

**Suszarka Do Żywności
DryExpert450W
Instrukcja obsługi**

Ten domowy odwadniacz żywności o energooszczędnej konstrukcji i precyzyjnym wykonaniu służy do robienia suszonych owoców bez dodawania żadnych dodatków, co blokuje wartości odżywcze w żywności i wydłuża czas jej przechowywania, zdecydowanie dobry pomocnik w zdrowym odżywianiu!

Prosimy o uważne zapoznanie się z niniejszą instrukcją przed użyciem produktu.
Produkt wyłącznie do użytku domowego.

Proste i szybkie suszenie warzyw, owoców, mięsa, ryb i innych produktów spożywczych, takich jak suszone jabłka, suszone banany, suszone warzywa, suszona wołowina, suszone ryby itp.

System suszenia z cyrkulacją gorącego powietrza może szybciej wysuszyć żywność

Kontrola temperatury - można ustawić różne temperatury suszenia w zależności od różnych produktów spożywczych

Jedzenie jest suszone, aby było pyszne, zdrowe i wyjątkowe.

Warstwowy projekt można dowolnie łączyć w zależności od ilości żywności, co jest bardziej wydajne i wygodniejsze.

Drogi użytkowniku, dziękujemy i zapraszamy do korzystania z produktów naszej firmy. Aby pomóc w prawidłowym i bezpiecznym użytkowaniu tego produktu, prosimy o uważne przeczytanie niniejszej instrukcji przed użyciem. Przeczytaj uważnie rozdział „Przestrogi dotyczące bezpieczeństwa” i zwróć uwagę na wskazówki oznaczone pogrubioną czcionką.

Przedmowa

- Dziękujemy za skorzystanie z Suszarki do żywności naszej firmy. Aby zapewnić prawidłowe użytkowanie i konserwację tego produktu, przygotowaliśmy tę szczegółową instrukcję w celach informacyjnych. Prosimy o uważne zapoznanie się z niniejszą instrukcją przed użyciem produktu. Niniejszą instrukcję należy właściwie przechowywać do późniejszego wykorzystania.

- Dotyczy to wyłącznie Szuszarek z serii DryExpert450W

Niniejsza instrukcja służy wyłącznie jako odniesienie do obsługi i konserwacji. Jeśli coś zostanie odkryte w tej instrukcji, skontaktuj się z centrum serwisowym firmy. W przypadku stwierdzenia jakichkolwiek wad lub nieodpowiedniej zawartości prosimy o przekazanie nam cennych sugestii, które pozwolą nam ulepszyć produkt, dzięki czemu cieszą się one większą niż kiedykolwiek popularnością wśród naszych klientów.

- Suszarki elektryczne to urządzenia gospodarstwa domowego, które działają bez nadzoru, należy przestrzegać podanego czasu działania.

Sekcja I Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa

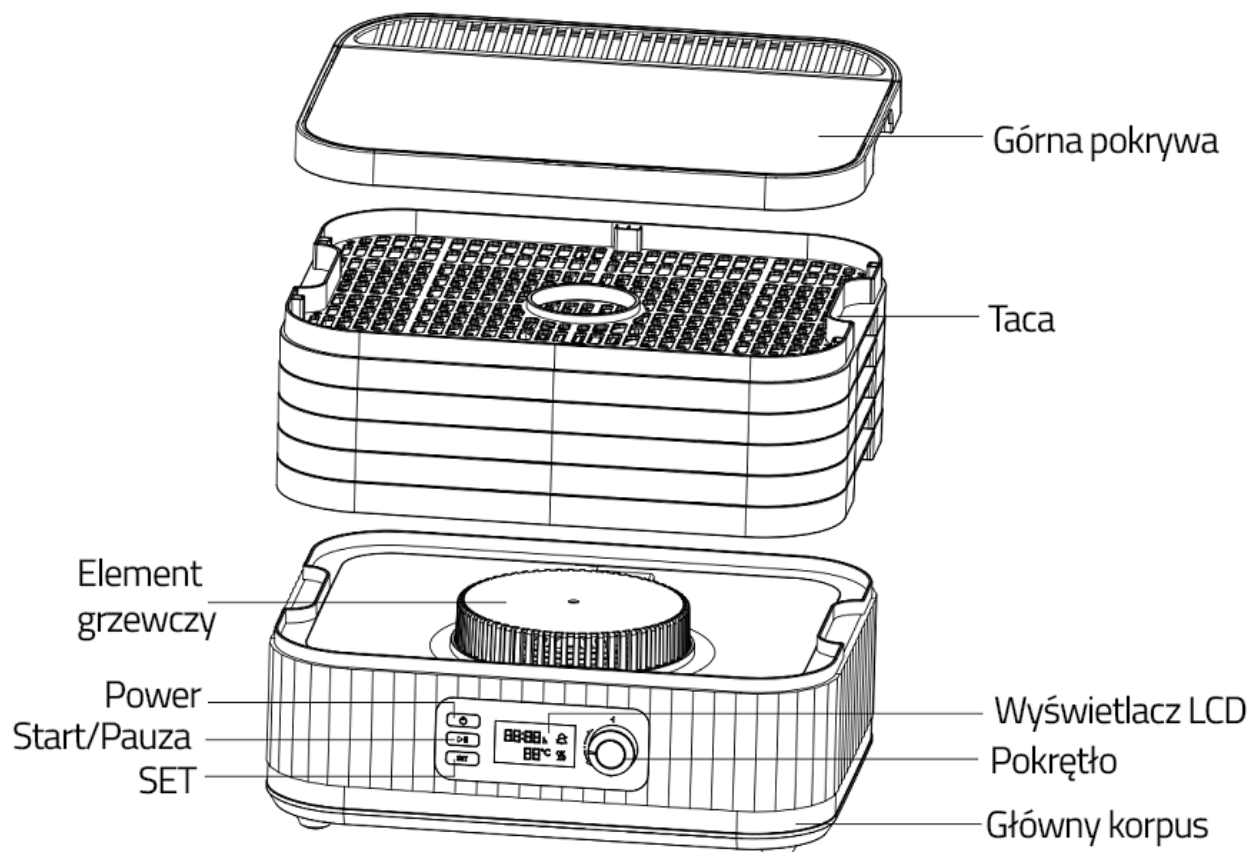
1. Sprawdź, czy napięcie podane na etykiecie jest zgodne z napięciem zasilania
2. Ten produkt jest przeznaczony wyłącznie do użytku domowego. Firma nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek awarie lub szkody spowodowane przez komercyjne użycie produktu, niewłaściwe użycie lub użycie niezgodne ze specyfikacją, a takie uszkodzenie spowoduje utratę gwarancji.
3. Podłączone gniazdo musi być wyposażone w uziemienie. Wtyczka musi być mocno zatrzaśnięta, w przeciwnym razie luźne połączenie może spowodować pożar. Gniazdek wielofunkcyjnych nie wolno używać z innymi urządzeniami.
4. Podczas odłączania należy mocno trzymać wtyczkę zamiast ciągnąć za przewód zasilający. W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego należy go bezpośrednio zutylizować lub wymienić na przewód wyprodukowany przez naszą firmę.

5. Ten produkt to długo działająca jednostka, którą należy umieścić w miejscu niedostępnym dla dzieci.
6. Podczas pracy produktu nie należy umieszczać na niestabilnej, wilgotnej i odpornej na ciepło powierzchni nieodpornej na ciepło, aby uniknąć możliwego uszkodzenia lub awarii.
7. Ten produkt to wentylowana jednostka grzewcza. Podczas pracy spód urządzenia powinien być oczyszczony z wszelkich przedmiotów, które mogłyby zatkać wlot powietrza, w przeciwnym razie może dojść do uszkodzenia produktu lub wystąpienia zagrożenia.
8. Produkt należy zabezpieczyć podczas pracy. Otwór promieniowania ciepłego nie może być zasłonięty podczas pracy, aby uniknąć niebezpieczeństwa.
9. Produktu nie należy umieszczać bezpośrednio w ogniu lub w pobliżu źródła ciepła lub źródła zapłonu, w przeciwnym razie produkt może ulec uszkodzeniu lub awarii, a w najgorszym przypadku może dojść do pożaru i innych zagrożeń.
10. Nie wolno splukiwać produktu wodą. Dozwolone jest wycieranie mokrą szmatką. Przed każdym czyszczeniem produkt należy schłodzić do temperatury pokojowej.
11. Jeśli produkt nie będzie używany przez jakiś czas, należy go odłączyć od zasilania, aby uniknąć przedłużającego się połączenia wtyczki i gniazdka. Wtyczkę należy wyciągnąć w następujących stanach: awaria, czyszczenie, serwis.
12. Nie używać wody jako środka gaśniczego w przypadku zapalenia się produktu. Proszę przykryć płonąca część wilgotną szmatką.
13. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez wyznaczony personel serwisowy lub równoważny, aby uniknąć jakiegokolwiek niebezpieczeństwa.

NIE UŻYWAJ PRODUKTU, jeśli wystąpi którykolwiek z poniższych warunków!!!

1. Produkt lub przewód zasilający jest uszkodzony
2. Produkt przypadkowo upadnie, powodując nieprawidłowy stan produktu. W przypadku wystąpienia którejkolwiek z powyższych sytuacji należy zwrócić produkt do naszego centrum serwisowego. Należy stosować oryginalne części.

