



**MalTec Suszarka spożywcza
DryMaster500W Regulacja
Instrukcja Obsługi**

Aby zapobiec uszkodzeniom, przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję

INSTRUKCJA BEZPIECZEŃSTWA

KONIECZNE JEST UŁOŻENIE MATERIAŁU ODPORNEGO NA CIEPŁO (PŁYTKI CERAMICZNE, GRUBA DESKA ITP.) POD URZĄDZENIE PODCZAS UŻYTKOWANIA LUB UŁOŻENIE URZĄDZENIA NA POWIERZCHNI ODPORNEJ NA CIEPŁO, ABY UNIKNĄĆ MOŻLIWEGO ZAPALENIA

- Nie używaj urządzenia dłużej niż 40 godzin pracy. Po zakończeniu nieprzerwanej pracy urządzenia przez 4 godziny należy wyłączyć urządzenie (wyłącznik powinien znajdować się w pozycji „OFF”), wyjąć wtyczkę z gniazdka i pozostawić do ostygnięcia.
- Niewłaściwe użytkowanie urządzenia może spowodować jego uszkodzenie i obrażenia użytkownika
- Używaj urządzenia tylko zgodnie z jego przeznaczeniem i zawsze postępuj zgodnie z wytycznymi zawartymi w instrukcji
- Odłącz urządzenie, gdy nie jest używane
- Trzymaj podstawę zasilającą z dala od wody. nie włączaj urządzenia, jeśli jego powierzchnia jest mokra
- Nie używaj urządzenia z uszkodzonym przewodem elektrycznym, wtyczką, po upuszczeniu urządzenia lub z innymi uszkodzeniami. Jeśli to się stało, skontaktuj się z centrum serwisowym.
- Nie pozwól, aby przewód elektryczny zwisał na ostrych krawędziach lub dotykał gorących powierzchni.
- Nie pozwalaj dzieciom korzystać z urządzenia bez nadzoru.
- Odłącz urządzenie przed czyszczeniem.
- Nigdy nie szarp za przewód w celu odłączenia go od gniazdka, zamiast tego chwyć wtyczkę i pociągnij, aby odłączyć
- Używaj urządzenia wyłącznie do celów domowych. Nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego.
- Nie przykrywaj urządzenia.
- Nie pozostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Umieść urządzenie na płaskiej powierzchni

PRZED UŻYCIEM URZĄDZENIA

UWAGA! Przed pierwszym użyciem:

- Rozpakuj urządzenie.
- Przed użyciem upewnij się, że parametry elektryczne urządzenia, podane w tabeli parametrów technicznych, odpowiadają parametrom Twojej lokalnej sieci elektrycznej.
- Umyj części urządzenia i sekcje w ciepłej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości detergentu do mycia naczyń. Wyczyść podstawę zasilającą za pomocą mokrej szmatki (nie wkładaj jej do wody i nie myj).

FUNKCJONOWANIE

Suszenie produktów to skuteczny sposób na ich konserwację.

Ciepłe powietrze o stałej, regulowanej temperaturze swobodnie krąży wewnątrz urządzenia między górną i dolną pokrywą, oddzielnymi zdejmowanymi sekcjami, które można regulować, oraz podstawą zasilającą. Dlatego produkty znajdujące się w sekcjach urządzenia schną równomiernie i przy minimalnych stratach prozdrowotnych witamin. Dzięki temu możesz cieszyć się owocami, warzywami i grzybami, które są przygotowywane bez użycia niezdrowych substancji przez cały rok

Za pomocą tego urządzenia można również suszyć kwiaty, rośliny lecznicze, przygotowywać zboża.

UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA

1. Przygotowane wcześniej produkty ułożyć na wyjmowanych sekcjach. Sekcje na produkty należy układać w taki sposób, aby umożliwić swobodną cyrkulację powietrza między nimi (brak możliwości regulacji wysokości profili). Dlatego nie należy umieszczać zbyt wielu produktów w sekcjach i łączyć produktów ze sobą. UWAGA: zawsze zaczynaj najpierw umieszczać produkty w dolnej sekcji.
2. Umieść sekcje na podstawie urządzenia.
3. Nałożyć górną pokrywę na urządzenie. Podczas suszenia górna pokrywa zawsze powinna znajdować się na urządzeniu.
4. Podłącz i włącz urządzenie, ustawiając przełącznik w pozycji „ON” - lampka kontrolna zaświeci się na czerwono.

Ustaw temperaturę suszarki.

Wskazówki dotyczące trybu temperatury:

- Zioła 35-40 stopni
- Produkty zielone 40 stopni
- Chleb 40-45 stopni
- Warzywa 50-55 stopni
- Owoce 55-60 stopni
- Mięso, Ryby 65-70 stopni

UWAGA: suszyć produkty zgodnie z wytycznymi zawartymi w tej instrukcji

5. Po zakończeniu korzystania z urządzenia wyłącz je, ustawiając przełącznik w pozycji „OFF”. Pozwól produktom ostygnąć. Suszone produkty włóż do pojemnika / opakowania do przechowywania żywności i włóż do zamrażarki.
6. Odłącz urządzenie.

UWAGA: zaleca się założenie wszystkich 5 sekcji na urządzenie podczas korzystania z niego, niezależnie od tego, ile sekcji jest pustych.

