



TAKARA
home appliances

ДЕГИДРАТОР **DF-17**



**РУКОВОДСТВО
ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**

EAC

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 ухода 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.

Пожалуйста, внимательно прочитайте это руководство перед использованием и сохраните его.

При использовании электроприбора всегда соблюдайте основные меры предосторожности.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Основные меры предосторожности:

1. Устанавливайте дегидратор на ровной поверхности, следите, чтобы перед вентиляционным отверстием ничего не находилось.
2. Максимальное время непрерывной работы устройства не должно превышать 48 часов. Соблюдение этой рекомендации позволит продлить срок службы.
3. Держите легковоспламеняющиеся предметы на расстоянии не менее 2 метров от работающего устройства.
4. Убедитесь, что горячий воздух циркулирует свободно, не перегружайте лотки и не укладывайте продукты слишком плотно.
5. Различные продукты требуют разного времени сушки. Если не получается высушить все в один прием, храните недосушенные продукты в герметичных пакетах, чтобы избежать повышения влажности.
6. Для равномерной сушки рекомендуется менять положение лотков.
7. После завершения сушки храните готовую продукцию в герметичных пакетах или контейнерах в холодильнике.
8. Очищайте лотки после использования. Если на лотках остались трудно-удаляемые загрязнения, замочите их в воде перед мытьем.

Техника безопасности:

- Используйте устройство только в домашних условиях.
- Убедитесь, что дети не могут самостоятельно включить устройство.
- Не допускайте попадания воды на внутренние элементы устройства или в нижнюю часть корпуса.
- Проверяйте подключение устройства к заземленной розетке.
- Избегайте использования одного разъема для подключения дегидратора и других устройств с высоким энергопотреблением.
- Будьте осторожны, так как воздух возле вентилятора может быть горячим.

ДЕЙСТВИЯ, ЗАПРЕЩЕННЫЕ ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ

- Не используйте устройство, если его корпус, шнур питания или вилка повреждены.
- Не пытайтесь самостоятельно разбирать или ремонтировать устройство.
- Не используйте химические вещества для очистки устройства.
- Не погружайте корпус устройства в воду.
- Не перемещайте устройство во время работы.
- Если двигатель вентилятора остановился, немедленно выключите устройство

ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

1. Панель управления с сенсорным экраном



Устройство оснащено цифровой сенсорной панелью управления, обеспечивающей удобство использования.

2. Технические характеристики

Название модели	DF-17
Напряжение	220-240 В
Частота	50-60 Гц
Мощность	800Вт
Диапазон рабочей температуры	30°C–80°C
Общая вместимость	31 л
Размеры продукта	340x400x370 мм



3. Функции панели управления

1.  Кнопка включения/выключения
2.  Регулировка температуры (от 30°C до 80°C)
3.  Регулировка времени (до 24 часов)
4.  Увеличение температуры/времени
5.  Уменьшение температуры/времени
6.  Подсветка

4. Комплектация:

1 дегидратор из нержавеющей стали,
10 лотков из нержавеющей стали (размер каждого лотка: 295×275 мм),
инструкция,
книга рецептов.

5. ПРОЦЕСС ЭКСПЛУАТАЦИИ

Рекомендуемая температура для продуктов:

- Травы/цветы: 35-40°C
- Хлеб: 40-50°C
- Фрукты: 55-60°C
- Мясо/рыба: 65-70°C

ОБЩИЕ СОВЕТЫ ПО СУШКЕ

- Нарезанные кусочки продуктов разложите на лотках, установите температуру и время в зависимости от продукта.

- Фрукты и овощи сушите при температуре не более 65°C, чтобы сохранить витамины.

- В целях безопасности рекомендуется предварительно обработать продукты: перед сушкой отварите их в течение 1-2 минут и погрузите в холодную воду.

Этапы сушки:

1. Подключите устройство к сети.

2. Выберите количество лотков.
3. Установите время и температуру.

РЕКОМЕНДУЕТСЯ:

- Проверять продукты каждый час.
- Переставлять и менять местами лотки, если вы замечаете неравномерность сушки.
- Записывать, какие продукты сушили, дату и вес до сушки. Это будет полезно для определения оптимального времени сушки при дальнейшем использовании дегидрататора.
- Использовать предварительно обработанные продукты для достижения наилучшего результата сушки.
- Правильное хранение продуктов после сушки также поможет сохранить их высокое качество и питательные вещества.