Sekcja II Komponenty i nazwy








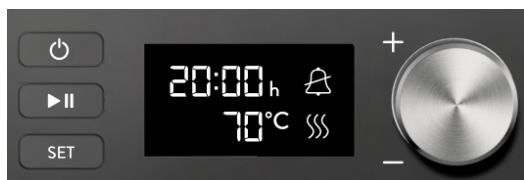
Produkt podlega rzeczywistemu przedmiotowi




Sekcja III Obsługa produktu i środki ostrożności

I. Operacja

- 1) Przed pierwszym użyciem taca odwadniająca powinna być czysta i przetarta szmatką.
- 2) Przygotowane jedzenie umieszcza się na każdej tacy; tace są następnie umieszczane na obudowie urządzenia i zamykane pokrywą.
- 3) Wprowadzenie do obsługi panelu i ekranu wyświetlacza

Klawisz zasilania , przycisk Start/Pauza , przycisk ustawiania **SET**, czas **20:00h**, temperatura **70°C**, dzwonek ,  dzwonek ostrzegawczy (brzęczący znak alarmowy), 3  faliste linie (znak ogrzewania)






- 4) Włącz zasilanie; Włóż wtyczkę przewodu zasilającego do gniazdka, włącz zasilanie i naciśnij klawisz zasilania. Czas **20:00h**, temperatura **70°C**, dzwonek , dzwonek ostrzegawczy  (brzęczący znak alarmowy) i  3 faliste linie (znak ogrzewania) zostaną pokazane na ekranie wyświetlacza.



5) Naciśnij przycisk ustawiania po raz pierwszy, czas zacznie migać, domyślny czas to 10:00. Zwiększ lub zmniejsz czas, naciskając kierunek strzałki na pokrętle. Każde zwiększenie lub zmniejszenie czasu wynosi 30 minut. Po przedłużeniu czasu do 24:00, czas zmieni się bezpośrednio na godzinę 01:00. Po skróceniu czasu do 01:00, czas zmieni się bezpośrednio na 24:00. Najdłuższy czas to 24:00, a najkrótszy to 01:00.

6) Naciśnij przycisk ustawiania po raz drugi, temperatura zacznie migać, domyślna temperatura to 45 °C. Zwiększ lub zmniejsz temperaturę, naciskając kierunek strzałki na pokrętle. Za każdym razem, gdy temperatura może wzrosnąć lub spaść o 5 °C, po wzroście temperatury do 70 °C zmieni się bezpośrednio na 35 °C. Po spadku temperatury do 35 °C zmieni się bezpośrednio na 70 °C. Najwyższa temperatura wynosi 70 °C, a najniższa 35 °C.

7) Po włączeniu zasilania naciśnij jeden raz przycisk zasilania, zacznie migać znak ogrzewania, co wskazuje na rozpoczęcie pracy elementu grzejnego, urządzenie przejdzie w tryb nagrzewania. Symbol grzania może migać, gdy produkty nagrzewają się do momentu, gdy produkty po raz pierwszy osiągną ustawioną temperaturę. Odtąd może przestać migać do końca.

8) Domyślnym trybem dzwonka  jest alarm podczas uruchamiania maszyny. Dzwonek włączy alarm po zakończeniu ustawiania programu. Dźwięk alarmu to Di, Di, Di. Użytkownik może również ustawić dzwonek w trybie wyciszenia.

8-1) Naciśnij przycisk "Set" na 3 sekundy, produkt przejdzie w tryb wyciszenia. Na wyświetlaczu LCD pojawi się  symbol, po zakończeniu ustawiania programu produkt nie będzie emitował dźwięku alarmu.

8-2) Ponownie naciśnij przycisk "Set" przez 3 sekundy, tryb wyciszenia zostanie anulowany. Wyciszony dzwonek  zostaje zastąpiony dzwonkiem alarmowym .

9) Start/Pauza

9-1) Naciśnij jeden raz przycisk Start/Pauza, maszyna zacznie działać, silnik uruchomi się jako pierwszy, 2 sekundy później zacznie działać element grzejny. Podczas pracy urządzenia miga tylko symbol grzania na wyświetlaczu LCD, inne symbole nie migają.

9-2) Naciśnij dwa razy przycisk Start/Pauza, maszyna przestaje działać, element grzejny najpierw przestaje działać, silnik nadal działa do 2 sekund później. Maszyna wchodzi w tryb czuwania, znak ogrzewania zaczyna migać. Ponownie naciśnij klawisz set, aby przywrócić tryb uruchamiania maszyny. Tylko symbol ogrzewania nadal miga, aż do osiągnięcia ustawionej temperatury.

10) Po upływie ustawionego czasu program najpierw zamknie grzałkę, silnik będzie kontynuował pracę, a po 2 sekundach silnik przestanie działać. W międzyczasie produkty wydają dźwięk alarmu 5 razy. Każdy alarm włącza się co 10 sekund. Dźwięk alarmu to DI, DI, DI. Na wyświetlaczu LCD miga tylko czas, inne symbole nie migają. Po upływie 1 minuty program wyłączy zasilanie, wyświetlacz LCD przejdzie w stan czarnego ekranu. Gdy czas osiągnie zero, żywność nie osiąga idealnego smaku ani stopnia wysuszenia, a powyższą operację można powtórzyć.

11) Gdy żywność wyschnie lub maszyna przestanie działać zgodnie z harmonogramem, wyłącz zasilanie i odłącz produkt.

12) Po pracy wyczyść tackę i tackę na sok.

II. Środki ostrożności

1. Maksymalny czas suszenia nie powinien każdorazowo przekraczać 72 godzin, aby uniknąć wpływu na żywotność całej maszyny.
2. Wyłącz przełącznik zasilania i odłącz produkt po każdym użyciu
3. Gdy zasilanie jest włączone, a produkt jest normalnie używany, panel operacyjny zaświeci się, a inne komponenty, takie jak wentylator, będą działały, podczas gdy z boku urządzenia wieje wyraźny wiatr
4. Tego produktu nie można dodawać do wody ani żadnych innych płynów. Ale dozwolone jest umieszczanie niewielkiej ilości kropel wody na jedzeniu na tacy.
5. Podczas suszenia należy utrzymywać naturalny przepływ gorącego powietrza w urządzeniu. Nie kłaść ciężkich potraw na tacy i nie nachodzić na nie. Czas suszenia jest różny dla różnych produktów spożywczych (Uwaga: Gdy urządzenie zacznie działać, jeśli nie ma wystarczająco dużo czasu na wysuszenie żywności w ciągu jednego dnia, można ją wysuszyć następnego dnia. W takim przypadku należy użyć pojemników lub plastikowych toreb do zamknięcia żywności, która nie została wysuszona)
6. Temperatura na tacy jest najwyższa podczas pracy produktu, aby suszenie żywności było bardziej równomierne; Pozycję tacy należy regularnie zmieniać
7. Po wysuszeniu żywności, jeśli nie zostanie ona od razu zjedzona, wysuszoną żywność należy szczelnie zamknąć w pojemnikach lub plastikowych torebkach i przechowywać w lodówce.
8. Po zużyciu produktu zaleca się umieszczenie na nim wszystkich tacek, niezależnie od tego, czy w tacy znajduje się żywność
9. Proszę przygotować żywność przed suszeniem; Takie jak czyszczenie, krojenie, moczenie itp. Wstępna obróbka żywności pomaga zachować kolor i smak żywności po wysuszeniu

Sekcja IV Proces przed suszeniem żywności

(Uwaga: poniższa sugestia ma wyłącznie charakter informacyjny)

A. Obróbka wstępna owoców

1. 1/4 szklanki soku plus 2 szklanki wody, całą żywność do suszenia należy zanurzyć na około 2 minuty. (Uwaga: Aby połączyć sok i jedzenie, takie jak sok jabłkowy plus jabłko)

2. Tabela obróbki wstępnej

Nazwa żywności	Przygotowanie	Standard suszenia	Czas/Godzina (w przybliżeniu)
Jabłko	Wydrążone, w plasterkach lub w krążkach	Elastyczny	7-9
Karczoch	Pokrój w paski 1/8 cala	Kruchy	7-9
migdały	Przekroić na pół lub w plasterkach, wydrążyć	Elastyczny	7-9
Banany	Obierz i pokrój na 3-4 mm kawałki	kruchy	7-9
Wiśnie	Rdzenie lub całe	Elastyczny	7-9
Borówki	Otwarte lub całe	Elastyczny	7-9

Jujuby	Wydrążony i pokrojony w plastry (lub w całości)	Trudny	7-9
figi	Pokrojony	Trudny	7-9
Winogrona	Cały	Elastyczny	7-9
Nektarynki	Przekroić na pół ze skórką do suszenia na powietrzu, rdzeniem do półsuchego	Elastyczny	7-9
Skórka pomarańczy	Długi pasek	Kruchy	7-9
Brzoskwinie	Rdzenie do półsuchego, pół lub 1/4	Elastyczny	7-9
Gruszki	Obrane i pokrojone w plastry	Elastyczny	7-9

B. Obróbka wstępna warzyw

1. Gotowanie na parze, wrząca woda lub olej. Polecane do kalafiora, szparagów i ziemniaków.
2. Przygotowane warzywa wkładamy do wrzątku na około 3-5 minut. Odcedź wodę i włóż do tacy.
3. Warzywa moczymy w soku z cytryny na około 2 minuty.

