



**TAKARA**  
home appliances

# ДЕГИДРАТОР **DF-31L**



**РУКОВОДСТВО  
ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**

**EAC**

## **Уважаемый покупатель!**

Благодарим Вас за выбор продукции, выпускаемой под торговой маркой TAKARA. Мы рады предложить Вам изделия, разработанные и изготовленные в соответствии с высокими требованиями к качеству, функциональности и дизайну. Мы уверены, что Вы будете довольны приобретением изделия от нашей фирмы. Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте данное руководство, в котором содержится важная информация, касающаяся Вашей безопасности, а также рекомендации по правильному использованию прибора и 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

1. Перед использованием устройства поставьте дегидратор на плоскую поверхность и убедитесь, что перед вентилятором ничего нет.
2. Максимальное время использования не должно превышать 48 часов для максимального увеличения срока службы.
3. Во время работы дегидратора легковоспламеняющиеся вещества должны находиться на расстоянии не менее 2 метров от агрегата.
4. 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 несушеные продукты в герметичных пакетах, чтобы избежать влажности).
5. Не кладите на сетки слишком много еды, это повлияет на время высыхания и эффект.
6. Когда дегидратор работает, температура возле вентилятора выше. Чтобы сушить пищу более равномерно, мы предлагаем менять положение сеток.
7. После того, как пища высохла, если вы не используете ее, вы можете положить высушенную пищу в герметичные пакеты и хранить их в холодильнике.
8. 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

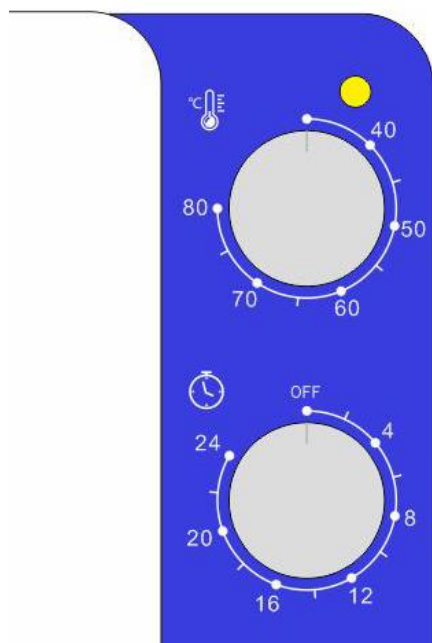
1. Проверьте, соответствует ли ваш источник питания номинальному напряжению продукта.
2. Не используйте дегидратор, если его основной корпус, шнур питания или вилка повреждены. Если шнур питания поврежден, во избежание опасности, его необходимо заменить производителем, его отделом обслуживания или аналогичными 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. Перед установкой, разборкой и чисткой продукта дайте устройству полностью остыть.
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 дегидратор во время работы.
14. Если двигатель крыльчатки остановлен (воздух не выходит), немедленно отключите питание.



## ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

### 1. Управление



Регулировка температуры

Регулировка времени

### 2. Характеристики

|                              |                    |
|------------------------------|--------------------|
| Название модели              | DF-31L             |
| Напряжение                   | 220-240 В          |
| Частота                      | 50/60 Гц           |
| Мощность                     | 800 Вт             |
| Диапазон рабочей температуры | 40 – 80°C          |
| Таймер                       | до 24 ч            |
| Общая вместимость            | 36 л               |
| Фактическая вместимость      | 28 л               |
| Уровень шума                 | 45-50 дБ           |
| Размеры устройства           | 445 x 303 x 360 мм |
| Кол-во сеток                 | 10 шт.             |
| Размер сетки                 | 300x280 мм         |



**Комплектация:** дегидратор, 10 решеток, лоток для крошек, инструкция по эксплуатации, книга рецептов

### 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.

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).

Таблица режимов сушки продуктов

| 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        |

**Овощи (выберете 1 вариант):**

1. Обработайте паром, кипятком или маслом. Рекомендуются 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.

Таблица режимов сушки продуктов

| 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 капуста | 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 10 мм                     | 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 |

### 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.

### **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**

| <b>Проблема</b>                         | <b>Варианты решения</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Дегидратор не работает / не нагревается | 1. Проверьте, правильно ли подключены розетка и вилка шнура питания.<br>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.<br>2. Проверьте подключен ли шнур питания к сети. Работает ли розетка?                                                                                                                                                                                        |