ХРАНЕНИЕ ПРОДУКТОВ

- Убирайте продукты на хранение только после того, как они полностью остыли.
- Продукты можно хранить дольше, если они находятся в прохладном, сухом и темном месте.
- Удалите как можно больше воздуха из контейнера перед его закрытием.
- Оптимальная температура хранения – 15°C или ниже.
- Никогда не храните продукты в металлическом контейнере.
- Избегайте контейнеров, которые «пропускают воздух» или имеют слабую герметичность.
- В течение первых недель после сушки проверяйте дегидратор на наличие внутри влаги. Если внутри образовалась влага, следует дополнительно просушить продукты, чтобы избежать их порчи.

ДЛЯ СОХРАНЕНИЯ НАИЛУЧШЕГО КАЧЕСТВА:

- Сушеные фрукты, овощи, травы, орехи и хлеб не следует хранить более года, если они находятся в холодильнике или морозильной камере.
- Сушеное мясо, птицу и рыбу следует хранить не более 3 месяцев в холодильнике или до года в морозильной камере.

6. ПОДГОТОВКА ПРОДУКТОВ И ПРОЦЕСС СУШКИ

Фрукты

- Тщательно промойте фрукты, срежьте испорченные части.
- Нарезьте фрукты на ломтики. Чтобы избежать окисления и изменения цвета, перед помещением в дегидратор окуните кусочки в лимонный сок, соленую воду или ананасовый сок на 10 минут и дайте подсохнуть.
- Для добавления аромата можно использовать корицу, кокосовую стружку или масло. Для сохранения цвета и вкуса замочите фрукты на 2 часа в смеси из 1/4 сока (лучше натурального) и 2 чашек воды (например, яблоки можно замочить в яблочном соке).

Название продукта	Подготовка	Консистенция после сушки	Время(час)
Абрикос	Разрезать пополам, удалить косточку	Мягкий	13-28
Ананас (свежий)	Очистить и нарезать кусочками или квадратиками	Жесткий	6-36
Ананас консервированный	Слить сок и осушить	Мягкий	6-36
Банан	Очистить от кожуры. Порезать на кружочки (толщиной 3-4 мм)	Хрустящий	8-38
Виноград	Целиком Вымыть и удалить хвостики.	Мягкий	6-72

Вишня	Разрезать пополам, удалить косточку. Допускается сушить целиком, косточку удалять не обязательно	Жесткий	8-34
Груша	Удалить сердцевину и нарезать ломтиками	Мягкий	8-30
Инжир	Нарезать ломтиками	Жесткий	6-26
Миндаль	Разрезать пополам или ломтиками	Мягкий	12-38
Нектарин	Разрезать пополам, удалить косточку и высушить на воздухе, чтоб не шел сок	Мягкий	8-26
Персик	Разрезать пополам, удалить косточку и высушить на воздухе, чтоб не шел сок	Мягкий	10-34
Апельсин, лимон	Порезать на кружочки (толщина 3-4мм)	Ломкий	8-16
Мелкие ягоды	Целиком	Мягкий	6-26
Яблоко	Удалить сердцевину. Порезать на дольки / кружочками	Мягкий	5-6

Овощи

- Такие овощи, как зеленая фасоль, цветная капуста, спаржа, картофель требуют предварительной обработки (на пару, варка или смазывание маслом).
- Слейте воду и разложите овощи на лотках.
- Для дополнительной обработки можно погружать овощи в лимонный сок на 2 минуты.

