



TAKARA
home appliances

ДЕГИДРАТОР **DF-15**



**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

1. Не допускайте использования устройства детьми младше 8 лет или людьми с ограниченными способностями без присмотра.

2. Всегда держите дегидратор вне досягаемости детей младше 8 лет, так как они не осознают возможные опасности, связанные с неправильным использованием электрических приборов.

3. Этот прибор предназначен для использования в домашних условиях.

4. Данный дегидратор предназначен **только для бытового использования** и не подходит для коммерческого применения. Не используйте его на улице.

5. Во время использования дегидратора убедитесь, что он стоит на ровной, устойчивой и прочной поверхности, исключающей риск падения, а также что поверхность выдержит вес устройства во время работы.

6. Несоблюдение всех указанных инструкций может привести к поражению электрическим током, пожару или серьезным травмам. Предупреждения, меры предосторожности и инструкции в этом руководстве не могут охватить все возможные условия и ситуации, которые могут возникнуть во время использования устройства.

7. Не оставляйте дегидратор без присмотра во время работы.

8. Перед подключением дегидратора к сети убедитесь, что напряжение и источник питания соответствуют спецификациям, указанным на его заводской этикетке.

9. Убедитесь, что дегидратор выключен и выньте вилку из розетки, когда прибор не используется, перед чисткой и ремонтом.

10. Следите, чтобы дегидратор и его шнур не свисали с острых краев и держите их вдали от горячих предметов и открытого пламени, иначе пластик может расплавиться и вызвать пожар.

11. Ни при каких обстоятельствах не погружайте дегидратор или его вилку в воду или другие жидкости. **Не используйте прибор мокрыми руками.**

12. Регулярно проверяйте дегидратор и его шнур на наличие повреждений.

13. Не используйте дегидратор, если произошло нарушение работы устройства или оно было уронено или повреждено каким-либо образом.

14. Если шнур питания поврежден, его необходимо заменить у производителя, в сервисной службе или у квалифицированного специалиста.

15. Ремонт дегидратора должен выполняться только квалифицированным электриком. Некорректный ремонт может подвергнуть пользователя риску.

16. Ни одна из частей устройства не предназначена для мытья в посудомоечной машине, если это не указано отдельно.

17. Всегда выключайте питание из розетки перед вставкой или извлечением вилки. Извлекайте вилку, держа за нее, а не за шнур.

18. Не используйте прибор с удлинительным шнуром, если этот шнур не был проверен и протестирован квалифицированным специалистом.

19. Никогда не используйте неавторизованные принадлежности.

20. Избегайте контакта с движущимися частями во время работы прибора, чтобы уменьшить риск травм или повреждения устройства.

21. Не направляйте поток воздуха от двигателя на других людей или на легковоспламеняющиеся предметы.

22. Не ставьте прибор рядом с нагревательными элементами. Держите вилку подальше от сдавливания, иначе это может вызвать пожар или поражение электрическим током.

23. Если вы передаете этот прибор третьим лицам, обязательно передайте вместе с ним данное руководство.

ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ:

1. Технические характеристики

Название модели	DF-15
Напряжение	220-240 В
Частота	50-60 Гц
Мощность	900Вт
Объём	27 л
Диапазон рабочей температуры	35°C– 75°C
Размеры продукта	297х383х375 мм



2. Комплектация: 1 дегидратор из нержавеющей стали, 12 лотков из нержавеющей стали (размер каждого поддона: 260×260 мм), инструкция, книга рецептов.

3. Начало работы

- Удалите всю упаковку с прибора.
- Поместите упаковку обратно в коробку для хранения или утилизации надлежащим образом.

▲ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

ВНИМАНИЕ! Не оставляйте устройство включенным более чем на 24 часа. По истечении 24 часов выньте вилку из розетки и дайте прибору остыть в течение не менее 2 часов перед повторным использованием.

Не размещайте устройство вблизи газового оборудования.

Неправильная эксплуатация и неаккуратное обращение могут привести к неисправности устройства и травмам пользователя.

Сетевой шнур нельзя сдавливать чем-то тяжелым или острым, иначе это может привести к возгоранию или поражению электрическим током.

Во время работы возможен значительный нагрев устройства.

