



**TAKARA**  
home appliances

# ДЕГИДРАТОР **DF-05**



**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 качестве справочного материала при дальнейшем использовании прибора.

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

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ТОВАРА


Название устройства	Дегидратор
Модель	DF-05
Напряжение	220-240 В~
Частота	50 Гц
Вместимость	8Л
Мощность	400 Вт
Размеры (длина * ширина * высота)	285,5*262*220 мм


## МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ ПЕРВОМ ИСПОЛЬЗОВАНИИ

1. При первом использовании это устройство может иметь небольшой дым или другой запах. Это нормально и скоро исчезнет. Пожалуйста, убедитесь, что устройство хорошо проветривается.
2. Пожалуйста, проверьте, все ли детали и аксессуары изделия целы и невредимы.
3. Очистите все части изделия в соответствии с содержанием главы «Очистка и техническое обслуживание».
4. Тщательно высушите детали и соберите их внутри изделия, после чего изделие можно будет ввести в эксплуатацию.

## ИНСТРУКЦИИ

1. После того как устройство будет подключено к сети, все индикаторы включатся, затем погаснут, и после звукового сигнала устройство перейдет в режим ожидания.

2. Нажмите кнопку , чтобы войти в режим по умолчанию, а именно режим сушки, и загорится индикатор сушки.


Нажмите кнопку , чтобы переключиться в режим заваривания, и загорится индикатор заваривания. Вращайте, чтобы установить время, поверните ручку температуры, чтобы установить температуру, и введите обратный отсчет через 2 секунды после завершения настройки.

3. Когда продукт включен в режиме сушки или заваривания, поверните ручку по часовой стрелке, чтобы увеличить заданную температуру, и против часовой стрелки, чтобы уменьшить.

Температурный диапазон режима сушки составляет 30°C-80°C, и он регулируется циклически в пределах этого диапазона. Регулятор температуры регулируется с шагом 1°C, и он будет звучать один раз при каждом шаге.

5. Температурный диапазон режима заваривания составляет 30°C-50°C, и он регулируется циклически в пределах этого диапазона. Регулятор температуры регулируется с шагом 1°C, и он будет издавать звуковой сигнал при каждом шаге.

6. Диапазон времени синхронизации продукта составляет 1 Ч-99 Ч, шаг регулировки ручки синхронизации-1 Ч, и он будет звучать один раз на каждом шаге.

7. После установки температуры и времени в течение 5 секунд устройство автоматически зафиксирует данные и войдет в рабочее состояние. Чтобы сбросить температуру и время, нажмите и удерживайте кнопку MODE  в течение трех секунд, чтобы разблокировать устройство.

## ОПИСАНИЕ СОСТОЯНИЯ ДИСПЛЕЯ

1. При обнаружении неисправности устройство подаст звуковой сигнал 10 раз, и одновременно будет выключен нагрев, а на цифровом дисплее отобразится соответствующий двузначный код неисправности.

2. Состояние индикации показано в таблице ниже

x указывает на то, что индикатор выключен

\* указывает на то, что индикатор мигает

+ указывает на то, что индикатор включен.

Номер	Статус	Индикатор заваривания	Индикатор сушки	Дисплей температуры	Отображение времени
1	Выключено	x	x	Черный экран	Черный экран
2	Сушка	x	+	Установите температуру	Установите время
3	Заваривание	+	x	Установите температуру	Установите время
4	Обрыв цепи NTC = E1	x	x	E1	Черный экран
5	Перегрев NTC = E2	x	x	E2	Черный экран
6	Детектор перехода через ноль = E4	x	x	E4	Черный экран
7	Включение питания	+	+	88	88

## ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

1. Перед очисткой изделие должно быть отключено от источника питания и полностью охлаждено
2. Пожалуйста, протрите внутреннюю полость изделия мягкой сухой тканью. Пожалуйста, не используйте острые или фрикционные предметы для протирания внутренней полости изделия, чтобы защитить металлическое покрытие внутренней полости.
3. Лоток для крошек и сетку для гриля можно промыть непосредственно водой и вытереть воду сухой тканью. Не используйте моющее средство или аналогичное моющее средство для замачивания.
4. Перед упаковкой и хранением устройства убедитесь, что он полностью охлажден, чист и сух.

### Список материалов «Контакт с пищевыми продуктами»

Эти детали и материалы для контакта с пищевыми продуктами соответствуют требованиям стандартов безопасности пищевых продуктов		
Название Детали	Материал	Стандарт
Крышка	Оцинкованный лист	GB 4806.9-2016
Вкладыш		
Лоток для крошек		
Сетка для гриля	Q235	
Вентиляционная крышка	SUS 304	
Условия использования: Избегайте контакта с сильно кислотными веществами для деталей из нержавеющей стали.		

- Этот продукт может быть переработан и утилизирован через пункт технического обслуживания компании или через станцию утилизации.
- Данное руководство по эксплуатации может быть изменено без предварительного уведомления.

### МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

1. Проверьте, соответствует ли ваш источник питания номинальному напряжению продукта.
2. Не прикасайтесь к горячей поверхности изделия, используйте термостойкие или другие подставки, пока устройство полностью не остынет.
3. Во избежание поражения электрическим током не погружайте товар, шнур питания или вилку в воду или другие жидкости.