Название продукта	Подготовка	Консистенция после сушки	Время/час
Артишок	Нарезать полосками по 8 мм и варить около 10 минут	Ломкий	6-14
Баклажан	Нарезать ломтиками по 8 мм	Ломкий	6-18
Бобовые	Распарить до полупрозрачного состояния	Ломкий	8-26
Болгарский перец	Удалить сердцевину. Нарезать полосками или кольцами по 6мм.	Хрустящий	4-14
Брокколи	Нарезать и варить на пару до мягкости, примерно 3-5 минут	Ломкий	6-20
Брюссельский лист	Удалить листья со стебля	Ломкий	8-30
Горох	Отварить в течение 3-5 минут	Ломкий	8-14
Грибы	Нарезать ломтиками или оставить целиком	Жесткий	6-14
Зеленая фасоль	Разрезать и варить до прозрачности	Ломкий	8-26
Кабачок	Нарезать ломтиками толщиной 6 мм.	Ломкий	6-18
Капуста	Очистить и нарезать ломтиками толщиной 4 мм	Жесткий	6-14
Картофель	Нарезать ломтиками или кубиками, отварить (8-10 мин)	Ломкий	6-18
Лук	Нарезать ломтиками	Ломкий	8-14
Лук-Порей	Нарезать ломтиками	Ломкий	6-10
Морковь	Нарезать тонкими полосками или ломтиками	Хрустящий	6-12
Огурец	Очистить от кожуры и нарезать ломтиками толщиной 13 мм	Жесткий	6-18
Перец	Целиком	Ломкий	8-14
Помидор	Разрезать пополам или нарезать ломтиками	Твердый	8-24

Ревень	Снять кожицу и нарезать на полоски 10 мм	Жесткий	8-38
Свекла	Распарить, остудить, удалить головку, удалить корень	Ломкий	8-26
Сельдерей	Нарезать ломтиками толщиной 7 мм.	Ломкий	6-14

Мясо

- Нарезьте мясо на кусочки или полоски (чем тоньше, тем лучше).
- Перед сушкой проварите мясо в чистой воде, затем слейте воду.
- Маринуйте мясо в течение двух часов, после чего приготовьте на пару или отварите.
- После слива воды мясо готово для сушки.

Травы и цветы

- Высушите свежие листья трав или цветы.
- После сушки храните их в бумажных пакетах или герметичных контейнерах в прохладном месте.

ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА МЯСА, РЫБЫ, ПТИЦЫ И ЛАКОМСТВ ДЛЯ ЖИВОТНЫХ

1. Мясо:

Для эффективной сушки выбирайте постное мясо без жира и костей. Перед сушкой мясо следует замариновать, чтобы придать ему дополнительный аромат и сделать его более нежным. В состав маринада обязательно должна входить соль, которая помогает удалить из мяса лишнюю влагу и увеличить срок его хранения. При этом в состав маринада не должно включаться какое-либо растительное масло. Можно добавить кислоты (например, томатный соус или уксус), т.к. кислота разрушает волокна мяса и делает его более нежным.

Стандартный маринад:

- 1/2 стакана соевого соуса
- 1 зубчик чеснока, нарезать небольшими кусочками
- 2 столовые ложки сахара
- 1 ¼ десертной ложки соли
- ½ десертной ложки сушеного перца

Все ингредиенты тщательно перемешать.

2. Птица:

Перед началом сушки птицу следует предварительно подготовить. Лучший способ - приготовление на пару или жарка. Время сушки составляет около 2-8 часов, пока вся влага не испарится.

3. Рыба:

Перед началом сушки рекомендуется отварить или запечь (запекать около 20 минут при температуре 200 градусов до готовности). Время сушки составляет около 2-8 часов, пока вся влага не испарится.

4. Лакомства для питомцев:

Лучше всего для животных подходит сушеный лосось, куриная грудка и сладкий картофель. Подготовьте продукты, тщательно вымойте, по желанию предварительно можно отварить 1-2 мин. Нарезьте небольшими кусочками и поместите в прибор примерно на 2-8 часов до тех пор, пока не испарится вся влага.

Примечание: не добавляйте соль или маринады. Животным такие добавки противопоказаны, поскольку их организмы могут негативно реагировать на высокое содержание соли, специй и прочих ингредиентов, которые безопасны для людей. Лакомства, приготовленные без приправ, будут полезными и безопасными для их здоровья, сохраняя натуральный вкус и питательные свойства продуктов.

5. Приготовление пастилы

5.1. Выберите спелые фрукты и ягоды, вымойте и удалите косточки и кожицу.

5.2. Взбейте в блендере до состояния пюре. Можно добавлять йогурт, подсластители или пряности по желанию. Пюре должно получиться густым по консистенции.

5.3. Приобретите специальные поддоны для пастилы по размеру сушилки.

5.4. Налейте 1,5-2 стакана пюре на накрытые формы, аккуратно поместите формы в дегидратор.

5.5. Края сохнут быстрее, чем середина, поэтому в центр формы налейте пюре потоньше.

5.6. Среднее время сушки пастилы составляет 4-6 часов.

