



**TAKARA**  
home appliances

# ДЕГИДРАТОР **DF-012**



**EAC**

**РУКОВОДСТВО  
ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**

## **Уважаемый покупатель!**

Благодарим Вас за выбор продукции, выпускаемой под торговой маркой TAKARA.

Мы рады предложить Вам изделия, разработанные и изготовленные в соответствии с высокими требованиями к качеству, функциональности и дизайну. Мы уверены, что Вы будете довольны приобретением изделия от нашей фирмы.

Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте данное руководство, в котором содержится важная информация, касающаяся Вашей безопасности, а также рекомендации по правильному использованию прибора и уходу за ними.

Позаботьтесь о сохранности настоящего Руководства, используйте его в качестве справочного материала при дальнейшем использовании прибора.

**Примечание:** Все изображения в данном руководстве приведены в качестве примеров, реальное изделие может отличаться от изображения.

## **МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ**

**ВНИМАНИЕ! ВАЖНО СЛЕДИТЬ ЗА РАБОТОЙ ДЕГИДРАТОРА ВО ВРЕМЯ ЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ. НИКОГДА НЕ ОСТАВЛЯЙТЕ ДЕГИДРАТОР БЕЗ ПРИСМОТРА, ПОЛНОСТЬЮ ПРОЧИТАТЕ ВСЕ ИНСТРУКЦИИ И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ДАННОГО УСТРОЙСТВА. НЕСОБЛЮДЕНИЕ ПРОЦЕДУР И МЕР ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К СЕРЬЕЗНЫМ ТРАВМАМ ИЛИ МАТЕРИАЛЬНОМУ УЩЕРБУ. ИСПОЛЬЗУЙТЕ В ХОРОШО ПРОВЕТРИВАЕМОМ ПОМЕЩЕНИИ.**

1. Перед использованием дегидрататора проверьте, нет ли поврежденных деталей. Убедитесь, что все детали работают должным образом и выполняют свои функции. Проверьте, нет ли каких-либо факторов, которые могут повлиять на работу устройства. НЕ используйте, если шнур питания поврежден или изношен.
2. Чтобы избежать непреднамеренного запуска, убедитесь, что выключатель питания находится в положении "ВЫКЛ.", прежде чем подключать дегидрататор к источнику питания.
3. ВСЕГДА отключайте дегидрататор от источника питания перед обслуживанием, заменой принадлежностей или чисткой устройства. Отключайте дегидрататор от сети, когда он не используется.
4. Подключите дегидрататор к розетке, соответствующей параметрам напряжения.
5. Во время работы располагайте дегидрататор на расстоянии не менее 12 дюймов (30,5 см) от любой стены, чтобы обеспечить надлежащую циркуляцию воздуха.
6. Используйте в хорошо проветриваемом помещении. Не закрывайте вентиляционные отверстия сзади шуилки и на дверце.
7. Используйте дегидрататор на чистой, сухой поверхности. Убедитесь, что дегидрататор стабилен во время использования. Все четыре ножки должны надежно стоять на ровной поверхности. Дегидрататор не должен перемещаться во время работы.
8. Не используйте дегидрататор на легковоспламеняющихся поверхностях, таких как ковровое покрытие.
9. Не эксплуатируйте дегидрататор на открытом воздухе или вблизи каких-либо легковоспламеняющихся материалов. ТОЛЬКО ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ВНУТРИ ПОМЕЩЕНИЙ.
10. Перед первым использованием необходимо протереть все поверхности дегидрататора влажной тканью, а затем вытереть насухо.
11. Прежде чем ставить противни с продуктами, рекомендуется разогреть дегидрататор в течение 5-10 минут.
12. Внимательно следите, когда устройство используется детьми, домашними животными или рядом с ними. Никогда не оставляйте прибор без присмотра.
13. Производитель не несет никакой ответственности в случае неправильного использования дегидрататора. Неправильное использование дегидрататора аннулирует гарантию.

14. Ремонт устройства должен выполняться авторизованным сервисным центром. Используйте только оригинальные детали и аксессуары. Модификация дегидрататора аннулирует гарантию. НИКОГДА не открывайте заднюю панель дегидрататора. НИКОГДА не снимайте заднюю сетку с дегидрататора.

15. Не тяните за шнур питания, чтобы отсоединить его от розетки, беритесь только за вилку. Не рекомендуется использовать удлинительные шнуры для подключения дегидрататора. Если вы все-таки используете удлинитель, проверьте, чтобы требования к питаю совпадали. Мощность включенного прибора в удлинитель не должна превышать допустимую нагрузку. Выбирайте модели с предохранителем.

16. Во избежание поражения электрическим током НЕ ПОГРУЖАЙТЕ УСТРОЙСТВО В ВОДУ ИЛИ ДРУГИЕ ЖИДКОСТИ. Это может привести к серьезным травмам в результате поражения электрическим током.

17. Не прикасайтесь к дегидрататору мокрыми руками. Не работайте вблизи проточной воды.

18. Перед чисткой компонентов данного устройства отключите его от источника питания. ПРОЧИТЕ ВСЕ ИНСТРУКЦИИ по очистке этого дегидрататора, прежде чем приступить к его очистке.

19. После очистки убедитесь, что дегидрататор полностью высох, прежде чем снова подключать его к источнику питания - в противном случае это может привести к поражению электрическим током.

20. Не используйте дегидрататор на горячей плите или вблизи с ней. Не допускайте, чтобы шнур питания касался дегидрататора или горячих поверхностей.

21. БУДЬТЕ ОСТОРОЖНЫ! Поверхности дегидрататора нагреваются во время использования! Это может привести к серьезным травмам!

22. Края дегидрататора могут быть острыми.


23. Не используйте прибор, находясь под воздействием алкоголя, лекарственных препаратов или иных веществ, снижающих скорость реакции или нарушающих координацию движений. Потеря концентрации при работе с дегидрататором может привести к серьезным травмам.

24. Не используйте прибор в коммерческих целях. Только для домашнего использования.

