



TAKARA
home appliances

DF-08

Дегидратор



EAC

**РУКОВОДСТВО
ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**

КАК ПОЛУЧИТЬ РАСШИРЕННУЮ ГАРАНТИЮ НА ТЕХНИКУ TAKARA?

Расширенная гарантия — новая программа лояльности для покупателей техники Takara. Она дает два бонусных года сервисного обслуживания в дополнение к действующей гарантии с даты производства (указана на упаковке). Для участия в программе нужно выполнить следующие условия:

- Купите изделие и зарегистрируйте его на сайте поддержки **www.takara.ws/warranty** (для удобства отсканируйте QR-код)



- После проверки информации Вы получите на электронную почту сертификат продления гарантии.

- Сохраните этот сертификат и храните его вместе с документом, подтверждающим покупку, это нужно предъявить при наступлении гарантийного случая.

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 дегидратора

- 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, убирайте 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	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.

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



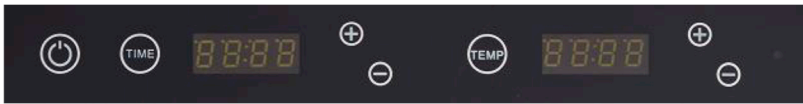
Товар сертифицирован
Товар соответствует
требованиям нормативных
документов:
ТР ТС 004/2011 «О
безопасности низковольтного
оборудования»;
ТР ТС 020/2011
«Электромагнитная
совместимость технических
средств»;
При отсутствии копии нового
сертификата в коробке
спрашивайте копию у
продавца

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

Dimison Electronics, No. 5015,
Shennan East Road, Xinwei
Community, Guiyuan Street,
Luohu District, Shenda City.

BRIEF INTRODUCTION

A. Digital Touching Control Panel



1.  To turn on / off the machine
2.  To adjust the temperature (from 35°C to 85°C)
3.  To adjust the time (24 hours)
4.  To increase the temperature and time
5.  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

OPERATING RULES

1. Recommended temperature for regular dishes/fruits:

1.1 Herbs/flowers: 35-40°C, Bread: 40-50°C, Fruits: 55-60°C, Meat/fish: 65-68°C. Drying time depends on the thickness of the product/fruits. The thinner the product, the faster it will dry (Do not slice too thinly to avoid sticking to the mesh).

1.2 Place sliced products on the mesh and adjust the temperature to the desired level. The temperature of fruits and vegetables should not exceed 63°C to avoid vitamin destruction.

1.3 When the dehydrator is on, you will hear a working sound—don't worry, this is normal.

1.4 Plug in the power and turn on the dehydrator; the panel will light up. Adjust the drying time according to different products and personal preferences (soft or crunchy). To do this, press the time/temperature button to set the desired time/temperature. If necessary, you can pause the operation or remove any mesh.

1.5 Store dried fruits in a bag or airtight bottles.

2. Pre-treatment of products

Pre-treatment helps preserve:

- Color: Reduces oxidation in products such as apples or potatoes, preventing browning.
- Nutrients: Minimizes losses that occur during drying.
- Texture: Reduces the risk of fiber damage during drying.

Fruits:

Soak products for drying in a solution of ¼ cup juice and two cups of water for about two minutes.

(Note: The fruit juice should match the product, e.g., apple juice for drying apples).

Vegetables (choose one option):

1. Steam, blanch, or oil. Recommended for greens, cauliflower, broccoli, asparagus, and potatoes.
2. Place prepared vegetables in boiling water for about 3-5 minutes, drain, pat dry, and place on the rack.
3. Soak vegetables in lemon juice for about two minutes.

Meat:

Marinate the meat before drying to retain its natural flavor and tenderness. Marinated products should be salted to help absorb water from the meat and keep it fresh. Standard marinade: 120 ml soy sauce, 1 tbsp lemon juice, or 2 tbsp 5% wine vinegar, 2 tsp sugar, 0.5 tsp ground dried garlic, 0.5 tsp ground red pepper.

Slice the meat and place it in the dehydrator. Drying time is about 6-8 hours until all moisture evaporates.

Poultry:

All poultry meat should be cooked before drying. Steaming or frying is the best method. Drying time in the dehydrator is about 6-8 hours until all moisture evaporates.

Fish:

It is recommended to steam or bake before drying (bake at 200°C in the oven for 20 minutes). Drying time is about 6-8 hours until all moisture evaporates.

PRECAUTIONS

- Place the dehydrator on a flat surface and ensure nothing is in front of the fan before using the device.
- Maximum usage time should not exceed 48 hours to maximize the lifespan.
- During operation, flammable materials should be at least 2 meters away from the unit.
- Ensure that hot air can pass naturally during drying, do not place excessively heavy products on the racks or stack products on top of each other. Different dishes have different drying times. (Note: when the dehydrator is on, ensure the layers are in the correct position. If the food cannot be dried in one day, you can dry it the next day. Please store undried products in airtight bags to avoid rehydration).
- Do not overload the racks, as this will affect drying time and effectiveness.
- When the dehydrator is running, the temperature near the fan is higher. To dry food more evenly, we suggest changing the position of the racks.
- After the food is dry, if not using it immediately, store the dried food in airtight bags and refrigerate.
- After using the dehydrator, please remove the racks. The racks can be washed and soaked. If there are fruit residues on the racks or trays, we recommend soaking them in clean warm water, then rinsing again.

SAFETY MEASURES

1. Check if your power source matches the rated voltage of the product.
2. Do not use the dehydrator if its main body, power cord, or plug is damaged. If the power cord is damaged, to avoid danger, it must be replaced by the manufacturer, its service department, or similar professionals. Do not attempt to fix it yourself!
3. To avoid electric shock, do not immerse the product, power cord, or plug in water or other liquids.
4. Allow the device to cool completely before assembling, disassembling, or cleaning.
5. Do not pull the cord.

6. Avoid using the same outlet for other high-power devices when using the dehydrator.
7. The dehydrator is only suitable for home use.
8. The dehydrator cannot work with an external timer or individual remote control system.
9. Close supervision is required when the device is used by or near children.
10. During operation, some parts are very hot; do not touch directly except for the button and handle. Use heat-resistant or other stands until the device has completely cooled down.
11. Do not allow water to enter the inner bottom of the electric heater.
12. Do not use chemicals to clean the dehydrator.
13. Do not move the dehydrator while it is working.
14. If the fan motor stops (air is not flowing), immediately disconnect the power.

CLEANING, REPAIR, AND MAINTENANCE

1. Before cleaning, unplug the power cord and wait until the device has cooled down.
2. After the products are dry, wash the trays with warm water. If necessary, use a soft sponge. Do not use aggressive chemical cleaners, as these methods may damage the machine's surface and affect its lifespan, and improper actions may cause hidden safety hazards.
3. If the dehydrator is not used for an extended period, clean it and place it in its packaging box. Store the box in a cool, well-ventilated place to avoid moisture.

TROUBLESHOOTING

Problem	Solution options
Dehydrator is not working/not heating	1. Check if the power outlet and plug are correctly connected. 2. Check if the power cord is in good condition. If the power cord is damaged, it should be replaced by the manufacturer or its service department or a similar professional to avoid danger.
Indicator light is not on	1. Check if the electricity is off. 2. Check if the power cord is connected to the network. Is the outlet working?

Note: If the issue persists after these steps, please contact our company's service center or dealer. It is strictly forbidden for non-professionals to disassemble the machine.



TAKARA
home appliances

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: _____

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

