



**TAKARA**  
home appliances

**Дегидратор**

**DF-03**



**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.

## МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

ЗАПРЕЩАЕТСЯ УСТАНОВЛИВАТЬ СУШИЛКУ НА ВОСПЛАМЕНЯЮЩИЕСЯ ПОВЕРХНОСТИ (НАПРИМЕР, НА ДЕРЕВЯННЫЙ СТОЛ ИЛИ СКАТЕРТЬ). ПРИБОР СЛЕДУЕТ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ТОЛЬКО НА ТЕРМОСТОЙКИХ ПОВЕРХНОСТЯХ, РАЗМЕР ПОВЕРХНОСТИ ДОЛЖЕН БЫТЬ НЕ МЕНЕЕ ПЛОЩАДИ ОСНОВАНИЯ СУШИЛКИ. НЕСОБЛЮДЕНИЕ УКАЗАННЫХ МЕР БЕЗОПАСНОСТИ МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К ВЫХОДУ ПРИБОРА ИЗ СТРОЯ, ПОРАЖЕНИЮ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ И/ИЛИ ВОЗГОРАНИЮ.

1. Не работайте с прибором более 48 часов подряд. По окончании непрерывной работы прибора в течение 48 часов, выключите прибор, отсоедините кабель от электросети и дайте прибору остыть в течение как минимум 2 часов.

2. Неправильное использование прибора может привести к его повреждению и травме пользователя.

3. Используйте прибор только по назначению и всегда следуйте инструкциям руководства.

4. Когда прибор не используется, отключайте его от электросети.

5. Во избежание поражения электрическим током запрещается использовать устройство в местах с повышенной влажностью, вблизи источников влаги и ёмкостей с водой (например, в ванной, в непосредственной близости от кухонной раковины, в сырых подвальных помещениях, рядом с прудом или бассейном и т. д.). Не включайте прибор, если его поверхность влажная.

6. Не используйте прибор с поврежденным сетевым шнуром, вилок, после падения прибора или другими повреждениями. Если это произошло, обратитесь в сервисный центр.

7. Следите, чтобы сетевой шнур не касался острых краев и горячих поверхностей.

8. Не позволяйте детям пользоваться прибором без присмотра.

9. Перед очисткой отключите прибор от электросети и дайте ему остыть.

10. При отключении прибора от электросети не тяните за сетевой шнур, беритесь только за вилку.

11. Прибор не предназначен для коммерческого использования. Используйте его только в бытовых целях.

12. Не накрывайте прибор, когда он работает.

13. Во время использования прибора не оставляйте его без присмотра.

14. Ставьте прибор только на ровную поверхность.

15. Этот прибор не предназначен для использования лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или лицами, не имеющими опыта и знаний, если они не находятся под присмотром или не проинструктированы относительно использования прибора лицом, ответственным за их безопасность. Детям до 14 лет не рекомендуется пользоваться этим прибором.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Название устройства	Дегидратор
Модель	DF-03
Напряжение	220-240 В~
Частота	50/60 Гц
Мощность	350 Вт
Объем одной секции	2,5 л
Общий объем секций	12 л
Количество секций	5
Размеры устройства	33 x 33 x 26 см

## СХЕМА

1. Крышка
2. Секции
3. Панель управления
4. Основной корпус



## ПРИНЦИП РАБОТЫ

Теплый воздух фиксированной контролируемой температуры свободно циркулирует внутри прибора между верхней и нижней крышками, отдельными регулируемыми съемными секциями и корпусом. Поэтому продукты, находящиеся на секциях прибора, сохнут равномерно и с минимальными потерями полезных витаминов. Таким образом, вы можете круглый год наслаждаться фруктами, овощами и грибами, приготовленными без использования вредных для здоровья веществ.

Также с помощью этого прибора можно сушить цветы и лекарственные растения.

## ПОДГОТОВКА ПРИБОРА К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

ВНИМАНИЕ! Перед первым использованием:

- Распакуйте прибор.
- Перед использованием убедитесь, что электрические параметры прибора, указанные в таблице технических характеристик, соответствуют характеристикам используемой электросети.
- Вымойте крышки и секции прибора, затем высушите их насухо. Мойте секции в теплой воде с добавлением небольшого количества моющих средств для мытья посуды. Мокрой тряпкой протрите корпус (не погружайте прибор в воду).

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ

1. Выложите подготовленные заранее продукты на съемные секции. Секции с продуктами должны располагаться таким образом, чтобы между ними свободно циркулировал воздух (возможна регулировка высоты секций). Именно поэтому не стоит класть слишком много продуктов на секции и класть продукты друг на друга.