4. Устройство полностью охлаждается перед установкой, разборкой и чисткой продукта.
5. Если шнур питания поврежден, во избежание опасности, его необходимо заменить производителем, его отделом обслуживания или аналогичными специалистами.
6. Во время работы продукта некоторые части очень горячие, не касайтесь напрямую других частей, кроме кнопки и ручки.
7. Не тяните за провод.
8. Изделие нельзя хранить рядом с легковоспламеняющимися газами или электрической плитой, а также ставить в горячую духовку.
9. Не используйте металлические щетки для чистки этого продукта.
10. Соблюдайте осторожность, чтобы сохранить это изделие, и не позволяйте детям младше 8 лет брать изделие и его шнур питания.
11. Не перемещайте изделие, если в нем есть горячее масло или другая горячая жидкость.
12. Не используйте это устройство на открытом воздухе и не используйте его для других целей.
13. Этот продукт не предназначен для использования людьми (включая детей) с проблемами с сенсорными/ умственными способностями или недостатком опыта и знаний (включая детей), если только кто-то, ответственный за их безопасность, не контролирует или не инструктирует их относительно использования этого прибора.
14. Изделие не может работать с внешним таймером или независимой системой дистанционного управления.
15. Этот продукт подходит для домашнего использования и подобных случаев.
16. Сохраните это руководство для использования в будущем.

- Этот продукт соответствует требованиям «Административных мер по ограничению использования опасных веществ в электрических и электронных продуктах».
- В течение периода использования в рамках защиты окружающей среды потребители не будут иметь утечки вредных веществ или осадков при условии нормального использования товара.
- Срок использования продукции нашей компании для защиты окружающей среды составляет 10 лет, и «срок использования продукции для защиты окружающей среды» действителен только в том случае, если продукт используется в нормальных условиях использования, описанных в настоящем руководстве.

## Наименование и содержание опасных веществ в товаре

Название детали	Опасные Вещества					
	Pb	Hg	Cd	Cr(VI)	PBB	PBDE
Пластиковые детали	o	o	o	o	o	o
Нагревательный элемент компоненты	x	o	x	o	o	o
Силовой кабель	x	o	o	o	o	o
Электронная доска	o	o	o	o	o	o
Оборудование	o	o	o	o	o	o

Эта форма составлена в соответствии с SJ/T 11364.

o - это указывает на то, что содержание опасного вещества во всех однородных материалах детали ниже предельного требования GB/T 26572.

x - Это указывает на то, что содержание опасного вещества, по крайней мере в одном из однородных материалов детали, превышает предельное требование GB/T 26572.

Примечание: Некоторые из деталей, отмеченных выше буквой «х», содержат опасные вещества, превышающие стандарт из-за текущего технического уровня отрасли, и заменить или уменьшить их временно невозможно.

## УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Варианты решения
Дегидратор не работает / не нагревается	1. Проверьте, правильно ли подключены розетка и вилка шнура питания. 2. Проверьте, находится ли шнур питания в хорошем состоянии. Если шнур питания поврежден, чтобы избежать опасности, он должен быть заменен изготовителем либо его отделом технического обслуживания или аналогичным профессионалом
Индикатор не загорается	1. Проверьте не отключена ли электроэнергия.

	2. Проверьте подключен ли шнур питания к сети. Работает ли розетка?
--	---

**Примечание:** Если после выполненных действий неисправность все еще не устранена, пожалуйста, свяжитесь с сервисным центром или дилером нашей компании. Категорически запрещается разбирать машину непрофессионалам.

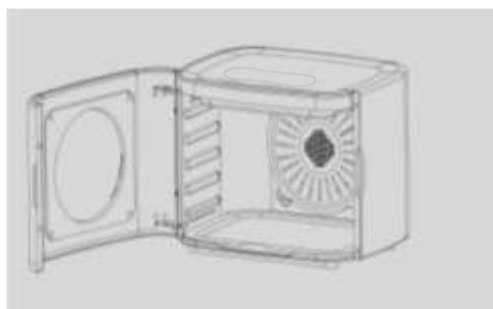
## ДЕТАЛИ И МОНТАЖНЫЕ ЧЕРТЕЖИ



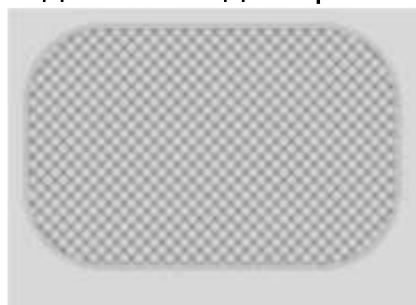
Товар



Аксессуары  
Один лоток для крошек



Открытая дверца



Пять лотков-сеток

## ГЛАВНАЯ ОСОБЕННОСТЬ

1. Простая и быстрая сушка овощей, фруктов, мяса, рыбы и других продуктов
2. Система сушки с циркуляцией горячего воздуха сушит продукты быстрее.
3. Режим контроля температуры позволяет устанавливать разную температуру для сушки различных продуктов в соответствии с требованиями.
4. Приготовленная еда полезная и уникальная по вкусу.