Nazwa żywności	Przygotowanie	Standard suszenia	Czas/Godzina (w przybliżeniu)
Karczochy	Pokroić w 1/3-calowe paski i gotować przez około 10 minut	Kruchy	5-7
Szparag	Pokroić na 1 calowy kawałek	Kruchy	5-7
Strączkowy	Rozetnij i ugotuj na parze do przezroczystości	Kruchy	5-7
buraki	Gotuj na parze, ostudź, usuń główkę i korzeń	Kruchy	5-7
Liście Brukseli	Zdejmij liście z łodygi	Kruchy	5-7
kalafior C _	Kroić i gotować na parze do miękkości, około 3-5 minut	Kruchy	5-7
Kapusty	Obierz i pokrój w paski 1/8 cala	Trudny	5-7
Marchew	Gotowane na parze i krojone	Natychmiastowy	5-7
Kalafiory	Parować i kroić	Trudny	5-7
Seler	Pokroić na 1/4 cala	Kruchy	5-7
Chiński szczypiorek	Plasterek	Kruchy	5-7
Ogórki	Obierz i pokrój w 1/2 cala	Trudny	5-7
bakłażan _	Pokroić na 1/4 cala, 1/3 cala grubości	Kruchy	5-7
Czosnek	Obierz i pokrój	Kruchy	5-7
Papryka	Cały	Kruchy	5-7
Grzyby	Kawałek lub całość	Trudny	5-7
Cebule	Plasterek	Kruchy	5-7
Groszek	Gotuj na parze przez 3-5 minut	Kruchy	5-7

Dreszcze	Usuń nasiona i pokrój w paski lub koła o boku 1/4 cala	Kruchy	5-7
Ziemniaki	Pokrój, pokrój w kostkę, gotuj na parze przez 8-10 minut	Kruchy	5-7
Chiński rabarbar	Obierz i pokrój w plastry o długości 1/8 cala	Bez wilgoci	5-7
szpinak	Suszone na parze	Kruchy	5-7
Pomidory	Obrać, przekroić na pół lub pokroić	Trudny	5-7
Dynie	Pokroić na 1/4 cala	Kruchy	5-7

C. Obróbka wstępna mięsa i ryb

1. Mięsień (bez tłuszczu): marynowany w celu zarezerwowania mięsa przed suszeniem, dzięki czemu jest delikatny. Marynatę należy posolić, aby usunąć wilgoć i zachować świeżość mięsa.

Norma solenia:

1/2 szklanki kielbasy fasolowej, 1 rozgnieciony czosnek; 2 łyżki brązowego cukru; 2 łyżki kielbasy pomidorowej, 1/2 szklanki sosu Worcestershire; 1-1/4 łyżeczki soli, 1/2 łyżeczki cebuli w proszku, 1/2 łyżeczki pieprzu, wszystko wymieszać.

Mięso jest rozbierane do postaci sześcienną i wkładane do urządzenia. Czas jest ustawiony na 2 – 8 godzin, aż cała wilgoć odparuje.

2. Mięso drobiowe:

Całe mięso drobiowe należy przed procesem suszenia ugotować. Najlepszym sposobem jest gotowanie na parze lub pieczenie. Czas suszenia jest ustawiony na 2 – 8 godzin, aż cała wilgoć odparuje.

3. Ryba:

Rybę zaleca się ugotować na parze lub upiec (w piekarniku na 200 C pieczenia, 20 minut). Czas suszenia jest ustawiony na 2 – 8 godzin, aż cała wilgoć odparuje.

D. Wanilia

Wytrzyj nadmiar wody i usuń zły liść. Wanilia jest rozprowadzana na tacy. Ustawienie czasu jest różne w zależności od rodzaju, suszenie trwa około 2 – 6 godzin.

E. Chleb

Pokrojone (obrane). Rozrzucone na tacy i suszone przez około 30 minut -2 godziny.

F. Orzech

Obieranie skorupy i czyszczenie gorącą wodą. Rozłóż na tacy. Orzechy są przechowywane w stanie zamrożonym. Zawartość oleju w orzechach może prowadzić do zgniętego smaku, dlatego należy je przechowywać w lodówce, aby zachować świeżość. W razie potrzeby wyjąć z lodówki i umieścić w temperaturze pokojowej; czas schnięcia wynosi około 18 – 26 godzin.

Rozdział V Czyszczenie i konserwacja

1. Odłącz wszystkie źródła zasilania suszarki przed czyszczeniem.
2. Po zakończeniu suszenia żywności tacę należy umyć ciepłą wodą i miękką ściereczką. W razie potrzeby oczyścić je środkami i wytrzeć do sucha.
3. Zabrania się używania strumienia wody do czyszczenia odwadniacza elektrycznego lub zanurzania obudowy w celu czyszczenia. Brudne dno suszarki można czyścić wilgotnymi chusteczkami.
4. Detergent ścierny, metalowa szczotka lub rozpuszczalnik organiczny są zabronione.
5. Oczyszczony produkt należy przechowywać w chłodnym i przewiewnym miejscu.

Sekcja VI Awarie i rozwiązania

Awaria	Analiza przyczyn	Rozwiązania
Produkt nie działa	1. Odłącz wtyczkę zasilania lub poluzowaną wtyczkę	Podłącz
	2. Uszkodzone gniazdo zasilania	Wymień gniazdo zasilania
	3. Uszkodzony przewód zasilający	Wyślij go do wyznaczonego działu lub profesjonalnego personelu konserwacyjnego w celu wymiany
Światło nie działa podczas pracy produktu	Uszkodzony wskaźnik zasilania	Wyślij go do wyznaczonego działu lub profesjonalnego personelu konserwacyjnego w celu wymiany
Produkt działa bez gorącego powietrza	● Ustawienie niskiej temperatury, a temperatura w pomieszczeniu przekracza ustawioną temperaturę	Zresetuj temperaturę
	2. Bezpiecznik przepalony	Wyślij go do wyznaczonego działu lub profesjonalnego personelu konserwacyjnego w celu wymiany
	3. Przepalony przewód grzejny	Wyślij go do wyznaczonego działu lub profesjonalnego personelu konserwacyjnego w celu wymiany

Utylizacja urządzeń elektrycznych



Umieszczony na produktach symbol przekreślonego pojemnika na odpady na kółkach informuje, że zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (zwanego dalej również „zużyтым sprzętem” lub „elektroodpadami”) nie można wyrzucać wraz z odpadami komunalnymi. Wrzucając elektroodpady do pojemnika, stwarzasz zagrożenie dla środowiska. Zużyty sprzęt może zawierać substancje (np. ołów, kadm, chrom, brom, rtęć, freon) niebezpieczne dla zdrowia i życia ludzi oraz dla środowiska. Sortując i przekazując zużyty sprzęt do przetworzenia, odzysku, recyklingu i utylizacji chronisz środowisko przed zanieczyszczeniem i skażeniem, przyczyniasz się do ograniczenia zużycia zasobów naturalnych i obniżenia kosztów produkcji nowego sprzętu.

Deklaracja CE

Malisz B. Machoński sp. k. Oświadcza, że suszarka do żywności Maltec DryExpert450W spełnia wszystkie wymagania dyrektyw WE 2014/30/UE oraz spełnia następujące normy:

EN IEC 55014-1:2021

EN IEC 55014-2:2021

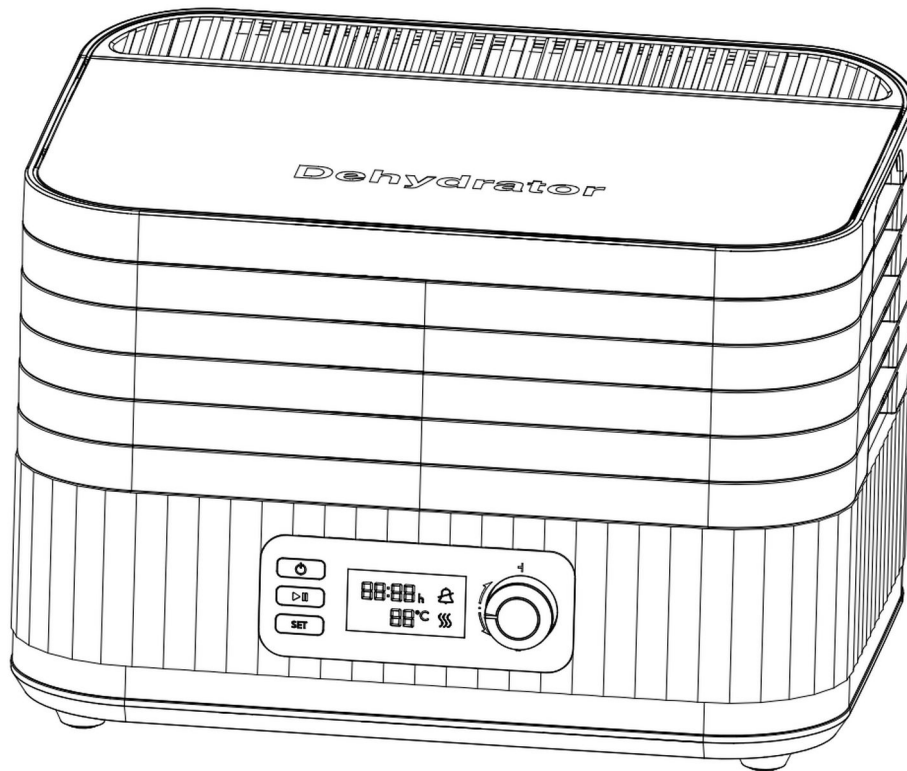
EN IEC 61000-3-2:2019/A1:2021

EN 61000-3-3:2013/A2:2021

Importer:

Malisz B. Machoński sp. k.
ul. Zbożowa 2E, Wysogotowo
62-081 Przeźmierowo
www.maltec.pl

Bartosz Machoński



MalTec Food Dryer DryExpert450W

Instruction Manual

This household food dehydrator with energy saving design and precision manufacturing is used for making dried fruit without adding any additives, which locks food nutrition and prolongs food storage time, definitely a good helper for healthy eating!

Please carefully read through this manual before using the product.
This product is only used in families or similar places.

