



TAKARA
home appliances



ДЕГИРАТОРЫ

SS-10HB SS-20H

SS-12H SS-24H

SS-16H SS-32H

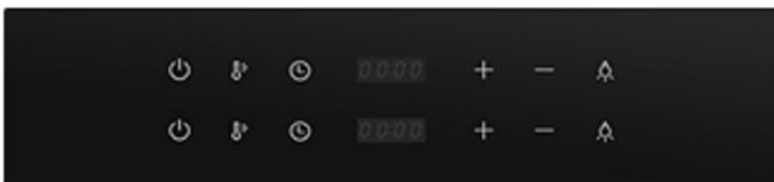


РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

1. Цифровая сенсорная панель

1.1 Модель SS-32H



Кнопка ВКЛ / ВЫКЛ



Настройка температуры (30°C – 90°C)



Установка таймера (до 24 часов)



Увеличить температуру и время



Уменьшить температуру и время



Подсветка

1.2 Модели SS-10HB, SS-12H, SS-16H, SS-20H, SS-24H



Кнопка Вкл/Выкл



Настройка температуры (от 30°C до 90°C)



Установка таймера (до 24 ч.)



Увеличить температуру и время



Уменьшить температуру и время



Подсветка

2. Характеристики

Название модели	SS-10НВ	SS-12Н	SS-16Н	SS-20Н	SS-24Н	SS-32Н
Напряжение	220-240 В					
Частота	50-60 Гц					
Мощность	1000 Вт		1500 Вт		2000 Вт	3200 Вт
Диапазон рабочей температуры	30 – 90°С					
Таймер	до 24 ч					
Общая вместимость	106 л		140 л		176 л	280 л
Фактическая вместимость	70 л		94 л		117 л	184 л
Уровень шума	55-60 дБ					
Размеры продукта	570x465x548 мм		570x465x730мм		570x465x877 мм	570x465x1470мм
Кол-во сеток	10 шт	12 шт	16 шт	20 шт	24 шт	32 шт
Размер сетки	400x380					
Подсветка	есть					

3. Польза дегидрататора

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

ПРАВИЛА ЭКСПЛУАТАЦИИ

1. Рекомендуемая температура для обычных блюд / фруктов:

1.1 Травы / цветы: 35-40 °С, Хлеб: 40-50 °С, Фрукты: 55-60 °С, Мясо / рыба: 65-68 °С. Время высыхания определяется толщиной продукта / фруктов. Чем тоньше продукт, тем быстрее он высохнет.

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 $\frac{1}{4}$ стакана сока и двух стаканов воды

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

Овощи (выберете 1 вариант):

1. Обрабатывайте 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 20 минут). Время высыхания составляет около 6-8 часов, пока вся влага не испарится

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Перед использованием устройства поставьте дегидратор на плоскую поверхность и убедитесь, что перед вентилятором ничего нет.
- 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 влажность).
- 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 дегидратора, 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 дегидратор, 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 дегидратора.
7. Дегидратор подходит только для домашнего использования.
8. Дегидратор 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 дегидрататор 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
Дегидрататор 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 дегидрататор непрофессионалам.

ИНФОРМАЦИЯ ОБ УТИЛИЗАЦИИ



Ваше устройство спроектировано и изготовлено из высококачественных материалов и компонентов, которые можно утилизировать и использовать повторно.

Если товар имеет символ с зачеркнутым мусорным ящиком на колесах, это означает, что товар соответствует Европейской директиве 2002/96/ЕС.

Ознакомьтесь с местной системой раздельного сбора электрических и электронных товаров. Соблюдайте местные правила.

Утилизируйте старые устройства отдельно от бытовых отходов. Правильная утилизация вашего товара позволит предотвратить возможные отрицательные последствия для окружающей среды и человеческого здоровья.

ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ



Товар сертифицирован

Товар соответствует требованиям нормативных документов:

ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования»;

ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств»;

При отсутствии копии нового сертификата в коробке спрашивайте копию у продавца

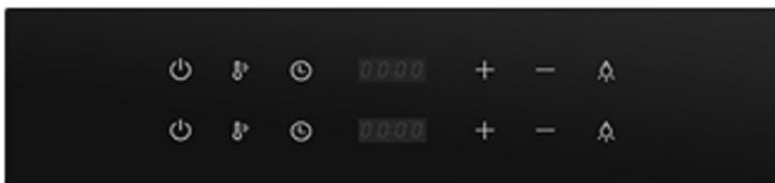
Импортер: ООО «ОДА»
г. Ростов-на-Дону, ул. Орская, дом 31В,
литер А, комната 2АС
тел.: 8-800-700-42-05

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

GENERAL INFORMATION

1. Digital touch control panel

1.1 For model SS-32H



On / off



Temperature setting (30°C – 90°C)



Timer setting (up to 24 hours)



Increase temperature and time



Reduce temperature and time



Light

1.2 For models SS-10HB, SS-12H, SS-16H, SS-20H, SS-24H



On / off



Temperature setting (30°C - 90°C)



Timer setting (up to 24 hours)



Increase temperature and time



Reduce temperature and time



Light

2. Products specifications

Model name	SS-10HB	SS-12H	SS-16H	SS-20H	SS-24H	SS-32H
Voltage	220-240 V					
Frequency	50-60 Hz					
Power	1000 W		1500 W		2000 W	
Working temperature range	30 – 90°C					
Timer	24 h					
Total capacity	106 l		140 l		176 l	
Actual capacity	70 l		94 l		117 l	
Noise level	55-60 dB					
Product dimensions	570x465x548 mm		570x465x730 mm		570x465x877 mm	
Number of grids	10 pcs	12 pcs	16 pcs	20 pcs	24 pcs	32 pcs
Mesh size	400x380					
Light	yes					

3. Benefits of a dehydrator

- Low power consumption
- When cooking, you do not need to use pigments, flavors and preservatives, while the products completely retain their taste and benefits
- Healthy meals for the whole family with a rich taste and a lot of healthy elements
- Easy storage (dried foods can be easily stored for up to 1 year)

OPERATION

1. Recommended temperature for regular food / fruits:

1.1 Herbs / flowers: 35-40 °C, Bread: 40-50 °C, Fruit: 55-60 °C, Meat / fish: 65-68 °C. Drying time for a certain thickness of the product / fruit. The thinner the product, the faster it will dry

1.2 Place the sliced food on the wire mesh and adjust the temperature to the desired degree. The temperature of fruits and vegetables should not exceed 63 °C to avoid the destruction of vitamins.