## **ЭКСПЛУАТАЦИЯ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ**

### **А. Предварительная обработка фруктов:**

1. Замочите продукты для сушки примерно на две минуты в растворе из 1/4 стакана сока и двух стаканов воды

(Примечание: Фруктовый сок должен соответствовать продукту, например, яблочный сок для сушки яблок)

### **В. Предварительная обработка пищевых продуктов, таких как мясо и рыба:**

1. Нежирное мясо (без жира): Рекомендуется мариновать мясо перед сушкой, чтобы сохранить его естественный вкус и сделать нежным. Маринованные продукты должны быть солеными, чтобы помочь поглотить воду из мяса и сохранить его свежим. Стандартный 1/2 стакана маринованной бобовой пасты; 1 чеснок, растертый в пюре; 2 столовые ложки коричневого сахара; 2 столовые ложки кетчупа; 1/2 стакана сливочного масла, чашка Вустерского соуса; 1-1/4 чайные ложки соли; 1/2 чайной ложки лукового порошка; 1/2 чайной ложки перца; смешать все вышеперечисленные ингредиенты. Мясо нарезают мелкими кубиками кладут в машину. Время высыхания составляет около 2-8 часов, пока вся влага не испарится.

#### **2. Мясо птицы:**

Все мясо птицы должно быть приготовлено перед сушкой. Приготовление на пару или жарка – лучший способ. Время высыхания составляет около 2-8 часов, пока вся влага не испарится.

#### **3. Рыба:**

Рекомендуется выпекать на пару или запекать перед сушкой (выпекать при температуре 200 градусов в духовке для 20 минут). Время высыхания составляет около 2-8 часов, пока вся влага не испарится.

#### **С Ваниль и т. д.:**

Промойте и встряхните лишнюю воду и удалите испорченные листья. Разложите ваниль свободно на поддоне-сетке.

#### **Д. Режим сухой закусочки для домашних животных:**

Вымойте мясо, слейте воду, нарежьте его ломтиками, разложите плашмя на гриле и установите время приготовления и температуру в соответствии с меню (если она не полностью высохла, вы можете повернуть ручку времени, чтобы увеличить время завершения сушки). Его нужно полностью высушить и хранить с помощью герметизирующей ленты.

**Таблица режимов сушки продуктов**

Название продукта	Подготовка	Консистенция после сушки	Время (час)
Яблоко	Очистить от кожуры и сердцевины. Порезать на дольки, кружочками.	Мягкий	5-6
Миндаль	Разрезать пополам или ломтиками	Мягкий	12-38
Банан	Очистить от кожуры. Порезать на кружочки (толщиной 3-4 мм)	Хрустящий	8-38
Вишня	Вымыть удалить хвостики. Разрезать пополам, удалить косточку. Допускается сушить целиком, косточку удалять не обязательно	Жесткий	8-34
Черника	Нарезать или целиком	Мягкий	6-26
Мармелад	Разделить или целиком	Жесткий	6-72
Инжир	Нарезать ломтиками	Жесткий	6-26
Виноград	Целиком	Мягкий	6-72
Нектарин	Разрезать пополам с кожей, удалить косточку и высушить на воздухе, досушить до готовности	Мягкий	8-26
Цедра апельсина	Нарезать длинными полосками	Ломкий	8-16
Персик	Разрезать пополам с кожей, удалить косточку и высушить на воздухе, досушить до готовности	Мягкий	10-34

Груша	Очистить и нарезать ломтиками	Мягкий	8-30
-------	-------------------------------	--------	------

### Предварительная обработка овощей:

1. Обработайте паром, кипятком или маслом. Рекомендуется для зелени, цветной капусты, брокколи, спаржи и картофеля.
2. Положите подготовленные овощи в кипящую воду примерно на 3-5 минут, слейте их насухо и положите на решетку.
3. Замочите овощи в лимонном соке примерно на две минуты.

Название продукта	Подготовка	Консистенция после сушки	Время/час
Артишок	Нарезать полосками по 8 мм и варить около 10 минут	Ломкий	6-14
Спаржа	Нарезать кусочками по 2,5 см	Ломкий	6-14
Бобовые	Срезать и распарить до полупрозрачного состояния	Ломкий	8-26
Свекла	Распарить, остудить, удалить головку, удалить хрупкий корень	Ломкий	8-26
Брюссельский лист	Удалить листья со стебля	Ломкий	8-30
Брокколи	Нарезать и варить на пару до мягкости, примерно 3-5 минут	Ломкий	6-20
Капуста	Очистить и нарезать ломтиками толщиной 4 мм	Жесткий	6-14
Морковь	Нарезать тонкими полосками или ломтиками	Хрустящий	6-12

Цветная капуста	Разделить соцветия, отварить до мягкости	Жесткий	6-16
Сельдерей	Нарезать ломтиками толщиной 7 мм	Ломкий	6-14
Лук-Порей	Нарезать ломтиками	Ломкий	6-10
Огурец	Очистить от кожуры и нарезать ломтиками толщиной 13 мм	Жесткий	6-18
Баклажаны	Нарезать ломтиками по 8 мм	Ломкий	6-18
Чеснок	Очистить и нарезать ломтиками	Ломкий	6-16
Перец	Целиком	Ломкий	8-14
Грибы	Нарезать ломтиками или оставить целиком	Жесткий	6-14
Лук	Нарезать ломтиками	Ломкий	8-14
Горох	Отварить в течение 3-5 минут	Ломкий	8-14
Чили	Удалить семена и нарезать полосками 7 мм или кружочками	Ломкий	4-14
Картофель	Нарезать ломтиками или кубиками, отварить (8-10 мин)	Ломкий	6-18
Ревень	Снять кожицу и нарезать на полоски 10мм	Жесткий	8-38

