TAKARA
home appliances

ДЕГИДРАТОР
DF-20



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 ухода 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.*

Пожалуйста, внимательно прочитайте это руководство перед использованием и сохраните его.

При использовании электроприбора всегда соблюдайте основные меры предосторожности.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Основные меры предосторожности:

1. При использовании дегидратора убедитесь, что он установлен на ровной, устойчивой и прочной поверхности, которая может выдержать вес устройства во время работы.

2. Несоблюдение инструкций может привести к поражению электрическим током, возгоранию или серьезным травмам.

3. Не оставляйте дегидратор без присмотра во время работы.

4. Держите прибор вне досягаемости детей, так как они не способны распознать потенциальную опасность неправильного обращения с электрическими приборами.

5. Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, либо недостаточным опытом и знаниями, если только они не находятся под присмотром или не получили инструктаж от лица, ответственного за их безопасность.

6. Перед подключением прибора к электросети убедитесь, что напряжение и параметры питания соответствуют данным на маркировке прибора.

7. Убедитесь, что прибор выключен, а вилка отключена от сети, когда он не используется, перед чисткой и во время технического обслуживания.

8. Убедитесь, что шнур питания и сам прибор не свисают с острых краёв, находятся вдали от горячих поверхностей и открытого огня. Пластик может расплавиться и вызвать пожар.

9. Ни при каких обстоятельствах не погружайте прибор или вилку в воду или другие жидкости.

10. Не используйте прибор мокрыми руками.

11. Регулярно проверяйте шнур питания и прибор на наличие повреждений.

12. Не используйте дегидратор, если вилка или шнур повреждены, после неисправности, падения или другого физического повреждения.

13. Если шнур повреждён, его должен заменить производитель, сервисный центр или квалифицированный специалист, чтобы избежать риска.

14. Ремонт прибора должен выполняться только квалифицированным электриком. Неправильный ремонт может представлять опасность для пользователя.

15. Ни одна часть прибора не подлежит мытью в посудомоечной машине, если это явно не указано производителем.

16. Всегда выключайте прибор из розетки перед тем, как вставлять или извлекать вилку. Извлекайте вилку, удерживая её, не тяните за шнур.

17. Не используйте удлинитель, если он не был проверен квалифицированным специалистом.

18. Используйте только оригинальные поддоны и аксессуары, поставляемые с дегидратором.

19. Избегайте контакта с движущимися частями. Держите руки, волосы, одежду, лопатки и другие предметы вдали от работающего прибора, чтобы избежать травм и повреждений.

20. Не направляйте воздушный поток от двигателя на других людей или легковоспламеняющиеся предметы.

21. Не размещайте прибор рядом с нагревательными приборами. Избегайте давления на вилку — это может привести к короткому замыканию или пожару.

22. Если вы передаёте прибор третьим лицам — обязательно передайте инструкцию по эксплуатации.

ВНИМАНИЕ!

• Не используйте прибор более 24 часов непрерывно. После 24 часов работы отключите прибор от сети и дайте ему остыть не менее 2 часов перед следующим использованием.

• Не используйте рядом с аэрозольными баллончиками.

• Неправильное использование и неаккуратное обращение с прибором могут привести к его поломке и травмам пользователя.

• Не допускайте прижатия шнура питания тяжёлыми или острыми предметами — это может вызвать пожар или поражение током.

• Во время работы температура доступных поверхностей может быть ВЫСОКОЙ.

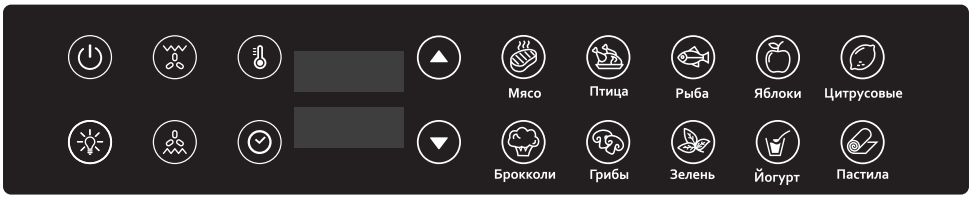
ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

1. Характеристики

Название	Дегидратор
Модель	TAKARA DF-20
Напряжение	220-240 В
Частота	50-60 Гц
Мощность	500+900 Вт
Автопрограммы	10 шт
Диапазон температур	от 35°С до 75°С
Таймер	от 30 минут до 48 часов
Объём вместимости	37 литров
Количество поддонов	20 шт (26х26 см)
Размер дегидратора	29×38,5×63 см
Вес	16 кг



2. Панель управления с сенсорным экраном



Нажмите кнопку — чтобы включить или выключить дегидратор.

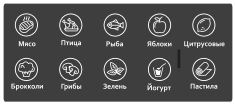
Нажмите кнопку — для выбора верхних 6 поддонов.

Нажмите кнопку — для выбора нижних 14 поддонов.

