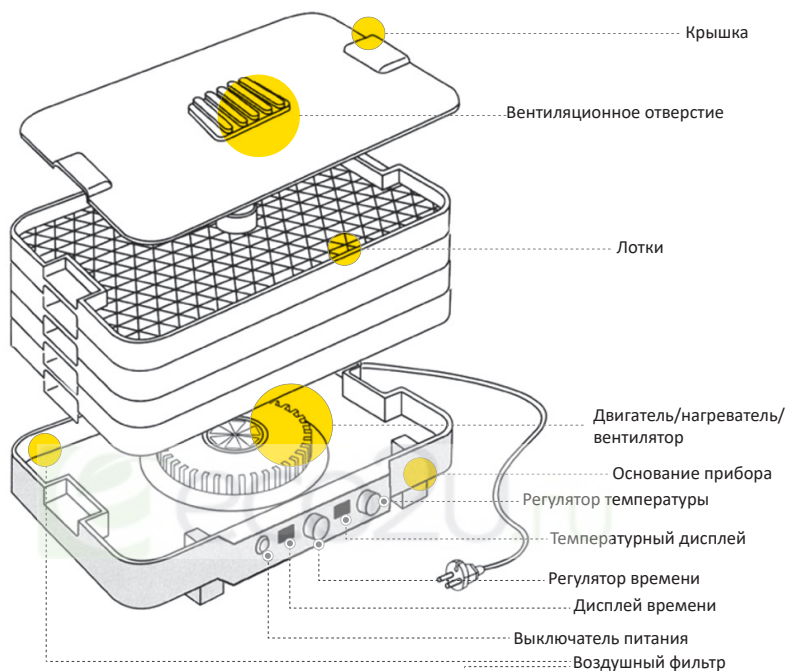
Капли воды внутри аппарата означают, что происходит активный процесс испарения влаги из продуктов.

Причина 1: Слишком много продуктов в дегидраторе

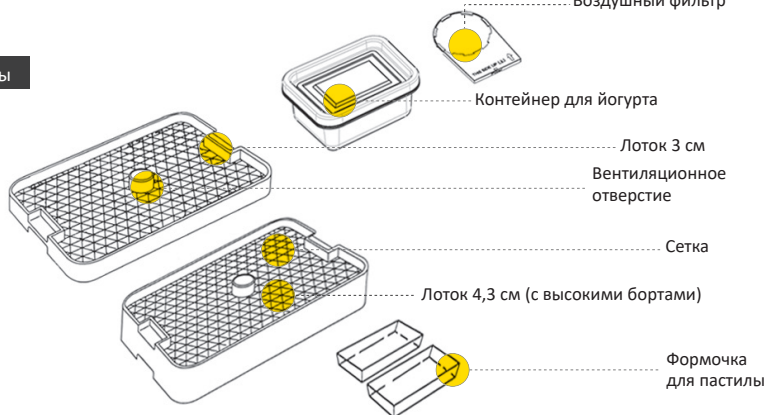
Причина 2: Слишком много влаги в продуктах

Наличие капель воды внутри лотков не является неисправностью. Количество капель воды можно уменьшить, если увеличить время дегидрации, при условии, если вы загрузили умеренное количество ингредиентов. После использования протрите капли воды мягкой тканью.

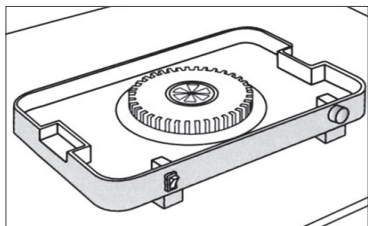
Базовая комплектация



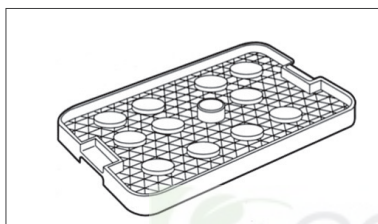
Аксессуары



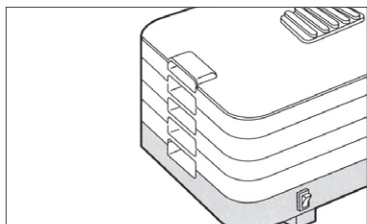
Модель	Лоток 3 см	Лоток 4,3 см	Сетка	Контейнер для йогурта	Формочка для пастилы	Воздушный фильтр
LD-918BT	4	2	6	4	2	1



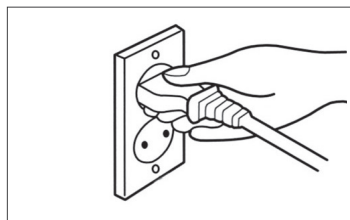
1. Поставьте основание на плоскую, сухую и ровную поверхность. Прибор должен находиться минимум в 10 см от стены и других электронных устройств.