Шпинат	Отварить до вялого состояния	Ломкий	6-16
Помидор	Очистить от кожуры, разрезать пополам или нарезать ломтиками	Твердый	8-24
Тыква	Нарезать ломтиками толщиной 7 мм	Твердый	6-18

## Режим заваривания

### Приготовление йогурта

Выбор функции: установите режим заваривания после включения питания, а затем установите время и температуру в соответствии с меню.

Практические советы для йогурта:

Ингредиенты: 1 л чистого молока; одна упаковка сухой закваски.

Шаг 1: Если вы хотите сделать более густой йогурт, не забудьте использовать цельное молоко. Содержание жира в цельном молоке и обезжиренном молоке не очень отличается, но есть много различий между их содержанием питательных веществ. Рекомендуется использовать цельное молоко.

Шаг 2: После равномерного смешивания молока и сухой закваски вылейте его в бутылку, закройте крышку и положите ее в сушилку.

Шаг 3: Готовьте в течение 8 часов при температуре 40°C.

Шаг 4: Поставьте его в холодильник перед едой, так он будет вкуснее. Если вы любите сладкие йогурты, то можете добавить около 15 граммов сахара.

Приготовление:

Добавьте сырье в емкость в соответствии со следующим соотношением и тщательно перемешайте.

Пропорция 1: Магазинное охлажденное свежее молоко 2 л + закваска или 100 мл охлажденного чистого йогурта.

Пропорция 2: Ультрапастеризованное молоко 2 л + закваска или 100 мл охлажденного чистого йогурта.

Пропорция 3: Сухое молоко, заваренное в 2 л воды + закваска или 100 мл охлажденного чистого йогурта.

Пропорция 4: Готовое соевое молоко 2 л + закваска или 100 мл охлажденного чистого йогурта.

Примечание:

1. Пожалуйста, проверьте, не истек ли срок годности вышеперечисленных ингредиентов или не испортились ли они, прежде чем добавлять их.
2. Добавляемое количество кисломолочных бактерий закваски находится в соответствии с инструкцией по применению закваски.
3. При приготовлении сухого молока, пожалуйста, сделайте его в соответствии с инструкцией на упаковке или в соотношении 500 мл сухого молока на 1500 мл воды.
4. Перед добавлением закваски для кисломолочных бактерий или чистого йогурта, готовое сваренное соевое молоко или молоко, приготовленное из сухого порошка необходимо охладить до температуры ниже 40° С

Совет: Отдайте приоритет активной закваске кисломолочных бактерий в качестве источника ферментации. Когда закваску неудобно покупать, вы также можете использовать чистый йогурт, продаваемый на рынке, или чистый йогурт, сделанный в прошлый раз, в качестве источника брожения.

## **Производство ферментов**

Напоминание: Чтобы сделать фермент, контейнер должен быть тщательно продезинфицирован и стерилизован горячей кипящей водой.

Выбор функции:

После включения питания установите режим заваривания, а затем установите время и температуру в соответствии с меню.

Инструменты для подготовки:

Специальные фруктовые ножи, разделочные доски без масляных пятен, фруктовые тарелки.

Закупка сырья:

Лимон и сахар (каменный сахар или желтый сахарный песок)- два необходимых ингредиента для маринования, наиболее подходящие для дробления на мелкие частицы или пену.

Холодная вода (минеральная вода не подойдет).

Фрукты, желательно тропические: яблоко, киви, папайя, драконий фрукт, карамбола, ананас, гуава.

Вы также можете добавить спелый виноград или клубнику, чтобы сделать ферментированные фрукты, а также удалить больные и гнилые фрукты.

Вымойте фрукты, высушите, затем очистите от кожуры и сердцевины.

Требования к пропорциям:

Фрукты: Сахар: Вода = 2: 2: 1

Нарезка и розлив по бутылкам:

Сухофрукты очистить от кожуры и нарезать ломтиками. Положите нарезанные фрукты следующим образом: слой одного плода + слой сахара + слой другого плода + слой лимона и последний слой должен быть сахаром. Насыпьте еще немного сахара чтобы помочь брожению, затем налейте определенную пропорцию воды, закройте крышку, установите режим заваривания и установите время и температуру в соответствии с меню.

Примечание: Встряхивайте контейнер в горизонтальном направлении каждый день, чтобы помочь фруктам бродить более всесторонне и быстрее. Образующийся газ поднимет крышку. Нажмите на выпускной клапан, чтобы выпустить воздух, а затем закройте крышку.

Фильтр для хранения и питья:

Ферментированный продукт отделяют фильтром и переливают в небольшую емкость, снабженную герметичной крышкой. Его можно поместить в относительно низкотемпературное место дома (идеальная температура около 13°C), а остаток выбросить.

