



Suszarka spożywcza
PerfectDry 450W Regulacja
Instrukcja Obsługi

**Przed użyciem należy przeczytać instrukcję.
Zachowaj instrukcję do późniejszego wglądu.**

Suszarka spożywcza jest to urządzenie, które nie wymaga stałego nadzoru, prosimy o zachowanie określonego czasu pracy.

Ważne środki ostrożności:

- Sprawdź czy napięcie na tabliczce jest zgodne z napięciem w gniazdku
- Produkt przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego. Firma nie ponosi odpowiedzialności za wszelkie awarie lub uszkodzenia spowodowane komercyjnym wykorzystaniem produktu, niewłaściwym użyciem lub użyciem niezgodnym ze specyfikacją.
- Wtyczka do gniazdka musi posiadać zabezpieczenie uziemienia. Wtyczka powinna być sztywno podłączona, luźne połączenie może spowodować zagrożenie pożarowe.
- Podczas odłączania od zasilania, mocno trzymaj za wtyczkę a nie za przewód. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta lub jego przedstawiciela serwisowego lub podobnie wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.
- Urządzenie przystosowane jest do długo czasowej pracy, dlatego powinno być umieszczone poza zasięgiem dzieci.
- Urządzenie podczas pracy nie powinno być umieszczone w niestabilnych, wilgotnych i narażonych na ciepło miejscach, aby uniknąć ewentualnych uszkodzeń lub awarii.
- Urządzenie posiada wentylację, podczas pracy należy oczyścić spód urządzenia oraz miejsce pod nim aby żadne przedmioty nie zatkały wlotów powietrza, ponieważ produkt może zostać uszkodzony lub może wystąpić ryzyko pożaru.
- Podczas pracy, urządzenie nie może być zakryte, ponieważ może zostać uszkodzone lub może powstać ryzyko pożaru.
- Urządzenie nie może być umieszczone w pobliżu ognia ani innych źródeł ciepła lub zapłonu.
- Nie wolno płukać produktu w wodzie. Do czyszczenia można użyć mokrej szmatki. Przed czyszczeniem, urządzenie musi zostać wystudzone do temperatury pokojowej.
- Odłącz urządzenie z sieci, gdy nie jest używane, czyszczone lub wystąpiła awaria.
- Nie używaj wody jako środka gaśniczego urządzenia z ognia. Należy wtedy przykryć urządzenie wilgotną szmatką.
- Nie włączaj urządzenia jeśli jest ono uszkodzone lub uszkodzony jest przewód.













Informacje techniczne:

- Klasa ochronności przed porażeniem elektrycznym – II
- Status pracy – **ciągły**
- Temperatura powietrza na każdej tacy - **±14**
- Efektywność suszenia nie mniejsza niż - **80%**
- Maksymalna dopuszczalna waga załadunkowa - **3,5kg**




Elementy i funkcje urządzenia:



Panel Sterujący:






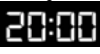


- Uruchom urządzenie . Po wciśnięciu przycisku wyświetlacz LCD pokaże czas, temperaturę, przekreślony dzwonek i 3 falujące linie.
- Wciśnij przycisk  jednokrotnie, czas zacznie migać , domyślny czas to 10:00 godzin. Zwiększaj lub zmniejszaj czas przy pomocy pokrętła +, . Każda zmiana zwiększa lub zmniejsza czas o 30 minut.
(+) podczas zwiększenia czasu do 24:00 godzin, po następnym zwiększeniu, czas zmieni się na 01:00 godzin.
(-) podczas zmniejszania czasu do 01:00 godzin, po następnym zmniejszeniu, czas zmieni się na 24:00 godzin.
- Wciśnij przycisk  dwukrotnie, temperatura zacznie migać , domyślna temperatura to 45°C. Korzystając z pokrętła +,  można zwiększać lub zmniejszać temperaturę. Każda zmiana zwiększa lub zmniejsza temperaturę o 5°C.
(+) podczas zwiększania temperatury do 70°C, po następnym zwiększeniu temperatura zmieni się na 35°C.
(-) podczas zmniejszania temperatury do 35°C, po następnym zmniejszeniu temperatura zmieni się na 70°C.
Minimalna temperatura wynosi 35°C, a maksymalna 70°C.
- Znaczenie wyświetlanego . Po włączeniu urządzenia wciśnij  jednokrotnie,  zacznie migać sygnalizując rozpoczęcie pracy grzałki. Urządzenie wejdzie w tryb nagrzewania. Symbol grzania może migać aż do momentu osiągnięcia wcześniej zadanej temperatury, następnie może przestać migać do końca.
- Dzwonek   - domyślnie, alarm włączy się gdy ustawiony program czasowy się zakończy. Dźwięk alarmu to charakterystyczne „pikanie” .

