



TAKARA
home appliances

ДЕГИДРАТОР **DF-11**

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 в качестве справочного материала при дальнейшем использовании прибора.

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

Дегидратор - идеальное решение для энергосбережения и экономии. Он поможет вам создавать высушенные фрукты без каких-либо добавок, красителей и специй. Этот удивительный прибор позволяет сохранить пищевые продукты на длительное время, сохраняя их питательные свойства. Он станет незаменимым помощником в здоровом питании и позволит вам наслаждаться свежими и питательными продуктами в любое время года. Перед использованием данного изделия, пожалуйста, внимательно прочтите инструкцию.

БЕЗОПАСНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

1. Проверьте, совпадает ли напряжение электросети устройства с напряжением вашей электросети.
2. Этот продукт предназначен только для домашнего использования. Коммерческое и нецелевое использование, а также нарушение условий эксплуатации устройства будет считаться нарушением и приведет к аннулированию гарантии.
3. Используйте только заземленную розетку для подключения устройства, убедитесь в надежном соединении между розеткой и вилкой, чтобы избежать возможности возникновения пожара. Не используйте удлинители одновременно с другими электроприборами, чтобы избежать перегрузки сети и повреждения устройств.
4. При отключении питания держите за вилку, не дергайте и не крутите силовой кабель. Если силовой кабель поврежден, рекомендуется заменить его на специальный кабель, предоставленный производителем. В случае, если замена кабеля не является возможной или нецелесообразной, рекомендуется безопасно избавиться от поврежденного кабеля.
5. Этот продукт предназначен для длительной работы, контролируйте работу прибора рядом с детьми или домашними животными.
6. Не ставьте устройство на неровные, влажные поверхности или рядом с источниками тепла, чтобы избежать повреждений или сбоев.
7. Этот продукт работает по принципу циркуляции воздуха. При использовании данного изделия, следите за свободной циркуляцией воздуха у нижней части. Убедитесь, что нет никаких препятствий, которые могут заблокировать воздухозаборные отверстия. Это не только обеспечит надлежащую работу изделия, но и предотвратит его повреждение или возможную опасность.
8. **СТРОГО ЗАПРЕЩЕНО** перемещать прибор во время работы. Запрещено закрывать вентиляционные отверстия во время работы продукта.
9. Рекомендуется избегать размещения устройства непосредственно над огнем или вблизи источников тепла или огня. Такие условия могут привести к повреждению или поломке продукта, а также создать риск возникновения пожара или других опасностей. Пожалуйста, обратите особое внимание на безопасность и правильное расположение прибора, чтобы избежать возможных проблем.
10. Строго запрещено опускать продукт в воду для очистки. Для очистки протрите влажной салфеткой. Прежде чем чистить продукт, дайте ему остыть до комнатной температуры.
11. Когда продукт не используется длительное время, не оставляйте вилку в розетке. Обязательно вытаскивайте вилку после использования, перед каждой уборкой или техническим обслуживанием.
12. Если продукт или его часть загорелась, не тушите огонь водой, используйте огнетушитель или накройте огонь мокрым полотенцем.

13. Если силовой кабель поврежден, обратитесь в авторизованный сервисный центр или замените кабель на новый.

Не используйте продукт в следующих случаях:

- Если есть какое-либо повреждение продукта или силового кабеля.
- Если продукт упал и повредился или перестал работать.