ОСОБЕННОСТИ ДЕГИДРАТОРА

1. Это устройство оснащено защитой от перегрева. Основной блок содержит нагревательные элементы, мотор, вентилятор и термостат.

2. Автоматический вентилятор заставляет теплый воздух циркулировать, что обеспечивает равномерное высушивание продуктов.

3. В устройстве предусмотрена контролируемая температура нагрева. Воздух подается с задней стенки и проходит через каждый лоток сквозь воздушные отверстия, удаляя из продуктов влагу.

4. Идеальный способ для сушки фруктов, овощей, мяса, хлеба, зелени и многого другого.

5. Прибор комплектуется 12 лотками, размер каждого из которых составляет 260×260 мм. На каждый лоток нельзя загружать более 0,3 кг продуктов. Если вы хотите сушить крупные куски продуктов, вы можете убрать один лоток, чтобы увеличить расстояние между двумя лотками.

6. Лотки легко чистятся.

7. Закрывайте дверцу при сушке.

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Очистка

Перед первым использованием протрите все части прибора. Очистите 12 лотков,

дверцу и поддон слегка влажной тканью. Используйте моющее средство при необходимости. Не погружайте основную часть прибора в воду или другие жидкости!

После чистки прибор должен работать в течение 30 минут без продуктов, предназначенных для сушки. Любой дым или запах, возникающие в процессе, являются нормальными. Убедитесь в достаточной вентиляции. После «прогрева» промойте лотки водой и высушите все части. Это действие необходимо только при первом использовании. (Не мойте основную часть прибора.)

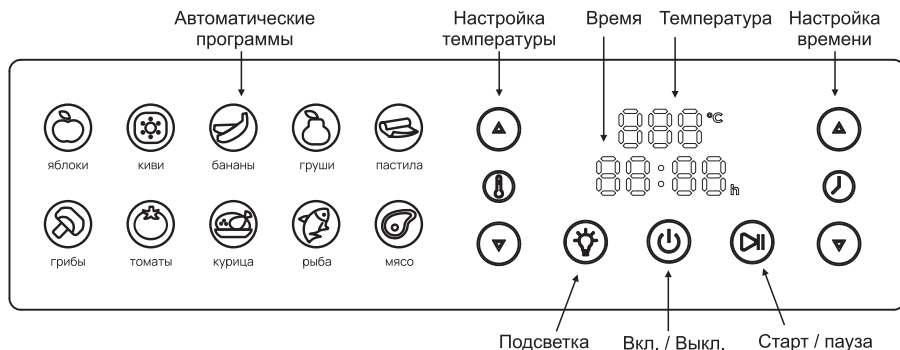
Отключите дегидратор от электросети и дайте ему остыть перед чисткой. Используйте мягкую щетку для удаления прилипших остатков продуктов. Высушите все части перед хранением дегидратора.

Не очищайте прибор агрессивными химическими средствами или абразивами, чтобы не повредить поверхность.

Сборка прибора

Убедитесь, что дегидратор устойчиво стоит на ровной и прочной поверхности. Установите лотки для сушки и подключите вилку в розетку. Теперь дегидратор готов к использованию.

УПРАВЛЕНИЕ



 Нажмите кнопку включения/выключения для запуска или завершения работы дегидратора.

 Нажмите кнопку паузы для приостановки работы дегидратора.

 Нажмите кнопку температуры один раз и установите температуру.

 Нажмите кнопку времени второй раз и установите время.

 Нажмите кнопку мониторинга для наблюдения за работой дегидратора.



Нажмите кнопку выбора режима для настройки режима сушки в зависимости от типа продукта.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

1. Поместите нарезанные продукты на лотки. Не перегружайте лотки и не накладывайте продукты друг на друга. Закройте дверцу дегидратора.

2. Подключите дегидратор к розетке.

3. Нажмите кнопку включения. На LED-дисплее отобразятся значения по

умолчанию (ВРЕМЯ: 10 часов, ТЕМПЕРАТУРА: 70°C). Сначала включается мотор и вентилятор, а через 5 секунд начинает работать нагревательный элемент.