Urządzenie można wyciszyć, należy wcisnąć i przytrzymać przez 3 sekundy

przycisk . Na wyświetlaczu pojawi się symbol , gdy ustawiony program się zakończy, urządzenie nie wyda dźwięku alarmu. Ponownie wciskając i przytrzymując przez 3 sekundy przycisk , ponownie włączymy alarm.

Symbol  zmieni się na .

- Start/Pauza  - jednokrotne wciśnięcie spowoduje, że urządzenie zacznie pracę. Pierwszy uruchomi się silnik, a następnie po 2 sekundach włączy się element grzewczy. Na wyświetlaczu zacznie migać jedynie symbol , pozostałe symbole nie będą migać. Wciskając  dwukrotnie, urządzenie przestanie pracować, pierwszy zatrzyma się element grzewczy, a następnie po 2 sekundach wyłączy się silnik. Urządzenie będzie wtedy w trybie gotowości,  zacznie migać. Ponowne wciśnięcie  uruchomi dalszą pracę urządzenia.
- Gdy ustawiony czas pracy się skończy, urządzenie w pierwszej kolejności wyłączy element grzewczy, a następnie po 2 sekundach wyłączy silnik. W międzyczasie urządzenie wyda dźwięk alarmu pięciokrotnie. Każdy dźwięk alarmu brzmi co 10 sekund. Na wyświetlaczu zacznie migać symbol czasu , pozostałe symbole nie będą migać. Po upływie minuty, urządzenie całkowicie się wyłączy. Wyświetlacz LCD zmieni się na cały czarny ekran.

Działanie produktu:

- Taca powinna być czysta i przetarta szmatką przed użyciem.
- W pierwszej kolejności ułóż żywność na każdej z tac, a następnie ułóż tace na obudowie urządzenia i zamknij je pokrywą. Podczas suszenia, pokrywa powinna być zamknięta, ponieważ może to wpłynąć na czas i efektywność pracy.
- Podłącz urządzenie do zasilania i uruchom przyciskiem. Ustaw czas oraz temperaturę.
- Susz żywność.
- W momencie gdy suszenie się zakończy, ustaw urządzenie na najniższe parametry i wyłącz. Odłącz również wtyczkę od zasilania.
- Po odłączeniu, wyczyść tace oraz komorę zbierającą płyn.

Przygotowanie produktów do suszenia:

(Uwaga: Poniższa informacja ma wyłącznie charakter informacyjny)

Przygotowanie owoców:

- Dokładnie umyj produkty i osusz z wody.
- Tabela przygotowania owoców:

Rodzaj	Przygotowanie	Stan po wysuszeniu	Czas (Godziny)
Jabłka	Bez pestek, pokrojone w plasterki	giętkie	3-5
Karczochy	Pokrojone w paski	giętkie	3-8
Migdały	Przekrojone w pół lub w plasterki, wyluszczone	giętkie	3-10

Banany	Obrane, pokrojone w kawałki 3-4mm	chrupkie	8-30
Wiśnie	wydrążone	twarde	5-26
Borówki	Otwarte lub całe	giętkie	4-22
Figi	Pokrojone w plasterki	twarde	4-22
Winogrona	Całe	giętkie	6-60
Nektarynki	Przekrojone w pół, bez pestki	giętkie	6-22
Skórka pomarańczy	Długie paski	kruche	6-12
Brzoskwinie	Przekrojone na pół lub 1/4, bez pestki	giętkie	7-28
Gruszki	Obrane	giętkie	6-22

Przygotowanie warzyw:

- Dokładnie umyj produkty i osusz z wody.
- Gotowanie na parze, gotowanie w wodzie lub podsmażanie, zalecane dla fasoli, kalafiora, szparagów i ziemniaków.
- Przygotowane warzywa włóż do wrzącej wody na około 3-5 minut. Następnie osusz z wody i umieść na tacy.
- Warzywa można zanurzyć w soku z cytryny na około 2 minuty.
- **Tabela przygotowania warzyw:**

Rodzaj	Przygotowanie	Stan po wysuszeniu	Czas (Godziny)
Karczochy	Pokrojone w plasterki, gotowane ok. 10 minut	kruche	4-10
Szparagi	Pokrojone w 2,5 cm paski	kruche	4-10
Strączkowe	Przecięte na pół	kruche	6-22
Buraki	Ugotowane	kruche	6-22
Liście brukselki	Oderwij liście od łodygi	kruche	6-26
Szpinak	Ugotowane	kruchy	4-12
Pomidory	Pokrojone w plasterki lub kawałki	twarde	6-18
Dynia	Pokrojone na kawałki	krucha	4-15
Kalafior	Przekrojony i miękki	kruchy	4-16
Kapusta	Obrana i pokrojona w kawałki	twarda	4-10
Marchewka	Ugotowana i pokrojona	twarda	4-8
Kalafior	Ugotowany i pokrojony	twardy	4-12
Seler	Pokrojony w kawałki	kruchy	4-11