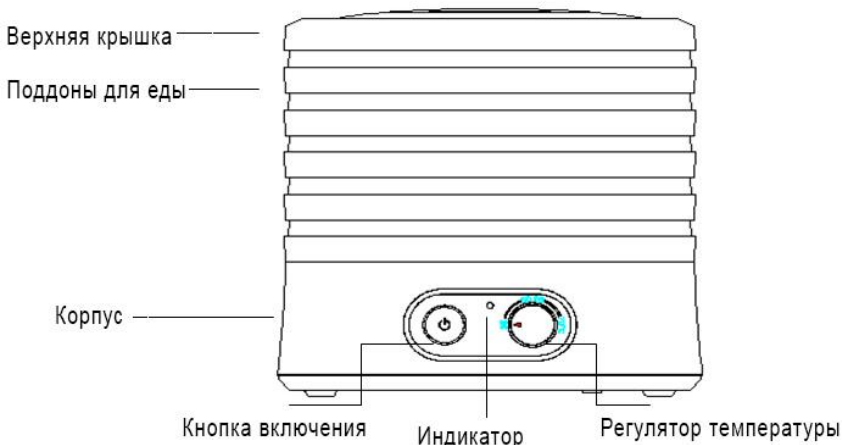
В случае вышеуказанных ситуаций, отдайте устройство в авторизованный сервисный центр для диагностики и ремонта. Отдавайте товар только в полной комплектации.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение	220В--240В
Частота	50/60 Гц
Мощность	240 Вт \pm 10%
Класс защиты от поражения электрическим током	II
Температура*	40-75 °С
Размер поддонов	250 × 230 мм
Материал поддонов	пластик
Расстояние между поддонами	16 мм
Уровень шума	\leq 50 дБ
Длина шнура	0,8 м
Эффективность сушки	\geq 80%
Размер устройства	265 × 245 × 205 мм

* Температура на разных уровнях лотка может отклоняться на \pm 10 градусов.

СХЕМА ТОВАРА



Комплектация

Корпус, 5 лотков, крышка, инструкция, книга рецептов.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

1. Перед первым использованием следует прогреть внутреннюю камеру для очистки. Затем протрите ее сухой чистой тканью.
2. Равномерно распределите пищу на каждом уровне, предварительно прогрейте каждый ярус. Затем поместите готовую пищу в прогретый ярус. Поставьте ярусы друг на друга и закройте крышкой.
3. Вставьте вилку питания в розетку, нажмите кнопку включения и отрегулируйте температуру в соответствии с различными требованиями к сушке продуктов и личными предпочтениями.
4. Сушите продукты в соответствии с рекомендациями по температуре и времени.
5. После завершения сушки продуктов установите регулятор температуры в самое низкое положение и выключите питание, выньте вилку из розетки.
6. После завершения работы дайте прибору остыть и хорошенько очистите противень.

Внимание!

1. Не используйте прибор более 72 часов подряд.
2. После каждого использования, переводите регулятор температуры в положение Выкл, выключайте питание и вынимайте вилку из розетки.
3. При включенном, нормально работающем устройстве, горит красный индикатор, крутится вентилятор, а из парового отверстия на крышке выходит пар.
4. Это устройство не должно касаться воды. Во время работы устройства допускается, чтобы на продуктах появлялись капельки воды.
5. В процессе сушки, обеспечьте естественную циркуляцию тепла внутри прибора - не перегружайте форму для выпечки слишком большим количеством продуктов, они не должны перекрывать друг друга. Время сушки может различаться для разных продуктов. При первом запуске убедитесь, что крышка находится в правильном положении. Если вы не успеваете высушить все продукты в течение одного дня, вы можете продолжить сушку на следующий день. В таком случае, не храните сухие продукты в герметичных контейнерах или пластиковых пакетах.
6. Для более равномерной сушки во время работы следует регулярно менять лотки местами.
7. После сушки продукты, которые не собираетесь сразу употреблять, рекомендуется упаковывать в плотно закрывающиеся контейнеры или пластиковые пакеты. Храните продукты в холодильнике.
8. По окончании использования продукта, проверьте наличие остатков пищи, если есть – очистите лотки от них после остывания прибора.

9. Укладывайте продукты, начиная с верхнего слоя. Разместите наиболее легкие и тонкие продукты на верхнем слое сушилки. Это позволит им получить максимальное воздействие тепла и воздушного потока. Постепенно переходите к нижним слоям, добавляя более тяжелые и плотные продукты. Убедитесь, что между продуктами достаточно пространства для циркуляции воздуха. Обязательно закрывайте крышку.

10. Рекомендуется предварительно подготовить продукты, чтобы сохранить их вкус и цвет.