### **Лакомства для питомцев: сушеный лосось, куриная грудка и сладкий картофель**

Выбор функции:

После включения питания установите его в режим сушки, а затем установите время и температуру в соответствии с меню.

Ингредиенты:

Половина сладкого картофеля; куриная грудка; половина стейка из лосося (около 200-300 г)

Шаг 1: Вымойте сладкий картофель и очистите его, очистите куриную грудку и лосося.

Шаг 2: Нарезьте куриную грудку полосками одинаковой толщины (для удобства рекомендуется резать длинными и не слишком толстыми. Рекомендуемая длина составляет около 12 см, а ширина-менее 1 см.)

Шаг 3: Нарезьте сладкий картофель на кусочки размером с палочку для еды (длина произвольная, рекомендуемая длина-7 см)

Шаг 4: Нарезьте лосося небольшими полосками (около 6-7 см в длину, немного тоньше куриной грудки, около 0,5 см в ширину)

Шаг 5: Оберните куриную грудку вокруг сладкого картофеля, плотно сверните ее и положите на сушильную сетку сушилки.

Шаг 6: Скрутите два конца вяленого лосося в разных направлениях (эта форма может лучше помочь домашним животным грызть зубами)

Шаг 7: Закройте дверцу сушилки для фруктов, установите температуру на 60 °C и время на 6 часов.

## Домашние сухофрукты

Выбор функции:

После включения питания установите его в режим сушки, а затем установите время и температуру в соответствии с меню.

Ингредиенты для приготовления: Фрукты

Шаг 1: Подготовьте яблоки, груши, питайю, грейпфрут, очистите их и натрите солью.

Шаг 2: Удалите листья драконьего плода и нарежьте ломтиками по 2-3 мм. Остальные фрукты тоже нарежьте ломтиками.

Шаг 3: Все фруктовые ломтики помещаются в противень сушилки.

Шаг 4: Положите его в сушилку для фруктов.

Шаг 5: Сушить при температуре 80°C в течение 6 часов.

Шаг 6: Метод сушеных бананов и клубники один и тот же.



## 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

# EAC

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



## PRODUCT SPECIFICATIONS


Product Name	Mini Dehydrator
Product Model	DF-05
Rated Voltage	220-240V~
Rated Frequency	50Hz
Rated Capacity	8L
Rated Power	400 W
Dimensions (length * width * height)	285,5*262*220 mm

## PRECAUTIONS FOR FIRST USE

1. When using this product for the first time, the product may have a little smoke or other smell. This is normal and will disappear soon. Please make sure the product is well ventilated.
2. Please check if all parts and accessories of the product are intact and undamaged.
3. Clean all parts of the product according to the contents of the «Cleaning and Maintenance» chapter.
4. Dry the parts thoroughly and assemble them inside the product, then the product can be put into use.

## INSTRUCTIONS

1. After the product is plugged in, all the lights will turn on and then go out, and the product will enter the standby state after a beep.
2. Click button  to enter the default mode, namely drying mode, and the drying light is on. Click button  to switch to brewing mode, and the brewing light is on. Rotate the time knob to set the time, rotate the temperature knob to set the temperature, and enter the countdown 2 seconds after completing the setting.
3. When the product is turned on in the drying or brewing mode, turn the knob clockwise to increase the set temperature, and turn the knob counterclockwise to decrease the set temperature. The temperature range of the drying mode is 30°C-80°C, and it is adjusted cyclically within this range. The temperature knob is adjusted in steps of 1°C, and it will sound once every step.
5. The temperature range of the brewing mode is 30°C-50°C, and it is adjusted cyclically within this range. The temperature knob is adjusted in steps of 1°C, and it will beep every step.
6. The time range of the product timing is 1H-99H, the adjustment step of the timing knob is 1H, and it will sound once every step.

7. After setting the temperature and time for 5 seconds, the product will automatically lock and enter the working state. To reset the temperature and time, press and hold the mode button  for three seconds to unlock.

## DISPLAY STATUS DESCRIPTION

1. When a fault is detected, the product will beep 10 times, and the heating will be turned off at the same time, and the digital tube will display the corresponding two-digit fault code.

2. The indication status is shown in the table below

x - indicates that the light is off

\* - indicates that the light flashes

+ - indicates that the light is on.

Serial number	Status	Brewing lights	Drying lamp	Temperature display	Time display
1	Shutdown	x	x	Black screen	Black screen
2	Drying function	x	+	Set temperature	Set time
3	Brewing function	+	x	Set temperature	Set time
4	NTC open circuit=E1	x	x	E1	Black screen
5	NTC over temperature=E2	x	x	E2	Black screen
6	Zero crossing signal abnormal=E4	x	x	E4	Black screen
7	Power-on	+	+	88	88

## CLEANING AND MAINTENANCE

1. The product must be disconnected from the power supply before cleaning, and the product must be completely cooled down.

2. Please wipe the inner cavity of the product with a soft dry cloth. Please do not use sharp or frictional objects to wipe the inner cavity of the product to protect the metal coating of the inner cavity.

3. The slag tray and grilling net can be washed directly with water, and wipe off the water with a dry cloth. Do not use detergent or similar detergent to soak.