5.7. Как только пастила станет блестящей и не липкой на ощупь, достаньте ее из дегидратора и дайте остыть.

6. 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.

МЕТОДЫ УХОДА И ОЧИСТКИ

- Перед очисткой обязательно отключите устройство от сети и дождитесь его полного остывания.

- После завершения сушки промойте лотки теплой водой. Используйте мягкую ткань или нейтральные моющие средства. Избегайте агрессивных химикатов.

- Не используйте металлические щетки или абразивные средства для чистки, чтобы не повредить поверхность.

- Если устройство не используется в течение длительного времени, очистите его, упакуйте в коробку и храните в сухом месте с хорошей вентиляцией.

РЕМОНТ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Внимательно изучите инструкцию перед использованием, это поможет избежать возможных проблем.

- Компания предоставляет бесплатное обслуживание в течение одного года при условии соблюдения рекомендаций, приведенных в инструкции.

- При возникновении неисправностей обращайтесь к специалистам компании.

Случаи, не подпадающие под гарантию:

- Неправильно заполнены данные о модели, месте и дате покупки.

- Поломки из-за несоблюдения инструкции.

- Повреждения в результате падений, пожаров, стихийных бедствий и других форс-мажорных обстоятельств.

- Самостоятельный ремонт без разрешения производителя.

ПРОБЛЕМЫ И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Проблема	Способ устранения
Дегидратор не работает / не нагревается	1. Проверьте, хорошо ли подключены розетка и вилка питания. 2. Убедитесь, что шнур питания в рабочем состоянии. 3. Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен производителем, его сервисной службой или другими квалифицированными специалистами для предотвращения опасности.
Индикатор не горит	1. Убедитесь, что нет перебоев в подаче электроэнергии 2. Проверьте, что шнур питания вставлен в розетку и розетка включена.

Примечание:

Если неисправность не удастся устранить после анализа вышеуказанных явлений, обратитесь в сервисный центр. **Категорически запрещается самостоятельно разбирать устройство.**

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», 344065, г. Ростов-на-Дону, ул. Орская, 31М, оф. 1, тел.: 8-800-700-42-05

Изготовитель: Dimison Electronics
No. 5015, Shennan East Road,
Xinwei Community, Guiyuan
Subdistrict, Luohu District,
Shenzhen, Guangdong, China.

Срок службы изделия - 3 года
Гарантийный срок - 1 год.



TAKARA
home appliances

DEHYDRATOR **DF-17**



MANUAL

ERC

BRIEF INTRODUCTION

1.Digital Touching Control Panel



TECHNICAL SPECIFICATION

Model	DF-17
Normal Voltage	220-240 V
Frequency	50-60 Hz
Normal Power	800 W
Thermostat	30°C– 80°C
Total capacity	31 L
Product Size	340x400x370 mm



CONTROLS

1.  To turn on / off the machine
2.  To adjust the temperature (from 30°C to 80°C)
3.  To adjust the time (24 hours)
4.  To increase the temperature and time
5.  To decrease the temperature and time
6.  Light

WHAT'S IN THE BOX: 1 Stainless Steel Food Dehydrator; 10 Stainless Steel Trays (295*275 mm); user manual; cook book.

OPERATION

Temperature suggested for regular food / fruits:

- Herbs/flower: 35-40°C,
- Bread: 40-50°C,
- Fruits: 55-60°C,
- Meat/fish: 65-70°C.

The drying time is determined by the food/fruit thickness (the environment temperature and humidity will cause some influence). The thinner that the food / fruit is, the faster it will be dried.

Put the sliced food on the trays and adjust the temperature to the required degree. The

temperature for fruit and vegetable shall not exceed 65°C to avoid destroying the vitamins.

When you need to dehydrate some food with self-protective it is recommended that you cook them for 1-2 minutes and put in cold water and then dry.

When the machine is on, the wind comes out of the front door, and you can hear the working sound.

Adjust the drying time according to different food and personal preferences (soft or crispy). The dried fruits can be put into the keep-fresh bag or sealed bottles and then keep them in refrigerator.

Connect with power and turn on the machine, the panel will light up, choose needed layer accordingly. Then press the time/temperature button to set the time/temperature you need.

The time must be longer than 1 hour and temperature needs exceed 35°C. You can pause or stop any layer if needed. When you need to increase temperature or adjust time, you need to select that layer first, then set it accordingly.