Нажмите кнопку TEMP — для выбора температуры, затем с помощью кнопок увеличить/ уменьшить ▲ / ▼ измените значение.

Нажмите кнопку TIME — для выбора времени, затем с помощью кнопок увеличить/ уменьшить ▲ / ▼ измените значение.

Нажмите кнопку LIGHT — для включения подсветки и контроля процесса сушки.



Нажмите кнопку MODE — для выбора подходящего режима сушки в зависимости от типа продукта.

3. Комплектация:
- дегидратор из нержавеющей стали;
- 20 металлических поддонов (26х26 см);
- 2 поддона для пастилы;
- 2 сетки для мелких ягод и трав;
- книга рецептов;
- инструкция по эксплуатации.

ПРОЦЕСС ЭКСПЛУАТАЦИИ:

1.Разложите очищенные и нарезанные продукты на поддонах. Не перегружайте поддоны и не накладывайте продукты друг на друга. Закройте дверцу дегидратора.

2.Вставьте вилку в розетку. Подключите прибор к электросети.

3.Нажмите кнопку включения.

- На LED-дисплее отобразятся установленные по умолчанию значения:
- Время: 10:00 (10 часов)
- Температура: 70 °C
- Сначала включаются мотор и вентилятор, через 5 секунд запускается нагревательный элемент.

4.Настройка времени сушки:

- Нажмите кнопку TIME — на дисплее отобразится установленное время.
- Нажмите кнопку вверх▲ для увеличения времени, вниз▼ — для уменьшения.
- Диапазон: от 30 минут до 48 часов, с шагом 30 минут.
- Через 3 секунды после завершения настройки система автоматически начнёт сушку с заданным временем.

5.Настройка температуры:

- Нажмите кнопку TEMP — на дисплее отобразится установленная температура.
- Нажмите кнопку вверх▲ для повышения температуры , вниз▼ — для понижения.
- Диапазон: от 35 °C до 75 °C, с шагом 5 °C.
- Через 3 секунды после завершения настройки система начнёт сушку при заданной температуре.

Примечание:

- Устанавливайте низкую температуру для тонких или мелких продуктов, а также при небольшой загрузке.
- Устанавливайте высокую температуру для толстых или объёмных продуктов и полной загрузки.
- Термостат можно использовать для постепенного снижения температуры ближе к концу сушки, чтобы контролировать уровень остаточной влаги.

Во время сушки:

- Вы можете изменить температуру и время в любой момент. Нажатием кнопок со стрелочками вверх — для повышения, вниз — для уменьшения.

Окончание сушки:

- Когда таймер дойдёт до "00:00", сначала отключится нагревательный элемент.
- Вентилятор продолжит работу ещё 10 секунд, после чего прозвучит 20

звуковых сигналов ("пип") — по одному в секунду.

- Затем дисплей выключится, и прибор можно отключить от сети.

ПОДСКАЗКИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ:

- Этот дегидратор включает в себя 20 поддонов и защиту от перегрева.
- Внутренний блок содержит нагревательные элементы, мотор, вентилятор и термостат.
- Воздух циркулирует через вентиляционные отверстия в каждом поддоне.
- Тёплый воздух равномерно распределяется по всем уровням, удаляя влагу из продуктов.
- Время сушки зависит от влажности продукта, температуры воздуха и объёма загрузки.
- Работайте в тёплом, сухом и хорошо проветриваемом помещении, свободном от пыли.
- Домашние сушёные продукты могут отличаться по виду от магазинных, так как в этом приборе не используются консерванты и красители.
- Рекомендуется фиксировать влажность, вес до и после сушки, а также время процесса — это поможет улучшать технику сушки в будущем.

СОВЕТЫ ПО СУШКЕ:

Время сушки предварительно обработанных продуктов зависит от:

- толщины ломтиков;
- количества поддонов и объёма продукта;
- начальной влажности продукта и окружающей среды;
- желаемой степени готовности (по вкусу).

РЕКОМЕНДУЕТСЯ:

- Проверяйте продукт каждый час.
- Максимальная нагрузка на один поддон — не более 0,3 кг продуктов.
- Для сушки более толстых продуктов можно извлечь один поддон, чтобы увеличить расстояние между уровнями.
- Если наблюдается неравномерная сушка — поменяйте поддоны местами.
- Помечайте упаковку: что сушили, дату, вес до и после. Это поможет в будущем.
- Предварительная обработка продуктов даёт лучшие результаты сушки.
- Правильное хранение после сушки помогает сохранить качество и полезные свойства.
- Во время работы дверцу прибора необходимо держать закрытой.

ХРАНЕНИЕ ПРОДУКТОВ

- Убирайте продукты на хранение только после того, как они полностью остыли.
- Продукты можно хранить дольше, если они находятся в прохладном, сухом и темном месте.
- Удалите как можно больше воздуха из контейнера перед его закрытием.
- Оптимальная температура хранения – 15° С или ниже.
- Никогда не храните продукты в металлическом контейнере.
- Избегайте контейнеров, которые «пропускают воздух» или имеют слабую герметичность.
- В течение первых недель после сушки проверяйте дегидратор на наличие внутри влаги. Если внутри образовалась влага, следует дополнительно просушить продукты, чтобы избежать их порчи.