*Примечание:* всегда сначала кладите продукты в нижнюю секцию.

2. Поместите секции на корпус устройства.

3. Наденьте верхнюю крышку на прибор. Во время сушки верхняя крышка всегда должна быть на приборе.

4. Включите прибор.

5. Нажмите : температура по умолчанию показывает 35 °С, время показывает 6 часов, через 5 секунд прибор начинает работать в соответствии с температурой и временем по умолчанию.

6. Изменение таймера: нажмите , затем «+» или «-», чтобы добавить или уменьшить время с шагом 1 час. Минимальное время составляет 6 часов, максимальное время – 48 часов.

7. Выбор температуры: еще раз нажмите , затем нажмите «+» или «-», чтобы отрегулировать температуру между «35°С, 41°С, 46°С, 58°С, 68°С» (погрешность температуры может достигать 3-5°С).

Установите температуру дегидратора.

Советы по температурному режиму:

- Травы и специи 35°С (диапазон температур 35-40°С)
- Орехи и семена 46°С (диапазон температур 45-50°С)
- Овощи 58°С (диапазон температур 55-60°С)
- Фрукты 68°С (диапазон температур 62-68°С)

- Мясо, рыба 68°C (диапазон температур 62-68°C)

*Примечание:* вы можете воспользоваться рекомендациями данного руководства или подобрать свою оптимальную температуру.

8. После использования выключите прибор и отключите его от электросети. Храните продукты в герметичном месте.

*Примечание:* Во время использования рекомендуется надевать на прибор все 5 секций, независимо от того, сколько секций заполнено. Убедитесь, что верхняя крышка находится на приборе.

## **ХРАНИЕНИЕ СУШЕНЫХ ПРОДУКТОВ**

Емкости для хранения сушеных продуктов должны быть чистыми и сухими.

Для лучшего хранения сухофруктов используйте стеклянную тару с металлическими крышками и поставьте в темное сухое место при температуре 5-20 градусов.

В течение первой недели после высыхания лучше проверить, есть ли в контейнере влага. Если да, значит, изделия плохо просушены и нужно еще раз просушить.

**ВНИМАНИЕ!** Не помещайте горячие и даже теплые продукты в контейнеры для их дальнейшего хранения.

## **ПОДГОТОВКА ПРОДУКТОВ**

Вымойте и высушите продукты перед тем, как положить их в прибор. **ВНИМАНИЕ!** Запрещено ставить секции с мокрыми продуктами, и если в секциях есть вода.

Отрежьте испорченные части продуктов и выньте косточки. Нарезьте продукты таким образом, чтобы они свободно располагались между секциями. Продолжительность сушки продукта зависит от толщины кусков.

Можно менять положение секций: верхние секции переставить вниз, ближе к корпусу, а нижние секции можно поставить вместо верхних. Часть плодов может быть покрыта его естественным защитным слоем, поэтому тщательно мойте продукты. Можно бланшировать продукты, для этого вскипятите продукт около 1-2 минут, а затем положите в холодную воду и высушите насухо.

Продолжительность сушки зависит от температуры и влажности помещения, уровня влажности продуктов, толщины кусков и т.д.

**ВНИМАНИЕ:** Приведенные ниже рекомендации являются ознакомительными, их необязательно соблюдать, личные предпочтения

могут отличаться от указанных в таблице.

## СУШКА ЛЕКАРСТВЕННЫХ РАСТЕНИЙ

Рекомендуется сушить молодые листья, черенки.

После сушки лекарственные растения лучше поместить в бумажные пакеты или стеклянные банки и поставить в темное прохладное место.

## ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА ФРУКТОВ

Предварительная подготовка плодов сохраняет их естественный цвет, вкус и аромат.

Можно сбрызнуть фрукты лимонным или ананасовым соком, чтобы они не потемнели при сушке. Если вы хотите, чтобы ваши фрукты приятно пахли, вы можете добавить корицу или кокосовую стружку.