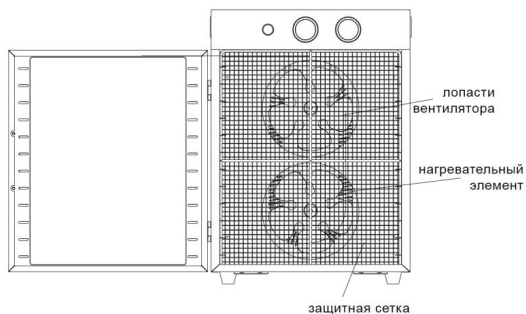
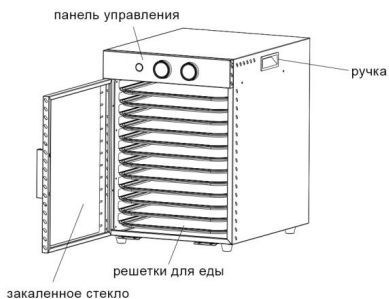
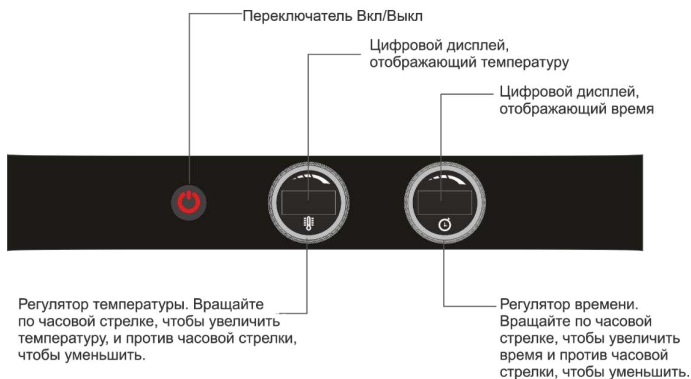
## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение	220-240В
Частота	50-60 Гц
Мощность	1000 Вт
Шум	45 дБ
Диапазон рабочей температуры	20-90°C
Таймер	0-24ч
Вместимость	38,6л
Габариты (ДхШхВ)	350x456x483 мм

## КОМПЛЕКТАЦИЯ

						
Дегидратор	Решетки для продуктов – 12шт.	Силиконовые прихватки – 2шт.	Стаканы для сушеных фруктов - 4шт.	Силиконовые поддоны для пастилы -6шт.	Инструкция	Сборник рецептов

## СХЕМА ДЕГИДРАТОРА



## ЭКСПЛУАТАЦИЯ

1. Нарезьте различные продукты ломтиками или соломкой (ознакомьтесь с прилагаемыми рецептами приготовления). Выложите нарезанные продукты на решетку, а решетку, в свою очередь, положите в дегидратор. Кладите только сухие продукты и так, чтобы они не касались друг друга. Не накладывайте продукты друг на друга. Между продуктами должно быть достаточно места для циркуляции воздуха. Удалите излишки воды из пищи (для этого можно промокнуть еду бумажным полотенцем или салфеткой). Слишком большая влажность может стать причиной того, что температура в дегидраторе снизится.

2. Закройте дверцу и убедитесь, что она плотно прилегает к корпусу.

3. Подключите дегидратор к источнику питания. Индикатор сенсорной кнопки в режиме ожидания будет медленно мигать.

4. Нажмите кнопку "Вкл/Выкл" для входа в режим настроек, чтобы установить рабочие параметры. Чтобы установить нужную температуру вращайте регулятор температуры по часовой или против часовой стрелки (температуру сушки можно установить на 20°C-90°C). Затем поверните регулятор времени, вращая по часовой или против часовой стрелки, чтобы настроить требуемое время (время сушки можно установить от 0 до 24 ч), примерно через 5 секунд бездействия сушилка запустится автоматически в соответствии с заданной программой.

5. Регулируйте температуру по мере необходимости. Можно поместить в дегидратор термометр для духовки, чтобы следить за температурой. В процессе сушки на некоторых продуктах могут образовываться капли воды. Их можно убрать, промокнув продукты бумажным полотенцем. Будьте осторожны, дегидратор сильно разогреет!

**Примечание:** Время высыхания может зависеть от нескольких факторов, включая относительную влажность и температуру воздуха, толщину продукта, установленную температуру и содержание жира и влаги в продуктах. Фактическая температура дегидратора зависит от температуры окружающей среды (21 °C). Если дегидратор не используется при данной температуре, то температура внутри дегидратора, указанная на регуляторе температуры может отличаться.

6. По окончании установленного времени сушилка выключится автоматически. Чтобы выключить устройство нажмите кнопку переключателя "Вкл/Выкл".

**Примечание:** Вынимайте вилку из розетки, если устройство не работает долгое время.

## РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПРОДУКТОВ В ДЕГИДРАТОРЕ

Используйте продукты самого высокого качества. Фрукты и овощи в разгар сезона содержат больше питательных веществ и больше вкуса. Мясо, рыба и птица должны быть свежими, рекомендуется удалить с них жир. Если фрукты или овощи имеют пятна или повреждения, они могут испортить вкус, удалите их.

Рекомендуемая температура: Травы / цветы: 35-40 °C, Хлеб: 40-50 °C, Фрукты: 55-60 °C, Мясо / рыба: 60-70 °C. Время высыхания определяется толщиной продукта. Чем тоньше продукт, тем быстрее он высохнет.

**Примечание:** при дегидрации мяса подкладывайте бумагу для выпечки, чтобы капал жир.

Существуют основные правила, которым необходимо следовать при приготовлении продуктов в сушилке:

1. Обязательно перед готовкой тщательно вымойте руки водой с мылом или обработайте их антибактериальной салфеткой.

2. Перед сушкой мясо рекомендуется предварительно обработать. Лучший способ – тушение или жарка. Высокая температура позволит уничтожить присутствующие бактерии. Также не рекомендуется сушить мясо на температуре ниже 60°C. Если вы готовите безе или что-то подобное из сырых яиц, рекомендуется отдавать предпочтение пастеризованным яйцам или сухой смеси для приготовления безе. Не смешивайте сырое мясо, рыбу и яйца с другими продуктами при сушке. Готовые продукты выкладывайте только в чистый, сухой контейнер.

3. После приготовления вымойте дегидратор согласно пункту "Очистка дегидратора". Дайте продуктам полностью остыть и храните их при температуре 4°C и ниже. Если теплый продукт сразу закрыть в контейнере – велика вероятность образования конденсата и порчи продукта. Никогда не оставляйте продукты при комнатной температуре более чем на 1-2 часа при температуре 32°C и выше.

### **Предварительная обработка пищевых продуктов**

Как и в большинстве видов приготовления пищи, правильное приготовление имеет важное значение для достижения успешных результатов. Соблюдение нескольких основных рекомендаций значительно повысит качество ваших сушеных продуктов и сократит время, необходимое для их сушки.

Предварительно обработанные продукты имеют лучший вкус и внешний вид, чем необработанные. Помните, что в процессе обезвоживания продукты уменьшатся примерно на 1/4-1/2 своего первоначального размера и веса, поэтому кусочки не следует нарезать слишком мелко.