- Simple and fast drying of vegetables, fruits, meat, fish and other foods like dried apples, dried bananas, dried vegetables, dried beef, dried fish, etc.
- Hot air circulation drying system can dry food faster
- The temperature control design can set different temperatures for drying according to different foods
- Food is dried to be delicious, healthy and unique
- The layered design can be combined freely according to the amount of food which is more efficient and convenient.

Dear user, thank you and welcome to use the products of Malis B. Machoński Sp. K. To help you use this product correctly and safely, please read this manual carefully before use. Please read the section "Safety Cautions" carefully and pay attention to the tips with bold font.

Preface

- Thanks for using Food Dehydrator of our company. For a correct use and maintenance of this product, we prepare this detailed manual for your reference. Please carefully read through this manual before using the product. This manual shall be kept properly for later referral.
 - This applies only to DryExpert450W series of food Dehydrator
- The manual is for the purpose of operation and maintenance reference only. If any-thing uncovered by this manual, please call to the company service centre. If any defects or inappropriate contents are found, please provide us your valuable suggestions will make us make the product better, making them more popular than ever among our customers.
- Electrical Dehydrators are home appliances that run unattended, please keep the running time as specified.

Section I Safety Cautions

1. Check that if the labelled voltage is in consistent with the supply voltage
2. This product is for home use only. The company will not be liable for any failure or damage caused by the product's commercial use, inappropriate use or out-of-specification use, and such damage will deem the warranty void.
3. The socket plugged into must come with ground protection. The plug shall engaged tight, or the loose connection might cause fire. The multi-purpose sockets are not allowed to be used with other appliance.
4. When unplugging, please hold tight the plug instead of pulling the power cord. Shall the power cord be damaged, please dispose it directly or replace it with a special-made cord by our company.
5. This product is a long-time running unit, which shall be placed to where children can not reach.
6. The product shall not be placed to unstable, humid and heat heat-resistantless surface when running, so as to avoid possible damage or failure.

7. This product is a vented heating unit. During the operation, the bottom of the unit shall be cleared of any objects that might congest the air inlet, otherwise the product may be damaged or risk might occur.

8. The product shall be keep secured when running. The heat radiation port shall not be covered during operation to avoid any hazard from happening.

9. The product shall not be placed directly into the fire or near any heat source or ignition source, otherwise the product may be damaged or failed, in worst cases fire and other hazard may occur.

10. It is not allowed to rinse the product in water. A wet cloth wiping is allowed. The product shall be cooled down to room temperature before any cleaning.

11. If the product will not be used for some period, please unplug it to avoid a prolong connection of the plug and the socket. Plug shall be pulled out in the following conditions: failure, cleaning, servicing.

12. Do not use water as extinguishing agent when the product catches on fire. Please cover the portion on fire with wet cloth.

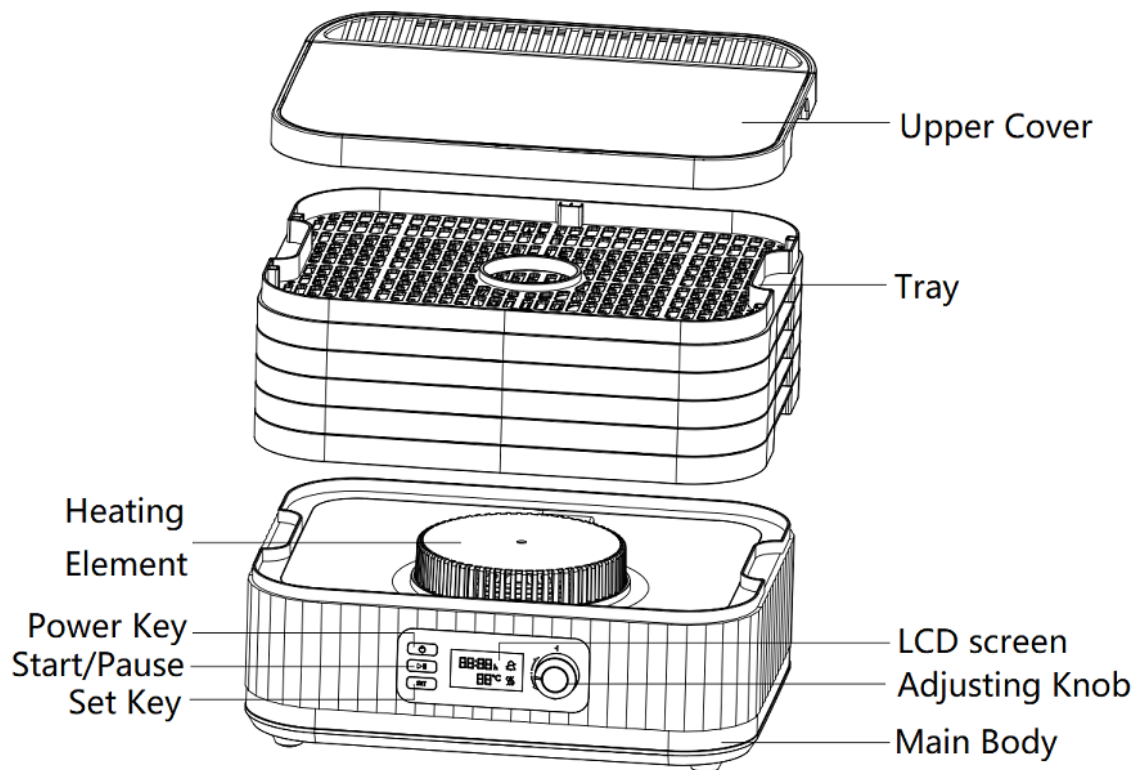
13. If the power cord is damaged, it must be replaced by designated servicing personnel or equivalent so as to avoid any danger from happening.

DO NOT USE THE PRODUCT if any of the following occurs!!!

1. The product or power cord is damaged

2. The product falls accidentally, causing abnormal condition to the product. If any of the above happens, please return the product to our service centre. Original parts shall be used.

Section II Components and Names











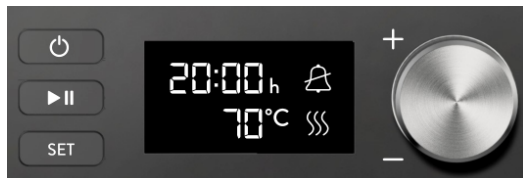
The product shall be subject to the real object






Section III Product Operation and Caution

I. Operation

- 1) The Dehydrator tray shall be clean and wiped by cloth for initial use.
- 2) The pre-treated food is placed on each tray; the trays are then put on the unit housing and close the cap.
- 3) Introduction to panel operation and display screen

Power Key , Start/Pause Key , Set Key , Time , Temperature , Bell ,  Warning Bell (Buzzing alarm sign), 3  Wavy Lines (Heating sign)






- 4) Power on; Insert the power cord plug into the socket, turn on the power and press the power key. Time , Temperature , Bell , Warn Bell  (Buzzing alarm sign) and  3 Wavy Lines (Heating sign) will be shown on the display screen.



- 5) Press set key the first time, time start flash, the default time is 10:00h. Increase or decrease time by pressing the arrow direction through the knob. Each increase or decrease time is 30 minutes. After increase time up to 24:00h, time will turn to 01:00 hour directly. After decreased time up to 01:00 h, time will turn to 24:00h directly. The longest time is 24:00h and the shortest time is 01:00 h.

- 6) Press set key the second time, temperature start flash, the default temperature is 45°C. Increase or decrease temperature by pressing the arrow direction through the knob. Each time temperature can increase or decrease 5°C, after temperature increasing up to 70°C, it will turn to 35°C directly. After temperature decreasing up to 35°C, it will turn to 70°C directly. The Highest temperature is 70°C and the lowest temperature is 35°C.

- 7) After the power on, press power key one time, Heating sign start flash, indicating the heating element start work, machine is going to access heating up mode. Heating symbol can flash while products are heating up until the first time products reaching set temperature. Thereafter it can stop flashing till the end.

- 8) The default mode of bell  is on alarm when starting up machine. Bell will alarm when setting program is finished. The alarm sound is Di, Di, Di. User also can set bell on mute mode .

- 8-1) Press "Set" button for 3 seconds, product will access mute mode. LCD display will show  symbol, when setting program is finished, product will not have alarm sound.

- 8-2) Again press "Set" button for 3 seconds, the mute mode is cancelled. The mute bell  is replaced by alarm bell .

- 9) Start/Pause

- 9-1) Press Start/Pause key one time, machine starts working, motor starts work first, 2 seconds later heating element starts working. Only heating symbol on LCD display is flashing when machine works, other symbols don't flash.

- 9-2) Press Start/Pause key two times, machine stops working, heating element stops working first, motor still works until 2 seconds later. Machine accesses stand by mode,

heating sign starts flash. Again press set key, machine recover start mode. Only heating symbol continues flash until reaching the set temperature.

10) When setting time is over, program will close heating element first, motor will continue to work, 2 seconds later motor will stop working. Meantime products will get out alarm sound for 5 times. Each alarm sounds 10 seconds apart. Alarm sound is DI, DI, DI. Only time flashes on LCD display, other symbols don't flash. After time flash 1 minute, program will close power supply, LCD display will change to black screen state. When the time reaches zero, the food does not reach the ideal taste or drying degree, and the above operation can be repeated.

11) When the food is dried or the machine stops working as scheduled, turn off the power and unplug the product

12) Clean the tray and juice tray after work

II. Points for attention

1. The maximum service time should not exceed 72 hours each time to avoid affecting the service life of the whole machine.