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 квадратиками	Жесткий	6-36
Ананас консервированный	Слить сок и осушить	Мягкий	6-36
Яблоко	Удалить сердцевину. 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 и удалить хвостики. Разрезать пополам, удалить косточку. Допускается сушить целиком, косточку удалять не обязательно	Жесткий	8-34

Черника и другие мелкие ягоды	Целиком	Мягкий	6-26
Инжир	Нарезать ломтиками	Жесткий	6-26
Виноград	Целиком	Мягкий	6-72
Нектарин	Разрезать пополам, удалить косточку и высушить на воздухе, чтоб не шел сок	Мягкий	8-26
Цедра апельсина	Нарезать длинными полосками	Ломкий	8-16
Персик	Разрезать пополам, удалить косточку и высушить на воздухе, чтоб не шел сок	Мягкий	10-34
Груша	Удалить сердцевину и нарезать ломтиками	Мягкий	8-30

## 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

Спаржа	Нарезать кусочками по 2,5см	Ломкий	6-14
Бобовые	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
Баклажан	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 кольцами	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
Зеленая фасоль	Разрезать и варить до прозрачности	Ломкий	8-26
Кабачок	Нарезать ломтиками толщиной 6 мм	Ломкий	6-18
Тыква	Нарезать ломтиками толщиной 7 мм	Твердый	6-18
Болгарский перец	Удалить сердцевину. Нарезать полосками или кольцами по 6 мм.	Хрустящий	4-14

## **ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА МЯСА, РЫБЫ, ПТИЦЫ И ЛАКОМСТВ ДЛЯ ЖИВОТНЫХ**

### **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.

## **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.

## **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.

## **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. Нарезьте небольшими кусочками и поместите в прибор примерно на 2-8 часов до тех пор, пока не испарится вся влага.

## **ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ**

1. Перед очисткой прибор должен быть отключен от источника питания и полностью охлажден.
2. Протрите внутреннюю поверхность изделия мягкой влажной тканью, а затем сразу сухой. Не используйте металлические щетки, абразивные и жесткие чистящие средства для чистки прибора, так как это может повредить поверхность. Секции прибора и крышку допускается мыть в теплой воде с добавлением небольшого количества моющих средств для мытья посуды.

3. Перед упаковкой и хранением устройства убедитесь, что оно полностью охлаждено, чистое и сухое.

## 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

## ENGLISH

### SAFETY INSTRUCTIONS

IT IS NECESSARY TO PUT HEAT-RESISTING MATERIAL (CERAMIC TILES, THICK BOARD ETC.) UNDER THE APPLIANCE DURING USING IT OR PUT THE APPLIANCE ON TO THE HEAT-RESISTING SURFACE TO AVOID POSSIBLE INFLAMMATION.

1. Do not work with the appliance longer than 48 hours running. After finishing uninterrupted work of the appliance during 48 hours, turn off the appliance (the switch should be in the position "OFF"), unplug the appliance and let it cool down.
2. Improper use of the appliance can cause its damage and injury to its user.
3. Use the appliance only for its intended use and always follow the manual guidelines.
4. Unplug the appliance when it is not in use.
5. Keep the power base away from water. Do not switch on the appliance if its surfaces are wet.
6. Do not use appliance with damaged electric cord, plug, after appliance is dropped or with other damages. If it has happened contact service center.
7. Do not let electric cord hang over sharp edges or touch hot surfaces.
8. Do not allow children to use the appliance without close supervising.
9. Unplug the appliance before cleaning it.
10. Never yank cord to disconnect from outlet, instead grasp plug and pull to disconnect.
11. Use the appliance only for household purposes. It is not designed for commercial use.
12. Do not cover the appliance.
13. Do not leave the appliance unattended while in use.
14. Put the appliance only on to the flat surface.
15. This appliance is not intended for use by persons 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 appliance by a person responsible for their safety. It is not recommended that children under 14 use this appliance.

### SPECIFICATIONS

Product name	Food Dehydrator
Model	DF-03
Voltage	220-240 V~

Frequency	50/60 Hz
Power	350 W
Single-layer volume	2.5 L
Volume	12 L
Number of layers	5
Size	33 x 33 x 26 cm

## GRAPHIC SCHEME

1. Cap
2. Layers
3. Control Panel
4. Main power base



## FUNCTIONING

Drying products is an effective way for its conservation.

Warm air of a fixed controllable temperature circulates freely inside the appliance between upper and lower lids, separate controllable removable sections and power base. That is why the products which are situated on the sections of the appliance are drying even and with minimum losses of health-giving vitamins. So you can enjoy fruits, vegetables and mushrooms, which are prepared without using unhealthy substances, the whole year.

You can also dry flowers, medicinal plants, prepare cereals with the help of this appliance.