Przykłady:

1. Produkty znajdują się w pierwszej sekcji górnej, pozostałe 4 sekcje są puste. Upewnij się, że górna pokrywa jest na urządzeniu.
2. produkty znajdują się na pierwszych 2 sekcjach, pozostałe 3 sekcje są puste. Upewnij się, że górna pokrywa jest na urządzeniu.

DODATKOWE INSTRUKCJE

Umyj produkty przed włożeniem do urządzenia. Nie wkładaj mokrego produktu do urządzenia, wytrzyj go do sucha.

UWAGA! Nie wkładaj skrawków z produktami, jeśli jest w nich woda.

Odetnij zepsute części produktów. Pokrój produkty w taki sposób, aby swobodnie je umieścić między sekcjami. czas suszenia produktów uzależniony jest od grubości kawałków, które są krojone itp.

Możesz zmienić położenie sekcji, jeśli nie wszystkie produkty na nim dobrze wyschły. Sekcje górne można odłożyć w dół, bliżej podstawy mocy, a sekcje dolne w miejsce sekcji górnych. niektóre owoce mogą być pokryte naturalną warstwą ochronną, przez co czas suszenia może się wydłużyć. Aby tego uniknąć, lepiej gotować produkty przez około 1-2 minuty, a następnie wstawić do zimnej wody i wysuszyć ręcznikiem.

NALEŻY WIEDZIEĆ: CZAS SUSZENIA PODANY W NINIEJSZEJ INSTRUKCJI JEST PRZYBLIŻONY

Czas schnięcia zależy od temperatury i wilgotności pomieszczenia, stopnia zawilgocenia produktów, grubości kawałków itp.

SUSZENIE OWOCÓW

- Umyj owoce
- Odetnij zepsute części
- Pokrój na kawałki, które możesz swobodnie umieszczać między sekcjami
- Możesz dodać do owocu naturalnego soku z cytryny lub jabłka sosny, aby nie wyblakły
- Jeśli chcesz, aby Twoje owoce przyjemnie pachniały, możesz dodać wosk cynamonowy lub kokosowy

SUSZONE WARZYWA

- Umyj warzywa
- Odetnij zepsute części
- Pokrój na kawałki, które możesz swobodnie ułożyć między sekcjami
- Lepiej gotować warzywa przez około 1-5 minut, a następnie wstawić do zimnej wody i wysuszyć na ręczniku

SUSZENIE ROŚLIN LECZNICZYCH

- Zaleca się suszenie świeżych liści
- Po wysuszeniu lepiej jest umieścić rośliny lecznicze w papierowych torebkach lub szklanych puszkach i umieścić je w ciemnym chłodnym miejscu

PRZECHOWYWANIE SUSZONYCH OWOCÓW

- Pojemniki do przechowywania produktów suszonych powinny być czyste i suche
- Aby lepiej przechowywać suszone owoce, użyj szklanych pojemników z metalowymi pokrywkami i umieść je w ciemnym, suchym miejscu, w którym temperatura powinna wynosić 5-20 stopni.
- W pierwszy tydzień po wysuszeniu lepiej sprawdzić, czy w pojemniku nie ma wilgoci. jeśli tak, oznacza to, że produkty nie są dobrze wysuszone i należy je ponownie wysuszyć.

UWAGA! Nie umieszczać gorących, a nawet ciepłych produktów w pojemnikach w celu ich dalszego przechowywania.

WSTĘPNE PRZYGOTOWANIE OWOCÓW

Wstępne przygotowanie owoców pozwala zachować ich naturalny kolor, smak i aromat.

Poniżej kilka przydatnych wskazówek, jak lepiej przygotować owoce do suszenia:

Weź 1/4 szklanki soku (najlepiej naturalnego). Pamiętaj, że sok, który bierzesz, powinien odpowiadać owocowi, który przygotowujesz. Na przykład do przyrządzania jabłek należy użyć soku jabłkowego.

Sok wymieszać z 2 szklankami wody. Następnie zanurzamy wstępnie przetworzone owoce w przygotowanym płynie na 2 godziny.

TABELA PRZYGOTOWANIA OWOCÓW DO SUSZENIA

Nazwa	Przygotowanie	Stan po suszeniu	Czas suszenia
Morela	Pokrój i wyjmij pestkę	Miękka	13-28
Skórka pomarańczy	Potnij na długie paski	Krucha	8-16
Ananas (świeży)	Obierz i pokrój na kawałki lub kwadratowe części	Twardy	6-36
Ananas	Wylej sok i wysusz go i pokrój na kawałki	Miękki	6-36
Banan	Obierz i pokrój na okrągłe kawałki (grubość 3-4 mm)	Chrupiący	8-38
Winogrona	Nie musisz tego ciąć	Miękkie	8-38
Wiśnie	Nie trzeba wyjmować pestki (można ją wyjąć, gdy wiśnia jest do połowy wysuszona)	Twarde	8-26
Gruszka	Obierz i pokrój	Miękka	8-30
Figa	Pokrój	Twarda	6-26
Żurawina	Nie musisz kroić	Miękka	6-26
Brzoskwinia	Pokrój na 2 części i wyjmij pestkę, gdy owoc jest do połowy wysuszony	Miękka	10-34
Owoc daktylowy	Wyjmij pestkę i pokrój	Twardy	6-26
Jabłko	Obierz, wyjmij środek i pokrój na okrągłe kawałki lub cząstki	Miękkie	05.06.07

UWAGA: Czas i sposoby wstępnego przygotowania owoców, które są opisane w tabeli, mogą się różnić od indywidualnych preferencji klientów.