RECOMMENDATIONS FOR PREPARING PRODUCTS IN THE DEHYDRATOR

Use the highest quality products. Fruits and vegetables at the peak of their season contain more nutrients and flavor. Meat, fish, and poultry should be fresh, and it is recommended to remove the fat. If fruits or vegetables have spots or damage, they may spoil the taste, so remove them.

Recommended temperatures: Herbs/Flowers: 35-40°C, Bread: 40-50°C, Fruits: 55-60°C, Meat/Fish: 60-70°C.

Drying time depends on the thickness of the product. The thinner the product, the faster it will dry.

Here are some basic rules to follow when preparing products in the dehydrator:

1. Always wash your hands thoroughly with soap and water or use antibacterial wipes before cooking.

2. Meat should be pre-treated before drying. The best method is stewing or frying. High temperatures will help eliminate bacteria. It is also not recommended to dry meat at a temperature below 60°C. If you are preparing meringue or something similar from raw eggs, it is recommended to use pasteurized eggs or a dry mix for meringue. Do not mix raw meat, fish, and eggs with other products during drying. Store finished products in a clean, dry container only.

3. After preparation, clean the dehydrator according to the «Cleaning the Dehydrator» section. Let the products cool completely and store them at a temperature of 4°C or below. If you close warm products in a container immediately, condensation may form, leading to spoilage. Never leave products at room temperature for more than 1-2 hours at temperatures of 32°C or above.

FOOD PRE-TREATMENT

Pre-treated foods have a better taste and appearance than untreated ones. Keep in mind that during dehydration, products will shrink by approximately 1/4 to 1/2 of their original size and weight, so slices should not be cut too small.

As with most types of food preparation, proper preparation is crucial for achieving successful results. Following a few basic guidelines will significantly improve the quality of your dried products and reduce the time required for drying.

Blanching allows you to pre-prepare food for the drying process without destroying beneficial enzymes and helps preserve nutrients. There are two blanching methods:

1. Blanching in Water: Fill a pot with water and bring it to a boil. Place the food directly into the boiling water and cover with a lid. Remove after three minutes. Dry the food and place it on the dehydrator trays.

2. Blanching with Steam: In a steamer, bring 5-7 cm of water to a boil in the lower part. Place

the food in the steamer basket and steam for 3-5 minutes. Remove the steamed food, dry it, and place it on the dehydrator racks, ensuring that the pieces do not overlap.

Before removing the food from the dehydrator, check to ensure it is fully dry. Open or cut a few samples in the middle to check for internal dryness. If the food is still moist, continue drying for a few more hours. Over time, you will find your ideal temperature and time ratio for drying your favorite products.

Proper storage is essential to maintaining the quality of the finished products. Package the products once they have cooled. They will keep longer if stored in a cool, dark, dry place. The ideal storage temperature is 16°C or lower. Before storing dried products in metal or glass containers, place them in plastic freezer bags. Vacuum sealing is ideal for storing dried products. Remove as much air as possible before sealing.

FRUIT PREPARATION

Pre-treatment of fruits is necessary to prevent oxidation, which can cause the products to darken during the drying process. It is recommended to remove all pits or cores from berries and fruits. Large fruits should be sliced into pieces about 0.5-1 cm thick. Soak the sliced fruits in lemon or pineapple juice for a few minutes before placing them on the drying trays. Fruits with a waxy coating (such as figs, peaches, grapes, blueberries, prunes, etc.) should be dipped in boiling water to remove the wax. This allows moisture to evaporate more easily during dehydration.

For a richer flavor, soak the products for about two minutes in a solution of 1/4 cup juice and two cups of water. (Note: The fruit juice should match the product, such as apple juice .