1.3 When the dehydrator is turned on, a working sound is heard.

1.4 Connect the power and turn on the dehydrator, the panel will light up. Adjust the drying time according to food and personal preference (soft or crunchy). To do this, press the time / temperature button to set the desired time / temperature. If necessary, you can pause work or take out any mesh.

1.5 Put dried fruits in a bag or sealed bottles

2. Food preparation and drying

Pre-processing will help preserve:

- Color: Reduces oxidation of foods such as apples or potatoes, prevents brown discoloration.

- Nutrients: helps to minimize wastage that occurs during the drying process.

- Texture: Reduces the risk of fiber damage during drying

Fruit

Soak the food to dry for about two minutes in a solution of ¼ glass of juice and two glasses of water

(Note: Fruit juice must match the product, such as apple juice for drying apples)

Vegetable (you can select any above methods)

1 Steamed, boiled or oil the vegetables like green beans, cauliflower, asparagus, potatoes and so on.

2 Put the treated vegetables into boiled water for 3-5mins. Drain them and put on the drying layers.

3 Put the vegetables into lemonade for 2 min

Meat

It is recommended to marinate the meat before drying to preserve its natural flavor and make it tender. Pickled foods should be salty to help absorb water from the meat and keep it fresh. Standard marinade: 120 ml soy sauce, 1 tbsp. l. lemon juice or 2 tbsp. l. 5% grape vinegar, 2 tsp. sugar, 0.5 tsp. ground dried garlic, 0.5 tsp. ground red pepper. The meat is cut and placed in a dehydrator. Drying time is about 6-8 hours until all moisture has evaporated.

Poultry

All poultry meat must be cooked before drying. Steaming or frying is the best way. Drying time in a dehydrator is about 6-8 hours until all moisture has evaporated.

Fish:

It is recommended to steam bake or bake before drying (bake at 200 degrees in the oven for inutes). Drying time is about 6-8 hours until all moisture has evaporated.

PRECAUTIONARY MEASURES

- Place the dehydrator on a flat surface and make sure there is nothing in front of the fan before using the device.
- Maximum usage time should not exceed 48 hours to maximize service life.
- During operation of the dehydrator, flammable substances must be kept at least 2 meters away from the unit.
- During drying, make sure that the hot air flows naturally, do not put excessive weight on the nets and do not overlap food. Different dishes have different drying times. (Note: When the dehydrator is turned on, make sure the layers are in the correct position. If the food cannot be dried in a day, you can dry it the next day. Please store undried food in airtight bags to avoid moisture)
- Do not place too much food on the nets, this will affect the drying time and effect.
- When the dehydrator is running, the temperature near the fan is higher. To dry food more evenly, we suggest changing the position of the nets.
- After the food is dry, if you are not using it, you can put the dried food in airtight bags and store them in the refrigerator.
- When you have finished using the dehydrator, please remove the nets. The nets can be washed and soaked. If there are fruit residues on the nets or molds, we recommend soaking the nets in clean warm water and then rinsing again.

SECURITY MEASURES

1. Check if your power supply matches the rated voltage of the product.
2. Do not use the dehydrator if the main body, power cord or plug is damaged. If the power cord is damaged, in order to avoid a hazard, it must be replaced by the manufacturer, its service department or equivalent. Do not try to rectify faults yourself!
3. To avoid electric shock, do not immerse the product, power cord or plug in water or other liquids.
4. The device is completely cooled before installing, disassembling and cleaning the product.
5. Do not pull on the wire.
6. Avoid sharing the power outlet with other devices with high energy consumption when using a 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 the operation of the product, some parts are very hot, do not directly touch other parts other than the button and handle. Use heat-resistant or other coasters 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 running.
14. If the impeller motor is stopped (no air comes out), turn off the power immediately.

CLEANING, REPAIR AND MAINTENANCE

1. Before cleaning, unplug the power outlet and wait until the device has cooled down.
2. After the food is dry, wash the baking sheets with warm water. Use a soft sponge if necessary. The use of harsh chemical cleaners is prohibited, as these methods can damage the surface of the machine and affect the service life of the machine, and improper operation can create hidden safety hazards.

3. If the dehydrator is not used for a long time, clean it and put it in the packing box. Place the box in a cool, well-ventilated place to avoid moisture.

ANALYSIS OF COMMON PROBLEMS

Problem	Solution options
Mini Dehydrator does not work / does not heat	<ol style="list-style-type: none">1. Check whether the socket and the power cord plug are properly connected.2. 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 professional personnel to avoid danger.
The indicator light does not light up	<ol style="list-style-type: none">1. Whether power outage2. Is the power cord plugged into the outlet? Is the power outlet turned off?

Note: After analyzing the above phenomena, the fault still cannot be eliminated, please contact our company's service center or dealer. It is strictly forbidden to disassemble the machine by non-professionals.



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

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