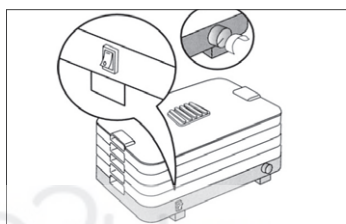
2. Подготовьте продукты и выложите на лотки. Старайтесь оставить место вокруг центрального воздуховода, а также между кусочками продуктов для получения наилучших результатов.



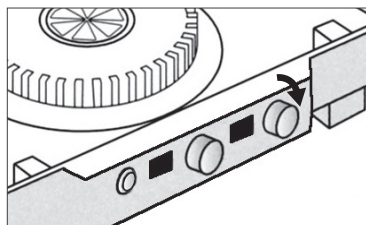
3. Установите лотки с продуктами на основание прибора. Убедитесь, что все лотки аккуратно установлены на основание прибора правильным образом, и выстроены в одну линию.



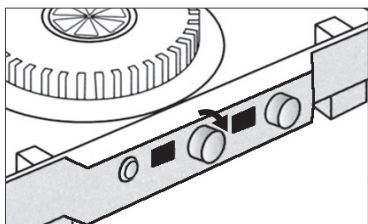
4. Используйте подходящую электрическую вилку для розетки. Не используйте трансформатор для изменения напряжения или внешний таймер.



5. Нажмите на выключатель питания для начала работы. Прибор сразу начнет процесс сушки.



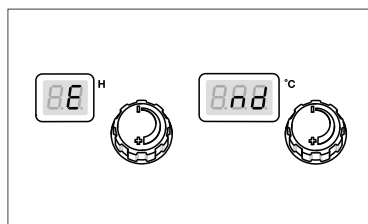
6. Установите желаемую температуру с помощью регулятора в диапазоне от 35 до 70°C.



7. С помощью регулятора времени выберите требуемое время сушки. При изменении настроек времени в процессе работы таймер будет установлен на последнее заданное пользователем значение.

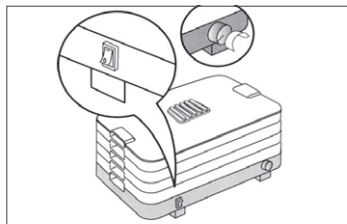


8. Таймер может устанавливаться в диапазоне от 1 до 99 часов и может работать в режиме бесконечной сушки, если повернуть регулятор времени далее по часовой стрелке после установки значения "99 часов". При этом дисплей будет выглядеть, как показано выше на иллюстрации.

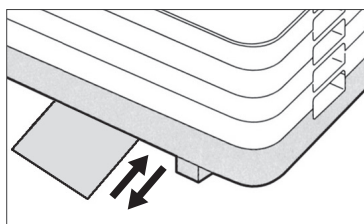


9. По истечении установленного времени прибор прекратит работу, значки «E» на дисплее времени и «nd»* на дисплее температуры будут мигать.

* "End" - "конец работы" (англ.)



10. Нажмите на выключатель питания для выключения прибора, вытащите вилку из розетки.

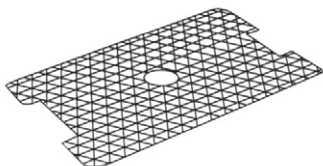


11. Воздушный фильтр в нижней части основания предотвращает попадание большинства инородных материалов в прибор. Рекомендуется заменять фильтр каждые 3-5 месяцев, когда прибор используется по 10 часов в день.



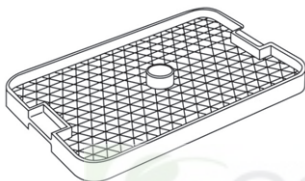
Формочка для пастилы

Используется для приготовления пастилы, сушки пюре и других продуктов с очень высоким содержанием влаги.



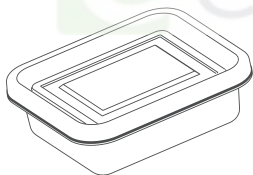
Сетка

Предназначена для сыпучих ингредиентов. Продукты темного цвета могут красить сетку, но это никак не влияет на производительность дегидратора.