ДЛЯ СОХРАНЕНИЯ НАИЛУЧШЕГО КАЧЕСТВА:

- Сушеные фрукты, овощи, травы, орехи и хлеб не следует хранить более года, если они находятся в холодильнике или морозильной камере.

- Сушеное мясо, птицу и рыбу следует хранить не более 3 месяцев в холодильнике или до года в морозильной камере.

6. ПОДГОТОВКА ПРОДУКТОВ И ПРОЦЕСС СУШКИ

Данная модель оснащена автоматическим вентилятором, который равномерно циркулирует тёплый воздух, обеспечивая качественную сушку. Сушёные продукты — отличная и полезная закуска, так как они сохраняют почти все питательные вещества и вкус.

Прибор идеально подходит для сушки фруктов, овощей, зелени, хлеба, цветов и других продуктов.

Фрукты

- Тщательно промойте фрукты, срежьте испорченные части.

- Нарежьте фрукты на ломтики. Чтобы избежать окисления и изменения цвета, перед помещением в дегидратор окуните кусочки в лимонный сок, соленую воду или ананасовый сок на 10 минут и дайте подсохнуть.

- Для добавления аромата можно использовать корицу, кокосовую стружку или масло. Для сохранения цвета и вкуса замочите фрукты на 2 часа в смеси из 1/4 сока (лучше натурального) и 2 чашек воды (например, яблоки можно замочить в яблочном соке).

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
Банан	Очистить от кожуры. Порезать на кружочки (толщиной 3-4 мм)	Хрустящий	8-38
Виноград	Целиком Вымыть и удалить хвостики.	Мягкий	6-72
Вишня	Разрезать пополам, удалить косточку. Допускается сушить целиком, косточку удалять не обязательно	Жесткий	8-34
Груша	Удалить сердцевину и нарезать ломтиками	Мягкий	8-30
Инжир	Нарезать ломтиками	Жесткий	6-26
Миндаль	Разрезать пополам или ломтиками	Мягкий	12-38
Нектарин	Разрезать пополам, удалить косточку и высушить на воздухе, чтоб не шел сок	Мягкий	8-26
Персик	Разрезать пополам, удалить косточку и высушить на воздухе, чтоб не шел сок	Мягкий	10-34
Апельсин, лимон	Порезать на кружочки (толщина 3-4мм)	Ломкий	8-16
Мелкие ягоды	Целиком	Мягкий	6-26
Яблоко	Удалить сердцевину. Порезать на дольки / кружочками	Мягкий	5-6

Овощи

- Такие овощи, как зеленая фасоль, цветная капуста, спаржа, картофель требуют предварительной обработки (на пару, варка или смазывание маслом).

- Слейте воду и разложите овощи на лотках.
- Для дополнительной обработки можно погружать овощи в лимонный сок на 2 минуты.

Название продукта	Подготовка	Консистенция после сушки	Время/час
Артишок	Нарезать полосками по 8 мм и варить около 10 минут	Ломкий	6-14
Баклажан	Нарезать ломтиками по 8 мм	Ломкий	6-18
Бобовые	Распарить до полупрозрачного состояния	Ломкий	8-26
Болгарский перец	Удалить сердцевину. Нарезать полосками или кольцами по 6мм.	Хрустящий	4-14
Брокколи	Нарезать и варить на пару до мягкости, примерно 3-5 минут	Ломкий	6-20
Брюссельский лист	Удалить листья со стебля	Ломкий	8-30
Горох	Отварить в течение 3-5 минут	Ломкий	8-14
Грибы	Нарезать ломтиками или оставить целиком	Жесткий	6-14
Зеленая фасоль	Разрезать и варить до прозрачности	Ломкий	8-26
Кабачок	Нарезать ломтиками толщиной 6 мм.	Ломкий	6-18
Капуста	Очистить и нарезать ломтиками толщиной 4 мм	Жесткий	6-14
Картофель	Нарезать ломтиками или кубиками, отварить (8-10 мин)	Ломкий	6-18
Лук	Нарезать ломтиками	Ломкий	8-14
Лук-Порей	Нарезать ломтиками	Ломкий	6-10
Морковь	Нарезать тонкими полосками или ломтиками	Хрустящий	6-12
Огурец	Очистить от кожуры и нарезать ломтиками толщиной 13 мм	Жесткий	6-18
Перец	Целиком	Ломкий	8-14
Помидор	Разрезать пополам или нарезать ломтиками	Твердый	8-24
Ревень	Снять кожицу и нарезать на полоски 10 мм	Жесткий	8-38
Свекла	Распарить, остудить, удалить головку, удалить корень	Ломкий	8-26
Сельдерей	Нарезать ломтиками толщиной 7 мм.	Ломкий	6-14

Мясо

- Нарежьте мясо на кусочки или полоски (чем тоньше, тем лучше).
- Перед сушкой проварите мясо в чистой воде, затем слейте воду.
- Маринуйте мясо в течение двух часов, после чего приготовьте на пару или отварите.