WSTĘPNE PRZYGOTOWANIE WARZYW

1. Zaleca się gotować zieloną fasolę, kalafiora, brokuły, szparagi i ziemniaki. Ponieważ warzywa te często przygotowuje się do pierwszego i drugiego dania, zachowują swój naturalny kolor.
Jak gotować: wstępnie przygotowane warzywa włożyć do rondla z zagotowaną wodą na około 3-5 minut. Następnie wylej wodę i włóż warzywa do urządzenia.
2. Jeśli chcesz dodać odrobinę cytryny do fasoli, szparagów itp., Włóż ją do soku z cytryny na około 2 minuty.

UWAGA: POWYŻSZE ZALECENIA SĄ TYLKO USTALANIEM FAKTÓW I NIE JEST TO KONIECZNE, ABY WEDŁUG NICH POSTĘPOWAĆ.

TABELA PRZYGOTOWANIA WARZYW DO SUSZENIA

Nazwa	Przygotowanie	Stan po suszeniu	Czas suszenia
Karczoch	Pokrój na paski (3-4 mm grubości)	Kruchy	5-13
Bakłażan	Obierz i pokrój na kawałki (6-12 mm grubości)	Kruchy	6-18
Brokuł	Obierz i pokrój. Gotuj na parze około 3-5min)	Kruchy	6-20
Grzyby	Pokrój i wysusz w całości (małe grzyby)	Twarde	6-14
Zielona Fasola	Pokrój I ugotuj aż będzie przezroczysta	Krucha	8-26
Dynia	Pokrój na kawałki (6 mm grubości)	Krucha	6-18
Kapusta	Obierz I pokrój na paski (3 mm grubości) Wyjmij środek.	Twarda	6-14
Brukselka	Przekrój na 2 części	Chrupiąca	8-30
Kalafior	Gotuj aż stanie się miękki	Twardy	6-16

Ziemniak	Przekrój I gotuj przez 8-10 min.	Chrupiący	8-30
Cebula	Pokrój na cienkie okrągłe kawałki.	Chrupiąca	8-14
Marchew	Gotuj do miękkości poszatkuj lub pokrój na okrągłe kawałki	Chrupiąca	8-14
Ogórek	Obierz i pokrój na okrągłe kawałki (12mm grubości)	Twardy	6-18
Słodka papryka	Pokrój w paski lub okrągłe kawałki (6mm grubości)Wyjmij środek	Chrupiąca	4-14
Pikantna papryka	Nie trzeba jej kroić	Twarda	8-14
Pietruszka	Ułożyć liście na sekcji	Chrupiąca	2-10
Pomidor	Obierz I pokrój na kawałki lub na okrągłe kawałki	Twardy	8-24
Rabarbar	Obierz I pokrój na kawałki (3mm grubości)	Utrata wilgoci w warzywie	8-38
Burak	Odetnij korzenie i wierzchołki, pokrój na okrągłe kawałki	Chrupiący	8-26
Seler	Pokrój na kawałki (6mm grubości)	Chrupiący	6-14
Wiosenna cebulka	Poszatkuj	Chrupiąca	6-10
Szparagi	Pokrój na kawałki (2,5mm grubości)	Chrupiące	6-14
Czosnek	Obierz i pokrój na okrągłe kawałki	Chrupiący	6-16
Szpinak	Gotuj aż się zmniejszy	Chrupiący	6-16
Pieczarki	Wybierz pieczarki z kapeluszami. Pokrój na kawałki lub susz w całości	Twarde I chrupiące	3-10

UWAGA: Czas i sposoby wstępnego przygotowania warzyw, które są opisane w tabeli, mogą się różnić od indywidualnych preferencji klientów.

Utylizacja



Symbol przekreślonego kołowego kontenera na odpady umieszczony na produktach informuje, że zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (dalej także „zużyty sprzęt” lub „elektrośmieci”) nie można wyrzucać wraz z odpadami komunalnymi. Wyrzucając elektrośmieci do kontenera stwarzasz zagrożenie dla środowiska. Zużyty sprzęt może zawierać substancje (np.: ołów, kadm, chrom, brom rtęć, freon), które są niebezpieczne dla zdrowia i życia ludzi oraz dla środowiska. Segregując i przekazując do przetworzenia, odzysku, recyklingu oraz utylizacji zużyty sprzęt chronisz środowisko przed zanieczyszczeniem i skażeniem, przyczyniasz się do zmniejszenia stopnia wykorzystania zasobów naturalnych oraz obniżenia kosztów produkcji nowego sprzętu.