4. Before packaging and storing the product, make sure that the product is completely cooled down, clean and dry.

## FOOD CONTACT «MATERIAL LIST»

This product and food contact materials meet the requirements of relevant food safety standards		
Part Name	Material	Standard
Roof	Galvanized Sheet	GB 4806.9-2016
Liner		
Slag Tray		
Grilled Net	Q235	
Wind Cover	SUS 304	
Conditions of use: Avoid contact with strong acid substances for stainless steel parts.		

- This product can be recycled and disposed of through the company's maintenance point or through the recycling station.
- This product manual is subject to change without notice.

## SAFETY PRECAUTIONS

1. Check whether your power supply matches the rated voltage of the product.
2. Do not touch the hot surface of the product, usually use heat-resistant or other supports until the product is completely cooled down.
3. In order to prevent electric shock, please do not immerse the host, power cord or plug in water or other liquids.
4. When the product is clean or not in use, unplug the plug, and make sure that the product is completely cooled down before installing, disassembling and cleaning the product.
5. If the supply cord is damaged, in order to avoid danger, it must be replaced by the manufacturer, its maintenance department or similar professionals.
6. During the working period of the product, some parts are very hot, do not directly touch parts other than the knob and handle.
7. Do not pull the wire.
8. The product can not be near flammable gas or electric stove, or put into hot oven.
9. Do not use metal cleaning brushes to clean this product.
10. Take care to keep this product, and do not allow children younger than 8 years old to get this product and its power cord.
12. Do not move the product when there is hot oil or other hot liquid in the product.
13. Do not use this product outdoors, or use this product for other purposes.
14. This product is not intended to be used by people (including children) who have problem sensory, mental abilities, or lack of experience and

knowledge (including children), unless someone responsible for their safety supervises or instructs them regarding the use of this product.

15. The product cannot be operated in an external timer or independent remote control system.

16. This product is suitable for household and similar occasions.

17. Please keep this manual for future reference.

- This product meets the requirements of the «Administrative Measures on the Restriction of the Use of Hazardous Substances in Electrical and Electronic Products».

- During the environmental protection use period, consumers will not have harmful substances leakage or precipitation during normal use of the product.

- The environmental protection use period of our company's products is 10 years, and the «environmental use period» is valid only when the product is used under normal use conditions described in this manual.

### Name and content of hazardous substances in the product

Part Name	Hazardous Substances					
	Pb	Hg	Cd	Cr(VI)	PBB	PBDE
Plastic parts	o	o	o	o	o	o
Heating element components	x	o	x	o	o	o
Power cable	x	o	o	o	o	o
Electronic board	o	o	o	o	o	o
Hardware	o	o	o	o	o	o

This form is compiled in accordance with SJ/T 11364

o - It indicates that the content of the hazardous substance in all homogeneous materials of the part is below the limit requirement of GB/T 26572.

x - It indicates that the content of the hazardous substance in at least one of the homogeneous materials of the part exceeds the limit requirement of GB/T 26572.

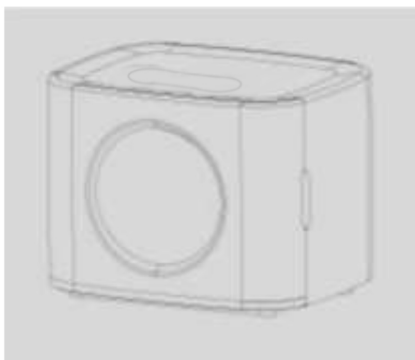
Remarks: Some of the parts marked «□» above contain hazardous substances exceeding the standard due to the current technical level of the industry, and it is temporarily impossible to replace or reduce them.

## ANALYSIS OF COMMON PROBLEMS

Problem	Solution options
Mini Dehydrator does not work / does not heat	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Check whether the socket and the power cord plug are properly connected.</li> <li>2. 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 professional personnel to avoid danger.</li> </ol>
The indicator light does not light up	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Whether power outage</li> <li>2. Is the power cord plugged into the outlet? Is the power outlet turned off?</li> </ol>

**Note:** After analyzing the above phenomena, the fault still cannot be eliminated, please contact our company's service center or dealer. It is strictly forbidden to disassemble the machine by non-professionals.

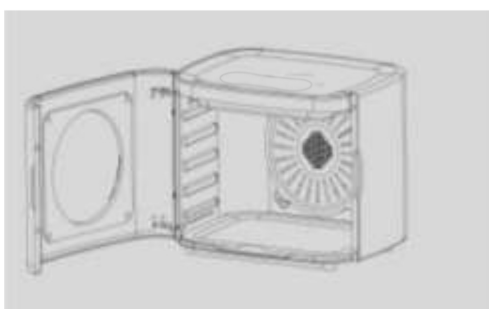
## PARTS AND INSTALLATION DRAWINGS



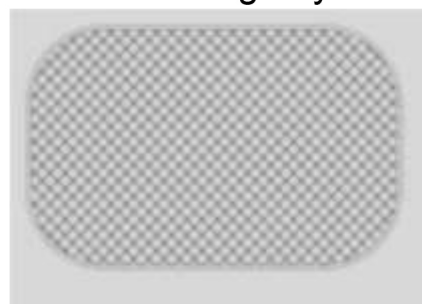
Product



Host Accessories  
One slag tray



Open the furnace door



Five nets

## MAIN FEATURE

1. Simple and quick drying of vegetables, fruits, meat, fish and other foods.
2. The hot air circulation drying system can dry food faster.
3. The temperature control design can set different temperatures for different foods for drying according to needs.
4. The food made is healthy and unique in flavor.