## BEFORE FIRST USE

ATTENTION! Before using the first time:

- Unpack the appliance.
- Before use make sure that the electric parameters of your kettle, indicate on the technical characteristics table, match the characteristics of your local electric network.
- Wash lids and sections of the appliance. Wash sections in warm water adding a small quantity of detergents for washing dishes. Clean the power base with the help of wet rag (do not put it into a water and do not wash it).

## USE OF THE APPLIANCE

1. Put the prepared in advance products to a removable sections. Sections for products should be placed in such way to let the air circulate freely between them (the regulation of height of the sections is possible). That is why you should not put too many products to the sections and put the

products on to each other.

NOTE: always begin to put products to lower section first.

2. Put the sections on to a power base.

3. Put the upper lid on the appliance. During drying the upper lid should always be on the appliance.

4. Plug and turn on the appliance .

5. Press : the default temperature show 35 °C, the time show 6 hours, after the 5 second, it start to work according to the default temperature and time.

6. Timer function: press , press “+” or “-”, to add or reduce 1 hour each time, the min time is 6 hours, max time is 48 hours.

7. Temperatures: Press , then press “+” or “-” to adjust temperatures among “35°C, 41°C, 46°C, 58°C, 68°C”.

Set the temperature of the dehydrator.

Temperature mode advices:

- Herbs and Spices 35-40°C
- Crafts 45°C
- Nuts and Seeds 45-50°C
- Vegetables 60°C
- Fruits 68°C
- Meat, Fish and Jerky 68°C

NOTE: dry products following the guidelines of this manual.

8. After using, please shut off the switch, and plug off.

Keeping food and put it into a freezer.

10. Unplug the appliance.

NOTE: It is recommended to put all 5 sections on to the appliance during using it, no matter how many sections are empty.

Examples:

1. The products are on the first upper section, other 4 sections are empty. Make sure that the upper lid is on the appliance.

2. The products are on the first 2 sections, other 3 sections are empty. Make sure that the upper lid is on the appliance.

## **ADDITIONAL INSTRUCTION**

Wash products before putting in the appliance. Do not put wet products into appliance, rub it dry.

ATTENTION! Do not put sections with products if there is water in it.

Cut off the spoiled parts of products. Slice the products in such a way to

situate it freely between the sections. The duration of drying products depends on the thickness of pieces into which it is sliced etc.

You can change the position of the sections if not all products on it dried well. You can put upper sections down, closer to power base, and lower sections you can put in place of upper sections. Some of the fruits can be covered by its natural protective layer and that is why the duration of drying may increase. To avoid this matter it is better to boil products for about 1-2 minutes and then put it to cold water and rug dry after that.

**NEED TO KNOW: THE DURATION OF DRYING STATED IN THIS INSTRUCTION IS APPROXIMATE.**

The duration of drying depends on the temperature and humidity of the room, the level of humidity of products, thickness of the pieces etc.

### **DRYING MEDICINAL PLANTS**

- It is recommended to dry new leaves, propagules.
- After drying it is better to put medicinal plants in paper bags or glass cans and place it in dark cool place.

### **PRELIMINARY PREPARING OF THE FRUITS**

Preliminary preparing of the fruits saves its natural color, taste and flavor.

Below you can see some useful recommendations how is better to prepare fruits for drying:

Take a glass of juice (natural preferably). Remember that the juice, which you take, should correspond to the fruit which you prepare. For example for preparing apples you should take apple juice.

Mix the juice with 2 glasses of water. Then immerse preliminary processed fruits (see "table of preparing the fruits for drying") into prepared liquid for 2 hours.

### **DRYING FRUITS**

- Wash the fruits.
- Take out the pit and cut off the spoiled parts.
- Slice into pieces which you can place freely between the sections.
- You can put the fruits down to natural lemon or pine apple juice not to let them fade.
- If you want your fruits to smell pleasantly, you can add cinnamon or coconut swift.

### **STORAGE OF DRYING FRUITS**

- Containers for storage the dried products should be clean and dry.
- For better storage of dried fruits use glass containers with metal lids and put

it into a dark dry place where the temperature should be 5-20 degrees.

- During first week after drying it is better to check if it is any moisture in container. If yes, it means that products are not dried well and you should dry it again.

ATTENTION! Do not place hot and even warm products into containers for its further storage.