- После слива воды мясо готово для сушки.

Травы и цветы

- Высушите свежие листья трав или цветы.
- После сушки храните их в бумажных пакетах или герметичных контейнерах в прохладном месте.

ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА МЯСА, РЫБЫ, ПТИЦЫ И ЛАКОМСТВ ДЛЯ ЖИВОТНЫХ

1. 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.

2. 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.

3. 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.

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

Примечание: *не добавляйте соль или маринады. Животным такие добавки противопоказаны, поскольку их организмы могут негативно реагировать на высокое содержание соли, специй и прочих ингредиентов, которые безопасны для людей. Лакомства, приготовленные без приправ, будут полезными и безопасными для их здоровья, сохраняя натуральный вкус и питательные свойства продуктов.*

5. Приготовление пастилы

5.1. Выберите спелые фрукты и ягоды, вымойте и удалите косточки и кожицу.

5.2. Взбейте в блендере до состояния пюре. Можно добавлять йогурт, подсластители или пряности по желанию. Пюре должно получиться густым по консистенции.

5.3. Приобретите специальные поддоны для пастилы по размеру сушилки.

5.4. Налейте 1,5-2 стакана пюре на накрытые формы, аккуратно поместите формы в дегидратор.

5.5. Края сохнут быстрее, чем середина, поэтому в центр формы налейте пюре потоньше.

5.6. Среднее время сушки пастилы составляет 4-6 часов.

5.7. Как только пастила станет блестящей и не липкой на ощупь, достаньте ее из дегидратора и дайте остыть.

6. Сушка зелени, трав, цветов

Прежде всего травы и цветы должны быть сухими, лучше всего их собирать после высыхания росы и до того, как наступит ночная сырость. Высушите цветы как можно скорее после сбора. Для сохранения натуральных масел следует использовать более низкую температуру. Выбросьте все коричневые или поврежденные листья. Выложите на поддон дегидратора в один слой, избегая наложения друг на друга. Время высыхания будет значительно варьироваться в зависимости от размера цветка и количества листьев. Сушите при температуре 35-40°C.

МЕТОДЫ УХОДА И ОЧИСТКИ

- После использования отключите прибор от сети и дайте ему остыть.
- Используйте мягкую щётку для удаления остатков пищи с поддонов.
- Протрите все части сухой тканью перед хранением.
- Корпус можно протирать влажной тканью.
- Для удаления излишков маринада используйте бумажные полотенца.
- Не используйте агрессивные чистящие средства или абразивы, чтобы не повредить поверхности.

РЕМОНТ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Внимательно изучите инструкцию перед использованием, это поможет избежать возможных проблем.
- Компания предоставляет бесплатное обслуживание в течение одного года при условии соблюдения рекомендаций, приведенных в инструкции.
- При возникновении неисправностей обращайтесь к специалистам компании.

Случаи, не подпадающие под гарантию:

- Неправильно заполнены данные о модели, месте и дате покупки.
- Поломки из-за несоблюдения инструкции.
- Повреждения в результате падений, пожаров, стихийных бедствий и других форс-мажорных обстоятельств.
- Самостоятельный ремонт без разрешения производителя.

ПРОБЛЕМЫ И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Проблема	Способ устранения
Дегидратор не работает / не нагревается	1. Проверьте, хорошо ли подключены розетка и вилка питания. 2. Убедитесь, что шнур питания в рабочем состоянии. 3. Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен производителем, его сервисной службой или другими квалифицированными специалистами для предотвращения опасности.

Индикатор не горит	1. Убедитесь, что нет перебоев в подаче электроэнергии 2. Проверьте, что шнур питания вставлен в розетку и розетка включена.

Примечание:

Если неисправность не удается устранить после анализа вышеуказанных явлений, обратитесь в сервисный центр. **Категорически запрещается самостоятельно разбирать устройство.**

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

EAC

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», 344065, г. Ростов-на-Дону, ул. Орская, 31М, оф. 1, тел.: 8-800-700-42-05

Изготовитель: Shenzhen Dimitson Electronics Co., Ltd, 1502-1502L, Block B, Jinfengcheng Building, No. 5015 Shennan East Road, Xinwei Community, Guiyuan Street, Luohu District, Shenzhen.

Срок службы изделия - 3 года
Гарантийный срок - 1 год.