Обработка пищевых продуктов

Предварительная обработка фруктов:

Замочите продукты для сушки примерно на две минуты в растворе из 1/4 стакана сока и двух стаканов воды (рекомендуется, чтобы фруктовый сок соответствовал продукту, например, яблочный сок для сушки яблок, но можно и использовать универсальный - лимонный).

Таблица режимов сушки

Название продукта	Подготовка	Консистенция после сушки	Время(час)
Яблоко	Очистить от кожуры и сердцевины. Порезать на дольки, кружочками	Мягкий	5-6
Миндаль	Разрезать пополам или ломтиками	Мягкий	12-38
Банан	Очистить от кожуры. Порезать на кружочки (толщиной 3-4 мм)	Хрустящий	8-38
Вишня	Вымыть удалить хвостики. Разрезать пополам, удалить косточку. Допускается сушить целиком, косточку удалять не обязательно	Жесткий	8-34
Черника	Нарезать или целиком	Мягкий	6-26
Мармелад	Разделить или целиком	Жесткий	6-72
Инжир	Нарезать ломтиками	Жесткий	6-26
Виноград	Целиком	Мягкий	6-72

Нектарин	Разрезать пополам с кожей, удалить косточку и высушить на воздухе, досушить до готовности	Мягкий	8-26
Цедра апельсина	Нарезать длинными полосками	Ломкий	8-16
Персик	Разрезать пополам с кожей, удалить косточку и высушить на воздухе, досушить до готовности	Мягкий	10-34
Груша	Очистить и нарезать ломтиками	Мягкий	8-30

Предварительная обработка овощей:

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

Таблица режимов сушки

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

Морковь	Нарезать тонкими полосками или ломтиками	Хрустящий	6-12
Цветная капуста	Разделить соцветия, отварить до мягкости	Жесткий	6-16
Сельдерей	Нарезать ломтиками толщиной 7 мм	Ломкий	6-14
Лук-Порей	Нарезать ломтиками	Ломкий	6-10
Огурец	Очистить от кожуры и нарезать ломтиками толщиной 13 мм	Жесткий	6-18
Баклажаны	Нарезать ломтиками по 8 мм	Ломкий	6-18
Чеснок	Очистить и нарезать ломтиками	Ломкий	6-16
Перец	Целиком	Ломкий	8-14
Грибы	Нарезать ломтиками или оставить целиком	Жесткий	6-14
Лук	Нарезать ломтиками	Ломкий	8-14
Горох	Отварить в течение 3-5 минут	Ломкий	8-14
Чили	Удалить семена и нарезать полосками 7 мм или кружочками	Ломкий	4-14
Картофель	Нарезать ломтиками или кубиками, отварить (8-10 мин)	Ломкий	6-18
Ревень	Снять кожицу и нарезать на полоски 10мм	Жесткий	8-38
Шпинат	Отварить до вялого состояния	Ломкий	6-16

Помидор	Очистить от кожуры, разрезать пополам или нарезать ломтиками	Твердый	8-24
Тыква	Нарезать ломтиками толщиной 7 мм	Твердый	6-18

Предварительная подготовка мяса, рыбы, птицы и дичи

Для обеспечения безопасности необходимо предварительно подготовить мясо перед сушкой. Используйте нежирное мясо. Рекомендуется замариновать мясо перед сушкой, чтобы сохранить его естественный вкус и сделать мясо мягче. В маринад обязательно нужно добавить соль, это помогает удалить воду из мяса и лучше его сохранить.

Стандартный маринад:

- 1/2 стакана соевого соуса
- 1 головка чеснока, нарезанная небольшими кусочками
- 2 ст. ложки сахара
- 2 ст. ложки кетчупа
- 1 и 1/4 десертной ложки соли
- 1/2 десертной ложки лукового порошка
- 1/2 десертной ложки сушеного перца

Все ингредиенты следует тщательно перемешать.