Product Name	Preparation	Consistency After	Time (hrs)
Apricot	Cut in half, remove pit	Soft	13-28
Pineapple (fresh)	Peel and cut into pieces or cubes	Firm	6-36
Pineapple (canned)	Drain juice and dry	Soft	6-36
Banana	Peel and slice into 3-4 mm thick rounds	Crunchy	8-38
Grape	Whole	Soft	6-72
Cherry	Wash and remove stems. Cut in half, remove pit. Can be dried whole, pit removal is optional	Firm	8-34
Pear	Remove core and slice	Soft	8-30
Fig	Slice	Firm	6-26
Almond	Cut in half or slice	Soft	12-38
Nectarine	Cut in half, remove pit, air dry to prevent juice	Soft	8-26
Peach	Cut in half, remove pit, air dry to prevent juice	Soft	10-34
Orange peel	Slice into long strips	Brittle	8-16
Blueberry and other small berries	Whole	Soft	6-26
Apple	Remove core. Slice into wedges or rounds	Soft	5-6

VEGETABLE PREPARATION

Before drying, it is better to blanch vegetables for about 1-5 minutes, then cool them in cold water and pat them dry.

1. It is recommended to blanch green beans, cauliflower, broccoli, asparagus, and

potatoes. This helps preserve their natural color.

How to blanch: place the prepared vegetables in a pot of boiling water for about 3-5 minutes. Then drain the water and place the vegetables in the dehydrator.

2. If you want to add a lemon flavor to green beans, asparagus, etc., simply immerse them in lemon juice for about 2 minutes.

Note: the above recommendations are for guidance only and are not mandatory to follow.

Cucumber	Peel and slice into 13 mm thick pieces	Firm	6-18
Pepper	Whole	Brittle	8-14
Tomato	Peel, halve or slice	Firm	8-24
Rhubarb	Peel and slice into 10 mm strips	Firm	8-38
Beets	Steam, cool, remove top, and root	Brittle	8-26
Celery	Slice into 7 mm pieces	Brittle	6-14
Asparagus	Cut into 2.5 cm pieces	Brittle	6-14
Pumpkin	Slice into 7 mm thick pieces	Firm	6-18
Cauliflower	Separate florets, boil until soft	Firm	6-16
Garlic	Peel and slice	Brittle	6-16
Chili Pepper	Remove seeds and slice into 7 mm strips or rings	Brittle	4-14
Spinach	Boil until wilted	Brittle	6-16

PREPARATION OF MEAT, FISH, POULTRY, AND PET TREATS

Meat

For effective drying, choose lean meat without fat and bones. Before drying, the meat should be marinated to give it additional flavor and make it more tender. The marinade must include salt, which helps remove excess moisture from the meat and extend its shelf life. The marinade should not contain any vegetable oil. You can add acid (such as tomato sauce or vinegar), as acid breaks down the meat fibers and makes it more tender.

Standard Marinade:

1/2 cup soy sauce

1 clove garlic, chopped into small pieces

2 tablespoons sugar

1 ¼ teaspoons salt

½ teaspoon dried pepper

Mix all ingredients thoroughly.

Poultry

Before drying, poultry should be prepared. The best method is steaming or frying. The drying time is approximately 2-8 hours until all moisture evaporates.

Fish

Before drying, it is recommended to boil or bake the fish (bake for about 20 minutes at 200°C until fully cooked). The drying time is approximately 2-8 hours until all moisture evaporates.

Pet Treats

The best options for pets are dried salmon, chicken breast, and sweet potatoes. Prepare the products by thoroughly washing them; optionally, you can pre-boil them for 1-2 minutes. Cut into small pieces and place in the appliance for about 2-8 hours until all moisture evaporates.

Note: Do not add salt or marinades. Such additives are contraindicated for animals, as their bodies may negatively react to high salt content, spices, and other ingredients that are safe for humans. Treats prepared without seasonings will be healthy and safe for their health, preserving the natural taste and nutritional value of the products.

MAKING FRUIT LEATHER

1. Choose ripe fruits and berries, wash them, and remove the seeds and skin.
2. Blend them into a puree. You can add yogurt, sweeteners, or spices as desired. The puree should have a thick consistency.
3. Cover the dehydrator racks with plastic wrap or use special fruit leather trays that fit the dehydrator.
4. Pour 1.5-2 cups of puree onto the covered trays and carefully place them in the dehydrator.
5. The edges dry faster than the center, so pour the puree thinner in the center of the tray.
6. The average drying time for fruit leather is 4-6 hours.
7. Once the fruit leather becomes shiny and non-sticky to the touch, remove it from the dehydrator and let it cool.

DRYING HERBS, PLANTS, AND FLOWERS

First of all, herbs and flowers should be dry; it's best to harvest them after the dew has dried and before the night moisture sets in. Dry the flowers as soon as possible after harvesting. To preserve the natural oils, use a lower temperature. Discard any brown or damaged leaves. Lay them on the dehydrator tray in a single layer, avoiding overlap. The drying time will vary significantly depending on the size of the flower and the amount of leaves. Dry at a temperature of 35-40°C.