Предварительная обработка фруктов нужна, чтобы предотвратить окисление, из-за которого продукты могут потемнеть в процессе сушки. У ягод и фруктов рекомендуется удалить все косточки или сердцевину. Большие фрукты следует нарезать ломтиками толщиной примерно 0,5-1см. Замочите нарезанные фрукты в лимонном или ананасовом соке на несколько минут, прежде чем выложить на сушилки. Фрукты с восковым налетом (инжир, персики, виноград, черника, чернослив и т.д.) следует опустить в кипящую воду, чтобы удалить воск. Это позволяет влаге легко улетучиваться при обезвоживании.

Мясо следует нарезать толщиной не более 0,5 см, предварительно приготовив на пару или обжарив. Можно использовать маринад.

Рыбу перед сушкой следует хорошо очистить и отделить от костей, тщательно промыть, чтобы смыть всю кровь. Приготовьте рыбу на пару или запекайте при невысокой температуре (90°C).

Бланширование позволяет предварительно подготовить пищу к процессу сушки, не разрушая полезные ферменты и помогая сохранить питательные вещества. Есть два способа бланширования продуктов:

1. **БЛАНШИРОВАНИЕ В ВОДЕ:** наполните кастрюлю водой, доведите воду до кипения. Положите продукты непосредственно в кипящую воду и накройте крышкой. Снимите через три минуты. Высушите и разложите продукты на противнях сушилки.

2. **БЛАНШИРОВАНИЕ НА ПАРУ:** В кастрюле-пароварке доведите до кипения 5-7 см воды в нижней части. Положите продукты в корзину пароварки и готовьте на пару 3-5 минут.

Достаньте приготовленные на пару продукты, высушите и разложите на решетках для дегидрататора так, чтоб они не накладывались друг на друга.

Проверяйте сухость через 6 часов, затем каждые 2 часа, пока продукт не станет готов.

Перед извлечением проверьте продукты, чтобы убедиться, что они полностью сухие. Откройте или разрежьте посередине несколько образцов, чтобы проверить сухость внутри. Если продукты все еще влажные, просушите их еще несколько часов. Со временем вы найдете свое идеальное соотношение температуры и времени для сушки ваших любимых продуктов.

Правильное хранение имеет важное значение для сохранения качества готовых продуктов. Расфасуйте продукты, когда они остынут. Продукты будут храниться дольше, если хранить их в прохладном, темном, сухом месте. Идеальная температура хранения 16°C или ниже. Перед хранением в металлических или стеклянных контейнерах положите сушеные продукты в пластиковые пакеты для морозильной камеры. Вакуумная герметизация идеально подходит для хранения сушеных продуктов. Перед герметизацией удалите как можно больше воздуха.

### **Приготовление вяленого мяса**

При выборе мяса отдавайте предпочтение нежирным сортам. Это поможет мясу быстрее высохнуть и облегчит очистку за счет уменьшения жировых отложений. Мясной фарш должен быть нежирным на 80-90%. Фарш из индейки, оленины, мяса буйвола и лося также отлично подходит для приготовления вяленого мяса. Приправы для вяленого мяса можно использовать на любой вкус, также вы можете приготовить их самостоятельно. Всякий раз, когда вы готовите вяленое мясо, рекомендуется его обработать нитритной солью. Это нужно для предотвращения ботулизма при сушке на низких температурах. Следуйте инструкциям производителя на упаковке соли.

Храните сырое мясо от других продуктов. Маринуйте мясо в холодильнике. Не оставляйте мясо неохлажденным. Всегда тщательно мойте руки с мылом до и после работы с мясными продуктами. Используйте чистое оборудование и посуду. Храните мясо и птицу в холодильнике при температуре 5°C и ниже; используйте или замораживайте говяжий фарш и птицу в течение 2 дней; цельное красное мясо - в течение 3-5 дней. Размораживайте замороженное мясо в холодильнике.

Если вы используете маринад, стряхните излишки жидкости, прежде чем укладывать мясо на противни.

### **Рецепты маринада для мяса и птицы**

*Маринад для вяленого мяса по-гавайски:*

- 1 ч.л. соли
- 1 ст. л. Коричневого сахара
- 1 зубчик измельченного чеснока
- 0,5кг нежирного мяса, нарезанного полоской толщиной 0,3-0,6 см



- 1 ч.л. молотого имбиря
- ¼ ч.л перца
- ¼ стакана соевого соуса
- ¼ стакана ананасового сока
- 1/8 ч.л. острого перца

#### *Маринад для вяленого мяса по-каджунски*

- 1 стакан томатного сока
- 1-½ ч.л сушеного тимьяна
- 1 ч.л. белого перца
- 0,5кг нежирного мяса, нарезанного полоской толщиной 0,3-0,6см
- ½ ч.л. чесночного порошка
- 1 – ½ ч.л. сушеного базилика
- 2 ч.л. острого перца
- ½ ч.л. молотого черного перца
- ½ ч.л. паприки

#### *Маринад для горячего вяленого мяса*

- 1/3 стакана соуса Терияки
- 1 ч.л. молотого хрена
- ½ ч.л. порошка чили
- ¼ ч.л. соуса табаско
- 0,5кг нежирного мяса, нарезанного полоской толщиной 0,3-0,6см
- 2 ч.л. коричневого сахара
- 1 ч.л. соли
- 1ст. л. оливкового масла
- 2ст.л. мелконарезанного перца халапеньо без семян
- 2 ч.л. молотого черного перца
- ½ ч.л. паприки
- 1 ст.л. измельченного чеснока

#### *Бургундский маринад для вяленого мяса*

- 2 стакана бургундского вина
- 3 ст.л. сиропа патоки
- 0,5кг нежирного мяса, нарезанного полоской толщиной 0,3-0,6см
- ½ стакана соевого соуса
- 1 ст.л. молотого черного перца
- 3 измельченных зубчика чеснока

#### *Маринад для вяленого мяса индейки*

- ¼ стакана соевого соуса
- ¼ ч.л. перца
- 0,7 кг грудки индейки, нарезанной полосками (0,3-0,6см)
- 1 ст.л. свежего лимонного сока
- 1/8 ч.л. имбиря
- ¼ ч.л. измельченного чеснока

#### *Маринад для вяленой оленины*

- 1/3 стакана соевого соуса
- ½ измельченного чеснока
- 0,5кг оленины, нарезанной по 0,3-0,6см
- 1ст.л. коричневого сахара
- ½ ч.л. молотого черного перца
- 1ч.л. соли

#### Приготовление

1. В небольшой стеклянной миске смешайте все ингредиенты, кроме мяса/птицы. Тщательно перемешайте.
2. Выложите первый слой мяса/птицы в стеклянную форму для запекания, ложкой распределите маринад по каждому кусочку.
3. Повторяйте до тех пор, пока мясо/птица не будут уложены в 3-4 слоя.
4. Плотно накройте крышкой или пленкой и поставьте мариноваться на 6-12 часов в холодильник. Периодически перемешивайте, чтобы мясо/птица оставались покрытыми маринадом. Чем дольше мясо/птица пробудет в маринаде, тем больше аромата и вкуса впитается в него.
5. Достаньте мясо/птицу из маринада, удалив излишки маринада.
6. Равномерно разложите мясо/птицу на решетках дегидратора, оставляя пространство 0,6 см между полосками мяса/птицы.
7. Сушите мясо/птицу при температуре 60-70°C в течение 4-7 часов или до полного высыхания.