Домашняя птица:

Перед началом сушки птицу следует предварительно подготовить. Лучше отварить или обжарить. Сушите около 2-8 часов или до тех пор, пока не исчезнет вся влага.

Рыба:

Перед началом сушки рекомендуется отварить или запечь ее (около 20 минут при температуре 200 градусов или до тех пор, пока рыба не станет рассыпчатой). Сушите около 2-8 часов, пока не испарится вся влага.

Мясо животных и дичь:

Подготовьте мясо, нарежьте небольшими кусочками, замаринуйте и поставьте в холодильник. Сушите примерно на 2-8 часов или пока не испарится вся влага.

ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

1. Перед чисткой и проведением обслуживания отключите прибор от сети электропитания и дождитесь его полного остывания.
2. Протирайте корпус сначала влажной, а затем сухой тканью. Не используйте металлические щетки, абразивные и жесткие очистители для чистки прибора, так как это может повредить поверхность.
3. Если на поддоны налипли продукты, замочите их на некоторое время в теплой воде. После мойки протрите поддоны полотенцем и протрите насухо.

4. Не погружайте корпус устройства в воду и другие жидкости.
5. После очистки храните изделие в прохладном, проветриваемом помещении.

ПРОБЛЕМЫ И СПОСОБЫ РШЕНИЯ

Основные проблемы	Причина	Решение
Устройство не работает	Не подключена вилка в розетку	Вставьте вилку
	Повреждение электрической розетки	Замените электрическую розетку
	Повреждение шнура питания	Замените шнур или обратитесь в сервисный центр
Устройство работает, но не горит индикатор	Неполадки в подаче электрического питания или повреждение индикатора	Обратитесь в сервисный центр для диагностики и ремонта проблемы
Устройство работает, но без горячего воздуха	Температура установлена слишком низкая, температура в помещении выше заданной температуры	Отрегулируйте температуру
	Предохранитель перегорел	Обратитесь в сервисный центр для диагностики и ремонта проблемы
	Нагревательный провод сгорел	Обратитесь в сервисный центр для диагностики и ремонта проблемы.

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

The dehydrator is an ideal solution for energy saving and economy. It will help you create dried fruits without any additives, dyes and spices. This amazing device allows you to save food for a long time, preserving their nutritional properties. It will become an indispensable assistant in a healthy diet and will allow you to enjoy fresh and nutritious foods at any time of the year. Before using this product, please read the instructions carefully.

SAFE USE

1. Check whether the product's mains voltage matches your mains voltage.
2. This product is intended for home use only. Commercial and inappropriate use, as well as violation of the operating conditions of the device will be considered a violation and will lead to the cancellation of the warranty.
3. Use only a grounded outlet to connect the device, make sure that the connection between the outlet and the plug is secure to avoid the possibility of fire. Do not use extension cords at the same time with other electrical appliances to avoid overloading the network and damaging the devices.
4. When the power is turned off, hold the plug, do not pull or twist the power cable. If the power cable is damaged, it is recommended to replace it with a special cable provided by the manufacturer. If cable replacement is not possible or impractical, it is recommended to safely get rid of the damaged cable.
5. This product is designed for long-term operation, monitor the operation of the appliance near children or pets.
6. Do not place the device on uneven, wet surfaces or near heat sources to avoid damage or malfunction.
7. This product works on the principle of air circulation. When using this product, keep an eye on the free air circulation at the bottom. Make sure that there are no obstacles that can block the air intakes. This will not only ensure proper operation of the product, but also prevent its damage or possible danger.
8. IT IS STRICTLY FORBIDDEN to move the product during operation. It is forbidden to close the ventilation openings during the operation of the product.
9. It is recommended to avoid placing the product directly over the fire or near sources of heat or fire. Such conditions may cause damage or breakage of the product, as well as create a risk of fire or other hazards. Please pay special attention to the safety and proper positioning of the product to avoid possible problems.
10. It is strictly forbidden to lower the product into water for cleaning. To clean, wipe with a damp cloth. Before cleaning the product, let it cool down to room temperature.
11. When the product is not used for a long time, do not leave the plug in the outlet. Be sure to pull out the plug after use, before each cleaning or maintenance.
12. If the product or part of it catches fire, do not extinguish the fire with water, use a fire extinguisher or cover the fire with a wet towel.
13. If the power cable is damaged, contact an authorized service center or replace the cable with a new one.