2. Turn off the power switch and unplug the product after each use

3. When power is on and the product is normally used, the operation panel will light up and other components like fan will be in working order while there is obvious wind blowing out at the side of the front lap

4. This product cannot be added with water or any other liquids. But It is allowed to have a small amount of water drops on the food in the tray.

5. Please keep the hot air in the machine flowing naturally when drying. Do not put over heavy food on the tray, and do not overlap the food. The drying time is different for different foods(Note: When the machine starts to work, if there is not enough time to dry the food in one day, it can be dried in the next day. In this case, please use containers or plastic bags to seal the food that has not been dried)

6. The temperature on the tray is the highest when the product is working, so as to make the food drying more uniform; The tray position shall be changed regularly

7. After the food is dried, if it is not eaten right away, the dried food should be sealed with containers or plastic bags and stored in the refrigerator.

8. After the product is used, it is recommended to place all trays on the product, regardless of whether there is food in the tray

9. Please pre treat the food before drying; Such as cleaning, slicing or cutting, soaking, etc. Food pretreatment helps to preserve the colour and taste of food after drying

Section IV Process before Food Drying

(Note: The below suggestion is for reference only)

A. Pretreatment of fruits

1. 1/4 glass of juice plus 2 glass of water, all food to be dried shall be dipped for around 2 minutes. (Note: To combine juice and food, such as the apple juice plus the apple)

2. Pretreatment Table

Food Name	Preparation	Dry Standard	Time/Hour (approximately)
Apple	Cored, sliced or circled	Flexible	7-9
Artichoke	Cut into 1/8 inch strips	Fragile	7-9
Almonds	Cut in Half or sliced, coring	Flexible	7-9
Bananas	Peel and cut into 3-4mm pieces	brittle	7-9
Cherries	Coring or whole	Flexible	7-9
Bilberries	Open or whole	Flexible	7-9
Jujubes	Coring and sliced (or whole)	Tough	7-9
Figs	Sliced	Tough	7-9
Grapes	Whole	Flexible	7-9
Nectarines	Cut in half with peel for air dried, Coring for semi dry	Flexible	7-9
Orange Peel	Long Strip	Fragile	7-9
Peaches	Coring for semi dry, half or 1/4	Flexible	7-9
Pears	Peeled and sliced	Flexible	7-9

B. Pretreatment of vegetables

1. Steaming, boiling water or oil. Recommended for beam, cauliflower, asparagus and potato.

2. The prepared vegetables are placed into boiling water for around 3-5 minutes. Screen out water and put into the tray.

3. The vegetables are dipped into lemon juice for around 2 minutes.

Food Name	Preparation	Dry Standard	Time/Hour (approximately)
Artichokes	Cut into 1/3 inch strips and cook for about 10 minutes	Fragile	5-7
Asparagus	Cut into 1 inch piece	Fragile	5-7
Leguminous	Cut open and steam to translucent	Fragile	5-7
Beets	Steam, cool, remove head and root	Fragile	5-7
Brussels Leaves	Take the leaves off the stem	Fragile	5-7
Cauliflowers	Cut and steam until soft, about 3-5 minutes	Fragile	5-7
Cabbages	Peel and cut into 1/8 inch strips	Tough	5-7
Carrots	Steamed and sliced	Instant	5-7

Cauliflowers	Steam and cut	Tough	5-7
Celery	Slice into 1/4 inch	Fragile	5-7
Chinese chives	Slice	Fragile	5-7
Cucumbers	Peel and slice into 1/2 inch	Tough	5-7
Eggplants	Slice into 1/4 inch, 1/3 inch thick	Fragile	5-7
Garlics	Peel and slice	Fragile	5-7
Peppers	Whole	Fragile	5-7
Mushrooms	Slice or whole	Tough	5-7
Onions	Slice	Fragile	5-7
Peas	Steam for 3-5 minutes	Fragile	5-7
Chills	Remove seeds and cut into 1/4 inch strips or circles	Fragile	5-7
Potatoes	Slice, dice, steam for 8-10 minutes	Fragile	5-7
Chinese rhubarb	Peel and cut into 1/8 inch long	Moisture free	5-7
Spinach	Steamed to dry	Fragile	5-7
Tomatoes	Peel, cut in half or slice	Tough	5-7
Pumpkins	Slice into 1/4 inch	Fragile	5-7

C. Pretreatment of meat and fish

1. Muscle (without fat): pickled to reserve the meet before drying, making it tender. The pickle shall be salted to remove the moisture and keep the meat fresh.

Salting standard :

1/2 glass of bean sausage, 1 garlic pounded; 2 spoon of brown sugar; 2 spoon of tomato sausage, 1/2 cup of Worcestershire sauce; 1 –1/4 tea spoon of salt, 1/2 tea spoon of onion powder, 1/2 tea spoon of pepper, all mixed up.

The meat is stripped to cubic and put into the unit. The time is set to 2 – 8 hours until all moisture vaporized.

2. Poultry meat:

All poultry meat shall be boiled before drying process. The best way is to steam or roast. The drying time is set to 2 – 8 hours until all moisture vaporized.

3. Fish:

It is recommended to steam or roast the fish (in oven for 200 C of roasting, 20 minutes). The drying time is set to 2 – 8 hours until all moisture vaporized.

D. Vanilla

Wipe excessive water, and remove the bad leaf. The vanilla is distributed onto the tray. The time setting is different based on the kind, it take s around 2 – 6 hours for drying.

E. Bread

Sliced (peeled). Scattered onto the tray, and dry for around 30 minute -2 hours.

F. Nut

Shell peeling and cleaned with hot water. Scatter onto the tray. The nuts are freezing stored. The oil content in the nuts may lead to some rotten flavour, so they must be stored in the refrigerator for freshness. When needed, the nuts are taken out and placed in room temperature; the drying time is around 18 – 26 hours.

Section V Cleaning and Maintenance

1. Unplug all power source of the Dehydrator before cleaning.
2. At the end of the food drying, the tray shall be washed with warm water and soft cloth. Clean the them with agents if necessary and wipe dried.
3. It is prohibited to use water flow for cleaning the electric Dehydrator or submerge the housing for cleaning. Dirty bottom of the Dehydrator can be cleaned with wet wipes.
4. Abrasive detergent, metal brush or organic solvent are prohibited.
5. The cleaned product shall be stored at cool and vented place.

Section VI Failures and Solutions

Failures	Cause Analysis	Solutions
Product not Working	1. Unplug power plug or loosed plug	Plug in
	2. Damaged Power socket	Replace the power socket
	3. Damaged Power cord	Send it to the designated department or professional maintenance personnel for replacement
The light does not work while product working	Damaged power indicator	Send it to the designated department or professional maintenance personnel for replacement
Product working without hot air	1. Low temperature setting, and the room temperature exceeds the set temperature	Reset the temperature
	2. Burnout fuse	Send it to the designated department or professional maintenance personnel for replacement
	3. Burnout heating wire	Send it to the designated department or professional maintenance personnel for replacement

Disposal of electrical equipment



The symbol of the crossed-out wheeled waste container placed on the products informs that used electrical and electronic equipment (hereinafter also "waste equipment" or "electro-waste") may not be disposed of with municipal waste. By throwing e-waste into the container, you pose a threat to the environment. Used equipment may contain substances (e.g. lead, cadmium, chromium, bromine, mercury, freon) that are dangerous to human health and life and to the environment. By sorting and handing over used equipment for processing, recovery, recycling and disposal, you protect the environment against pollution and contamination, you contribute to reducing the use of natural resources and lowering the production costs of new equipment.

CE declaration

Malis B. Machoński sp. k. Declares that the Maltec DryExpert450W food dehydrator meets all the requirements of the EC 2014/30/EU directives and meets the following standards:

EN IEC 55014-1:2021
EN IEC 55014-2:2021
EN IEC 61000-3-2:2019/A1:2021
EN 61000-3-3:2013/A2:2021

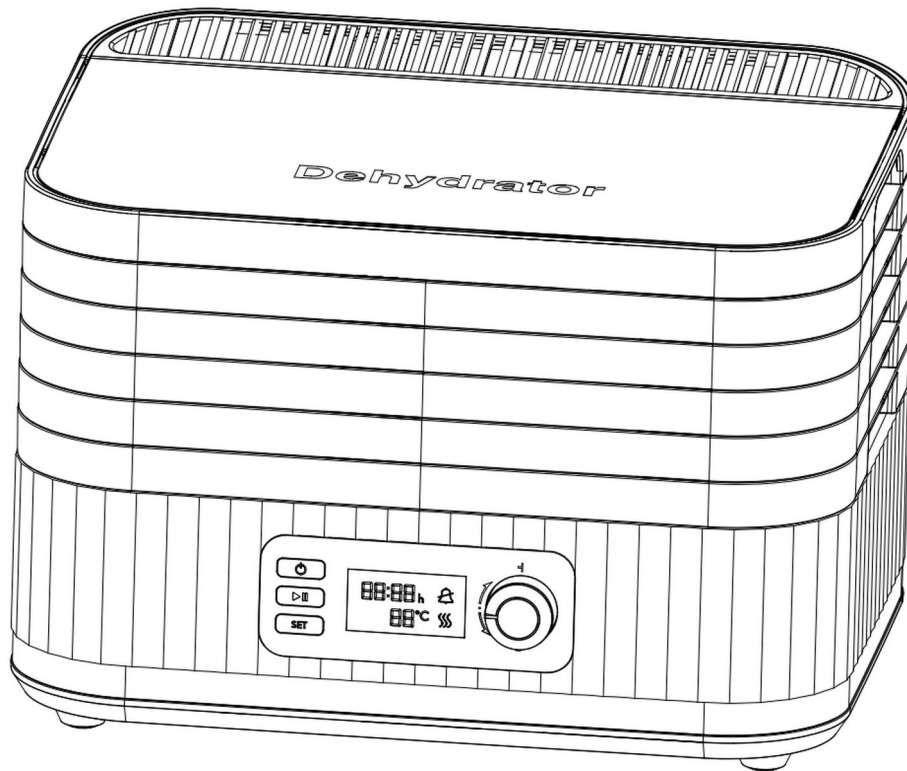
Importer:

Malis B. Machoński sp. k.
ul. Zbożowa 2E, Wysogotowo
62-081 Przeźmierowo

www.maltec.pl



Bartosz Machoński



**MalTec Lebensmittelrockner
DryExpert450W
Bedienungsanleitung**

Dieser Haushalts-Dörrautomat mit energiesparendem Design und präziser Fertigung wird zur Herstellung von Trockenfrüchten ohne Zusatz von Zusatzstoffen verwendet, wodurch die Ernährung der Lebensmittel gesichert und die Lagerzeit der Lebensmittel verlängert wird, definitiv ein guter Helfer für eine gesunde Ernährung!

Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Produkt verwenden. Dieses Produkt wird nur in Familien oder ähnlichen Orten verwendet.

- Einfaches und schnelles Trocknen von Gemüse, Obst, Fleisch, Fisch und anderen Lebensmitteln wie getrockneten Äpfeln, getrockneten Bananen, getrocknetem Gemüse, getrocknetem Rindfleisch, getrocknetem Fisch usw.
- Heißluftzirkulations-Trocknungssystem kann Lebensmittel schneller trocknen
- Das Design der Temperaturregelung kann je nach Lebensmittel unterschiedliche Temperaturen zum Trocknen einstellen
- Lebensmittel werden getrocknet, um köstlich, gesund und einzigartig zu sein
- Das geschichtete Design kann je nach Essensmenge frei kombiniert werden, was effizienter und bequemer ist.

Sehr geehrter Benutzer, vielen Dank und herzlich willkommen, die Produkte von Malis B zu verwenden. Machoński sp. K. Um Ihnen bei der korrekten und sicheren Verwendung dieses Produkts zu helfen, lesen Sie diese Anleitung bitte vor Gebrauch sorgfältig durch. Bitte lesen Sie den Abschnitt „Sicherheitshinweise“ sorgfältig durch und beachten Sie die fett gedruckten Hinweise.

Vorwort

- Danke, dass Sie den Dörrautomaten unseres Unternehmens verwenden. Für eine korrekte Verwendung und Wartung dieses Produkts erstellen wir dieses ausführliche Handbuch als Referenz. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, bevor Sie das Produkt verwenden. Dieses Handbuch ist zum späteren Nachschlagen ordnungsgemäß aufzubewahren.
 - Dies gilt nur für Lebensmittel-Dehydratoren der DryExpert450W - Serie
- Das Handbuch dient nur zu Betriebs- und Wartungszwecken. Wenn etwas in diesem Handbuch aufgedeckt wird, wenden Sie sich bitte an das Kundendienstzentrum des Unternehmens. Wenn Mängel oder unangemessene Inhalte gefunden werden, geben Sie uns bitte Ihre wertvollen Vorschläge, die uns helfen, das Produkt zu verbessern und es bei unseren Kunden beliebter denn je zu machen.
- Elektrische Dörrgeräte sind Haushaltsgeräte, die unbeaufsichtigt laufen, bitte halten Sie die angegebene Laufzeit ein.

Abschnitt I Sicherheitshinweise

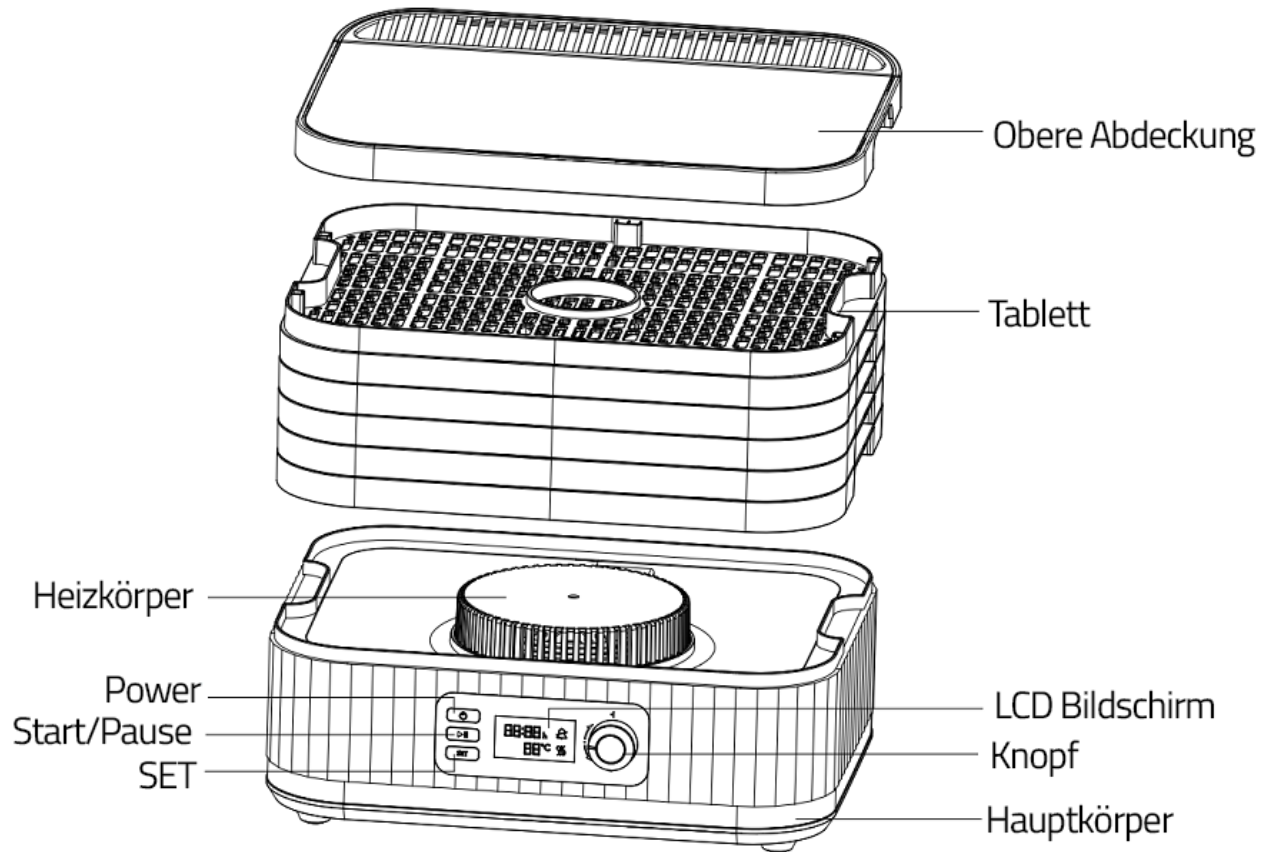
1. Überprüfen Sie, ob die angegebene Spannung mit der Versorgungsspannung übereinstimmt
2. Dieses Produkt ist nur für den Heimgebrauch bestimmt. Das Unternehmen haftet nicht für Ausfälle oder Schäden, die durch gewerbliche Nutzung, unsachgemäße Verwendung oder Verwendung außerhalb der Spezifikation des Produkts verursacht werden, und solche Schäden führen zum Erlöschen der Garantie.
3. Die eingesteckte Steckdose muss mit Erdungsschutz versehen sein. Der Stecker muss fest eingerastet sein, oder die lockere Verbindung könnte einen Brand verursachen. Die Mehrzwecksteckdosen dürfen nicht mit anderen Geräten verwendet werden.

4. Halten Sie beim Ausstecken den Stecker fest, anstatt am Netzkabel zu ziehen. Sollte das Netzkabel beschädigt sein, entsorgen Sie es bitte direkt oder ersetzen Sie es durch ein speziell angefertigtes Kabel unserer Firma.
5. Bei diesem Produkt handelt es sich um ein langlebiges Gerät, das an Orten aufgestellt werden muss, an denen Kinder es nicht erreichen können.
6. Das Produkt darf beim Betrieb nicht auf einer instabilen, feuchten und hitzebeständigen Oberfläche platziert werden, um mögliche Schäden oder Ausfälle zu vermeiden.
7. Dieses Produkt ist eine belüftete Heizeinheit. Während des Betriebs muss die Unterseite des Geräts von Gegenständen befreit werden, die den Lufteinlass verstopfen könnten, da sonst das Produkt beschädigt werden oder Risiken auftreten können.
8. Das Produkt muss während des Betriebs gesichert werden. Die Wärmeabstrahlungsöffnung darf während des Betriebs nicht abgedeckt werden, um Gefahren zu vermeiden.
9. Das Produkt darf nicht direkt ins Feuer oder in die Nähe einer Wärmequelle oder Zündquelle gelegt werden, da das Produkt sonst beschädigt werden oder ausfallen kann, im schlimmsten Fall können Brände und andere Gefahren auftreten.
10. Das Produkt darf nicht mit Wasser abgespült werden. Ein feuchtes Wischen mit einem Tuch ist erlaubt. Vor jeder Reinigung ist das Produkt auf Raumtemperatur abzukühlen.
11. Wenn das Produkt längere Zeit nicht benutzt wird, ziehen Sie bitte den Netzstecker, um eine längere Verbindung von Stecker und Steckdose zu vermeiden. Der Stecker muss unter folgenden Bedingungen gezogen werden: Störung, Reinigung, Wartung.
12. Verwenden Sie kein Wasser als Löschmittel, wenn das Produkt Feuer fängt. Bitte decken Sie den brennenden Teil mit einem feuchten Tuch ab.
13. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es von autorisiertem Wartungspersonal oder einem gleichwertigen Mitarbeiter ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.