#### TABLE OF PREPARING THE FRUITS FOR DRYING

Name	Preparing	Condition after drying	Duration of drying (hours)
Apricot	Slice it and take out the pit	Soft	13-28
Orange	Peel and cut it to long stripes	Fragile	8-16
Pine apple (fresh)	Peel it and slice into pieces or square parts	Hard	6-36
Pine apple (tinned)	Pour out the juice and dry it	Soft	6-36
Banana	Peel it and slice to round pieces (3-4 mm thickness)	Crispy	8-38
Grapes	No need to cut it	Soft	8-38
Cherry	It is not necessary to take out the pit (you can take it out when cherry is half-dried)	Hard	8-26
Pear	Peel it and slice	Soft	8-30
Fig	Slice it	Hard	6-26
Cranberry	No need to cut	Soft	6-26
Peach	Cut into 2 pieces and take out the pit when the fruit is half-dried	Soft	10-34
Date-fruit	Take out the pit and slice	Hard	6-26
Apple	Peel it, take out the heart, slice it into round pieces or segments	Soft	4-6

NOTICE: Time and ways of preliminary processing of the fruits which are described in the table only fact-finding, personal preferences of customers can differ of the described in the table.

#### PRELIMINARY PREPARING OF THE VEGETABLES

1. It is recommended to boil green beans, cauliflower, broccoli, asparagus and potato. Because those vegetables often are preparing for first and second

dishes, it saves its natural color.

How to boil: put the preliminary prepared vegetables into a saucepan with boiling water for about 3-5 minutes. Then pour out the water and put vegetables into the appliance.

2. If you want to add a smack of lemon to green beans, asparagus etc., just put it into a lemon juice for about 2 minutes.

NOTICE: THE RECOMMENDATIONS ABOVE ARE ONLY FACT-FINDING AND IT IS NOT NECESSARY TO FOLLOW THEM.

### **DRYING VEGETABLES**

- Wash the vegetables.
- Take out the pits and cut off spoiled parts.
- Slice into pieces which you can place freely between the sections.
- It is better to boil vegetables for about 1-5 minutes and then put it to cold water and then rug dry.

TABLE OF PREPARING THE VEGETABLES FOR DRYING

<b>Name</b>	<b>Preparing</b>	<b>Condition after drying</b>	<b>Duration of drying (hours)</b>
Artichoke	Cut it to stripes (3-4 mm thickness)	Fragile	5-13
Egg-plant	Peel it and slice it into pieces (6-12 mm thickness)	Fragile	6-18
Broccoli	Peel it and cut it. Steam it for about 3-5 min.	Fragile	6-20
Mushrooms	Slice it or dry it whole (small mushrooms)	Hard	6-14
Green beans	Cut it and boil till become transparent	Fragile	8-26
Vegetable marrows	Slice it into pieces (6 mm thickness)	Fragile	6-18
Cabbage	Peel it and cut into stripes (3 mm thickness). Take out the heart	Hard	6-14
Brussels sprouts	Cut the stems into 2 pieces	Crispy	8-30
Cauliflower	Boil till it becomes soft	Hard	6-16
Potato	Slice it. Boil for about 8- 10 min.	Crispy	8-30
Onion	Slice it into thin round pieces	Crispy	8-14

Carrot	Boil till becomes soft. Shred it or slice into round pieces	Crispy	8-14
Cucumber	Peel it and slice into round pieces (12 mm thickness)	Hard	6-18
Sweet pepper	Cut it to stripes or to round pieces (6 mm thickness). Take out the heart	Crispy	4-14
Piquant pepper	No need to cut it	Hard	8-14
Parsley	Put the leafs into sections	Crispy	2-10
Tomato	Peel it. Cut it into pieces or into round pieces	Hard	8-24
Rhubarb	Peel it and slice it into pieces (3 mm thickness)	Loss of humidity in a vegetable	8-38
Beetroot	Boil it, let it cool down, cut off the roots and the tops. Slice it to round pieces	Crispy	8-26
Celery	Slice it into pieces (6 mm thickness)	Crispy	6-14
Spring onion	Shred it	Crispy	6-10
Asparagus	Slice it into pieces (2.5 mm thickness)	Crispy	6-14
Garlic	Peel it and slice into round pieces	Crispy	6-16
Spinach	Boil till it becomes fade	Crispy	6-16

NOTICE: Time and ways of preliminary processing of the vegetables which are described in the table only fact-finding personal preferences of customers can differ of the described in the table.

## **PRELIMINARY PREPARING OF THE MEAT, FISH, POULTRY AND GAME ANIMALS.**

Preliminary preparing of the meat is indispensable and necessary for saving health of customer. Use meat without bones for effective drying. It is recommended to pickle the meat before drying for saving its natural taste and to make the meat softer. It is necessary to add salt to a pickle, it helps to remove the water out of the meat and save it better.