Do not use the product in the following cases:

- If there is any damage to the product or the power cable.
- If the product has fallen and is damaged or has stopped working.

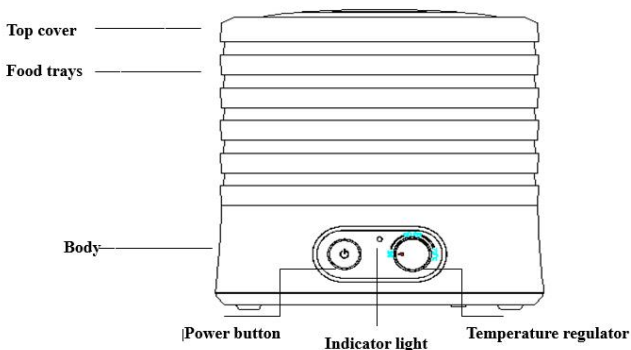
In the case of the above situations, give the device to an authorized service center for diagnosis and repair. Give the goods only in full configuration.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Voltage	220V--240V
Frequency	50/60 Hz
Power	240 W \pm 10%
Protection class against electric shock	II
Temperature*	40-75 °C
Pallet size	250× 230 mm
Pallet material	plastic
Distance between pallets	16 mm
Noise level	\leq 50 db
Cord Length	0.8 m
Drying efficiency	\geq 80%
Device Size	265 × 245 × 205 mm

* The temperature at different levels of the tray may deviate by \pm 10 degrees.

PRODUCT DIAGRAM



Equipment

Housing, 5 trays, lid, instructions, cook book.

EXPLOITATION

1. Before the first use, the inner chamber should be warmed up for cleaning. Then wipe it with a dry clean cloth.
2. Distribute the food evenly on each level, preheat each tier. Then place the prepared food in the heated tier. Put the tiers on top of each other and close the lid.
3. Plug the power plug into the outlet, press the power button, and adjust the temperature according to different food drying requirements and personal preferences.
4. Dry the products according to the temperature and time recommendations.
5. After drying the products, set the temperature controller to the lowest position and turn off the power, remove the plug from the outlet.
6. After the work is finished, let the appliance cool down and clean the baking tray thoroughly.

Attention!

1. Do not use the device for more than 72 consecutive hours.
2. After each use, turn the temperature controller to the Off position, turn off the power and remove the plug from the outlet.
3. When the device is turned on, normally working, the red indicator lights up, the fan turns, and steam escapes from the steam hole on the lid.
4. This device must not touch water. During the operation of the device, it is allowed that water droplets appear on the products.
5. During the drying process, ensure natural heat circulation inside the appliance - do not overload the baking dish with too many products, they should not overlap each other. The drying time may vary for different products. When starting for the first time, make sure that the lid is in the correct position. If you do not have time to dry all the products within one day, you can continue drying the next day. In this case, do not store dry food in airtight containers or plastic bags.
6. For more uniform drying during operation, the trays should be replaced regularly.
7. After drying, it is recommended to pack products that are not going to be consumed immediately in tightly closed containers or plastic bags. Store food in the refrigerator.
8. At the end of using the product, check for food residues, if any, clean the trays from them after the appliance cools down.
9. Stack the products starting from the top layer. Place the lightest and thinnest products on the top layer of the dryer. This will allow them to get maximum exposure to heat and airflow. Gradually move to the lower layers, adding heavier and denser products. Make sure there is enough space between the products for air circulation. Be sure to close the lid.
10. It is recommended to prepare the products beforehand in order to preserve their taste and color.

Food processing

Fruit pretreatment:

Soak the drying products for about two minutes in a solution of 1/4 cup of juice and two glasses of water (it is recommended that fruit juice match the product, for example, apple juice for drying apples, but you can also use a universal lemon juice).