Лоток, лоток с высокими бортами

Лоток с высокими лотками немного выше стандартного лотка, он используется для продуктов большего размера и закваски йогурта.



Контейнер для йогурта

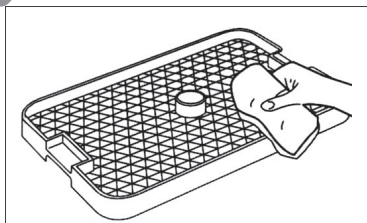
Предназначен для закваски йогурта. Контейнер не герметичный. Пожалуйста, используйте его с закрытой крышкой.



Воздушный фильтр

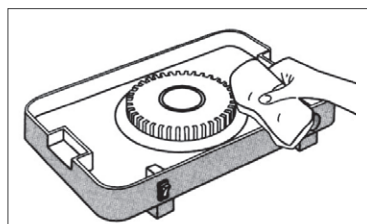
Предотвращает попадание пыли, примесей из воздуха и других веществ внутрь дегидратора.

Продукция L'equip имеет сертификаты соответствия EAC, CB, CCC, CE, ETL, PSE и UL. Аксессуары изготовлены из безопасных материалов для домашнего использования (PE и PP пластик). Лотки изготовлены из жаростойкого ABS пластика, сетка и контейнер для йогурта из PP пластик, формочка для пастилы – из PET-пластика или силикона.



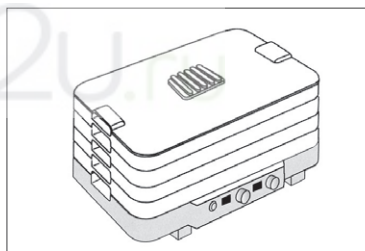
Пластиковые детали дегидрататора, кроме основания прибора (включая лотки с высокими бортами, крышку, сетки и формочки)

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



Основание прибора

Используйте влажную мягкую тряпочку или полотенце, чтобы удалить засохшие остатки продуктов на основании прибора. **Избегайте попадания воды или другой жидкости на электрические части дегидрататора. Убедитесь, что дегидрататор отключен от сети, прежде, чем начать чистку.**



При наличии каких-либо проблем с дегидрататором обратитесь в сервисный центр, контактные данные которого вы можете найти в Гарантийном талоне на странице 26.

Признаки	Возможная причина	Проверка
Отсутствует нагрев, вентилятор не работает.	Не было включено питание.	Проверьте правильность подключения прибора к электросети и наличие в розетке требуемого напряжения 220 В / 50 Гц.
Отсутствует нагрев, вентилятор работает.	Неверные настройки температуры. Разрыв электрической цепи в блоке управления.	Проверьте настройки температуры. Если проблема не устранена, свяжитесь с сервисным центром.
Нагрев есть, вентилятор не работает.	Двигатель неисправен.	Немедленно выключите дегидратор. Проверьте на наличие посторонних ингредиентов (кусочки засохших продуктов), застрявших в вентиляторе. Переверните основание в сборке верхней частью вниз и энергично встряхните. Поверните устройство на бок и вытряхните застрявшие частицы. Если вентилятор всё еще не работает, сдайте прибор в сервисный центр. Если в вентиляционное отверстие попала жидкость, устройство необходимо заменить или сдать в сервисный центр.
Медленная сушка.	Лотки переполнены. Произошла утечка воздуха из-за неправильно расположенных лотков.	Воздух должен циркулировать вокруг продуктов свободно. Попытайтесь уменьшить количество на каждом лотке. Проверьте на наличие инородных веществ (кусочки сушеной пищи) застрявших или замедляющих работу вентилятора. Замените деформированные лотки. Примечание: Тепло от большинства посудомоечных машин (во время цикла сушки) может деформировать лотки для сушки. Лотки необходимо мыть только руками. Вставьте лотки правильно еще раз.
Неравномерная сушка.	Разная толщина и зрелость продуктов. Лотки не менялись местами. Слишком много ингредиентов на лотках.	Убедитесь, что продукты являются однородными по степени зрелости и толщине. Периодически поворачивайте лотки. В середине сушки поменяйте местами верхние и нижние лотки. Убедитесь, что продукты не заблокировали потоки воздуха через вентиляцию.
Перегрев или недостаток нагрева.	Регулятор температуры не функционирует в должном диапазоне.	Если температура значительно колеблется, сдайте дегидратор в сервисный центр.
Сильный шум от вентилятора или двигателя.	Посторонние продукты в вентиляторе или подшипниках двигателя. Поврежденный вентилятор или двигатель.	Постарайтесь очистить инородные вещества путем встряхивания, как описано выше. Если нет изменений, сдайте дегидратор в сервисный центр.