**Примечание:** Помните, что чем меньше температура, тем дольше готовится мясо и наоборот. Минимальная рекомендуемая температура для сушки мяса составляет 60°C. Возможно, вам придется время от времени промокать капельки жира с поверхности мяса бумажным полотенцем. Время сушки может варьироваться в зависимости от многих обстоятельств, например, относительной влажности помещения, температуры мяса в начале процесса сушки, количества мяса в дегидраторе, нежирности мяса и т.д. Всегда давайте вяленому мясу остыть перед дегустацией.

#### Хранение вяленого мяса

Заверните вяленое мясо в алюминиевую фольгу и храните в плотном пластиковом пакете для продуктов или положите готовое мясо в банку с плотно закрывающейся крышкой. Избегайте хранения в пластиковых контейнерах или пакетах без предварительной упаковки в алюминиевую фольгу или вощеную бумагу. Вяленое мясо следует хранить в темном, сухом месте при температуре 10-16°C. При комнатной температуре правильно высушенное вяленое мясо хранится 1-2 месяца. Чтобы продлить срок годности до 6 месяцев, поместите его в морозильную камеру. Обязательно маркируйте все упаковки и указывайте дату.

#### Приготовление пастилы

1. Выберите спелые фрукты и ягоды, вымойте и удалите косточки и кожуру.
2. Взбейте в блендере до состояния пюре. Можно добавлять йогурт, подсластители или пряности по желанию. Пюре должно получиться густым по консистенции.
3. Накройте стойки дегидратора полиэтиленовой пленкой или приобретите специальные поддоны для пастилы по размеру сушилки.

4. Налейте 1,5-2 стакана пюре на накрытые формы, аккуратно поместите формы в дегидратор.
5. Края сохнут быстрее, чем середина, поэтому в центр формы налейте пюре потоньше.
6. Среднее время сушки пастилы составляет 4-6 часов.
7. Как только пастила станет блестящей и не липкой на ощупь, достаньте ее из дегидратора и дайте остыть.

### **Сушка зелени, трав, цветов**

Прежде всего травы и цветы должны быть сухими, лучше всего их собирать после высыхания росы и до того, как наступит ночная сырость. Высушите цветы как можно скорее после сбора. Для сохранения натуральных масел следует использовать более низкую температуру. Выбросьте все коричневые или поврежденные листья. Выложите на поддон дегидратора в один слой, избегая наложения друг на друга. Время высыхания будет значительно варьироваться в зависимости от размера цветка и количества листьев. Сушите при температуре 35-40°C.

### **РЕГИДРАЦИЯ**

Хотя нет необходимости восстанавливать ваши сушеные продукты, вы можете это легко сделать. Овощи можно очень эффективно использовать в качестве гарнира и в других рецептах после того, как они будут восстановлены.

Обезвоженные продукты можно повторно увлажнить, замочив в холодной воде на 3-5 минут. Используйте 1 стакан воды на 1 стакан обезвоженной пищи. После повторного увлажнения пищу можно готовить в обычном режиме. Замачивание продуктов в теплой воде ускорит процесс, однако это может привести к потере вкуса.

Обезвоженные фрукты и овощи можно замочить в холодной воде на 2-6 часов в холодильнике, **ВНИМАНИЕ!** Замачивание при комнатной температуре способствует размножению вредных бактерий. Не добавляйте приправы. Добавление соли или сахара во время повторного увлажнения может изменить вкус пищи. Чтобы приготовить компот из фруктов или овощей, добавьте 2 стакана воды и варите до готовности. Употребляйте обезвоженные продукты как можно скорее после открытия контейнера для хранения, храните неиспользованные порции в холодильнике.

### **ОЧИСТКА ДЕГИДРАТОРА**

**ВНИМАНИЕ!** Перед чисткой или обслуживанием сушилки убедитесь, что прибор отключен от сети и переключатели питания и температуры установлены в положение "ВЫКЛ".

Очищайте сетки и внутреннюю поверхность сушилки перед первым использованием сушилки и после каждого применения.

Для этого:

1. Перед очисткой дайте дегидратору полностью остыть.

2. Установите переключатель питания и регулятор таймера в положение "ВЫКЛ". Отсоедините электрический шнур от розетки.

3. Извлеките сетки из сушилки.

4. Тщательно протрите корпус дегидрататора (внутри и снаружи) влажной губкой. Вытрите бумажным полотенцем насухо.

**ОСТОРОЖНО! Края могут быть острыми! Не допускайте попадания воды на нагревательный элемент (расположен за экраном в задней части корпуса). Вода может повредить электрические компоненты и увеличить риск поражения электрическим током. НЕ ПОГРУЖАЙТЕ сушилку в воду или другие жидкости.**

5. Очистите сетки дегидрататора теплой водой с мылом. Промойте чистой водой и сразу высушите.

## РЕШЕНИЕ ПРОБЛЕМ

Проблема	Причина	Способ устранения
ВЛАГА В КОНТЕЙНЕРЕ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ	Неполное высыхание. Продукты нарезаны неравномерно, из-за этого не полностью просохли. На высушенных продуктах, надолго оставленных при комнатной температуре после остывания, будет снова образовываться влага.	Проверьте продукты на сухость перед извлечением из дегидрататора. Равномерно нарежьте продукты. Быстро остудите и сразу убирайте в герметичное место.
ПЛЕСЕНЬ НА ПРОДУКТАХ	Неполное высыхание. Продукты не проверялись на содержание влаги в течение недели. Контейнер для хранения не герметичен. При сильной температуре, продукты снаружи могли высохнуть, а внутри остаться влажными.	Проверьте несколько кусочков пищи на сухость. В течение 1 недели проверяйте контейнер для хранения на наличие влаги, при необходимости подсушите продукты. Для хранения используйте герметичные контейнеры. Храните продукты в прохладном помещении при температуре 21°C или ниже. Сушите продукты при соответствующей температуре (используйте руководство по сушке для справки).
КОРИЧНЕВЫЕ ПЯТНА НА ОВОЩАХ	Используется слишком высокая температура сушки. Овощи были пересушены.	Сушите продукты при соответствующей температуре (используйте руководство по сушке для справки). Чаще проверяйте продукты на сухость.
ПРИЛИПАНИЕ ЕДЫ К ПРОТИВНЯМ	Еда не переворачивалась.	Через час после сушки переверните продукты, используя лопатку.