Table of drying modes

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

Pretreatment of vegetables:

1. Treat with steam, boiling water or oil. It is recommended for greens, cauliflower, broccoli, asparagus and potatoes.
2. Put the prepared vegetables in boiling water for about 3-5 minutes, drain them dry and put them on the grill.
3. Soak the vegetables in lemon juice for about two minutes.

Table of drying modes

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

Potato	Slice, dice, and steam for 8-10 minutes	Fragile	6-18
Rhubarb	Remove the skin and cut into 10mm length	Tough	8-38
Spinach	Steamed till withered	Fragile	6-16
Tomato	Peel off, cut in half or slice	Tough	8-24
Pumpkin	Cut into 7mm thick	Tough	6-18

Preliminary preparation of meat, fish, poultry and game

To ensure safety, it is necessary to prepare the meat before drying. Use lean meat. It is recommended to marinate the meat before drying to preserve its natural taste and make the meat softer. It is necessary to add salt to the marinade, this helps to remove water from the meat and preserve it better.

Standard marinade:

- 1/2 cup soy sauce
- 1 head of garlic, cut into small pieces
- 2 tablespoons of sugar
- 2 tablespoons ketchup
- 1 and 1/4 dessert spoons of salt
- 1/2 dessert spoon onion powder
- 1/2 dessert spoon of dried pepper

All ingredients should be thoroughly mixed.

Poultry:

Before drying, the bird should be pre-prepared. It is better to boil or fry. Dry for about 2-8 hours or until all moisture disappears.

Fish:

Before drying, it is recommended to boil or bake it (about 20 minutes at a temperature of 200 degrees or until the fish becomes crumbly). Dry for about 2-8 hours until all moisture evaporates.

Animal meat and game:

Prepare the meat, cut into small pieces, marinate and refrigerate. Dry for about 2-8 hours or until all moisture evaporates.

CLEANING AND MAINTENANCE

1. Before cleaning and maintenance, disconnect the appliance from the power supply and wait for it to cool down completely.
2. Wipe the case first with a damp and then with a dry cloth. Do not use metal brushes, abrasive and hard cleaners to clean the appliance, as this may damage the surface.
3. If food is stuck on the pallets, soak them in warm water for a while. After washing, wipe the pallets with a towel and dry them.
4. Do not immerse the device body in water or other liquids.
5. After cleaning, store the product in a cool, ventilated area.

TROUBLES AND CANCELING METHOD

Major failures	Cause	Solution
Product doesn't work	1. The power plug in to forget or the plug loose	Insert the plug
	2. The damage of power socket	Replace the power socket
	3. The power cord damage	To specify department change or professional maintenance personnel
Product work but the light isn't bright	Power light is damage	To specify department change or professional maintenance personnel
Product work but without hot air	1. The temperature is set too low, room temperature more than set temperature	Reset the temperature
	2. The fuse to burn out	To specify department change or professional maintenance personnel
	3. The heating wire is burnt	To specify department change or professional maintenance personnel

DISPOSAL INFORMATION



Your device is made from natural materials and components that can be recycled and reused.

If a product has the crossed-out wheeled bin symbol, it means that the product complies with Directive 2002/96/EC.

amount using the separate collection system for electrical and electronic goods. Observe local regulations.

Dispose of old devices separately from household waste. Proper disposal of the destruction of the product may lead to possible undesirable consequences for the environment and human health.

