



TAKARA
home appliances

DF-08

Дегидратор



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.

ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

1. Цифровая сенсорная панель управления



Кнопка Вкл/Выкл



Настройка температуры (от 35°C до 85°C)



Установка таймера (до 24 ч.)



Увеличить температуру и время



Уменьшить температуру и время

2. Характеристики

Название модели	DF-08
Напряжение	220-240 В
Частота	50-60 Гц
Мощность	700 Вт
Диапазон рабочей температуры	35 – 85°C
Таймер	до 24 ч
Общая вместимость	25 л
Фактическая вместимость	19 л
Уровень шума	45-50 дБ
Размеры продукта	585x385x360 мм
Кол-во сеток	6 шт
Размер сетки	300x280 мм

3. Польза дегидрататора

- Низкое энергопотребление
- При приготовлении не нужно использовать пигменты, ароматизаторы и консерваторы, при этом продукты полностью сохраняют вкус и пользу
- Полезные блюда для всей семьи с насыщенным вкусом и большим количеством полезных элементов
- Легкое хранение (сушеные продукты легко хранятся до 1 года)

ПРАВИЛА ЭКСПЛУАТАЦИИ

1. Рекомендуемая температура для обычных блюд / фруктов:

1.1 Травы / цветы: 35-40 °С, Хлеб: 40-50 °С, Фрукты: 55-60 °С, Мясо / рыба: 65-68 °С. Время высыхания определяется толщиной продукта / фруктов. Чем тоньше продукт, тем быстрее он высохнет (Не нарежьте слишком тонко, чтобы избежать прилипания к сетке).

1.2 Выложите нарезанные продукты на сетки и отрегулируйте температуру до нужной степени. Температура фруктов и овощей не должна превышать 63 °С, чтобы избежать разрушения витаминов.

1.3 Когда дегидратор включен слышен рабочий звук, не пугайтесь это нормально.

1.4 Подключите питание и включите дегидратор, панель загорится. Отрегулируйте время сушки в соответствии с различными продуктами и личными предпочтениями (мягкие или хрустящие). Для этого нажмите кнопку времени / температуры, чтобы установить нужное время / температуру. При необходимости вы можете приостановить работу или достать любую сетку.

1.5 Сухофрукты положите в пакет или герметичные бутылки

2. Предварительная обработка продуктов

Предварительная обработка поможет сохранить:

- Цвет: уменьшает окисление продуктов, таких как яблоки или картофель, предотвращает появление коричневого оттенка.
- Питательные вещества: помогает свести потери к минимуму, которые возникают в процессе сушки.
- Текстуру: уменьшается риск повреждения клетчатки во время сушки

Фрукты:

Замочите продукты для сушки примерно на две минуты в растворе из ¼ стакана сока и двух стаканов воды

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

Овощи (выберете 1 вариант):

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 воду, вытрите насухо и положите на решетку.
3. Замочите овощи в лимонном соке примерно на две минуты.

Мясо:

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 маринад: 120 мл соевого соуса, 1 ст. л. лимонного сока или 2 ст. л. 5%-го виноградного уксуса, 2 ч. л. сахара, 0,5 ч. л. молотого сушеного чеснока, 0,5 ч. л. молотого красного перца. Мясо нарезают, кладут в дегидратор. Время сушки составляет около 6-8 часов, пока вся влага не испарится.

Птица:

Все мясо птицы должно быть приготовлено перед сушкой. Приготовление на пару или жарка – лучший способ. Время сушки в дегидраторе составляет около 6-8 часов, пока вся влага не испарится.

Рыба:

Рекомендуется выпекать на пару или запекать перед сушкой (выпекать при температуре 200 градусов в духовке для 20 минут). Время высыхания составляет около 6-8 часов, пока вся влага не испарится.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Поставьте дегидратор на плоскую поверхность и убедитесь, что перед вентилятором ничего нет перед использованием устройства.
- Максимальное время использования не должно превышать 48 часов для максимального увеличения срока службы.
- Во время работы дегидратора легковоспламеняющиеся вещества должны находиться на расстоянии не менее 2 метров от агрегата.
- Во время сушки следите, чтобы горячий воздух проходил естественным путем, не кладите продукты с чрезмерным весом на сетки и не накладывайте продукты друг на друга. У разных блюд разное время сушки. (Примечание: когда дегидратор включен, убедитесь, что слои находятся в правильном положении. Если еда не может быть высушена за день, вы можете высушить ее на следующий день. Пожалуйста, храните несухие продукты в герметичных пакетах, чтобы избежать процесса редегидратации)
- Не кладите на сетки слишком много еды, это повлияет на время высыхания и эффект.
- Когда дегидратор работает, температура возле вентилятора выше. Чтобы сушить пищу более равномерно, мы предлагаем менять положение сеток.
- После того, как пища высохла, если вы не используете ее, вы можете положить высушенную пищу в герметичные пакеты и хранить их в

холодильнике.