## ИНФОРМАЦИЯ ОБ УТИЛИЗАЦИИ



Ваше устройство спроектировано и изготовлено из высококачественных материалов и компонентов, которые можно утилизировать и использовать повторно.

Если товар имеет символ с зачеркнутым мусорным ящиком на колесах, это означает, что товар соответствует Европейской директиве 2002/96/ЕС.

Ознакомьтесь с местной системой раздельного сбора электрических и электронных товаров. Соблюдайте местные правила.

Утилизируйте старые устройства отдельно от бытовых отходов. Правильная утилизация вашего товара позволит предотвратить возможные отрицательные последствия для окружающей среды и человеческого здоровья.

## ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ



Товар сертифицирован

Товар соответствует требованиям нормативных документов:

ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования»;

ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств»;

При отсутствии копии нового сертификата в коробке спрашивайте копию у продавца

Импортер: ООО «ОДА»

г. Ростов-на-Дону,  
ул. Орская, дом 31В, литер А,  
комната 2АС  
тел.: 8-800-700-42-05

I&N INTERNATIONAL  
TRADIONING CO.,LTD RM C,  
13/F, HARVARD COMMERCIAL  
BUILDING, 105-111 THOMSON,  
WAN CHAI, HK



## PRECAUTIONARY MEASURES

**ATTENTION!!! IT IS IMPORTANT TO MONITOR THE PERFORMANCE OF THE DEHYDRATOR WHILE USING IT. The dehydrator is NEVER found unattended, read all instructions completely and before not using this device. FAILURE TO FOLLOW PROCEDURES AND PRECAUTIONS COULD RESULT IN SERIOUS INJURY OR PROPERTY DAMAGE. USE IN A WELL VENTILATED ROOM.**

1. Check for damaged parts before using the dehydrator. Make sure all parts work properly and perform their functions. Check if there are any factors that may affect the operation of the device. DO NOT use if power cord is damaged or frayed.
2. To avoid unintentional start-up, make sure the power switch is in the "OFF" position before connecting the dehydrator to a power source.
3. ALWAYS unplug the dehydrator before servicing, changing accessories, or cleaning the device. Unplug the dehydrator when not in use.
4. Plug the dehydrator into an outlet with the correct voltage.
5. Keep the dehydrator at least 12 inches (30.5 cm) away from any wall during operation to ensure proper air circulation.
6. Use in a well ventilated area. Do not block the ventilation openings on the back of the dryer and on the door.
7. Use the dehydrator on a clean, dry surface. Make sure the dehydrator is stable during use. All four legs must stand securely on a level surface. The dehydrator must not be moved during operation.
8. Do not use the dehydrator on flammable surfaces such as carpet.
9. Do not operate the dehydrator outdoors or near any flammable materials. FOR INDOOR USE ONLY.
10. Before first use, wipe all surfaces of the dehydrator with a damp cloth and then wipe dry.
11. It is recommended to preheat the dehydrator for 5-10 minutes before placing the trays with food.
12. Pay close attention when the device is used by or near children, pets. Never leave the device unattended.
13. The manufacturer does not bear any responsibility in case of misuse of the dehydrator. Improper use of the dehydrator will void the warranty.
14. Repair of the device must be carried out by an authorized service center. Use only original parts and accessories. Modification of the dehydrator will void the warranty. NEVER open the back of the dehydrator. NEVER remove the back screen from the dehydrator.
15. Do not pull on the power cord to disconnect it from the outlet, only grasp the plug. It is not recommended to use extension cords to connect the dehydrator. If you do use an extension cord, check that the power requirements match. The power of the device included in the extension cord must not exceed the permissible load. Choose fuse models.
16. To prevent electric shock, DO NOT IMMERSER THE APPLIANCE IN WATER OR OTHER LIQUIDS. Doing so may result in serious injury from electric shock.

17. Do not touch the dehydrator with wet hands. Do not work near running water.
18. Before cleaning the components of this device, unplug it from the power source. READ ALL INSTRUCTIONS for cleaning this dehydrator before cleaning it.
19. After cleaning, make sure the dehydrator is completely dry before reconnecting it to the power supply - otherwise, it may cause electric shock.
21. BE CAREFUL! The surfaces of the dehydrator get hot during use! This can cause serious injury!
22. The edges of the dehydrator can be sharp.
23. Do not use the device while under the influence of alcohol, drugs or other substances that reduce the speed of reaction or disturb the coordination of movements. Loss of concentration while operating the dehydrator can cause serious injury.
24. Do not use the device for commercial purposes. For home use only.

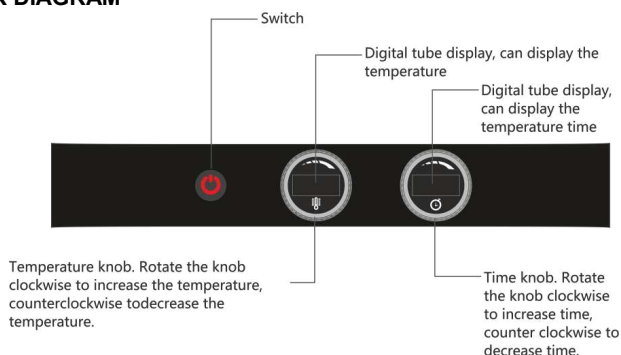
## SPECIFICATIONS

Voltage	220-240 V
Frequency	50-60 Hz
Power	100 W
Noise	45 dB
Operating temperature range	20-90°C
Timer	0-24h
Capacity	38,6L
Dimensions (LxWxH)	350x456x483 mm

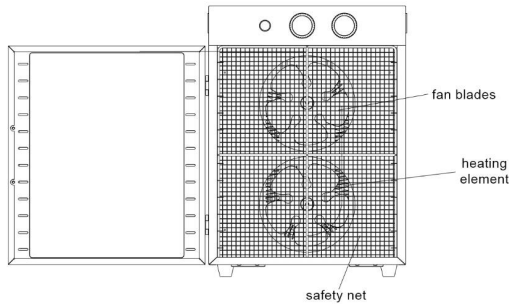
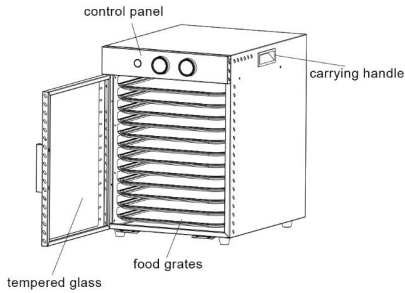
## COMPLETE PICKING

						
Dehydrator	Layers for products – 12pcs..	Silicone potholders – 2 pcs.	Glasses for dried fruits - 4 pcs.	Silicone pad- 6 pcs.	User manual -1 pcs.	Cook book- 1 pcs.