MAINTENANCE/CLEANING METHOD

After using, unplug the dehydrator from the power supply and let it cool down before cleaning. Use a soft brush to remove food sticking on the trays. Dry all parts with a dry cloth before storing the dehydrator. Clean the surface of body with wet cloth.

PRECAUTION AND SAFETY NOTICE

Precaution while operating the unit

1. Put the machine on flat platform and make sure there is nothing in front of the air ventilator before using the unit.
2. The longest using time shall not exceed 48 hours to maximize the service life.
3. When the machine is working, flammables should be away from the unit for at least 2 meters.
4. While drying, please keep the hot air flowing naturally, do not place food with excessive weight on the layers and the food should not be piled up. Different food have different drying time. (Note: when the machine is on, please make sure that the layers is at the right position.)
5. If the food cannot be dried with a day, you can dry it next day. Please keep the un-dried food in sealed bags to avoid humidity)
6. When the machine is working, the temperature near the air ventilator is higher. To dry the food more evenly, we suggest to change the position of the layers.
7. After the food is dried, if you are not using, you can put the dried food into sealed bags in time and keep them in refrigerators.
7. When finish using the machine, please clean up the layers in time. The layers can be washed or dipped, If there is fruits or mat cannot be cleaned, we suggest dip the layers in clean

water then wash again.

SAFETY NOTICE

- To use the machine safely, please read this manual carefully.
- This machine is suitable for home or similar facilities only.
- This machine cannot be operated with external timer or individual remote control system.
- This machine needs to be difficult to be reached by Children. Look after children and those lack of sensation and using experience, do not allow them to use this machine.
- The fruit drying machine belongs to device with human monitoring. Put the food on the cleaned layers and it is not allowed to drop water on the inner bottom of the electric heater or there will be a shortcut.
- There cannot be too much food on the layers, the drying time and effect will be influenced.
- Make sure the power connected is safe ground power and it is the same with local marked voltages and power supply.
- Avoid sharing socket with other devices with high power consumption while using the machine.
- The working unit is with high temperature, please be careful with hot air ventilation to avoid scald.

ACTIONS SPECIALLY PROHIBITED

- Using the drying machine when its main body, power cable, plug is destroyed.
- Check the faulty and change the machine's structure without professionals' instruction.
- Use chemicals to clean the machine.
- Put the machine into water to clean it up, or clean the main body's surface with water.
- Move the machine while it is working.
- When the impeller motor is stopped (no air comes out), the power should be cut out immediately.
- Repair by yourself when the machine is shorted or broken.

CLEANING, REPAIR AND MAINTENANCE

- Before cleaning, users are required to unplug the socket and wait until the unit cools down.
- After the food is finished drying, wash the trays with warm water. Use soft cotton or cleaning chemicals when needed, and they wipe it to dry. Corrosive chemical cleaners are prohibited to use. To clean with chemical power or hard metal mesh are also prohibited for those methods will harm the surface of the machine and the lifetime of the machine will be influenced, hidden safety danger will be caused from those wrong actions.
- When the machine is not used for long time, please clean it up and put into the package box.
- Put the box somewhere cool and with good air ventilation to avoid humidity.

AFTER SALES SERVICE

- Please read the manual carefully before using this machine, this will help you use it safely to avoid unnecessary loss.
 - Our company will provide free maintenance after 1-year warranty only under the guide from the Manual.
 - When there is a fault (not manually) with the machine, it has to be repaired by the professionals.
- Please contact our after sales service staff if you have any doubt or questions

Belowing do not belong to the free warranty service or replace service

- Correct model, purchasing place and purchasing date are not filled
- Product fault and broken because of use not accordance with user manual
- Because of collision, fall, empty burning, fire, earthquake, thunder, typhoon, flood and etc

- The warranty will automatically terminate upon self-repair without our company's permission.

PROBLEMS AND TROUBLESHOOTING METHODS

Problem	The method of elimination
The drier does not work / does not heat up	Check whether the socket and the power cord plug are well connected.
	Check whether the power cord is in good condition. If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its maintenance department or similar professionals to avoid danger.
The indicator light does not light up	Is there a power outage?
	Is the power cord plugged into the socket? Is the power outlet turned off?