## OPERATION AND USAGE

### **A. Fruit pretreatment:**

1. 1/4 cup of juice and two cups of water, soak the food to be dried for about two minutes.

(Note: Fruit juice matches food, such as apple juice for drying apples)

### **B. Food pretreatment such as meat and fish:**

1. Lean meat (no fat): It is recommended to marinate the meat before drying to maintain its natural taste and make it tender. Pickled products should have salt to help absorb water from the meat and keep it fresh. Standard 1/2 cup of marinated bean paste; 1 garlic, mashed; 2 tablespoons of brown sugar; 2 tablespoons of ketchup; 1/2 cup Worcestershire sauce; 1-1/4 teaspoons of salt; 1/2 Teaspoon of onion powder; 1/2 teaspoon of pepper; mix all the above ingredients. The meat is cut into small cubes and put into the machine. The drying time is about 2-8 hours until all the moisture has evaporated.

### **2. Poultry meat:**

All poultry meat must be cooked before drying. Steaming or roasting is the best method. The drying time is about 2-8 hours until all the moisture has evaporated.

### **3. Fish:**

It is recommended to steam or bake before drying (bake at 200 degrees in the oven for 20 minutes). The drying time is about 2-8 hours until all the moisture has evaporated.

### **C. Vanilla, etc.:**

Rinse and shake the excess water and remove the spoiled leaves. Spread the vanilla loosely on the wire rack.

### **D. Dry pet snack mode:**

Wash the meat, drain the water, slice it, spread it flat on the grill, and set the time and temperature according to the menu (if it is not completely dried, you can turn the time knob to increase the time to complete the drying). It needs to be completely dried and stored with sealing tape.

## Drying mode food table

Food Name	Preparations	Dry Standard	Time/hour
Apple	Core, cut or circle peeled	Flexible	5-6
Almond	Halved or sliced	Flexible	12-38
Banana	Peel and cut into 3-4mm skins	Crisp	8-38
Cherry	It can be shelled or not shelled, or after half dried, the core is removed	Tough	8-34
Bilberry	Cut or whole	Flexible	6-26
Jujube	Coreless section (or whole)	Tough	6-72
Fig	Slice	Tough	6-26
Grape	Whole	Flexible	6-72
Nectarine	Cut in half with the skin and air-dry, half-dry to core	Flexible	8-26
Orange peel	Cut into long strips	Fragile	8-16
Peach	Half dry cored, half or 1/4	Flexible	10-34
Pear	Peeled and sliced 8-30	Flexible	8-30

### Pretreatment of vegetables:

1. Treat with steam, boiling water or oil. Recommended for greens, cauliflower, broccoli, asparagus and potatoes.



2. Put the prepared vegetables in boiling water for about 3-5 minutes, drain them dry, and put them in a grid.

3. Soak the vegetables in lemon juice for about two minutes.

<b>Food Name</b>	<b>Preparations</b>	<b>Dry Standard</b>	<b>Time/hour</b>
Artichoke	Cut into 8mm strips and cook for about 10 minutes	Fragile	6-14
Asparagus	Cut into 2.5cm pieces	Fragile	6-14
Leguminous	Cut and steam to a translucent state	Fragile	8-26
Beet	Steam, cool down, remove head, remove root	Fragile	8-26
Brussels Leaf	Pluck the leaves from the stem	Fragile	8-30
Broccoli	Cut and steam until soft, about 3-5 minutes	Fragile	6-20
Cabbage	Peel and cut into 4mm thick	Tough	6-14
Carrot	Steam soft, cut into thin strips or slices	Crisp	6-12
Cauliflower	Steamed and cut	Tough	6-16
Celery	Slice into 7mm thick	Fragile	6-14
Leek	Cut slice	Fragile	6-10
Cucumber	Peel and slice into 13mm	Tough	6-18

Eggplant	Slice into 8mm	Fragile	6-18
Garlic	Peeled and sliced	Fragile	6-16
Pepper	Whole	Fragile	8-14
Mushroom	Sliced or whole	Tough	6-14
Onion	Sliced	Fragile	8-14
Pea	Steam for 3-5 minutes	Fragile	8-14
Chili	Remove seeds and cut into 7mm strips or circles	Fragile	4-14
Potato	Slice, dice, and steam for 8-10 minutes	Fragile	6-18
Rhubarb	Remove the skin and cut into 10mm length	Tough	8-38
Spinach	Steamed till withered	Fragile	6-16
Tomato	Peel off, cut in half or slice	Tough	8-24
Pumpkin	Cut into 7mm thick	Tough	6-18

### **Brewing mode**

### **Making yogurt**

Function selection: set the brewing mode after power on, and then set the time and temperature according to the menu.