## DEHYDRATOR DIAGRAM







## EXPLOITATION

1. Cut various foods into slices or strips (check the recipes included). Put the chopped food on the wire rack, and the wire rack, in turn, put in the dehydrator. Put only dry food and so that they do not touch each other. Do not stack products on top of each other. There must be enough space between the products for air circulation. Remove excess water from food (to do this, you can blot food with a paper towel or napkin). Too much humidity can cause the temperature in the dehydrator to drop.

2. Close the door and make sure it fits snugly into the cabinet.

3. Connect the dehydrator to a power source. The touch button indicator in standby mode will flash slowly.

4. Press the "On/Off" button to enter the setting mode to set the operating parameters. Turn the temperature knob clockwise or counterclockwise to set the desired temperature (drying temperature can be set between 20°C-90°C). Then turn the time knob by turning it clockwise or counterclockwise to set the required time (drying time can be set from 0 to 24 hours), after about 5 seconds of inactivity, the dryer will start automatically according to the set program.

5. Adjust the temperature as needed. You can place an oven thermometer in the dehydrator to monitor the temperature. Water droplets may form on some foods during the drying process. They can be removed by blotting food with a paper towel. Be careful, the dehydrator is very hot!

**Note:** Drying times may vary depending on several factors, including relative humidity and air temperature, product thickness, set temperature, and fat and moisture content of products. The actual temperature of the dehydrator depends on the ambient temperature (21°C). If the

dehydrator is not used at a given temperature, the temperature inside the dehydrator indicated on the temperature controller may differ.

6. At the end of the set time, the dryer will turn off automatically. To turn off the device, press the On/Off switch button.

**Note:** Remove the plug from the socket if the device is not used for a long time.

## **RECOMMENDATIONS FOR COOKING FOOD IN A DEHYDRATOR**

Use the highest quality products. Fruits and vegetables in high season contain more nutrients and more flavor. Meat, fish and poultry must be fresh, it is recommended to remove fat from them. If fruits or vegetables are stained or damaged, they may spoil the taste, remove them.

Recommended temperature: Herbs/flowers: 35-40°C, Bread: 40-50°C, Fruits: 55-60°C, Meat/fish: 60-70°C. Drying time is determined by the thickness of the product. The thinner the product, the faster it will dry.

**Note:** When dehydrating meat, use baking paper to drip the fat.

There are basic rules to follow when cooking food in the dryer:

1. Be sure to wash your hands thoroughly with soap and water or use an antibacterial wipe before cooking.

2. It is recommended to pre-treat the meat before drying. The best way is stewing or frying. The high temperature will destroy the bacteria present. It is also not recommended to dry the meat below 60°C. If you are making meringue or something similar with raw eggs, it is recommended to give preference to pasteurized eggs or dry meringue mix. Do not mix raw meat, fish and eggs with other foods when drying. Put finished products only in a clean, dry container.

3. After cooking, wash the dehydrator according to the "Cleaning the dehydrator" section. Allow food to cool completely and store at 4°C or below. If a warm product is immediately closed in a container, there is a high probability of condensation and product spoilage. Never leave food at room temperature for more than 1-2 hours at 32°C or more.

### **Food pretreatment**

As with most types of food preparation, proper preparation is essential for successful results. Following a few basic guidelines will greatly improve the quality of your dried products and reduce the time it takes to dry them.

Pre-processed foods taste and look better than unprocessed foods. Remember that the dehydration process will reduce the food to about 1/4-1/2 of its original size and weight, so the pieces should not be cut too small.

Fruit pre-treatment is necessary to prevent oxidation, which can cause the products to darken during the drying process. In berries and fruits, it is recommended to remove all seeds or core. Large fruits should be cut into slices about 0.5-1cm thick. Soak sliced fruit in lemon or pineapple juice for a few minutes before placing on dryers. Fruits with a waxy coating (figs, peaches, grapes, blueberries, prunes, etc.) should be dipped in boiling water to remove the wax. This allows moisture to easily escape when dehydrated.

The meat should be cut to a thickness of no more than 0.5 cm, previously steamed or fried. You can use a marinade.

Before drying, the fish should be well cleaned and separated from the bones, rinsed thoroughly to wash away all the blood. Steam fish or bake at low temperature (90°C).

Blanching allows you to pre-prepare food for the drying process without destroying beneficial enzymes and helping to preserve nutrients. There are two ways to blanch foods:

1. **BLANCHING IN WATER:** Fill a pot with water, bring the water to a boil. Put the food directly into the boiling water and cover with a lid. Remove after three minutes. Dry and spread the food on the drying racks.

2. **STEAM BLANCHING:** In a steam pot, bring 5-7 cm of water to a boil at the bottom. Place food in the steamer basket and steam for 3-5 minutes.

Remove steamed foods, dry and arrange on dehydrator racks so that they do not overlap.

Check for dryness after 6 hours, then every 2 hours until product is ready.

Check food before removing to make sure it is completely dry. Open or cut in the middle a few samples to check for dryness inside. If the food is still damp, dry it for a few more hours. Over time, you will find your ideal temperature-time ratio for drying your favorite foods.

Proper storage is essential to maintain the quality of finished products. Unpack foods when they are cold. Food will last longer if stored in a cool, dark, dry place. The ideal storage temperature is 16°C or lower. Place dried food in plastic freezer bags before storing in metal or glass containers. Vacuum sealing is ideal for dried food storage. Remove as much air as possible before sealing

### **Cooking jerky**

When choosing meat, give preference to low-fat varieties. This will help the meat dry faster and make it easier to clean by reducing fat deposits. Minced meat should be 80-90% lean. Minced turkey, venison, buffalo and elk are also great for making jerky. Seasonings for jerky can be used for any taste, or you can cook them yourself. Whenever you cook jerky, it's a good idea to treat it with nitrite salt. This is necessary to prevent botulism when drying at low temperatures. Follow the manufacturer's instructions on the salt package.

Keep raw meat away from other foods. Marinate the meat in the refrigerator. Do not leave meat unrefrigerated. Always wash your hands thoroughly with soap before and after handling meat products. Use clean equipment and utensils. Store meat and poultry in the refrigerator at 5°C or below; use or freeze ground beef and poultry within 2 days; whole red meat - within 3-5 days. Defrost frozen meat in the refrigerator.

If you are using a marinade, shake off excess liquid before placing the meat on the baking sheets.