Deklaracja CE

Malis B. Machoński sp. k. Deklaruje że urządzenie MalTec Suszarka spożywcza DryMaster500W Regulacja spełnia wszelkie wymagania dotyczące dyrektywy LVD 2014/35/EU, EC 2014/30/EU oraz spełnia następujące standardy:

EN 603351-

1:2012+A11:2014+A13:2017+A1:2019+A14:2019+A2:2019

EN 60335-2-

9:2003+A1:2004+A2:2006+A12:2007+A13:2010+AC:2011+AC:2012+EK1-AG2:2018-5

EN 55014-1:2017/A11:2020

EN 61000-3-2:2014

EN 61000-3-3:2013/A1:2019

EN 55014-2:2015

Importer:

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

Bartosz Machoński



**MalTec Food dryer DryMaster500W
Adjustable
User manual**

To prevent damage, please read this manual carefully before using the device

SAFETY MANUAL

IT IS NECESSARY TO LAY A HEAT RESISTANT MATERIAL (CERAMIC TILES, THICK BOARD, ETC.) UNDER THE DEVICE WHILE IN USE OR PLACE THE DEVICE ON A HEAT-RESISTANT SURFACE TO AVOID POSSIBLE FIRE

- Do not use the device for more than 40 hours of operation. After the device has been used continuously for 4 hours, turn off the device (switch should be in the "OFF" position), remove the plug from the socket and allow it to cool down.
- Improper use of the device may cause damage to the device and injury to the user
- Use the device only for its intended purpose and always follow the instructions in the manual
- Unplug the device when not in use
- Keep the power base away from water. do not turn on the device if its surface is wet
- Do not use the appliance with a damaged cord or plug, if the appliance has been dropped or otherwise damaged. If this happened, contact the service center.
- Do not let the electric cord hang over sharp edges or touch hot surfaces.
- Do not allow children to use the device unsupervised.
- Unplug the device before cleaning.
- Never yank the cord to disconnect it from the outlet, instead grasp the plug and pull to disconnect.
- Use the device for domestic purposes only. It is not intended for commercial use.
- Do not cover the device.
- Do not leave the device switched on unattended.
- Place the device on a flat surface

BEFORE USING THE DEVICE

ATTENTION! Before first use:

- Unpack the device.
- Before use, make sure that the electrical parameters of the device, given in the technical parameters table, correspond to the parameters of your local electricity network.
- Wash the machine parts and sections in warm water with a small amount of dishwashing detergent. Clean the power base with a wet cloth (do not put it in water or wash it).

FUNCTIONING

Drying products is an effective way to preserve them.

Warm air at a constant, regulated temperature circulates freely inside the unit between the top and bottom covers, separate removable sections that can be adjusted, and the power base. Therefore, the products in the sections of the device dry evenly and with minimal loss of health-promoting vitamins. Thanks to this, you can enjoy fruits, vegetables and mushrooms that are prepared without the use of unhealthy substances all year round. With this device, you can also dry flowers, medicinal plants, prepare cereals.

USING THE DEVICE

1. Place the previously prepared products on the removable sections. Sections for products should be arranged in such a way as to allow free air circulation between them (the height of the profiles cannot be adjusted). Therefore, do not put too many products in sections and combine products with each other. NOTE: always start placing products in the bottom section first.
2. Place the sections on the base of the device.
3. Place the top cover on the device. The top cover should always be on the device when drying.
4. Plug in and turn on the device by setting the switch to the "ON" position - the indicator light will turn red.

Set the temperature of the dryer.

Temperature Mode Tips:

- Herbs 35-40 degrees
- Green products 40 degrees
- Bread 40-45 degrees
- Vegetables 50-55 degrees
- Fruit 55-60 degrees
- Meat, Fish 65-70 degrees

NOTE: Dry the products according to the guidelines in this manual

5. After using the device, turn it off by turning the switch to the "OFF" position. Let the products cool down. Put the dried food in a food storage container/wrap and place it in the freezer.
6. Disconnect the device.

NOTE: It is recommended to wear all 5 sections on the device when using it, regardless of how many sections are empty.

Examples:

1. The products are in the first upper section, the other 4 sections are empty. Make sure the top cover is on the device.
2. products are in the first 2 sections, the other 3 sections are empty. Make sure the top cover is on the device.

ADDITIONAL INSTRUCTIONS

Wash the products before putting them into the device. Do not put the wet product into the device, wipe it dry.

ATTENTION! Do not put scraps with products if there is water in them.

Cut off the spoiled parts of the products. Cut the products in such a way as to place them freely between the sections. the drying time of the products depends on the thickness of the pieces that are cut, etc.

You can change the location of the section if not all the products on it have dried well. The upper sections can be placed down, closer to the power base, and the lower sections in place of the upper sections. some fruits may be covered with a natural protective layer, which may extend the drying time. To avoid this, it is better to boil the products for about 1-2 minutes, then put them in cold water and dry them with a towel.

PLEASE KNOW: THE DRYING TIME IN THIS MANUAL IS APPROXIMATE

The drying time depends on the temperature and humidity of the room, the degree of moisture of the products, the thickness of the pieces, etc.

FRUIT DRYING

- Wash the fruit
- Cut off the broken parts
- Cut into pieces that you can freely place between sections
- You can add natural lemon juice or pine apple to the fruit so that it does not fade
- If you want your fruit to smell nice, you can add cinnamon or coconut wax

DRIED VEGETABLES

- Wash the vegetables
- Cut off the broken parts
- Cut into pieces that you can arrange freely between sections
- It is better to boil the vegetables for about 1-5 minutes, then put them in cold water and dry them on a towel

DRYING OF MEDICINAL PLANTS

- Drying fresh leaves is recommended
- After drying, it is better to put medicinal plants in paper bags or glass cans and put them in a dark cool place

STORAGE OF DRIED FRUIT

- Containers for storing dried products should be clean and dry
- For better storage of dried fruits, use glass containers with metal lids and place them in a dark, dry place where the temperature should be 5-20 degrees.
- In the first week after drying, it is better to check that there is no moisture in the container. if so, it means that the products are not dried well and need to be dried again.