TAKARA
home appliances

DEHYDRATOR

DF-20



MANUAL

EAC

SAFETY PRECAUTIONS

General Safety Precautions:

1. When using the dehydrator, ensure it is placed on a flat, stable, and sturdy surface that can support the weight of the unit during operation.
2. Failure to follow instructions may result in electric shock, fire, or serious injury.
3. Do not leave the dehydrator unattended while in operation.
4. Keep the appliance out of reach of children, as they are unable to recognize the potential hazards associated with improper handling of electrical appliances.
5. The appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are supervised or have received instruction from a person responsible for their safety.
6. Before plugging the appliance into the mains, ensure that the voltage and power supply comply with the specifications on the appliance rating label.
7. Ensure the appliance is turned off and unplugged when not in use, before cleaning, and during maintenance.
8. Make sure the power cord and the appliance do not hang over sharp edges and are kept away from hot surfaces and open flames. Plastic may melt and cause a fire.
9. Under no circumstances should the appliance or plug be immersed in water or other liquids.
10. Do not operate the appliance with wet hands.
11. Regularly inspect the power cord and appliance for any damage.
12. Do not use the dehydrator if the plug or cord is damaged, after a malfunction, drop, or any other physical damage.
13. If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, service center, or a qualified technician to avoid risk.
14. Repairs should only be carried out by a qualified electrician. Improper repair may pose a hazard to the user.
15. None of the appliance parts are dishwasher safe unless explicitly specified by the manufacturer.
16. Always turn off the appliance at the outlet before inserting or removing the plug. Remove the plug by holding it, not by pulling the cord.
17. Do not use an extension cord unless it has been checked by a qualified technician.
18. Use only the original trays and accessories supplied with the dehydrator.
19. Avoid contact with moving parts. Keep hands, hair, clothing, spatulas, and other objects away from the appliance while it is operating to prevent injury or damage.
20. Do not direct the airflow from the motor toward other people or flammable objects.
21. Do not place the appliance near heating devices. Avoid applying pressure to the plug, as this may cause a short circuit or fire.
22. If you pass the appliance to a third party, be sure to also provide the operating instructions.

WARNING!

- Do not operate the appliance continuously for more than 24 hours. After 24 hours of operation, unplug the appliance and allow it to cool for at least 2 hours before the next use.
- Do not use the appliance near aerosol cans.
- Improper use or careless handling may result in damage to the appliance and injury to the user.
- Do not allow the power cord to be pinched by heavy or sharp objects, as this may cause fire or electric shock.
- During operation, accessible surfaces may become HOT.

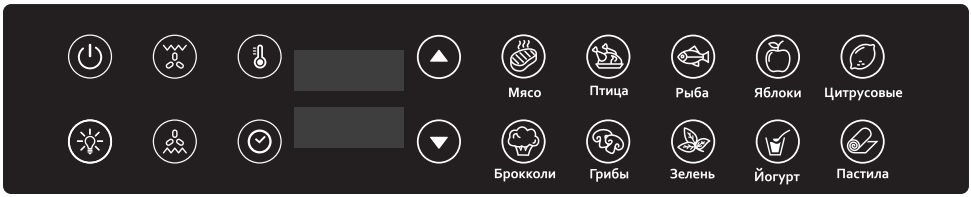
GENERAL INFORMATION

1. Specifications

Name	Dehydrator
Model	TAKARA DF-20
Voltage	220-240 V
Frequency	50-60 Hz
Power	500+900 W
Auto Programs	10 pcs
Temperature range	from 35°C to 75°C
Timer	from 30 minutes up to 48 hours
Capacity	37 L
Number of trays	20 pcs (26×26 cm)
Size product	29×38.5×63 cm
Weight	16 kg



2. Control Panel with Touch Screen



Press the Power button — to switch the dehydrator ON or OFF.

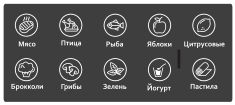
Press the button — to select the upper 6 trays.

Press the button — to select the lower 14 trays.

Press the TEMP button — to select the temperature, then use the increase/decrease ▲ / ▼ buttons to adjust the value.

Press the TIME button — to set the time, then use the increase/decrease ▲ / ▼ buttons to adjust the value.

Press the LIGHT button — to turn on the light and monitor the drying process.



Press the MODE button — to select the appropriate drying mode depending on the type of product.

3. Package Contents:

- Stainless steel dehydrator;
- 20 metal trays;
- 2 fruit leather trays;
- 2 fine-mesh screens for small berries and herbs;

- Recipe book;
- User manual.

OPERATING INSTRUCTIONS:

1. Place the cleaned and sliced food on the trays.

2. Do not overload the trays and do not stack food pieces on top of each other. Close the dehydrator door.Insert the plug into the power outlet. Connect the appliance to the mains.

3. Press the Power button.

- The LED display will show the default settings:
- Time: 10:00 (10 hours)Temperature: 70 °C
- The motor and fan will start first, and after 5 seconds the heating element will switch on.

4. Setting the drying time:

- Press the TIME button — the display will show the preset time.
- Press the Up ▲ button to increase the time, or Down ▼ to decrease it.
- Range: from 30 minutes to 48 hours, adjustable in 30-minute increments.
- 3 seconds after completing the setting, the system will automatically start drying with the selected time.