VERWENDEN SIE DAS PRODUKT NICHT, wenn einer der folgenden Fälle eintritt!!!

1. Das Produkt oder Netzkabel ist beschädigt
2. Das Produkt fällt versehentlich herunter und verursacht einen anormalen Zustand des Produkts. Wenn einer der oben genannten Fälle eintritt, senden Sie das Produkt bitte an unser Service-Center zurück. Es sind Originalteile zu verwenden.

Abschnitt II Komponenten und Namen








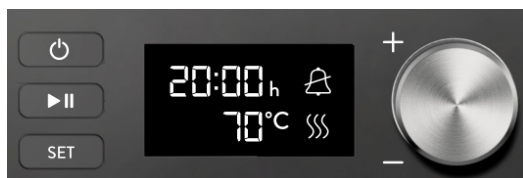
Das Produkt unterliegt dem realen Objekt




Abschnitt III Produktbetrieb und Vorsicht

I. Betrieb

- 1) Die Schale des Dehydrators muss sauber sein und bei der ersten Verwendung mit einem Tuch abgewischt werden.
- 2) Die vorbehandelten Lebensmittel werden auf jedes Tablett gelegt; die Tablett werden dann auf das Gerätegehäuse aufgesetzt und verschließen den Deckel.
- 3) Einführung in die Bedienfeldbedienung und den Anzeigebildschirm

Aus-Taste , Start-/Pause-Taste , Einstelltaste **SET**, Zeit **20:00_h**, Temperatur **70°C**, Klingel ,  Warnglocke (Summendes Alarmzeichen), 3  Wellenlinien (Heizungszeichen)






- 4) Einschalten; Stecken Sie den Stecker des Netzkabels in die Steckdose, schalten Sie das Gerät ein und drücken Sie die Einschalttaste. Auf dem Bildschirm werden Zeit **20:00_h**, Temperatur **70°C**, Glocke , Warnglocke  (Summen des Alarmzeichens) und  3 Wellenlinien (Heizzeichen) angezeigt.



5) Drücken Sie die Set-Taste das erste Mal, die Zeit beginnt zu blinken, die Standardzeit ist 10:00 Uhr. Erhöhen oder verringern Sie die Zeit, indem Sie die Pfeilrichtung durch den Knopf drücken. Jede Erhöhungs- oder Verringerungszeit beträgt 30 Minuten. Nach Erhöhung der Zeit auf 24:00 Uhr wechselt die Zeit direkt auf 01:00 Uhr. Nach verkürzter Zeit bis 01:00 Uhr schaltet die Zeit direkt auf 24:00 Uhr. Die längste Zeit ist 24:00 Uhr und die kürzeste Zeit ist 01:00 Uhr.

6) Drücken Sie die Set-Taste zum zweiten Mal, die Temperatur beginnt zu blinken, die Standardtemperatur beträgt 45°C. Erhöhen oder verringern Sie die Temperatur, indem Sie die Pfeilrichtung durch den Knopf drücken. Jedes Mal, wenn die Temperatur um 5 °C steigen oder sinken kann, wird sie nach einem Temperaturanstieg auf 70 °C direkt auf 35 °C gedreht. Nachdem die Temperatur auf 35°C gesunken ist, wird sie direkt auf 70°C umschalten. Die höchste Temperatur beträgt 70°C und die niedrigste Temperatur 35°C.

7) Drücken Sie nach dem Einschalten die Ein-/Aus-Taste einmal, das Heizelement beginnt zu blinken und zeigt an, dass das Heizelement mit der Arbeit beginnt. Die Maschine wechselt in den Aufheizmodus. Das Heizsymbol kann blinken, während die Produkte aufgeheizt werden, bis die Produkte zum ersten Mal die eingestellte Temperatur erreichen. Danach kann es bis zum Ende aufhören zu blinken.

8) Der Standardmodus der Klingel  ist beim Starten der Maschine auf Alarm. Die Glocke gibt einen Alarm aus, wenn das Einstellprogramm beendet ist. Der Alarmton ist Di, Di, Di.  Der Benutzer kann die Klingel auch auf Stumm schalten.

8-1) Drücken Sie die „Set“-Taste für 3 Sekunden, das Produkt wechselt in den Stumm-Modus. Das LCD-Display zeigt  das Symbol an, wenn das Einstellprogramm beendet ist, wird das Produkt keinen Alarmton haben.

8-2) Drücken Sie die „Set“-Taste erneut 3 Sekunden lang, um den Stummmodus aufzuheben. Die stumme Glocke  wird durch die Alarmglocke ersetzt .

9) Start/Pause

9-1) Drücken Sie die Start/Pause-Taste einmal, die Maschine beginnt zu arbeiten, der Motor beginnt zuerst zu arbeiten, 2 Sekunden später beginnt das Heizelement zu arbeiten. Nur das Heizsymbol auf dem LCD-Display blinkt, wenn die Maschine arbeitet, andere Symbole blinken nicht.

9-2) Drücken Sie die Start/Pause-Taste zweimal, die Maschine hört auf zu arbeiten, das Heizelement hört zuerst auf zu arbeiten, der Motor arbeitet noch bis 2 Sekunden später. Die Maschine geht in den Standby-Modus, das Heizelement beginnt zu blinken. Drücken Sie erneut die Set-Taste, um den Startmodus der Maschine wiederherzustellen. Nur das Heizsymbol blinkt weiter, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist.

10) Wenn die Einstellzeit abgelaufen ist, schließt das Programm zuerst das Heizelement, der Motor arbeitet weiter, 2 Sekunden später hört der Motor auf zu arbeiten. In der Zwischenzeit geben Produkte 5 Mal einen Alarmton aus. Jeder Alarm ertönt im Abstand von 10 Sekunden. Der Alarmton ist DI, DI, DI. Auf dem LCD-Display blinkt nur die Zeit, andere Symbole blinken nicht. Nachdem die Zeit 1 Minute geblinkt hat, schließt das Programm die Stromversorgung, das LCD-Display wechselt in den Zustand des schwarzen Bildschirms. Wenn die Zeit Null erreicht, erreicht das Lebensmittel nicht den idealen Geschmack oder Trocknungsgrad und der obige Vorgang kann wiederholt werden.

11) Wenn die Lebensmittel getrocknet sind oder die Maschine nicht mehr wie geplant funktioniert, schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker

12) Reinigen Sie die Schale und die Saftschale nach der Arbeit

II. Punkte für Aufmerksamkeit

1. Die maximale Betriebsdauer sollte jeweils 72 Stunden nicht überschreiten, um die Lebensdauer der gesamten Maschine nicht zu beeinträchtigen.
2. Schalten Sie den Netzschalter aus und trennen Sie das Produkt nach jedem Gebrauch
3. Wenn der Strom eingeschaltet ist und das Produkt normal verwendet wird, leuchtet das Bedienfeld auf und andere Komponenten wie der Lüfter funktionieren, während an der Seite des vorderen Schoßes offensichtlich Wind weht
4. Dieses Produkt kann nicht mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten hinzugefügt werden. Es ist jedoch erlaubt, eine kleine Menge Wassertropfen auf den Speisen im Tablett zu haben.
5. Bitte lassen Sie die heiße Luft in der Maschine beim Trocknen natürlich fließen. Legen Sie keine schweren Lebensmittel auf das Tablett und überlappen Sie die Lebensmittel nicht. Die Trocknungszeit ist für verschiedene Lebensmittel unterschiedlich (Hinweis: Wenn die Maschine zu arbeiten beginnt und nicht genügend Zeit zum Trocknen der Lebensmittel an einem Tag bleibt, kann sie am nächsten Tag getrocknet werden. Bitte verwenden Sie in diesem Fall Behälter oder Plastiktüten, um die nicht getrockneten Lebensmittel zu versiegeln)
6. Die Temperatur auf dem Tablett ist am höchsten, wenn das Produkt arbeitet, um das Trocknen der Lebensmittel gleichmäßiger zu machen; Die Schalenposition muss regelmäßig geändert werden
7. Wenn die Lebensmittel nach dem Trocknen nicht sofort verzehrt werden, sollten die getrockneten Lebensmittel mit Behältern oder Plastiktüten verschlossen und im Kühlschrank aufbewahrt werden.
8. Nachdem das Produkt verwendet wurde, wird empfohlen, alle Tablett auf das Produkt zu stellen, unabhängig davon, ob sich Lebensmittel auf dem Tablett befinden
9. Bitte behandeln Sie die Lebensmittel vor dem Trocknen vor; B. Reinigen, Schneiden oder Schneiden, Einweichen usw. Die Lebensmittelvorbehandlung trägt dazu bei, die Farbe und den Geschmack der Lebensmittel nach dem Trocknen zu bewahren

Abschnitt IV Verfahren vor dem Trocknen von Lebensmitteln

(Hinweis: Der folgende Vorschlag dient nur als Referenz)

A. Vorbehandlung von Früchten

1. 1/4 Glas Saft plus 2 Glas Wasser, alle zu dörrenden Lebensmittel ca. 2 Minuten eintauchen. (Hinweis: Zum Kombinieren von Saft und Lebensmitteln, z. B. Apfelsaft plus Apfel)