4. Нажмите кнопку TIME (время), чтобы установить время. Вращайте регулятор времени/температуры, чтобы отрегулировать время в зависимости от ваших нужд. По часовой стрелке – увеличение, против часовой стрелки – уменьшение. Диапазон времени: от 30 минут до 48 часов (шаг – 30 минут). Через 3 секунды после установки система автоматически переходит в режим работы с текущей настройкой времени.

5. Нажмите кнопку TEMP (температура), чтобы установить значение температуры. Вращайте регулятор времени/температуры для регулировки температуры в зависимости от ваших нужд. Диапазон температур: от 35°C до 75°C (шаг 5°C). Через 3 секунды после настройки система автоматически начнет работу с установленной температурой.

Примечание: Для тонких или мелких кусочков продуктов, а также для небольших порций устанавливайте низкую температуру. Для сушки толстых или крупных кусочков и больших порций устанавливайте высокую температуру. Термостат также можно использовать для снижения температуры к концу процесса сушки, чтобы облегчить контроль за конечной влажностью продукта.

- В процессе сушки можно изменять или проверять время/температуру. Вращайте регулятор для регулировки. По часовой стрелке – увеличение, против часовой стрелки – уменьшение.

- В процессе сушки нажмите кнопку паузы, чтобы приостановить все функции. На экране при этом не отображается информация.

- В режиме ожидания нажмите кнопку паузы, чтобы перейти в режим по умолчанию (ВРЕМЯ: 10 часов, ТЕМПЕРАТУРА: 70°C). Вы также можете изменить время и температуру сушки, если необходимо.

- Когда установленное время уменьшится до «00:00», нагревательный элемент выключится. Вентилятор продолжит работать еще 10 секунд, а затем 20 раз прозвучит звуковой сигнал («пик» один раз в секунду). После этого переведите переключатель в положение «выкл» (экран станет темным) и отключите прибор от сети.

СОВЕТЫ И ПОДСКАЗКИ ПО СУШКЕ

Фрукты и овощи, высушенные в дегидрататоре, будут отличаться по внешнему виду от тех, что продаются в магазинах здорового питания и супермаркетах. Это связано с тем, что при сушке в дегидрататоре не используются консерванты и искусственные красители.

Время сушки для предварительно нарезанных продуктов может варьироваться в зависимости от следующих факторов:

- Толщина кусочков или ломтиков
- Количество лотков, заполненных продуктами
- Объем продуктов для сушки
- Влажность в помещении
- Ваши предпочтения по степени сушки для каждого типа продуктов.

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.

ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА ФРУКТОВ

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

Для более насыщенного вкуса замочите продукты 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).*

Название продукта	Подготовка	Консистенция после сушки	Время(час)
Абрикос	Разрезать пополам, удалить косточку	Мягкий	13-28
Ананас (свежий)	Очистить и нарезать кусочками или квадратами	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

ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА ОВОЩЕЙ

Перед сушкой овощи лучше отварить около 1-5 минут, а затем охладить их в холодной воде и обсушить.

1. Рекомендуется отваривать стручковую фасоль, цветную капусту, брокколи, спаржу и картофель. Это поможет сохранить их естественный цвет.

Как варить: предварительно подготовленные овощи положить в кастрюлю с кипящей водой примерно на 3-5 минут. Затем слить воду и положить овощи в прибор.

2. Если вы хотите добавить привкус лимона к зеленой фасоли, спарже и т. д., просто поместите их в лимонный сок примерно на 2 минуты.

Примечание: приведенные выше рекомендации являются только ознакомительными, и не обязательно их соблюдать.

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

Спаржа	Нарезать кусочками по 2,5см	Ломкий	6-14
Тыква	Нарезать ломтиками толщиной 7мм	Твердый	6-18
Цветная капуста	Разделить соцветия, отварить до мягкости	Жесткий	6-16
Чеснок	Очистить и нарезать ломтиками	Ломкий	6-16
Чили	Удалить семена и нарезать полосками 7 мм или кольцами	Ломкий	4-14
Шпинат	Отварить до вялого состояния	Ломкий	6-16

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. Нарежьте 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,

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

- После использования отключите дегидратор от электросети и дайте ему остыть перед очисткой.
- Используйте мягкую щетку для удаления остатков пищи с лотков.
- Высушите все части сухой тканью перед хранением дегидратора.
- Очистите поверхность корпуса влажной тканью.
- Используйте бумажные полотенца, чтобы удалить излишки маринада.
- Не очищайте прибор агрессивными химическими средствами или абразивами, чтобы не повредить поверхность.