5. Setting the temperature:

- Press the TEMP button — the display will show the preset temperature.
- Press the Up ▲ button to increase the temperature, or Down ▼ to decrease it.
- Range: from 35 °C to 75 °C, adjustable in 5 °C increments.
- 3 seconds after completing the setting, the system will start drying at the selected temperature.

Note:

- Set a lower temperature for thin or small food items, as well as for partial loads.
- Set a higher temperature for thick or large food items and full loads.
- The thermostat can be used to gradually reduce the temperature toward the end of drying to better control residual moisture.

During drying:

- You can adjust the temperature and time at any moment.
- Press the arrow buttons Up ▲ to increase, or Down ▼ to decrease the value.

End of drying:

- When the timer reaches "00:00", the heating element will switch off first.
- The fan will continue running for another 10 seconds, after which 20 beeps (one per second) will sound.
- Then the display will switch off, and the appliance can be disconnected from the mains.

USAGE TIPS:

- This dehydrator includes 20 trays and an overheating protection system.
- The internal unit contains heating elements, a motor, a fan, and a thermostat.
- Air circulates through the ventilation holes in each tray.
- Warm air is evenly distributed across all levels, removing moisture from the food.
- Drying time depends on the product's moisture content, ambient temperature, and load volume.
- Operate the appliance in a warm, dry, and well-ventilated room free from dust.
- Homemade dried foods may look different from store-bought ones, as no preservatives or colorants are used in this appliance.
- It is recommended to record humidity, weight before and after drying, as well as drying time — this will help improve your drying technique in the future.

DRYING TIPS:

Drying time for pre-treated foods depends on:

- thickness of slices;number of trays and load volume;initial moisture content of the product and the environment;desired level of dryness (to taste).

RECOMMENDATIONS:

- Check the food every hour.
- Maximum load per tray — no more than 0.3 kg of food.
- For thicker foods, remove one tray to increase the space between levels.
- If uneven drying occurs, rotate the trays.Label storage packages with product name, date, weight before and after drying — this will help in the future.
- Pre-treatment of foods ensures better drying results.
- Proper storage after drying helps preserve quality and nutritional value.Keep the dehydrator door closed during operation.

FOOD STORAGE:

- Store dried foods only after they have completely cooled.
- Foods last longer if stored in a cool, dry, and dark place.
- Remove as much air as possible from the container before sealing.
- Optimum storage temperature is 15 °C or lower.
- Never store foods in metal containers.
- Avoid containers that allow air to pass through or have poor sealing.
- During the first weeks after drying, check the dehydrated products for any signs of moisture inside. If moisture appears, the food should be additionally dried to prevent spoilage.

FOR BEST QUALITY STORAGE:

- Dried fruits, vegetables, herbs, nuts, and bread should not be stored for more than one year if kept in a refrigerator or freezer.
- Dried meat, poultry, and fish should be stored for no more than 3 months in a refrigerator, or up to one year in a freezer.

FRUIT PREPARATION

Pre-treatment of fruits is necessary to prevent oxidation, which can cause the products to darken during the drying process. It is recommended to remove all pits or cores from berries and fruits. Large fruits should be sliced into pieces about 0.5-1 cm thick. Soak the sliced fruits in lemon or pineapple juice for a few minutes before placing them on the drying trays. Fruits with a waxy coating (such as figs, peaches, grapes, blueberries, prunes, etc.) should be dipped in boiling water to remove the wax. This allows moisture to evaporate more easily during dehydration.

For a richer flavor, soak the products for about two minutes in a solution of 1/4 cup juice and two cups of water. (Note: The fruit juice should match the product, such as apple juice .

Product Name	Preparation	Consistency After	Time (hrs)
Apricot	Cut in half, remove pit	Soft	13-28
Pineapple (fresh)	Peel and cut into pieces or cubes	Firm	6-36
Pineapple (canned)	Drain juice and dry	Soft	6-36
Banana	Peel and slice into 3-4 mm thick rounds	Crunchy	8-38
Grape	Whole	Soft	6-72
Cherry	Wash and remove stems. Cut in half, remove pit. Can be dried whole, pit removal is optional	Firm	8-34

Pear	Remove core and slice	Soft	8-30
Fig	Slice	Firm	6-26
Almond	Cut in half or slice	Soft	12-38
Nectarine	Cut in half, remove pit, air dry to prevent juice	Soft	8-26
Peach	Cut in half, remove pit, air dry to prevent juice	Soft	10-34
Orange peel	Slice into long strips	Brittle	8-16
Blueberry and other small berries	Whole	Soft	6-26
Apple	Remove core. Slice into wedges or rounds	Soft	5-6

VEGETABLE PREPARATION

Before drying, it is better to blanch vegetables for about 1-5 minutes, then cool them in cold water and pat them dry.