ATTENTION! Do not place hot or even warm products in containers for further storage.

INITIAL PREPARATION OF FRUIT

Pre-preparation of the fruit preserves its natural colour, flavor and aroma.

Below are some useful tips on how to better prepare the fruit for drying:

Take 1/4 cup of juice (preferably natural). Remember that the juice you take should match the fruit you are preparing. for example, apple juice should be used to make apples.

Mix the juice with 2 cups of water. Then we immerse the pre-processed fruits in the prepared liquid for 2 hours.

FRUIT PREPARATION TABLE FOR DRYING

Name	Preparation	Condition after drying	drying time
Apricot	Slice and remove the pit	Soft	13-28
Orange peel	Cut into long strips	Fragile	8-16
Pineapple (fresh)	Peel and cut into pieces or square pieces	Hard	6-36
Pineapple	Pour out the juice and dry it and cut it into pieces	Soft	6-36
Banana	Peel and cut into round pieces (3-4 mm thick)	Crisp	8-38
Grapes	You don't have to cut it	Soft	8-38
Cherries	No need to remove the pit (can be removed when the cherry is half dry)	hard	8-26
Pear	Peel and slice	Soft	8-30
Fig	habit	Hard	6-26
Cranberries	You don't have to cut	Soft	6-26
Peach	Cut into 2 parts and remove the pit when the fruit is half dried	Soft	10-34
Date fruit	Remove the pit and slice	Hard	6-26
Apple	Peel, remove the center and cut into round pieces or particles	Soft	05.06.07

NOTE: The time and ways of pre-preparing the fruit, which are described in the table, may differ from individual customer preferences.

INITIAL PREPARATION OF VEGETABLES

1. It is recommended to cook green beans, cauliflower, broccoli, asparagus and potatoes. Since these vegetables are often prepared for the first and second courses, they retain their natural color.
How to cook: pre-prepared vegetables put in a saucepan with boiled water for about 3-5 minutes. Then pour out the water and put the vegetables in the device.
2. If you want to add a little lemon to beans, asparagus, etc., Put it in lemon juice for about 2 minutes.

PLEASE NOTE: THE ABOVE RECOMMENDATIONS ARE ONLY FACT FINDINGS AND IT IS NOT NECESSARY TO FOLLOW THEM.

TABLE OF PREPARING VEGETABLES FOR DRYING

Name	Preparation	Condition after drying	drying time
Artichoke	Cut into strips (3-4 mm thick)	Fragile	5-13
Eggplant	Peel and cut into pieces (6-12 mm thick)	Fragile	6-18
Broccoli	Peel and slice. Steam for about 3-5 minutes)	Fragile	6-20
Mushrooms	Slice and dry whole (small mushrooms)	hard	6-14
Green bean	Slice and cook until transparent	Fragile	8-26
Pumpkin	Cut into pieces (6 mm thick)	Fragile	6-18
Cabbage	Peel and cut into strips (3 mm thick) Remove the middle.	Hard	6-14
Brussels sprouts	Cut into 2 parts	Crispy	8-30
Cauliflower	Cook until it becomes soft	Hard	6-16

Potato	Cut and cook for 8-10 min.	Crisp	8-30
Onion	Cut into thin round pieces.	Crispy	8-14
Carrot	Cook until soft slice or cut into round pieces	Crispy	8-14
Cucumber	Peel and cut into round pieces (12mm thick)	Hard	6-18
Sweet pepper	Cut into strips or round pieces (6mm thick) Remove the middle	Crispy	4-14
Spicy pepper	You don't need to cut it	Hard	8-14
Parsley	Arrange the leaves on the section	Crispy	2-10
Tomato	Peel and cut into pieces or round pieces	Hard	8-24
Rhubarb	Peel and cut into pieces (3mm thick)	Loss of moisture in the vegetable	8-38
Beetroot	Cut off the roots and tops, cut into round pieces	Crisp	8-26
Celery	Cut into pieces (6mm thick)	Crisp	6-14
Spring onion	shred	Crispy	6-10
Asparagus	Cut into pieces (2.5mm thick)	Crispy	6-14
Garlic	Peel and cut into round pieces	Crisp	6-16
Spinach	Cook until it reduces	Crisp	6-16
Champignons	Choose mushrooms with hats. Cut into pieces or dry whole	Hard and crispy	3-10

NOTE: The times and ways of pre-preparation of vegetables, which are described in the table, may differ from individual customer preferences.

Utilization



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 DryMaster500W Regulator device meets all the requirements of the LVD 2014/35/EU, EC 2014/30/EU directives and meets the following standards:

EN 603351-

1:2012+A11:2014+A13:2017+A1:2019+A14:2019+A2:2019

EN 60335-2-

9:2003+A1:2004+A2:2006+A12:2007+A13:2010+AC:2011+AC:2012+EK1-AG2:2018-5

EN 55014-1:2017/A11:2020

EN 61000-3-2:2014

EN 61000-3-3:2013/A1:2019

EN 55014-2:2015

Importer:

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



Bartosz Machoński



**MalTec Lebensmittelrockner
DryMaster500W Einstellbar
Benutzerhandbuch**

Um Schäden zu vermeiden, lesen Sie diese Anleitung bitte sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät verwenden