СОХРАНИТЕ ЭТО РУКОВОДСТВО!

Чтобы уменьшить риск поражения электрическим током, не погружайте и не подвергайте продукт, гибкий шнур или вилку воздействию воды, влаги или любой другой жидкости.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ

- Не используйте продукт рядом с ваннами, умывальниками или другими емкостями содержащими воду или другие жидкости, а также не работайте с прибором, находясь на влажных или мокрых поверхностях.
- Не оставляйте прибор в местах с повышенной влажностью.
- Держите устройство вдали от мест с высокой температурой, прямых солнечных лучей и влаги.
- Не используйте прибор мокрыми руками.
- Отключайте прибор от сети в условиях повышенной влажности.
- В случае, если прибор упадет в воду, немедленно отключите его от сети.
НЕ ДОСТАВАЙТЕ ПРИБОР ИЗ ВОДЫ!
- Важно, чтобы прибор был осмотрен квалифицированным специалистом перед его повторным использованием.

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 удается 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, 31 М, 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-15**



MANUAL

ERC

SAFETY INSTRUCTION

The following basic precautions should always be adhered to when using the electrical appliance.

PLEASE READ THIS INSTRUCTION CAREFULLY BEFORE USE AND RETAIN FOR FUTURE REFERENCE.

1. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.

2. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

3. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential type environments;
- bed and breakfast type environments.

4. This food dehydrator is designed for **DOMESTIC USE ONLY** and is not suitable for commercial use. Do not use it for outdoors.

5. When using the food dehydrator ensures that it is on a flat, level and sturdy surface, ensure no risk that it may fall. Also that it can take the weight of the unit during use.

6. Failure to follow all the instructions listed may result in electric shock, fire or serious personal injury. The warnings, cautions and instructions discussed in this instruction manual cannot cover all possible conditions and situations that may occur while the product in use

7. Do not leave the food dehydrator unattended during use.

8. Always keep the food dehydrator out of children as they are unable to recognize the hazards associated with incorrect handling of electrical appliances.

9. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge. Unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliances by a person responsible for their safety.

10. Before plugging the food dehydrator into the mains electrical supply, check that the voltage and power supply comply with the specifications on the food dehydrator's rating label.

11. Make sure that the food dehydrator is switched off and remove the plug from the mains electrical supply when it is not in use; before it is cleaned and whilst it is being repaired.

12. Ensure that the food dehydrator and power cord is not hung over sharp edges and keep away from hot objects and open flames; otherwise the plastic will melt and cause a fire.

13. Under no circumstances should the food dehydrator or plug be immersed in water or any other liquid. Do not use the appliance with wet hands.

14. Check the food dehydrator and power cord regularly for damage.

15. Do not use the food dehydrator should there be damage to the plug or cord, following a malfunction, or after it has been dropped or damaged in any way.

16. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

17. Repairs to the food dehydrator should only be performed by a qualified electrician. Improper repairs may place the user at risk.

18. None of the product's parts are dishwasher safe, unless explicitly specified otherwise.

23. Always turn the power off at the power outlet before you insert or remove a plug.

Remove by grasping the plug; do not pull on the cord.

24. Do not use your appliance with an extension cord unless this cord has been checked and tested by a qualified technician or service person.

25. Never use an unauthorized attachment.

26. Avoid contact with moving parts. Keep hands, hair, clothing, spatulas and other utensils away during operation to reduce the risk of injury to persons and/or damage to the machine.

27. Please don't turn the draught of engine towards others or tinder.

28. Please don't keep it beside anything heating. Please keep the plug away from pressing; otherwise it will cause a fire or electric shock.

29. If you pass this appliance on to a third party, these operating instructions must also be handed over.

TECHNICAL SPECIFICATION

Model	DF-15
Normal Voltage	220-240 V
Frequency	50-60 Hz
Normal Power	900 W
Volume	27 L
Thermostat	35°C– 75°C
Product Size	298×384×364 mm



WHAT'S IN THE BOX: 1 Stainless Steel Food Dehydrator; 12 Stainless Steel Trays (260*260mm); user manual; cook book.