1. It is recommended to blanch green beans, cauliflower, broccoli, asparagus, and potatoes. This helps preserve their natural color.

How to blanch: place the prepared vegetables in a pot of boiling water for about 3-5 minutes. Then drain the water and place the vegetables in the dehydrator.

2. If you want to add a lemon flavor to green beans, asparagus, etc., simply immerse them in lemon juice for about 2 minutes.

Note: the above recommendations are for guidance only and are not mandatory to follow.

Cucumber	Peel and slice into 13 mm thick pieces	Firm	6-18
Pepper	Whole	Brittle	8-14
Tomato	Peel, halve or slice	Firm	8-24
Rhubarb	Peel and slice into 10 mm strips	Firm	8-38
Beets	Steam, cool, remove top, and root	Brittle	8-26
Celery	Slice into 7 mm pieces	Brittle	6-14
Asparagus	Cut into 2.5 cm pieces	Brittle	6-14
Pumpkin	Slice into 7 mm thick pieces	Firm	6-18
Cauliflower	Separate florets, boil until soft	Firm	6-16
Garlic	Peel and slice	Brittle	6-16
Chili Pepper	Remove seeds and slice into 7 mm strips or rings	Brittle	4-14
Spinach	Boil until wilted	Brittle	6-16

PREPARATION OF MEAT, FISH, POULTRY, AND PET TREATS

Meat

For effective drying, choose lean meat without fat and bones. Before drying, the meat should be marinated to give it additional flavor and make it more tender. The marinade must

include salt, which helps remove excess moisture from the meat and extend its shelf life. The marinade should not contain any vegetable oil. You can add acid (such as tomato sauce or vinegar), as acid breaks down the meat fibers and makes it more tender.

Standard Marinade:

1/2 cup soy sauce
1 clove garlic, chopped into small pieces
2 tablespoons sugar
1 ¼ teaspoons salt
½ teaspoon dried pepper
Mix all ingredients thoroughly.
Poultry

Before drying, poultry should be prepared. The best method is steaming or frying. The drying time is approximately 2-8 hours until all moisture evaporates.

Fish

Before drying, it is recommended to boil or bake the fish (bake for about 20 minutes at 200°C until fully cooked). The drying time is approximately 2-8 hours until all moisture evaporates.

Pet Treats

The best options for pets are dried salmon, chicken breast, and sweet potatoes. Prepare the products by thoroughly washing them; optionally, you can pre-boil them for 1-2 minutes. Cut into small pieces and place in the appliance for about 2-8 hours until all moisture evaporates.

Note: Do not add salt or marinades. Such additives are contraindicated for animals, as their bodies may negatively react to high salt content, spices, and other ingredients that are safe for humans. Treats prepared without seasonings will be healthy and safe for their health, preserving the natural taste and nutritional value of the products.

MAKING FRUIT LEATHER

1. Choose ripe fruits and berries, wash them, and remove the seeds and skin.
2. Blend them into a puree. You can add yogurt, sweeteners, or spices as desired. The puree should have a thick consistency.
3. Cover the dehydrator racks with plastic wrap or use special fruit leather trays that fit the dehydrator.
4. Pour 1.5-2 cups of puree onto the covered trays and carefully place them in the dehydrator.
5. The edges dry faster than the center, so pour the puree thinner in the center of the tray.
6. The average drying time for fruit leather is 4-6 hours.
7. Once the fruit leather becomes shiny and non-sticky to the touch, remove it from the dehydrator and let it cool.

DRYING HERBS, PLANTS, AND FLOWERS

First of all, herbs and flowers should be dry; it's best to harvest them after the dew has dried and before the night moisture sets in. Dry the flowers as soon as possible after harvesting. To preserve the natural oils, use a lower temperature. Discard any brown or damaged leaves. Lay them on the dehydrator tray in a single layer, avoiding overlap. The drying time will vary significantly depending on the size of the flower and the amount of leaves. Dry at a temperature of 35-40°C.

CARE AND CLEANING METHODS

- After use, unplug the appliance and allow it to cool.
- Use a soft brush to remove food residues from the trays.

● Wipe all parts with a dry cloth before storage.
● The housing may be wiped with a damp cloth.
● Use paper towels to remove excess marinade.
● Do not use aggressive cleaning agents or abrasives to avoid damaging the surfaces.

REPAIR AND MAINTENANCE

- Carefully read the instructions before use to help prevent possible problems.
- The company provides free service for one year, provided the recommendations in this manual are followed.
- In the event of malfunctions, please contact the company's service specialists.
- Cases not covered by warranty:Incorrectly filled information about the model, place, and date of purchase.
- Damage caused by failure to follow the instructions.
- Damage resulting from drops, fire, natural disasters, and other force majeure circumstances.
- Unauthorized repair without the manufacturer's permission.

PROBLEMS AND TROUBLESHOOTING METHODS

Problem	The method of elimination
The drier does not work / does not heat up	Check whether the socket and the power cord plug are well connected.
	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 professionals to avoid danger.
The indicator light does not light up	Is there a power outage?
	Is the power cord plugged into the socket? Is the power outlet turned off?