Технические характеристики

Наименование: Бытовой электрический дегидратор-сушилка овощей и фруктов торговой марки "L'EQUIP"

Модель: LD-918BT

Напряжение: 220-240 Вольт, 50 Гц

Номинальная потребляемая мощность: 500 Вт

Вес прибора: 5,5 кг

Вес с упаковкой (вес нетто): 6,22 кг

Габариты: 435 x 280 x 295 мм

Габариты упаковки: 444 x 318 x 313 мм

Изготовитель: "L'EQUIP Co., Ltd", Южная Корея (Республика Корея)

Адрес изготовителя: Республика Корея, 803-27, Dokjeong-ri, Jangan-myeon, Hwaseong-si, Gyeonggi-do, 445-944





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	Среднее время сушки (часы)	Тест
Яблоки	Очистить от кожуры, если необходимо, вынуть сердцевину с косточками, порезать дольками, кольцами или крошить кусочками.	5-7	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.	10-12	Должны быть плотными, гнущимися.
Бананы	Почистить и порезать на кусочки толщиной 3 мм.	8-10	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.	13-15	Должны быть жесткими.
Ягоды	Оставить цельными.	13-15	Должны быть жесткими.
Мускусная дыня	Разрезать напополам. Удалить семена и очистить кожуру. Порезать на кусочки. Промокнуть влагу полотенцем.	15-17	Должны быть плотными, как замша.
Вишня	Убрать косточки и стебли. Проткнуть кожицу или поместить в кипящую воду на 1-2 минуты. Промокнуть влагу.	22-24	
Цитрусы	Очистить кожуру, если это необходимо. Порезать на кусочки.	8-10	Должны быть твердыми.
Кокос	Очистить внешнюю оболочку. Нарезать ломтиками.	13-14	
Клюква	Помыть. Удалить стебли. Поместить в кипящую воду на 1-2 минуты. Промокнуть влагу.	17-19	
Виноград	Разрезать на половинки. Удалить косточки. Проткнуть кожицу или поместить в кипящую воду на 1-2 минуты. Промокнуть влагу.	22-24	Должны напоминать изюм.
Киви	Очистить кожуру. Порезать на кусочки толщиной 0,5 -1 см.	14-16	
Манго	Удалить кожуру и порезать ломтиками.	14-16	
Дыня	Удалить кожуру и семена. Порезать ломтиками, толщиной насколько позволяет размер лотка.	13-17	
Груши	Помыть. Очистить кожуру при необходимости. Удалить косточки. Порезать ломтиками или кольцами.	10-12	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.	8-10	Должны быть мягкими, немного липкими. Не должно быть признаков влаги.
Сливы	Не очищать кожуру. Разрезать напополам. Удалить косточки. Перевернуть внутренней стороной вверх или порезать на кусочки.	10-12	Должны быть упругими, гнущимися.
Ревень	Обрезать. Промыть. Нарезать на длинные кусочки толщиной 2,5 см. Потомить на пару 3-4 минуты. Использовать сетку.	8-10	Должны быть ломкими.
Клубника	Помыть. Порезать на половинки. Выложить на лоток отрезанной стороной вверх.	8-10	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 (часы)
Бasilik	Листья	2-3
Перец чили	Стручки	8-10
Зеленый лук	Стручки (мелко нарезанные)	2-3
Кориандр	Листья	6-8
Тмин	Семена	6-8
Укроп	Листья	8-10
Фенхель	Листья и семена	10-12
Чеснок	Отделить зубчики чеснока. Очистить каждый из них.	35
Имбирь	Корни и листья	13
Мята	Листья	13
Орегано	Листья	13
Петрушка	Листья и стебли	13
Розмарин	Листья	13
Шалфей	Листья и стебли	13
Полынь	Листья	13
Тимьян	Листья	13

Овощи

Примечание: Сушка фруктов при температуре 52°-60°С. Время указано для справки и может отличаться от реальных значений в зависимости от влажности и температуры в помещении.