GETTING STARTED

Remove any packing from the product.

Place the packing inside the box and either store or dispose of responsibly.

CAUTION:

- To reduce the risk of electric shock, do not immerse or expose the product, flexible cord or plug to rain, moisture or any liquid.
- Do not use the product near baths, basins or other vessels containing water or other liquids, or when standing in or on damp or wet surfaces. Don't keep the device in the watery environment;
- Keep the device away the place of high temperature、ray and wetly.
- Don't operate the device with wet hands.
- Please turn off the power supply in the watery environment.
- In the event where the appliance is dropped into the water, turn off the power at the power outlet and remove the plug immediately. **DO NOT REACH INTO THE WATER TO RETRIEVE IT.**
- It is important to note that the appliance will have to be inspected by a qualified technician before using it again.

- **ATTENTION!** Do not run the appliance for more than 24hours in one single use. After 24 hours. Unplug and let it cool down for at least 2 hours before operating again.

- Do not operate near gas spray cans.

- Incorrect operation and improper handling can lead to malfunction of the appliance and injuries to the user.

- The power cord can not be squeezed by something heavy or sharp, otherwise it will cause a fire or electric shock.

- The temperature of accessible surface may be HIGH when the appliance is operating.

FEATURE OF DEHYDRATOR

This unit features an automatic fan, which circulates warm air producing a nice evenly dried device! Dried foods are a great treat to snack on because they hold almost all of their nutritional value and flavor.

- Perfect way to preserve fruit, snacks, vegetables, bread, flowers and more.
- With 12 trays, size of each tray is 260*260mm, each tray can't load more than 0.3kgs of food.
- If you want to dry thicker food, you can take out one tray to make the height higher between two trays.
- The trays are easy to be cleaned.
- Close the door when drying

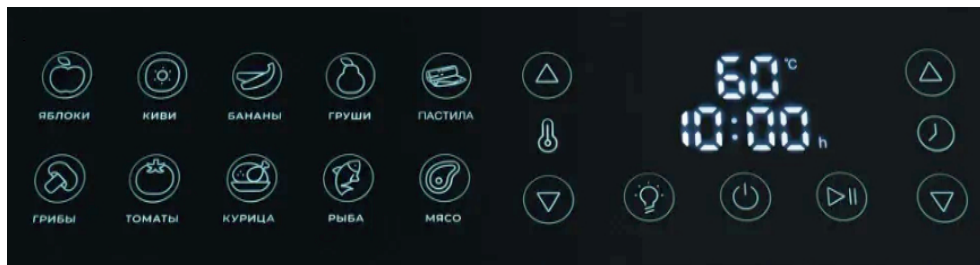
CLEANING:

Before using the first time, wipe all parts of the appliance. Clean the 6 trays ,damper door and slag pans with a lightly moistened cloth. Use detergent as needed. Don't will host part of the immersion in water or other liquids!

After cleaning the unit must be run for 30 minutes without placing any food for drying during this period. Any smoke or smells produced during this procedure are normal. Please ensure sufficient ventilation. After the running in period, rinse the racks in water and dry all parts. This act is only necessary for the first time. (Don't wash the host part) Unplug the dehydrator from the power supply and let it cool down before cleaning. Use a soft brush to remove food sticking. Dry all parts before storing the dehydrator. Do not clean the appliance with aggressive chemicals or abrasives in order not to damage the surface.

ASSEMBLING THE APPLIANCE:

Make sure that the dehydrator sits steadily on a solid,level surface. Stock the drying trays and connect the plug with a wall socket. The dehydrator is now ready for use.



CONTROLS

Press  to start or finish the dehydrator.

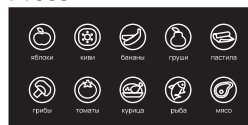
Press  to suspend dehydrator.

Press  to suspend dehydrator.

Press  a second time and adjust the time,

Press  to monitor the dehydrator clearly

Press



the settle drying model for your food

- A. Mesh sheet.
- B. Drying Trays.
- C. Drip Tray.
- D. Door.
- E. Glass door.
- F. Control Panel.
- G. Inner chamber.
- H. Housing.