Use paper towels to remove any excess marinade.

Do not clean the appliance with aggressive chemicals or abrasives in order not to damage the surface.

SAVE THIS INSTRUCTION !

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 съемных носителей информации, используемых в изделии.
6. Замену изделия или возврат денег региональные Авторизованные сервисные центры не производят.

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

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

Изделие:_____

Модель: _____

Дата продажи: _____

Серийный номер (S/N):

_____

Место для печати:

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

Подпись покупателя:_____ Подпись продавца:_____

Информация о фирме-продавце:_____

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

TAKARA
home appliances

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

TAKARA
home appliances

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:

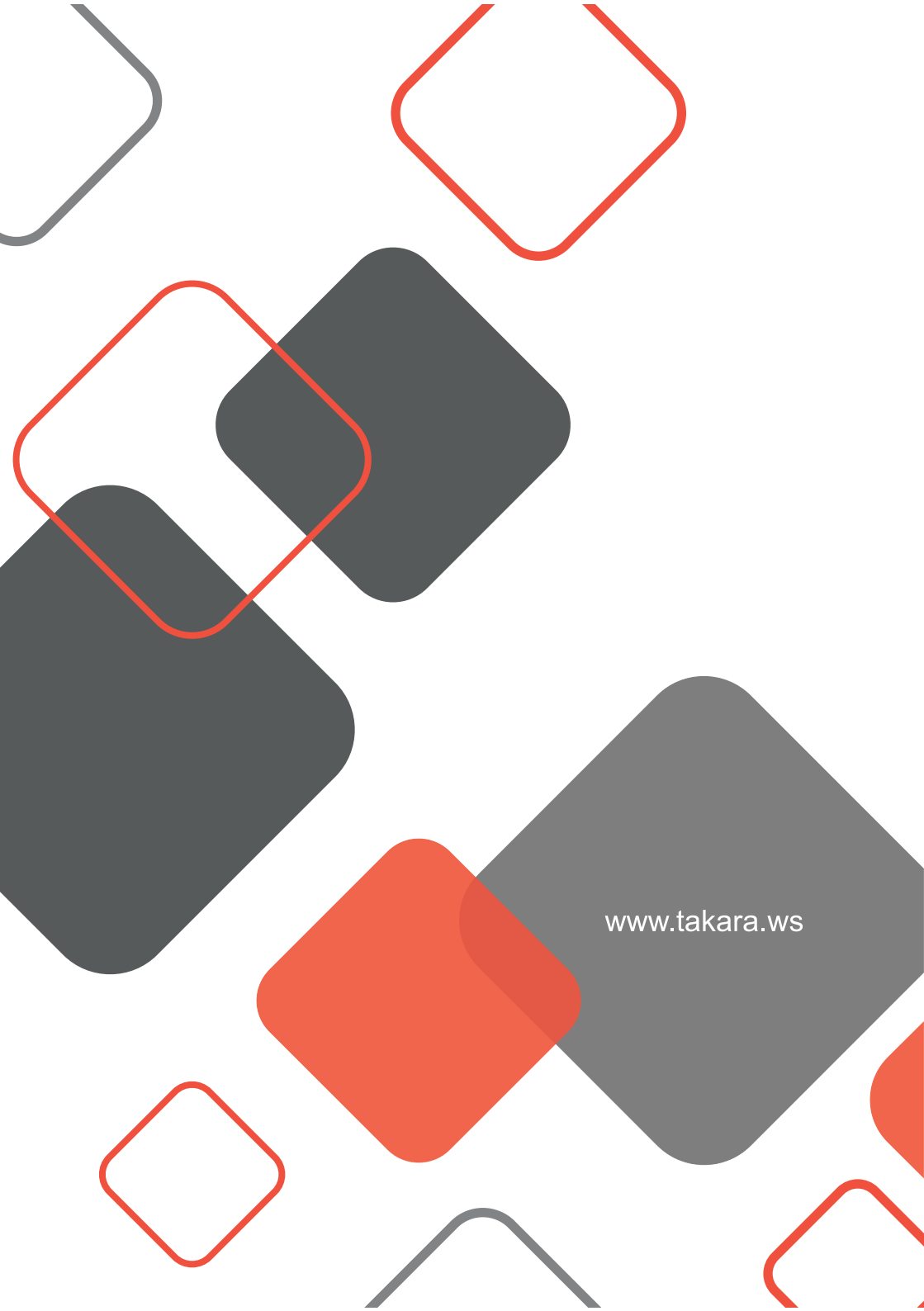
The product has been checked, completed according to the instructions, has no mechanical damage.
No claim. I agree with the terms of warranty service.
Buyer's signature:_____
Seller's signature:_____
Information about the seller:_____
_____

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

TAKARA
home appliances

WARRANTY WORK LOG

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


www.takara.ws