2. Vorbehandlungstabelle

Lebensmittelnahme	Vorbereitung	Trockener Standard	Zeit/Stunde (ungefähr)
Apfel	Entkernt, geschnitten oder eingekreist	Flexibel	7-9
Artischocke	In 1/8 Zoll Streifen schneiden	Zerbrechlich	7-9
Mandeln	Halbiert oder in Scheiben geschnitten, entkernen	Flexibel	7-9
Bananen	Schälen und in 3-4 mm große Stücke schneiden	spröde	7-9
Kirschen	Entkernen oder ganz	Flexibel	7-9
Heidelbeeren	Offen oder ganz	Flexibel	7-9
Jujuben	Entkernt und in Scheiben geschnitten (oder ganz)	Hart	7-9
Feigen	Geschnitten	Hart	7-9
Trauben	Ganz	Flexibel	7-9
Nektarinen	Halbieren mit Schale für luftgetrocknet, Kerngehäuse für halbgetrocknet	Flexibel	7-9
Orangenschale	Langer Streifen	Zerbrechlich	7-9
Pfirsiche	Entkernung für halbtrocken, halb oder 1/4	Flexibel	7-9
Birnen	Geschält und geschnitten	Flexibel	7-9

B. Vorbehandlung von Gemüse

1. Dämpfendes, kochendes Wasser oder Öl. Empfohlen für Balken, Blumenkohl, Spargel und Kartoffeln.

2. Das vorbereitete Gemüse wird für ca. 3-5 Minuten in kochendes Wasser gelegt. Wasser absieben und in die Schale geben.

3. Das Gemüse wird für ca. 2 Minuten in Zitronensaft getaucht.

Lebensmittelnahme	Vorbereitung	Trockener Standard	Zeit/Stunde (ungefähr)
Artischocken	In 1/3-Zoll-Streifen schneiden und etwa 10 Minuten garen	Zerbrechlich	5-7
Spargel	In 1-Zoll-Stücke schneiden	Zerbrechlich	5-7
Hülsenfrüchte	Aufschneiden und dämpfen, bis es durchscheinend ist	Zerbrechlich	5-7
Rüben	Dämpfen, abkühlen, Kopf und Wurzel entfernen	Zerbrechlich	5-7

Brüsseler Blätter	Nimm die Blätter vom Stängel	Zerbrechlich	5-7
Blumenkohl	Schneiden und dämpfen, bis sie weich sind, etwa 3-5 Minuten	Zerbrechlich	5-7
Kohl	Schälen und in 1/8-Zoll-Streifen schneiden	Hart	5-7
Möhren	Gedämpft und geschnitten	Sofortig	5-7
Blumenkohl	Dämpfen und schneiden	Hart	5-7
Sellerie	In 1/4 Zoll schneiden	Zerbrechlich	5-7
chinesischer Schnittlauch	Scheibe	Zerbrechlich	5-7
Gurken	Schälen und in 1/2 Zoll schneiden	Hart	5-7
Aubergine	In 1/4 Zoll, 1/3 Zoll dick schneiden	Zerbrechlich	5-7
Knoblauch	Schälen und in Scheiben schneiden	Zerbrechlich	5-7
Pfeffer	Ganz	Zerbrechlich	5-7
Pilze	Scheibe oder ganz	Hart	5-7
Zwiebeln	Scheibe	Zerbrechlich	5-7
Erbsen	3-5 Minuten dämpfen	Zerbrechlich	5-7
Schüttelfrost	Samen entfernen und in 1/4-Zoll-Streifen oder Kreise schneiden	Zerbrechlich	5-7
Kartoffeln	Schneiden, würfeln, 8-10 Minuten dämpfen	Zerbrechlich	5-7
Chinesischer Rhabarber	Schälen und in 1/8 Zoll lange Stücke schneiden	Feuchtigkeitsfrei	5-7
Spinat	Zum Trocknen gedämpft	Zerbrechlich	5-7
Tomaten	Schälen, halbieren oder in Scheiben schneiden	Hart	5-7
Kürbisse	In 1/4 Zoll schneiden	Zerbrechlich	5-7

C. Vorbehandlung von Fleisch und Fisch

1. Muskel (ohne Fett): eingelegt, um das Fleisch vor dem Trocknen aufzubewahren und es zart zu machen. Die Gurke muss gesalzen werden, um die Feuchtigkeit zu entfernen und das Fleisch frisch zu halten.

Salzstandard:

1/2 Glas Bohnenwurst, 1 Knoblauchzehe; 2 Löffel brauner Zucker; 2 Löffel Tomatenwurst, 1/2 Tasse Worcestershire-Sauce; 1 – 1/4 Teelöffel Salz, 1/2 Teelöffel Zwiebelpulver, 1/2 Teelöffel Pfeffer, alles gemischt.

Das Fleisch wird kubisch zerlegt und in die Anlage gegeben. Die Zeit ist auf 2 – 8 Stunden eingestellt, bis die gesamte Feuchtigkeit verdunstet ist.

2. Geflügelfleisch:

Das gesamte Geflügelfleisch muss vor dem Trocknen gekocht werden. Am besten garen oder braten. Die Trocknungszeit ist auf 2 – 8 Stunden eingestellt, bis alle Feuchtigkeit verdunstet ist.

3. Fisch:

Es wird empfohlen, den Fisch zu dämpfen oder zu braten (im Ofen bei 200 °C Braten, 20 Minuten). Die Trocknungszeit ist auf 2 – 8 Stunden eingestellt, bis alle Feuchtigkeit verdunstet ist.

D. Vanille

Wische überschüssiges Wasser ab und entferne das schlechte Blatt. Die Vanille wird auf dem Blech verteilt. Die Zeiteinstellung ist je nach Sorte unterschiedlich, das Trocknen dauert ca. 2 – 6 Stunden.

E. Brot

Geschnitten (geschält). Auf das Tablett streuen und etwa 30 Minuten bis 2 Stunden trocknen.

F. Mutter

Shell-Peeling und mit heißem Wasser gereinigt. Auf das Blech streuen. Die Nüsse werden tiefgekühlt gelagert. Der Ölgehalt in den Nüssen kann zu einem fauligen Geschmack führen, daher müssen sie im Kühlschrank aufbewahrt werden, damit sie frisch bleiben. Bei Bedarf werden die Nüsse herausgenommen und bei Raumtemperatur aufbewahrt; die Trockenzeit beträgt ca. 18 – 26 Stunden.

Abschnitt V Reinigung und Wartung

1. Trennen Sie alle Stromquellen des Dehydrators vor der Reinigung.
2. Am Ende der Lebensmitteltrocknung muss das Tablett mit warmem Wasser und einem weichen Tuch gewaschen werden. Reinigen Sie sie bei Bedarf mit Mitteln und wischen Sie sie trocken.
3. Es ist verboten, den elektrischen Dörrautomaten mit Wasser zu reinigen oder das Gehäuse zur Reinigung einzutauchen. Schmutziger Boden des Dehydrators kann mit feuchten Tüchern gereinigt werden.
4. Scheuermittel, Metallbürsten oder organische Lösungsmittel sind verboten.
5. Das gereinigte Produkt ist an einem kühlen und belüfteten Ort zu lagern.

Abschnitt VI Fehler und Lösungen

Ausfälle	Ursachenanalyse	Lösungen
Produkt funktioniert nicht	1. Netzstecker ziehen oder Stecker lösen	Einstecken
	2. Beschädigte Steckdose	Ersetzen Sie die Steckdose
	3. Beschädigtes Netzkabel	Senden Sie es zum Austausch an die zuständige Abteilung oder an professionelles Wartungspersonal
Das Licht funktioniert nicht, während das Produkt arbeitet	Beschädigte Betriebsanzeige	Senden Sie es zum Austausch an die zuständige Abteilung oder an professionelles Wartungspersonal
Produkt arbeitet ohne Heißluft	2. Niedrige Temperatureinstellung und die Raumtemperatur	Setzen Sie die Temperatur zurück

	übersteigt die eingestellte Temperatur	
	2. Burnout-Sicherung	Senden Sie es zum Austausch an die zuständige Abteilung oder an professionelles Wartungspersonal
	3. Durchgebrannter Heizdraht	Senden Sie es zum Austausch an die zuständige Abteilung oder an professionelles Wartungspersonal

Entsorgung von Elektrogeräten



Das auf den Produkten angebrachte Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne mit Rädern weist darauf hin, dass gebrauchte Elektro- und Elektronikgeräte (im Folgenden auch „Altgeräte“ oder „Elektroschrott“) nicht mit dem Siedlungsabfall entsorgt werden dürfen. Indem Sie Elektroschrott in den Container werfen, gefährden Sie die Umwelt. Altgeräte können Stoffe (z. B. Blei, Cadmium, Chrom, Brom, Quecksilber,

Freon) enthalten, die eine Gefahr für die Gesundheit und das Leben von Menschen sowie für die Umwelt darstellen. Durch die Sortierung und Übergabe von Altgeräten zur Aufbereitung, Verwertung, Wiederverwertung und Entsorgung schützen Sie die Umwelt vor Verschmutzung und Verunreinigung, tragen dazu bei, den Verbrauch natürlicher Ressourcen zu reduzieren und die Produktionskosten von Neugeräten zu senken.

CE-Erklärung

Malis B. Machoński sp. k. Erklärt, dass der Lebensmittel-Dörrautomat Maltec DryExpert450W alle Anforderungen der EG-Richtlinien 2014/30/EU erfüllt und die folgenden Normen erfüllt:

ENIEC 55014-1:2021
 EN IEC 55014-2:2021
 EN IEC 61000-3-2:2019/A1:2021
 EN 61000-3-3:2013/A2:2021

Importeur:

Malis B. Machoński sp. k.
 Ul. Zbożowa 2E, Wysogotowo
 62-081 Przeźmierowo
www.maltec.pl

Bartosz Machoński