## 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/EC.

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

## **SAFETY PRECAUTIONS**

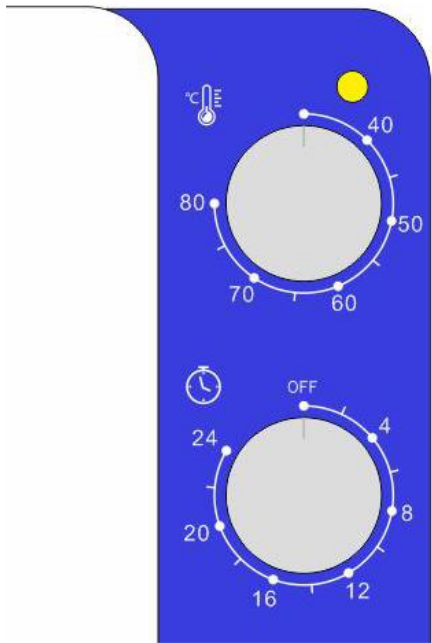
1. Before using the device, place the dehydrator on a flat surface and make sure that there is nothing in front of the fan.
2. The maximum use time should not exceed 48 hours to maximize the service life.
3. During operation of the dehydrator, flammable substances must be at least 2 meters away from the unit.
4. During drying, make sure that the hot air passes naturally, do not put products with excessive weight on the grids and do not stack products on top of each other. Different dishes have different drying times. (Note: When the dehydrator is turned on, make sure that 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 non-dried products in airtight bags to avoid humidity).
5. Do not put too much food on the nets, it will affect the drying time and effect.
6. 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.
7. After the food has dried, if you do not use it, you can put the dried food in airtight bags and store them in the refrigerator.
8. After using the dehydrator, please remove the nets. The nets can be washed and soaked. If there are fruit residues on the grids or molds, we recommend soaking the grids 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 its main body, power cord or plug are damaged. If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service department or similar specialists to avoid danger. Do not try to fix the problem 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 installing, disassembling and cleaning the product.
5. Do not pull the wire.
6. Avoid sharing the outlet with 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 an individual remote control system.
9. Careful monitoring 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 except the button and handle. Use heat-resistant or other supports until the device cools down completely
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 during operation.
14. If the impeller motor is stopped (no air escapes), turn off the power immediately.

**GENERAL INFORMATION**

**1. Control Panel**



Temperature adjustment

Time adjustment

**2. Specifications**

|                             |                    |
|-----------------------------|--------------------|
| Model Name                  | DF-31L             |
| Voltage                     | 220-240 B          |
| Frequency                   | 50/60 Hz           |
| Power                       | 800W               |
| Operating temperature range | 40 – 80°C          |
| Timer                       | to 24 h            |
| Total capacity              | 36l                |
| Actual capacity             | 28l                |
| Noise level                 | 45-50 dB           |
| Product Dimensions          | 445 x 303 x 360 mm |
| Number of grids             | 10 pcs             |
| Grid Size                   | 300x280 mm         |



**Equipment:** dehydrator, 10 trays, crumb tray, instruction manual, recipe book.



### **3. The use of a dehydrator**

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

#### **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. The drying time is determined by the thickness of the product/fruit. The thinner the product, the faster it will dry.

1.2 Place the sliced products on the grids 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, the working sound is heard, do not be alarmed, this is normal.

1.4 Connect the power supply and turn on the dehydrator, the panel will light up. Adjust the drying time according to different foods 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 work or take out any grid.

1.5 Put dried fruits in a bag or sealed bottles.

##### **2. Pre-processing of products**

Pre-processing will help to save:

- Color: reduces the oxidation of foods such as apples or potatoes, prevents the appearance of a brown tint.
- Nutrients: helps to minimize losses that occur during the drying process.
- Texture: reduces the risk of damage to fiber during drying.

##### **Fruits:**

Soak the drying products for about two minutes in a solution of  $\frac{1}{4}$  cup of juice and two cups of water.

(Note: The fruit juice must match the product, for example, apple juice for drying apples).

Table of drying modes of products

| Product Name | Preparation                                                                                                                      | Consistency after drying | Time (hour) |
|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-------------|
| Apple        | Peel and core. Cut into slices, into circles.                                                                                    | Soft                     | 5-6         |
| Almond       | Cut in half or in slices                                                                                                         | Soft                     | 12-38       |
| Banana       | Peel it off. Cut into circles (3-4 mm thick)                                                                                     | Crispy                   | 8-38        |
| Cherry       | Wash and remove the tails. Cut in half, remove the bone. It is allowed to dry completely, it is not necessary to remove the bone | Hard                     | 8-34        |
| Blueberries  | Cut or whole                                                                                                                     | Soft                     | 6-26        |
| Marmalade    | Split or whole                                                                                                                   | Hard                     | 6-72        |
| Fig          | Cut into slices                                                                                                                  | Hard                     | 6-26        |
| Grape        | The whole thing                                                                                                                  | Soft                     | 6-72        |
| Nectarine    | Cut in half with the skin, remove the bone and air-dry, dry until ready                                                          | Soft                     | 8-26        |
| Orange peel  | Cut into long strips                                                                                                             | Brittle                  | 8-16        |
| Peach        | Cut in half with the skin, remove the bone and air-dry, dry until ready                                                          | Soft                     | 10-34       |
| Pear         | Peel and slice                                                                                                                   | Soft                     | 8-30        |

**Vegetables (choose 1 option):**

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, wipe dry and put on a grill.
3. Soak the vegetables in lemon juice for about two minutes.