CERTIFICATION INFORMATION



The product is certified

The product complies with the requirements of regulatory documents:

TR TS 004/2011 "On the safety of low-voltage equipment";

TR TS 020/2011 "Electromagnetic compatibility of technical means";

If there is no copy of the new certificate in the box, ask the seller for a copy

I&N INTERNATIONAL TRADING
CO.,LTD RM C, 13/F, HARVARD
COMMERCIAL BUILDING, 105-111
THOMSON, WAN CHAI, HK



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: _____



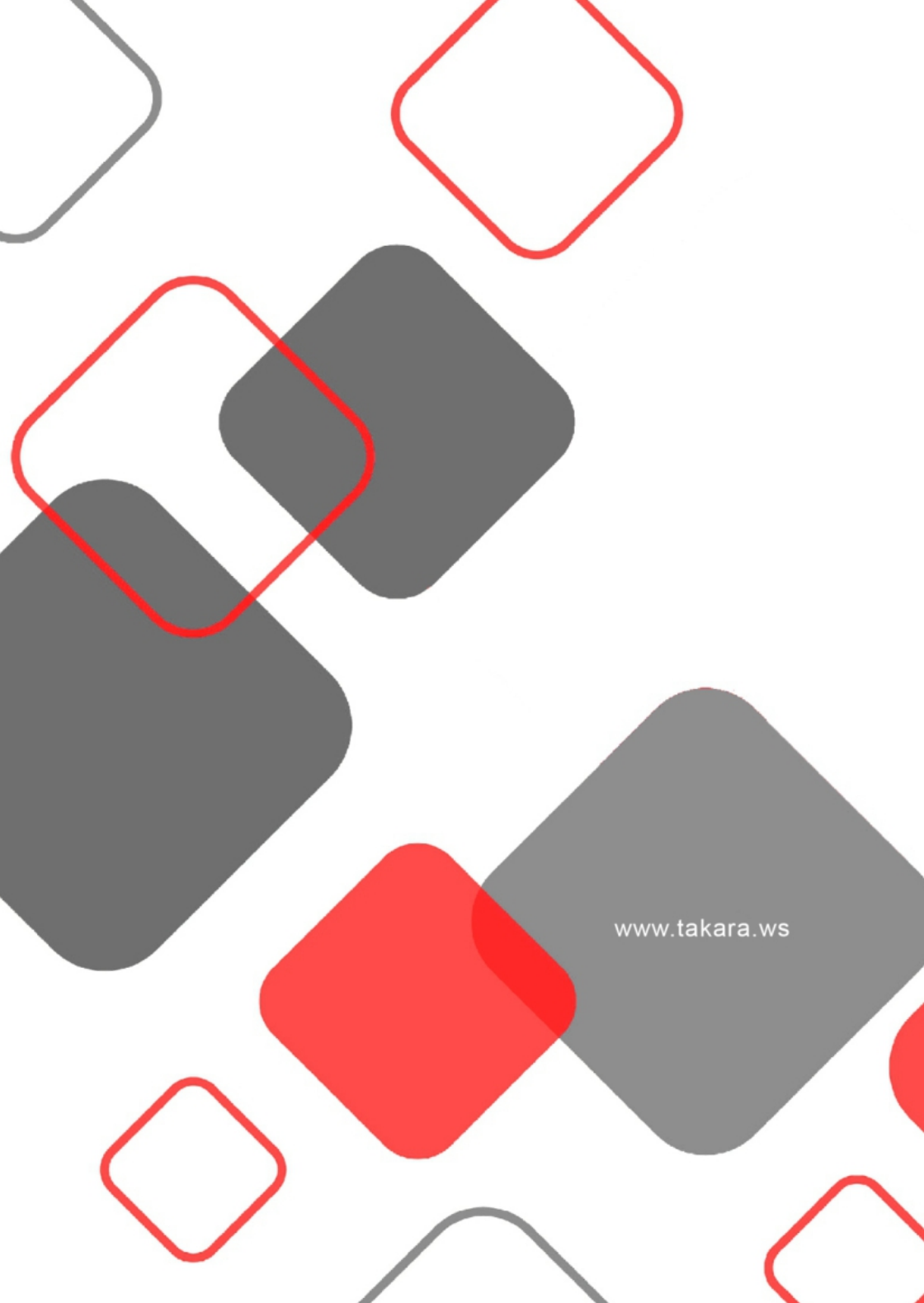
If you have any questions about service, you can contact the service center on our website:
<https://takara.ws/service/> or E-mail: service@takara.ws



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





www.takara.ws