Standard pickle:

- 1/2 glass of soybean sauce
- 1denticle of garlic, cut to a small pieces

- 2 big spoons of sugar
- 1 ¼ dessert spoon of salt
- ½ dessert spoon of dried pepper

All ingredients should be mixed carefully.

### **Poultry**

Before the beginning of drying, poultry should be preliminary prepared.

It is better to boil it or fry it.

Dry it for about 2-8 hours or till all moisture is gone.

### **Fish**

It is recommended to boil or bake it on a stove before the beginning of drying (bake it for about 20 minutes with a temperature 200 degrees or till the fish become friable).

Dry it for about 2-8 hours and till all moisture is gone.

### **Meat And Game Animals**

Prepare it, cut it into small pieces and put into the appliance for about 2-8 hours or till all moisture is gone.

### **CLEANING AND MAINTENANCE**

- Before cleaning check if the appliance is unplugged and cool down
- Clean the body of the appliance with the help of a wet sponge and then rug it dry
- Do not use metal brushes, abrasive and rigid purifier for cleaning the appliance, because it can damage the surface.

### **ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL**



You can help protect the environment!

Please remember to respect the local regulations: hand in the non-working electrical equipment to an appropriate waste disposal center.

**NOTE:** PARTICULAR SPECIFICATIONS AND DESIGN ARE SUBJECT TO CHANGE WITHOUT PRIOR NOTICE.

## Гарантийный талон

### Условия гарантии

1. Срок гарантии составляет 12 месяцев.
2. Все поля в гарантийном талоне (дата продажи, печать и подпись продавца, информация о продавце, подпись покупателя) должны быть заполнены.  
Ремонт производится в стационарной мастерской Авторизованного сервисного центра при предъявлении полностью и правильно заполненного гарантийного талона.
3. Не подлежат гарантийному обслуживанию изделия с дефектами, возникшими вследствие:
  - неправильной транспортировки, установки или подключения изделия;
  - механических, тепловых и иных повреждений, возникших по причине неправильной эксплуатации с нарушением правил, изложенных в руководстве по эксплуатации, небрежного обращения или несчастного случая;
  - действия третьих лиц или непреодолимой силы (стихия, пожар, молния и т.д.);
  - попадания внутрь посторонних предметов, жидкостей, насекомых;
  - сильного загрязнения и запыления;
  - повреждений животными;
  - ремонта или внесения не санкционированных изготовителем конструктивных или схемотехнических изменений, как самостоятельно, так и неуполномоченными лицами;
  - отклонений параметров электрических сетей от Государственных Технических Стандартов (ГОСТов);
  - воздействия вредоносных программ;
  - некорректного обновления программного обеспечения как самим пользователем, так и неуполномоченными лицами;
  - использования изделия не по назначению, в промышленных или коммерческих целях.
4. Гарантия не включает в себя подключение, настройку, установку, монтаж и демонтаж оборудования, техническое и профилактическое обслуживание, замену расходных элементов (карт памяти, элементов питания, фильтров и пр.).
5. Изготовитель не несёт ответственности за пропажу и искажение данных на съёмных носителях информации, используемых в изделии.
6. Замену изделия или возврат денег региональные Авторизованные сервисные центры не производят.

Изготовитель гарантирует бесплатное устранение технических неисправностей товара в течение гарантийного срока эксплуатации в случае соблюдения Покупателем вышеперечисленных правил и условий гарантийного обслуживания.

Напоминаем, что для обеспечения длительной качественной работы изделия необходимо своевременное техническое и профилактическое обслуживание согласно Руководству по эксплуатации.

Изделие: \_\_\_\_\_

Модель: \_\_\_\_\_

Дата продажи: \_\_\_\_\_

(S/N)Серийный номер: \_\_\_\_\_

Место для печати:

Изделие проверено, укомплектовано согласно инструкции, механических повреждений не имеет. Претензий нет. С условиями гарантийного обслуживания согласен.

Подпись покупателя: \_\_\_\_\_

Подпись продавца: \_\_\_\_\_

Информация о фирме-продавце: \_\_\_\_\_



Адреса сервисных центров и приемных пунктов Вы можете узнать по телефону 8 (800) 700-42-05 или на нашем сайте: <https://takara.ws/service/>  
e-mail: [service@takara.ws](mailto:service@takara.ws)



## 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](mailto:service@takara.ws)



**WARRANTY WORK LOG**

Repair number	Date of receipt for repair	The end date of the repair	Description of repairs and replacement of spare parts	Master's name and service center stamp