### **Marinade recipes for meat and poultry**

*Marinade for Hawaiian jerky:*

- 1 tsp. salt
- 1 tbsp. l. brown sugar
- 1 clove minced garlic

- 0.5 kg lean meat, cut into strips 0.3-0.6 cm thick
- 1 tsp. ground ginger
- ¼ tsp pepper
- ¼ cup soy sauce
- ¼ cup pineapple juice
- 1/8 tsp. hot pepper

*Marinade for Cajun jerky*

- 1 glass of tomato juice
- 1-½ tsp dried thyme
- 1 tsp. white pepper
- 0.5kg lean meat, cut into strips 0.3-0.6cm thick
- ½ tsp. garlic powder
- 1 - ½ tsp. dried basil
- 2 tsp. hot pepper
- ½ tsp. ground black pepper
- ½ tsp. paprika

*Marinade for hot jerky*

- 1/3 cup Teriyaki sauce
- 1 tsp. ground horseradish
- ½ tsp. chili powder
- ¼ tsp. Tabasco sauce
- 0.5kg lean meat, cut into strips 0.3-0.6cm thick
- 2 tsp. brown sugar
- 1 tsp. salt
- 1st. l. olive oil
- 2 tbsp. finely chopped jalapeno pepper without seeds
- 2 tsp. ground black pepper
- ½ tsp. paprika
- 1 tbsp. minced garlic

*Burgundy marinade for jerky*

- 2 glasses of burgundy wine
- 3 tbsp. molasses syrup

- 0.5kg lean meat, cut into strips 0.3-0.6cm thick
- ½ cup soy sauce
- 1 tbsp. ground black pepper

• 3 minced garlic cloves

#### *Marinade for turkey jerky*

- ¼ cup soy sauce
- ¼ tsp. pepper
- 0.7 kg turkey breast, cut into strips (0.3-0.6 cm)
- 1 tbsp. fresh lemon juice
- 1/8 tsp. ginger
- ¼ tsp. minced garlic

#### *Marinade for venison jerky*

- 1/3 cup soy sauce
- ½ minced garlic
- 0.5 kg reindeer meat, cut into 0.3-0.6 cm pieces
- 1st.l. brown sugar
- ½ tsp. ground black pepper
- 1 tsp. salt

#### Cooking

1. In a small glass bowl, combine all ingredients except meat/poultry. Mix thoroughly.
2. Place the first layer of meat/poultry in a glass baking dish, spread the marinade over each piece with a spoon.
3. Repeat until meat/poultry is laid out in 3-4 layers.
4. Cover tightly with a lid or film and marinate for 6-12 hours in the refrigerator. Stir occasionally to keep meat/poultry covered in marinade. The longer the meat/poultry stays in the marinade, the more flavor and aroma will be absorbed into it.
5. Remove meat/poultry from marinade, removing excess marinade.
6. Divide the meat/poultry evenly on the dehydrator racks, leaving a space of 0.6 cm between the meat/poultry strips.
7. Dry meat/poultry at 60-70°C for 4-7 hours or until completely dry.

**Note:** Remember that the lower the temperature, the longer the meat will cook and vice versa. The minimum recommended temperature for drying meat is 60°C. You may need to blot any fat from the surface of the meat with a paper towel from time to time. The drying time may vary depending on many circumstances, such as the relative humidity of the room, the temperature

of the meat at the beginning of the drying process, the amount of meat in the dehydrator, the leanness of the meat, etc. Always let your jerky cool before tasting.

### **Storage of jerky**

Wrap the jerky in aluminum foil and store in a resealable plastic grocery bag, or place the cooked meat in a jar with a tight-fitting lid. Avoid storage in plastic containers or bags without first being wrapped in aluminum foil or wax paper. Dried meat should be stored in a dark, dry place at a temperature of 10-16°C. At room temperature, properly dried jerky will keep for 1-2 months. To extend the shelf life up to 6 months, place it in the freezer. Be sure to label all packages and include the date.

### **Making fruit roll**

1. Select ripe fruits and berries, wash and remove seeds and skins.
2. Blend in a blender until pureed. You can add yogurt, sweeteners or spices as desired. The puree should be thick in consistency.
3. Cover the dehydrator racks with plastic wrap or purchase special marshmallow trays to fit your dryer.
4. Pour 1.5-2 cups of the puree onto the covered molds, carefully place the molds into the dehydrator.
5. The edges dry faster than the middle, so pour thinner puree into the center of the mold.
6. The average drying time for marshmallow is 4-6 hours.
7. Once the marshmallow is shiny and non-sticky to the touch, remove it from the dehydrator and let cool.

### **Drying herbs, herbs, flowers**

First of all, the herbs and flowers must be dry, and are best picked after the dew has dried and before the dampness of the night sets in. Dry the flowers as soon as possible after picking. To preserve natural oils, a lower temperature should be used. Discard any brown or damaged leaves. Lay on the dehydrator tray in a single layer, avoiding overlapping. Drying time will vary greatly depending on flower size and number of leaves. Dry at 35-40°C.

## **REHYDRATION**

While it is not necessary to reconstitute your dried foods, you can easily do so. Vegetables can be used very effectively as a garnish and in other recipes once they have been reconstituted.

Dehydrated foods can be rehydrated by soaking in cold water for 3-5 minutes. Use 1 glass of water for 1 glass of dehydrated food. Once rehydrated, food can be cooked normally. Soaking food in warm water will speed up the process, but it may lose flavor.

Dehydrated fruits and vegetables can be soaked in cold water for 2-6 hours in the refrigerator, ATTENTION! Soaking at room temperature promotes the growth of harmful bacteria. Don't add seasonings. Adding salt or sugar during rehydration can change the taste of food. To make fruit or vegetable compote, add 2 cups of water and simmer until tender. Consume dehydrated foods as soon as possible after opening the storage container, store unused portions in the refrigerator.

## CLEANING THE DEHYDRATOR

**ATTENTION!** Before cleaning or servicing the dryer, make sure the appliance is unplugged and the power and temperature switches are set to the "OFF" position.

Clean the screens and inside of the dryer before using the dryer for the first time and after each use.

For this:

1. Allow the dehydrator to cool completely before cleaning.
2. Set the power switch and timer control to the "OFF" position. Disconnect the electrical cord from the outlet.
3. Remove the nets from the dryer.
4. Thoroughly wipe the body of the dehydrator (inside and outside) with a damp sponge. Wipe dry with a paper towel.

**CAREFULLY!** Edges can be sharp! Keep water away from the heating element (located behind the screen at the back of the case). Water can damage electrical components and increase the risk of electric shock. **DO NOT** immerse the dryer in water or other liquids.