SICHERHEITSHANDBUCH

ES IST NOTWENDIG, EIN HITZEBESTÄNDIGES MATERIAL ZU VERLEGEN (KERAMIKFLIESEN, DICKE PLATTEN USW.) WÄHREND DES GEBRAUCHS UNTER DAS GERÄT ODER STELLEN SIE DAS GERÄT AUF EINE HITZEBESTÄNDIGE OBERFLÄCHE, UM MÖGLICHE FEUER ZU VERMEIDEN

- Verwenden Sie das Gerät nicht länger als 40 Betriebsstunden. Nachdem das Gerät 4 Stunden ununterbrochen benutzt wurde, schalten Sie das Gerät aus (Schalter sollte auf „OFF“-Position stehen), ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie es abkühlen.
- Eine unsachgemäße Verwendung des Geräts kann zu Schäden am Gerät und Verletzungen des Benutzers führen
- Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck und befolgen Sie stets die Anweisungen in der Bedienungsanleitung
- Trennen Sie das Gerät, wenn es nicht verwendet wird
- Halten Sie die Power Base von Wasser fern. Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn seine Oberfläche nass ist
- Verwenden Sie das Gerät nicht mit beschädigtem Kabel oder Stecker, wenn das Gerät fallen gelassen oder anderweitig beschädigt wurde. Wenden Sie sich in diesem Fall an das Service Center.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über scharfe Kanten hängen oder heiße Oberflächen berühren.
- Lassen Sie Kinder das Gerät nicht unbeaufsichtigt benutzen.
- Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung vom Stromnetz.
- Ziehen Sie niemals am Kabel, um es aus der Steckdose zu ziehen, sondern fassen Sie den Stecker und ziehen Sie, um es zu trennen.
- Verwenden Sie das Gerät nur für Haushaltszwecke. Es ist nicht für den kommerziellen Gebrauch bestimmt.
- Decken Sie das Gerät nicht ab.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt eingeschaltet.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Fläche

BEVOR SIE DAS GERÄT VERWENDEN

AUFMERKSAMKEIT! Vor dem ersten Gebrauch:

- Packen Sie das Gerät aus.
- Stellen Sie vor dem Gebrauch sicher, dass die in der Tabelle der technischen Parameter angegebenen elektrischen Parameter des Geräts mit den Parametern Ihres örtlichen Stromnetzes übereinstimmen.
- Waschen Sie die Maschinenteile und -abschnitte in warmem Wasser mit einer kleinen Menge Geschirrspülmittel. Reinigen Sie die Power Base mit einem feuchten Tuch (nicht in Wasser tauchen oder waschen).

FUNKTION

Das Trocknen von Produkten ist eine effektive Möglichkeit, sie zu konservieren. Warme Luft mit konstanter, geregelter Temperatur zirkuliert ungehindert im Inneren des Geräts zwischen der oberen und unteren Abdeckung, separaten, abnehmbaren und einstellbaren Abschnitten und der Leistungsbasis. Daher trocknen die Produkte in den Abschnitten des Geräts gleichmäßig und mit minimalem Verlust an gesundheitsfördernden Vitaminen. Dank dessen können Sie das ganze Jahr über Obst, Gemüse und Pilze genießen, die ohne Verwendung ungesunder Substanzen zubereitet werden. Mit diesem Gerät können Sie auch Blumen, Heilpflanzen trocknen, Getreide zubereiten.

VERWENDUNG DES GERÄTS

1. Legen Sie die zuvor vorbereiteten Produkte auf die abnehmbaren Abschnitte. Abschnitte für Produkte sollten so angeordnet werden, dass eine freie Luftzirkulation zwischen ihnen möglich ist (die Höhe der Profile ist nicht einstellbar). Legen Sie daher nicht zu viele Produkte in Abschnitte und kombinieren Sie Produkte miteinander. HINWEIS: Beginnen Sie immer zuerst mit dem Platzieren von Produkten im unteren Bereich.
2. Legen Sie die Abschnitte auf die Basis des Geräts.
3. Setzen Sie die obere Abdeckung auf das Gerät. Die obere Abdeckung sollte beim Trocknen immer auf dem Gerät sein.
4. Stecken Sie das Gerät ein und schalten Sie es ein, indem Sie den Schalter auf die Position „ON“ stellen – die Kontrollleuchte leuchtet rot.

Stellen Sie die Temperatur des Trockners ein.

Tipps zum Temperaturmodus:

- Kräuter 35-40 Grad
- Grüne Produkte 40 Grad
- Brot 40-45 Grad
- Gemüse 50-55 Grad
- Obst 55-60 Grad
- Fleisch, Fisch 65-70 Grad

HINWEIS: Trocknen Sie die Produkte gemäß den Richtlinien in diesem Handbuch

5. Schalten Sie das Gerät nach Gebrauch aus, indem Sie den Schalter in die Position „OFF“ drehen. Lassen Sie die Produkte abkühlen. Legen Sie die getrockneten Lebensmittel in einen Vorratsbehälter/eine Frischhaltefolie und stellen Sie sie in den Gefrierschrank.
6. Trennen Sie das Gerät.

HINWEIS: Es wird empfohlen, bei der Verwendung alle 5 Abschnitte des Geräts zu tragen, unabhängig davon, wie viele Abschnitte leer sind.