Use paper towels to remove any excess marinade.

Do not clean the appliance with aggressive chemicals or abrasives in order not to damage the surface.

SAVE THIS INSTRUCTION !

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 заплынения;
 - 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: _____

Серийный номер (S/N): _____

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

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.

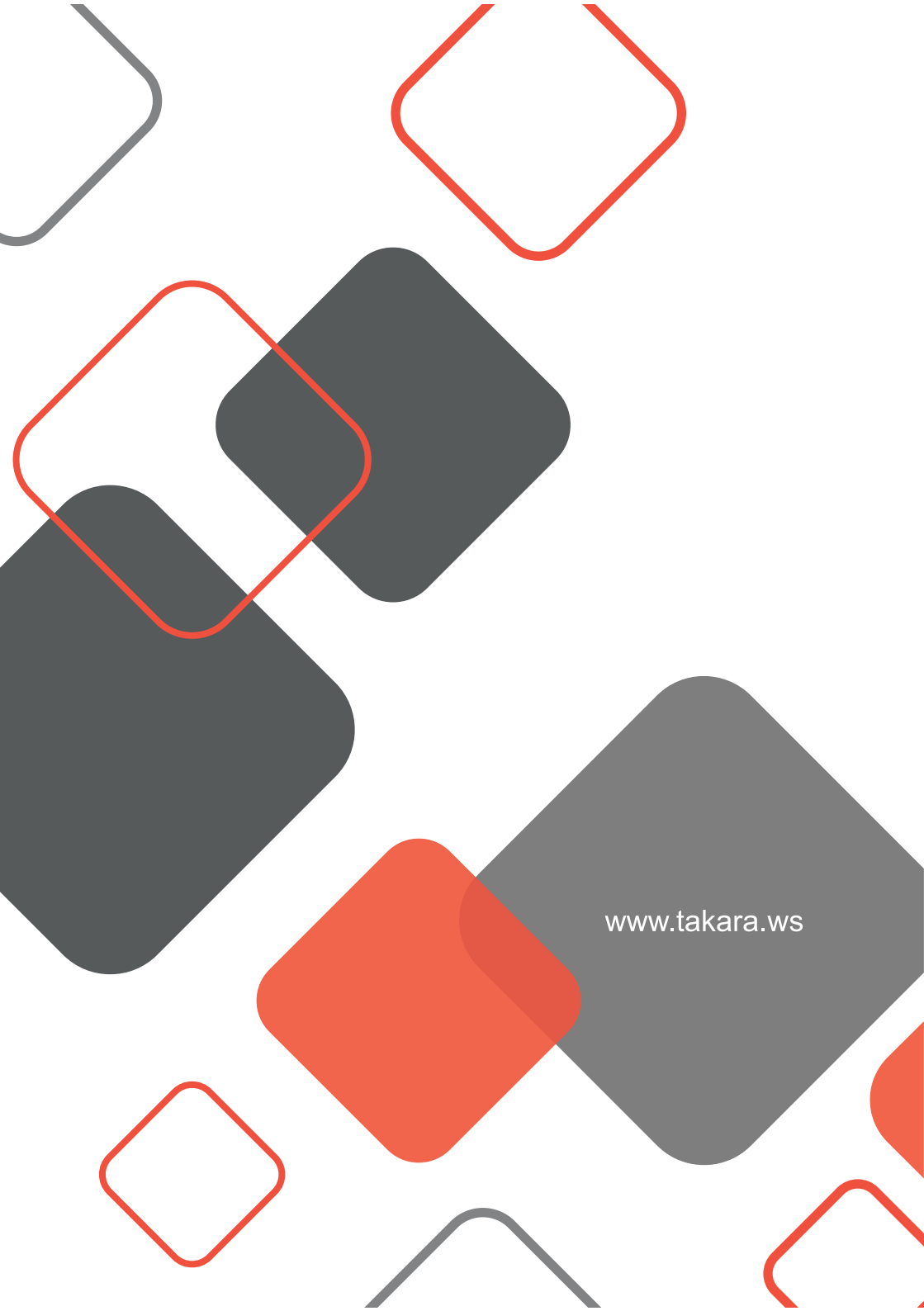
Buyer's signature: _____

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



www.takara.ws