5. Clean the dehydrator screens with warm soapy water. Rinse with clean water and dry immediately.

## PROBLEM SOLVING

Problem	Cause	Remedy
MOISTURE IN THE STORAGE CONTAINER	Incomplete drying. The products are cut unevenly, because of this they are not completely dry. Moisture will form again on dried foods left at room temperature for a long time after cooling.	Check food for dryness before removing it from the dehydrator. Cut food evenly. Cool quickly and immediately store in an airtight place.
MOLD ON PRODUCTS	Incomplete drying. Products have not been tested for moisture content for a week. The storage container is not sealed. If the temperature is high, the food on the outside may dry out, but the inside remains wet.	Check several pieces of food for dryness. Within 1 week, check the storage container for moisture, if necessary, dry the food. Use sealed containers for storage. Store food in a cool room at 21°C or below. Dry food at the appropriate temperature (use the drying manual for reference).
BROWN SPOT ON VEGETABLES	The drying temperature is too high. The vegetables were dry.	Dry food at the appropriate temperature (use the drying manual for reference). Check food frequently for dryness.
FOOD STICKING TO TRAYS	The food didn't turn over.	Turn the food over an hour after drying using a spatula.



## Гарантийный талон

### Условия гарантии

1. Срок гарантии составляет 12 месяцев.
2. Все поля в гарантийном талоне (дата продажи, печать и подпись продавца, информация о продавце, подпись покупателя) должны быть заполнены.  
Ремонт производится в стационарной мастерской Авторизованного сервисного центра при предъявлении полностью и правильно заполненного гарантийного талона.
3. Не подлежат гарантийному обслуживанию изделия с дефектами, возникшими вследствие:
  - неправильной транспортировки, установки или подключения изделия;
  - механических, тепловых и иных повреждений, возникших по причине неправильной эксплуатации с нарушением правил, изложенных в руководстве по эксплуатации, небрежного обращения или несчастного случая;
  - действия третьих лиц или непреодолимой силы (стихия, пожар, молния и т.д.);
  - попадания внутрь посторонних предметов, жидкостей, насекомых;
  - сильного загрязнения и запыления;
  - повреждений животными;
  - ремонта или внесения не санкционированных изготовителем конструктивных или схемотехнических изменений, как самостоятельно, так и неуполномоченными лицами;
  - отклонений параметров электрических сетей от Государственных Технических Стандартов (ГОСТов);
  - воздействия вредоносных программ;
  - некорректного обновления программного обеспечения как самим пользователем, так и неуполномоченными лицами;
  - использования изделия не по назначению, в промышленных или коммерческих целях.
4. Гарантия не включает в себя подключение, настройку, установку, монтаж и демонтаж оборудования, техническое и профилактическое обслуживание, замену расходных элементов (карт памяти, элементов питания, фильтров и пр.).
5. Изготовитель не несёт ответственности за пропажу и искажение данных на съёмных носителях информации, используемых в изделии.
6. Замену изделия или возврат денег региональные Авторизованные сервисные центры не производят.

Изготовитель гарантирует бесплатное устранение технических неисправностей товара в течение гарантийного срока эксплуатации в случае соблюдения Покупателем вышеперечисленных правил и условий гарантийного обслуживания.

Напоминаем, что для обеспечения длительной качественной работы изделия необходимо своевременное техническое и профилактическое обслуживание согласно Руководству по эксплуатации.

Изделие: \_\_\_\_\_

Модель: \_\_\_\_\_

Дата продажи: \_\_\_\_\_

(S/N)Серийный номер: \_\_\_\_\_

Место для печати:

Изделие проверено, укомплектовано согласно инструкции, механических повреждений не имеет. Претензий нет. С условиями гарантийного обслуживания согласен.

Подпись покупателя: \_\_\_\_\_

Подпись продавца: \_\_\_\_\_

Информация о фирме-продавце: \_\_\_\_\_



Адреса сервисных центров и приемных пунктов Вы можете узнать по телефону 8 (800) 700-42-05 или на нашем сайте: <https://takara.ws/service/>  
e-mail: [service@takara.ws](mailto:service@takara.ws)





## ЖУРНАЛ ГАРАНТИЙНЫХ РАБОТ

Номер ремонта	Дата поступления в ремонт	Дата окончания ремонта	Описание ремонтных работ и замена запасных частей	Фамилия мастера и штамп сервисного центра



## Warranty card

### Warranty conditions

1. The warranty period is 12 months.
2. All fields in the warranty card (date of sale, stamp and signature of the seller, information about the seller, signature of the buyer) must be filled in.  
The warranty is valid only by providing an original document of the product acquisition and this warranty sheet.
3. The warranty is not applied if damage or failures occurred due to the following reasons:

- improper transportation, installation or connection of the product;
- mechanical, thermal and other damage caused by improper operation in violation of the rules set out in the operating manual, neglect or accident;
- actions of third parties or force majeure (elements, fire, lightning, etc.);
- ingress of foreign objects, liquids, insects;
- heavy pollution and dusting;
- damage by animals;
- repair or introduction of structural or circuitry changes not authorized by the manufacturer, both independently and by unauthorized persons;
- deviations of electrical network parameters from State Technical Standards;
- exposure to malware;
- incorrect software updates both by the user himself and by unauthorized persons;
- use of the product for other purposes, for industrial or commercial purposes.

4. The warranty does not include connection, configuration, installation, assembly and disassembly of equipment, technical and preventive maintenance, replacement of consumable items (memory cards, batteries, filters, etc.).

5. The manufacturer is not responsible for the leaking and distortion of data on removable media used in the product.

6. Regional Authorized Service Centers do not provide product replacement or refund.

The manufacturer guarantees free elimination of technical faults of the goods during the warranty period if the Buyer observes the above rules and conditions of warranty service.

We remind you that in order to ensure long-term high-quality operation of the product, it is necessary to perform timely technical and preventive maintenance in accordance with the User Manual.

Product: \_\_\_\_\_

Model: \_\_\_\_\_

Date of sale: \_\_\_\_\_

(S/N) Serial Number: \_\_\_\_\_

Place for stamp:

The product has been checked, completed according to the instructions, has no mechanical damage.

No claim. I agree with the terms of warranty service.

Buyer's signature: \_\_\_\_\_

Seller's signature: \_\_\_\_\_

Information about the seller: \_\_\_\_\_



If you have any questions about service, you can contact the service center on our website:  
<https://takara.ws/service/> or E-mail: [service@takara.ws](mailto:service@takara.ws)



**WARRANTY WORK LOG**

Repair number	Date of receipt for repair	The end date of the repair	Description of repairs and replacement of spare parts	Master's name and service center stamp