○ По окончании использования дегидрататора, пожалуйста, уберите сетки. Сетки можно мыть и замачивать. Если на сетках или формах есть остатки фруктов, мы рекомендуем замочить сетки в чистой теплой воде, а затем снова промыть.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

1. Проверьте, соответствует ли ваш источник питания номинальному напряжению продукта.
2. Не используйте дегидрататор, если его основной корпус, шнур питания или вилка повреждены. Если шнур питания поврежден, во избежание опасности, его необходимо заменить производителем, его отделом обслуживания или аналогичными специалистами. **Не пытайтесь самостоятельно устранить неисправности!**
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. Не тяните за провод.
6. Избегайте совместного использования розетки с другими устройствами с высоким энергопотреблением при использовании дегидрататора.
7. Дегидрататор подходит только для домашнего использования.
8. Дегидрататор не может работать с внешним таймером или индивидуальной системой дистанционного управления.
9. Требуется тщательный контроль, когда устройство используется детьми или рядом с ними
10. Во время работы продукта некоторые части очень горячие, не касайтесь напрямую других частей, кроме кнопки и ручки. Используйте термостойкие или другие подставки, пока устройство полностью не остынет
11. Не допускайте попадания воды на внутреннее дно электронагревателя.
12. Не используйте химические вещества для чистки дегидрататора.
13. Не перемещайте дегидрататор, пока он работает
14. Если двигатель крыльчатки остановлен (воздух не выходит), немедленно отключите питание.

ЧИСТКА, РЕМОНТ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

1. Перед очисткой отключите розетку и подождите, пока устройство не

остынет.

2. После того, как продукты высохнут, вымойте противни теплой водой. При необходимости используйте мягкую губку. **Использование агрессивных химических чистящих средств запрещено**, так как эти методы могут повредить поверхность машины и повлиять на срок ее службы, а неправильные действия могут вызвать скрытую опасность для безопасности.

3. Если дегидратор не используется в течение длительного времени, очистите его и положите в упаковочную коробку. Поместите коробку в прохладное место с хорошей вентиляцией, чтобы избежать влажности.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Варианты решения
Дегидратор не работает / не нагревается	<ol style="list-style-type: none">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	<ol style="list-style-type: none">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.

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

BRIEF INTRODUCTION

A. Digital Touching Control Panel



- : To turn on / off the machine
- : To adjust the temperature (from 35°C to 85°C)
- : To adjust the time (24 hours)
- : To increase the temperature and time
- : To decrease the temperature and time

B. Specification

Model name	DF-08
Voltage	220-240 V
Frequency	50-60 Hz
Power	700 W
Working temperature range	35°C – 85°C
Total capacity	25 l
Actual capacity	19 l
Noise level	45-50 dB
Product dimensions	525x385x360 mm
Number of grids	6
Mesh size	300x280 mm

C. Features

- Food dehydrators are hot selling in EU and USA.
- Energy saving, low power consumption,
- Dry vegetables, fruits, herbs, beans, meat, fish, bread, mushrooms, etc.
- With hot wind to dehydrate them, no pigment or adhesive or flavor is added; and keeps nutrition
- It is very convenient to make natural food with rich flavor for individual or family.
- It is easier to keep (dried fruits is different with fresh fruits since it is dried and it contains mineral objects and nutrition)

- Adjustable temperature , you can set different temperatures according to different food.
- Number of trays selection based on your need

Operation

- Temperature suggested for regular food / fruits:
- Herbs/flower: 35-40°C, Bread: 40-50°C, Fruits: 55-60°C, Meat/fish: 65-68°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 63°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.

Food preparation and drying

A. Fruit

- Clean the fruit and pick out the rotten ones
- Cut the fruit into pieces. To avoid oxidation and color changes, you can immerse the fruit pieces in lemonade, salty water or pineapple juice for 10mins and dry up, then dehydrate them.
- If you want the fruit with special aroma, you can add cinnamon powder, coconut powder or coconut oil into it. Take 1/4 juice and 2 cups of water (better if juice is natural), dip the fruit for about 2 hours (mind the match of juicer and food, like apple juice for apple) to keep the natural color, taste and flavor of the dried food.

B. Vegetable

- Steamed, boiled or oil the vegetables like green beans, cauliflower, asparagus, potatoes and so on.
- Put the treated vegetables into boiled water for 3-5mins. Drain them and put on the drying layers.
- Put the vegetables into lemonade for 2 min

(you can select any above methods)

C. Meat

- Cut the meat into pieces or strips, keep it thin or small
- Boil the meat with clean water and drain them before drying
- Marinade the meat with materials for two hours, then you can steam it or boil it.
- The meat can be dried after being drained.

D. Herbs and flowers

- Dry fresh leaves
- After it is dried, leave them in paper bag or sealed bottles and then put it in a cool place

Precaution and safety notice

A. Precaution while operating the unit

- Put the machine on flat platform and make sure there is nothing in front of the air ventilator before using the unit
- The longest using time shall not exceed 48 hours to maximize the service life.
- When the machine is working, flammables should be away from the unit for at least 2 meters.
- 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. 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)
- 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.
- 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.
- 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.

B. 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 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
- C. 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 shortcut 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 clean 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 to 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 packages 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 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

Belonging 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.



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



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



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