Beispiele:

1. Die Produkte befinden sich im ersten oberen Abschnitt, die anderen 4 Abschnitte sind leer. Stellen Sie sicher, dass sich die obere Abdeckung auf dem Gerät befindet.
2. Produkte sind in den ersten 2 Abschnitten, die anderen 3 Abschnitte sind leer. Stellen Sie sicher, dass sich die obere Abdeckung auf dem Gerät befindet.

ZUSÄTZLICHE ANWEISUNGEN

Waschen Sie die Produkte, bevor Sie sie in das Gerät geben. Legen Sie das nasse Produkt nicht in das Gerät, sondern wischen Sie es trocken.

AUFMERKSAMKEIT! Legen Sie keine Reste mit Produkten, wenn sich Wasser darin befindet.

Schneiden Sie die verdorbenen Teile der Produkte ab. Schneiden Sie die Produkte so zu, dass sie frei zwischen den Abschnitten platziert werden können. Die Trocknungszeit der Produkte hängt von der Dicke der geschnittenen Stücke usw. ab.

Sie können die Position des Abschnitts ändern, wenn nicht alle Produkte darauf gut getrocknet sind. Die oberen Teile können nach unten, näher an der Antriebsbasis, und die unteren Teile anstelle der oberen Teile platziert werden. Einige Früchte können mit einer natürlichen Schutzschicht bedeckt sein, was die Trocknungszeit verlängern kann. Um dies zu vermeiden, ist es besser, die Produkte etwa 1-2 Minuten zu kochen, dann in kaltes Wasser zu legen und mit einem Handtuch zu trocknen.

BITTE BEACHTEN SIE: DIE IN DIESEM HANDBUCH ANGEGEBENE TROCKNUNGSZEIT IST UNGEFÄHR

Die Trocknungszeit hängt von der Temperatur und Luftfeuchtigkeit des Raums, dem Feuchtigkeitsgrad der Produkte, der Dicke der Stücke usw. ab.

TROCKNEN VON FRÜCHTEN

- Obst waschen
- Schneide die abgebrochenen Teile ab
- In Stücke schneiden, die Sie frei zwischen den Abschnitten platzieren können
- Sie können der Frucht natürlichen Zitronensaft oder Ananas hinzufügen, damit sie nicht verblasst
- Wenn Sie möchten, dass Ihre Früchte gut riechen, können Sie Zimt oder Kokosnusswachs hinzufügen

GETROCKNETES GEMÜSE

- Das Gemüse waschen
- Schneide die abgebrochenen Teile ab
- In Stücke schneiden, die Sie frei zwischen den Abschnitten anordnen können
- Es ist besser, das Gemüse etwa 1-5 Minuten zu kochen, dann in kaltes Wasser zu legen und auf einem Handtuch zu trocknen

TROCKNEN VON HEILPFLANZEN

- Es wird empfohlen, frische Blätter zu trocknen
- Heilpflanzen nach dem Trocknen besser in Papiertüten oder Glasdosen an einen dunklen, kühlen Ort stellen

LAGERUNG VON GETROCKNETEN FRÜCHTEN

- Behälter zur Aufbewahrung von Trockenprodukten sollten sauber und trocken sein
- Verwenden Sie zur besseren Lagerung von Trockenfrüchten Glasbehälter mit Metalldeckeln und stellen Sie sie an einen dunklen, trockenen Ort, an dem die Temperatur 5-20 Grad betragen sollte.
- In der ersten Woche nach dem Trocknen ist es besser zu prüfen, dass keine Feuchtigkeit im Behälter ist. Wenn dies der Fall ist, bedeutet dies, dass die Produkte nicht gut getrocknet sind und erneut getrocknet werden müssen.

AUFMERKSAMKEIT! Legen Sie keine heißen oder gar warmen Produkte zur weiteren Lagerung in Behälter.

ERSTE ZUBEREITUNG DER FRÜCHTE

Die Vorbehandlung der Früchte bewahrt ihre natürliche Farbe, ihren Geschmack und ihr Aroma.

Im Folgenden finden Sie einige nützliche Tipps, wie Sie die Früchte besser zum Trocknen vorbereiten können:

Nehmen Sie 1/4 Tasse Saft (vorzugsweise natürlich). Denken Sie daran, dass der Saft, den Sie nehmen, zu den Früchten passen sollte, die Sie zubereiten. Zum Beispiel sollte Apfelsaft zur Herstellung von Äpfeln verwendet werden.

Mischen Sie den Saft mit 2 Tassen Wasser. Dann tauchen wir die vorverarbeiteten Früchte für 2 Stunden in die vorbereitete Flüssigkeit.

TABELLE FÜR DIE ZUBEREITUNG VON FRÜCHTEN ZUM TROCKNEN

Name	Vorbereitung	Zustand nach dem Trocknen	Trockenzeit
Aprikose	Schneiden und den Kern entfernen	Weich	13-28
Orangenschale	In lange Streifen schneiden	Zerbrechlich	8-16
Ananas (frisch)	Schälen und in Stücke oder Quadrate schneiden	Hart	6-36
Ananas	Gießen Sie den Saft aus, trocknen Sie ihn und schneiden Sie ihn in Stücke	Weich	6-36
Banane	Schälen und in runde Stücke schneiden (3-4 mm dick)	Knackig	8-38
Trauben	Du musst es nicht schneiden	Weich	8-38
Kirschen	Der Kern muss nicht entfernt werden (kann entfernt werden, wenn die Kirsche halbtrocken ist)	Hart	8-26
Birne	Schälen und in Scheiben schneiden	Weich	8-30
Feige	Gewohnheit	Hart	6-26
Preiselbeeren	Sie müssen nicht schneiden	Weich	6-26
Pfirsich	In 2 Teile schneiden und den Kern entfernen, wenn die Frucht halb getrocknet ist	Weich	10-34
Datum Obst	Den Kern entfernen und in Scheiben schneiden	Hart	6-26
Apfel	Schälen, die Mitte entfernen und in	Weich	05.06.07

	runde Stücke oder Partikel schneiden		
--	--------------------------------------	--	--