USAGE METHOD

1. Put the clean food in the trays – Do not overload the trays and never overlap the food. Close the damper door.

2. Plug dehydrator into wall outlet, insert the power plug into the wall power outlet. Its or vegetables have spots or damage, they may spoil the taste, so remove them.

3. Press the button, The LED screen will show default time setting “10:00” and temp setting “70°C”. Motor and fan start first, then heating element start working 5 seconds later.

4. Press the “TEMP” button and LED screen shows the temp value. According to actual needs, turn the Time / Temperature knob to adjust the temperature, temperature range is 35°C-75°C (one gear for every 5°C) ; 3 seconds after finish setting the drying temperature, system automatically gets into operating mode in current temperature setup.

5. Press the “TEMP” button and LED screen shows the temp value. According to actual needs, turn the Time / Temperature knob to adjust the temperature, temperature range is 35°C-75°C (one gear for every 5°C) ; 3 seconds after finish setting the drying temperature, system automatically gets into operating mode in current temperature setup.

Note: Set low temperature for thin/small pieces of food or for a small load of food. Set high temperature for drying thick/big pieces of food and large loads. The thermostat can also be used to decrease the temperature as the food is near the end of its drying cycle making it easier to control the final moisture level in the food.

6. During drying process, you can change or check the drying temperature /time. Thermostat knob control temperature/time, Clockwise is increase (counterclockwise is decrease).

7. During drying process, press the button, all functions will be paused. Screen no display.

8. In standby mode, you can press the button directly to get into default mode (TIME : 10 hours TEMP: 70°C). You also can change the drying time and temp if needed.

9. When the set time counts down to “00:00”, the heating element stops working first. The fan will continue running for 10 seconds and the buzzer rings 20 times “beep” sound (1 time/second). Then switch the on/off switch to “o”(display is dark) and unplug the appliance.

10. Unplug the unit from the power point.

HINTS:

- This dehydrator includes 12 trays and an overheat protection. The host contains heating elements, motor, fan and thermostat.

- The air vents on the tray allow air to be circulated.

- Using a controlled heat temperature, Air from the back flow into each tray drying moisture..

- Depending on the moisture in the food itself and the humidity in the air, drying operation time can change. Use the dryer in a dust free, well ventilated, warm and dry room. Well air ventilation is also important.

- Fruit and vegetables dried in your food dehydrator will be different in appearance from those sold in health food stores and supermarkets. This is due to your food dehydrator uses no preservatives, no artificial coloring and only natural additives.

- Records of humidity, weight of produce before and after drying times, will be helpful to improving your drying techniques for the future.

DRYING TIPS:

Drying time for pre-treatment fruit will vary according to the following factors:

- 1) thickness of pieces or slices
- 2) number of trays with food being dried
- 3) volume of food being dried
- 4) moisture or humidity in your environment
- 5) your preferences of drying for each type of dried food

IT IS RECOMMENDED TO:

- Check your food every hour.
- Rotate re-stack your trays if you notice uneven drying.
- Label food with contents dried, date and weight before drying. It will also be helpful to note the drying time for future reference.
- Pretreated food will give the best effect in drying.
- Correct food storage after drying also will help to keep food in good quality and save the nutrients.

STORAGE

- Store food only after they have cooled down.
- Food can be kept longer if stored in a cool, dry and dark place.
- Remove all the air you possibly can from the storage container and close tightly.
- Optimal storage temperature is 15°C or lower.
- Never store food directly in a metal container.
- Avoid containers that “breathe” or have a weak seal.
- Check the contents of your dried food for moisture during the weeks following dehydration. If there is moisture inside, you should dehydrate the contents for a longer time to avoid spoiling.
- For best quality, dried fruit, vegetables, herbs, nuts, bread should not be kept for more than 1 year, if kept in the refrigerator or freezer.
- Dried meats, poultry and fish should be stored for no more than 3 months if kept in the refrigerator, or 1 year if kept in the freezer.

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	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.

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

ЖУРНАЛ ГАРАНТИЙНЫХ РАБОТ

[illegible]

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

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