Овощи	Подготовка	Среднее время сушки (часы)
Спаржа	Удалить древесный конец стебля. Нарезать по диагонали на кусочки по 1,3- 2,5 см. Бланшировать/тушить.	6-8
Стручковая фасоль	Отрезать концы, открыть стручки. Сушить полностью или разрезать по диагонали по 1,3-2,5 см. или вдоль. Бланшировать/ тушить.	10-11
Свекла	Варить на пару до готовности. Остудить и очистить кожуру. Порезать на кусочки, кубиками или длинными и тонкими полосками.	7-9
Капуста	Обрезать внешние листья. Разрезать напополам. Удалить твердый стебель. Нарезать полосками или сушить цельные листья. Бланшировать/ тушить.	8-10
Морковь	Отрезать ботву и нижнюю часть. Очистить кожуру, разрезать крест накрест, продольно или по диагонали ломтиками, кубиками или натереть. Бланшировать/тушить.	8-10
Цветная капуста, брокколи	Срезать твердое основание. Разделить капусту на маленькие соцветия, нарезать кусочками или кубиками. Бланшировать/тушить.	10-12
Сельдерей	Очистить. Порезать вдоль или поперек на полоски или кусочки. Листья также можно засушить. Бланшировать/ тушить.	10-12
Кукуруза	Удалить оболочку и рыльца. Бланшировать/ тушить. Сразу же опустить в холодную воду. Когда кукуруза остынет, слить воду. Отделить зерна от початка.	10-12
Огурцы	Очистить кожуру (она получается горьковатой при сушке). Порезать ломтиками или кусочками. Посолить по желанию.	6-8
Баклажаны	Обрезать стебли, очистить кожуру. Порезать круглыми кусочками соломкой или кубиками. Бланшировать/тушить. Кожуру можно высушить отдельно.	6-10
Зелень	Отрезать стебли. Высушить на бумажных полотенцах.	6-8
Грибы	Удалить жесткие стебли. Очистить щеточкой или тканью. Не мыть водой. Порезать ломтиками или кубиками. Маленькие грибы можно сушить цельными.	6-8
Лук	Отрезать стебли и корни. Удалить внешнюю оболочку. Порезать ломтиками, кольцами или кубиками.	8-10
Горох	Отсортировать. Бланшировать/тушить.	9-11
Перец	Удалить стебель и семена. Порезать кольцами, полосками или кубиками. Семена также можно высушить. Бланшировать/тушить.	8-10
Картофель	Очистить кожуру. Удалить зеленые глазки. Срезать помятости. Порезать на кусочки, полоски или натереть на терке. Бланшировать/ тушить.	7-9

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 70°C!

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 кожицу. 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 кожицу. 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 упаковать для хранения (приблизительно 15-30 минут). Если оставить продукты надолго на открытом воздухе, они начнут поглощать влагу. Подберите подходящие герметичные контейнеры и храните при оптимальных условиях. Если в контейнере появится влага или конденсат, это означает, что продукты не полностью высушены. Снова поместите продукты в дегидратор до полного высыхания. Для хранения сухих продуктов подойдет любой чистый, герметичный и влагонепроницаемый контейнер. Наполните каждый контейнер максимально, насколько позволяет объем. Тяжелые пластиковые мешки на замках или термосклеиваемый пакет также являются отличным выбором. Наполненные пакеты можно поместить в металлические банки с крышкой (подойдут небольшие банки или банки из-под кофе). 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. Это помогает в обращении с продуктами, а также позволит свести к минимуму количество отходов. Продукты с плесенью следует незамедлительно выбросить!

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 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. Периодически проверяйте сушеные продукты. Если они выглядят более влажными, чем тогда, когда они были упакованы, значит влага могла попасть на 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.

Гарантия предоставляется владельцу дегидратора L'equip. На устройство распространяется гарантийный срок в течение 2 (двух) лет. На остальные детали, включая лотки для сушки, гарантия не распространяется. Также гарантия не распространяется на естественный износ любых деталей, таких, как лотки для сушки. 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 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 импортёра, 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.

Модель: _____

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 4 годам с даты продажи при условии, что изделие используется согласно правилам и рекомендациям, изложенным в настоящем руководстве по эксплуатации, и применяемым техническим стандартам.



L'EQUIP

Жизнь в здоровом балансе



Инфракрасный дегидратор IR D5



RPM-блендер BS5 (2,7 л.с.)



RPM-блендер BS7 (4,6 л.с.)



Маслопресс Oilpresso LOP-G3



Дегидратор D-Cube (LD-9013)



RPM-блендер LB-32HP (3,2 л.с.)



L'EQUIP

www.L'equip.co.kr

eco2u.ru