HINWEIS: Die Zeit und Methoden der Vorzubereitung von Obst, die in der Tabelle beschrieben sind, können von den individuellen Kundenpräferenzen abweichen.

ERSTE ZUBEREITUNG VON GEMÜSE

1. Es wird empfohlen, grüne Bohnen, Blumenkohl, Brokkoli, Spargel und Kartoffeln zu kochen. Da diese Gemüse oft für den ersten und zweiten Gang zubereitet werden, behalten sie ihre natürliche Farbe.
Zubereitung: Vorbereitetes Gemüse ca. 3-5 Minuten in einen Topf mit kochendem Wasser geben. Gießen Sie dann das Wasser ab und geben Sie das Gemüse in das Gerät.
2. Wenn Sie Bohnen, Spargel usw. etwas Zitrone hinzufügen möchten, Legen Sie es für etwa 2 Minuten in Zitronensaft.

BITTE BEACHTEN SIE: DIE OBIGEN EMPFEHLUNGEN SIND NUR FAKTENFESTSTELLUNGEN UND ES IST NICHT NOTWENDIG, IHNEN ZU BEFOLGEN.

TABELLE DER VORBEREITUNG VON GEMÜSE ZUM TROCKNEN

Name	Vorbereitung	Zustand nach dem Trocknen	Trockenzeit
Artischocke	In Streifen schneiden (3-4 mm dick)	Zerbrechlich	5-13
Aubergine	Schälen und in Stücke schneiden (6-12 mm dick)	Zerbrechlich	6-18
Brokkoli	Schälen und in Scheiben schneiden. 3-5 Minuten dämpfen)	Zerbrechlich	6-20
Pilze	In Scheiben schneiden und im Ganzen trocknen (kleine Pilze)	Hart	6-14
Grüne Bohne	In Scheiben schneiden und kochen, bis es transparent ist	Zerbrechlich	8-26
Kürbis	In Stücke schneiden (6 mm dick)	Zerbrechlich	6-18
Kohl	Schälen und in Streifen schneiden (3 mm dick) Die Mitte entfernen.	Hart	6-14

Rosenkohl	In 2 Teile schneiden	Knusprig	8-30
Blumenkohl	Kochen, bis es weich wird	Hart	6-16
Kartoffel	Schneiden und 8-10 Min. garen.	Knackig	8-30
Zwiebel	In dünne runde Stücke schneiden.	Knusprig	8-14
Karotte	Kochen bis weich schneiden oder in runde Stücke schneiden	Knusprig	8-14
Gurke	Schälen und in runde Stücke schneiden (12 mm dick)	Hart	6-18
Süßer Pfeffer	In Streifen oder runde Stücke schneiden (6 mm dick) Die Mitte entfernen	Knusprig	4-14
Scharfer Pfeffer	Sie brauchen es nicht zu schneiden	Hart	8-14
Petersilie	Ordnen Sie die Blätter auf dem Abschnitt an	Knusprig	2-10
Tomate	Schälen und in Stücke oder runde Stücke schneiden	Hart	8-24
Rhabarber	Schälen und in Stücke schneiden (3mm dick)	Feuchtigkeitsverlust im Gemüse	8-38
Rote Beete	Wurzeln und Spitzen abschneiden, in runde Stücke schneiden	Knackig	8-26
Sellerie	In Stücke schneiden (6 mm dick)	Knackig	6-14
Frühlingszwiebel	Fetzen	Knusprig	6-10
Spargel	In Stücke schneiden (2,5 mm dick)	Knusprig	6-14

Knoblauch	Schälen und in runde Stücke schneiden	Knackig	6-16
Spinat	Kochen, bis es sich reduziert	Knackig	6-16
Champignons	Wählen Sie Pilze mit Hüten. In Stücke schneiden oder im Ganzen trocknen	Hart und knusprig	3-10

HINWEIS: Die in der Tabelle beschriebenen Zeiten und Zubereitungsarten für Gemüse können von den individuellen Kundenpräferenzen abweichen.

Nutzung



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. Gebrauchte Geräte 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 das MalTec DryMaster500W Regulator Gerät alle Anforderungen der LVD 2014/35/EU, EC 2014/30/EU Richtlinien erfüllt und die folgenden Standards erfüllt:

EN 603351-1:2012+A11:2014+A13:2017+A1:2019+A14:2019+A2:2019

EN 60335-2-9:2003+A1:2004+A2:2006+A12:2007+A13:2010+AC:2011+AC:2012+EK1-AG2:2018-5

EN 55014-1:2017/A11:2020

EN 61000-3-2:2014

EN 61000-3-3:2013/A1:2019

EN 55014-2:2015

Importeur:

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

Bartosz Machoński