Table of drying modes of products

| Product Name     | Preparation                                           | Consistency after drying | Time (hour) |
|------------------|-------------------------------------------------------|--------------------------|-------------|
| Artichoke        | Cut into 8 mm strips and cook for about 10 minutes    | Brittle                  | 6-14        |
| Asparagus        | Cut into 2.5 cm pieces                                | Brittle                  | 6-14        |
| Legumes          | Cut and steam to a translucent state                  | Brittle                  | 8-26        |
| Beet             | Steam, cool, remove the head, remove the fragile root | Brittle                  | 8-26        |
| Brussels sprouts | Remove the leaves from the stem                       | Brittle                  | 8-30        |

|             |                                                      |         |      |
|-------------|------------------------------------------------------|---------|------|
| Broccoli    | Chop and steam until soft, about 3-5 minutes         | Brittle | 6-20 |
| Cabbage     | Peel and cut into 4 mm thick slices                  | Hard    | 6-14 |
| Carrot      | Cut into thin strips or slices                       | Crispy  | 6-12 |
| Cauliflower | Divide the inflorescences, boil until soft           | Hard    | 6-16 |
| Celery      | Cut into 7 mm thick slices                           | Brittle | 6-14 |
| Leek        | Cut into slices                                      | Brittle | 6-10 |
| Cucumber    | Peel and cut into 13 mm thick slices                 | Hard    | 6-18 |
| Eggplants   | Cut into 8 mm slices                                 | Brittle | 6-18 |
| Garlic      | Peel and slice                                       | Brittle | 6-16 |
| Pepper      | The whole thing                                      | Brittle | 8-14 |
| Mushrooms   | Cut into slices or leave whole                       | Hard    | 6-14 |
| Onion       | Cut into slices                                      | Brittle | 8-14 |
|             | Boil for 3-5 minutes                                 | Brittle | 8-14 |
| Chili Peas  | Remove the seeds and cut into 7 mm strips or circles | Brittle | 4-14 |
| Potato      | Cut into slices or cubes, boil (8-10 min)            | Brittle | 6-18 |
| Rhubarb     | Peel and cut into 10 mm strips                       | Hard    | 8-38 |
| Spinach     | Boil until flaccid                                   | Brittle | 6-16 |
| Tomato      | Peel, cut in half or cut into slices                 | Solid   | 8-24 |
| Pumpkin     | Cut into 7 mm thick slices                           | Solid   | 6-18 |

### **Meat:**

It is recommended to marinate the meat before drying to preserve its natural taste 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 lemon juice or 2 tbsp 5% grape vinegar, 2 tsp sugar, 0.5 tsp ground dried garlic, 0.5 tsp ground red pepper. The meat is cut and put in a dehydrator. The drying time is about 6-8 hours, until all moisture evaporates.

### **Bird:**

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

### **Fish:**

It is recommended to bake for a couple or bake before drying (bake at 200 degrees in the oven for 20 minutes). The drying time is about 6-8 hours, until all moisture evaporates.

## **CLEANING, REPAIR AND MAINTENANCE**

1. Before cleaning, unplug the power outlet and wait until the device cools down.
2. After the products are dry, wash the baking sheets with warm water. If necessary, use a soft sponge. The use of aggressive chemical cleaning agents is prohibited, as these methods can damage the surface of the machine and affect its service life, and improper actions can cause a hidden safety hazard.
3. If the dehydrator is not used for a long time, clean it and put it in a packing box. Place the box in a cool place with good ventilation to avoid humidity.

## **TROUBLESHOOTING**

| Problem                                         | Solution options                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| The dehydrator does not work / does not heat up | <ol style="list-style-type: none"><li>1. Check if the power outlet and plug are connected correctly.</li><li>2. Check if the power cord is in good condition. If the power cord is damaged to avoid danger, it must be replaced by the manufacturer or its maintenance department or a similar professional.</li></ol> |
| The indicator does not light up                 | <ol style="list-style-type: none"><li>1. Check if the power is turned off.</li><li>2. Check if the power cord is connected to the mains. Does the outlet work?</li></ol>                                                                                                                                               |



**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: \_\_\_\_\_

(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)

## 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](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 |
|---------------|----------------------------|----------------------------|-------------------------------------------------------|----------------------------------------|
|               |                            |                            |                                                       |                                        |
|               |                            |                            |                                                       |                                        |
|               |                            |                            |                                                       |                                        |
|               |                            |                            |                                                       |                                        |
|               |                            |                            |                                                       |                                        |
|               |                            |                            |                                                       |                                        |
|               |                            |                            |                                                       |                                        |
|               |                            |                            |                                                       |                                        |