The practice of yogurt:

Material: 1L pure milk; one pack of bacterial powder

Step 1: If you want to make thicker yogurt, remember to use whole milk. The fat content of whole milk and skimmed milk is not very different, but there are many differences between their nutrient contents. It is recommended to use whole milk.

Step 2: After mixing the milk and bacterial powder evenly, pour it into the bottle, close the lid, and put it into the drier.

Step 3: Ferment for 8 hours at 40°C

Step 4: Put it in the refrigerator before eating, it tastes better. If you like sweet, you can add about 15 grams of sugar.

Deployment:

Add the raw materials to the container according to the following ratio and stir them thoroughly.

Proportion 1: Commercially available refrigerated fresh milk 2000mL + starter or 100mL refrigerated pure yogurt.

Proportion 2: Aseptic packaged milk 2000mL + starter or 100mL refrigerated pure yogurt.

Proportion 3: Milk powder brewed into 2000mL + starter or 100mL refrigerated pure yogurt.

Proportion 4: After cooking, the soy milk 2000mL + starter or 100mL refrigerated pure yogurt for 2L.

Note:

1. Please check whether the above ingredients are expired or deteriorated before adding them.

2. The addition amount of lactic acid bacteria starter is in accordance with the instructions for use of starter.

3. When preparing milk powder, please make it according to the ratio of the milk powder label on the market or according to the ratio of 500mL milk powder and 1500mL water.

4. After the soy milk is cooked or the milk made with milk powder must be cooled to below 40°C before adding lactic acid bacteria starter or pure yogurt.

Suggestion: Give priority to the active lactic acid bacteria starter as the fermentation source. When the starter is inconvenient to buy, you can also use the pure yogurt sold on the market or the pure yogurt made last time as the fermentation source.

## **Making enzymes**

Reminder: To make the enzyme, the container must be thoroughly disinfected and sterilized with hot boiling water.

Function selection:

After power on, set to brewing mode, and then set the time and temperature according to the menu.

Tools to prepare:

Special fruit knives, cutting boards without oil stains, fruit plates.

Purchase raw materials: Lemon and sugar (rock sugar or yellow granulated sugar), the two necessary ingredients for pickling, are most suitable for crushing into small particles or foam.

Water, cold water is suitable, mineral water is not suitable.

Fruits, preferably tropical fruits: apple, kiwi, papaya, dragon fruit, carambola, pineapple, guava.

If you like foreign fruits, you can also add ripe grapes or strawberries to make fermented fruits, and remove diseased and rotten fruits.

Wash the fruit:

Wash the fruit, ventilate and control water droplets on the surface, then peel and core.

Proportion requirements:

Fruit: Sugar: Water = 2: 2: 1

Slicing and bottling:

Peel the dried fruits and cut them into slices. Place the cut fruit as follows: a layer of one fruit + a layer of sugar + a layer of another fruit + a layer of lemon, and the last layer must be Sugar, in order to help fermentation, you need to spread some more sugar, then pour a certain proportion of water, close the lid, set the brewing mode, and set the time and temperature according to the menu.

Note: Shake the container in a horizontal direction every day to help the fruit ferment more comprehensively and faster. The generated gas will lift the lid. Press the exhaust valve to exhaust and then close the lid.

Filter storage and drinking:

The fermented enzyme is separated by a filter and poured into a small container equipped with a sealed lid. It can be placed in a relatively low temperature place at home (the ideal temperature is about 13°C), and the residue is discarded.

## **Pet Salmon & Chicken Breast Dried Sweet Potatoes**

Function selection:

After power on, set it to drying mode, and then set the time and temperature according to the menu.

Tools to prepare:

Half a sweet potato; a chicken breast; half a salmon steak (about 200-300g)

Step 1: Wash the sweet potatoes and peel them off, clean the chicken breast and salmon for use.

Step 2: Cut the chicken breast into strips of the same thickness (for convenience, it is recommended to be longer and not too thick. The recommended length is about 12cm and the width is less than 1cm)

Step 3: Cut the sweet potato into chopstick-sized pieces (the length is arbitrary, the recommended length is 7cm)

Step 4: Cut the salmon into small strips (about 6-7cm in length, a little thinner than chicken breast, about 0.5cm in width)

Step 5: Wrap the chicken breast around the sweet potato, roll it tightly and place it on the drying net of the dryer.

Step 6: Twist the two ends of the salmon jerky in different directions (this shape can better help pets grind their teeth)

Step 7: Close the door of the dried fruit machine, set the temperature to 60°C, and time for 6 hours.

## **Homemade dried fruit**

Function selection:

After power on, set it to drying mode, and then set the time and temperature according to the menu.

Tools to prepare: Fruit

Step 1: Prepare apples, pears, pitaya, grapefruit, clean them, and rub them on the surface with salt.

Step 2: Remove the leaves of the dragon fruit and cut into slices of 2-3mm. The other fruits are also sliced.

Step 3: All the fruit slices are placed in the baking tray of the dryer.

Step 4: Put it into the dried fruit machine.

Step 5: Dry at 80 °C for 6 hours.

Step 6: The method of dried banana and strawberry is the same.



## 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 by calling 8 (800) 700-42-05 or on our website: <https://takara.ws/service/>

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





[www.takara.ws](http://www.takara.ws)