Por	Pokrojony	kruchy	4-8
Ogórek	Obrany, pokrojony	twardy	4-16
Bakłażan	Pokrojony w kawałki	kruchy	4-14
Czosnek	Obrany	kruchy	4-12
Pieprz	Cały	kruchy	4-10
Grzyby	Pokrojone lub całe	twarde	4-10
Cebula	Pokrojona	krucha	6-10
Groszek	Gotowany 3-5 minut	kruchy	6-10
Pieprz	Pocięte nasiona w kawałki	kruchy	3-10
Ziemniaki	Ugotowane, pokrojone	kruche	4-14

Przygotowanie mięsa i ryb:

- Oczyszczyć mięso z nadmiaru tłuszczu i błon. Zamarynuj, aby zachować mięso przed suszeniem, aby było miękkie. Posolone aby usunąć wilgoć i utrzymać mięso świeże.

Przykłady suszenia:

- Przygotowanie marynaty do mięsa - 1/2 szklanki sosu fasolowego, 1 wyciśnięty czosnek, 2 łyżki brązowego cukru, 2 łyżki sosu pomidorowego, 1/2 szklanki sosu Worcestershire, 1/4 łyżeczki soli, 1/2 cebuli w proszku, 1/2 łyżeczki pieprzu, wszystko wymieszać.
- Mięso pokrój w kostki i ułóż w urządzeniu. Ustaw czas na 2-8 godzin dopóki nie wyparuje cała wilgoć.
- Mięso drobiowe przed suszeniem powinno być ugotowane lub usmażone. Czas suszenia ustaw na 2-8 godzin aż do wyparowania wilgoci.
- Ryby należy ugotować, usmażyć lub upiec (w piekarniku 200°C przez 20 minut). Czas suszenia to 2-8 godzin, tak aby odparowała wilgoć.
- Wanilia - należy wytrzeć nadmiar wody i usunąć uszkodzone liście. Wanilię rozprowadzić na tacy, czas suszenia to 2-6 godzin w zależności od gatunku.
- Chleb - pokrojony bez skórki, rozsypać na tacy i suszyć od 30 minut do 2 godzin.
- Orzechy - obierz z łupin i umyj gorącą wodą. Rozsyp na tacy. Zawartość oleju w orzechach może prowadzić do powstania zepsutego smaku, dlatego dla zachowania świeżości należy je przechowywać w lodówce. W razie potrzeby można wyjąć je z lodówki i odłożyć w temperaturze pokojowej. Czas suszenia orzechów to około 18-26 godzin.

Ostrzeżenia:

- Najdłuższy czas ciągłej pracy nie powinien przekraczać 72 godzin, w przeciwnym razie może dojść do uszkodzenia urządzenia.
- Po każdym zakończonym suszeniu, zmniejsz temperaturę urządzenia i odłącz je od zasilania.
- Gdy urządzenie jest włączone i pracuje zgodnie z przeznaczeniem, czerwony wskaźnik i wentylator powinny być uruchomione - czerwony wskaźnik będzie zapalony a wylot powietrza będzie dmuchać.

- Nie dodawaj wody ani innych płynów do urządzenia.
- Żywność, przed suszeniem powinna zostać poddana obróbce. Wyczyszczona, pokrojona w kawałki lub plasterki, itp. Przygotowanie żywności jest pomocne w zachowaniu koloru i smaku.
- Podczas suszenia należy zapewnić wentylację urządzeniu. Tace nie powinny być przeładowane a żywność nie może być pozakrywana. Różna żywność może posiadać inny czas suszenia. (Uwaga: Przed rozpoczęciem pracy, upewnij się, że pokrywa jest w odpowiedniej pozycji. Jeśli jeden dzień nie jest wystarczający na ususzenie żywności, pozostaw ją jeszcze na następny dzień. W takim przypadku, jeśli żywność jest w połowie suszona, powinna być schowana w pojemnik lub plastikowy woreczek.)
- Aby proces suszenia był bardziej równomierny, należy regularnie zmieniać położenia tac.
- Niezjedzone suszone jedzenie, zaleca się zapakować w pojemniki albo woreczki foliowe. Zaleca się schować je do lodówki.
- Po zakończeniu korzystania z produktu, wszystkie tace należy ułożyć na urządzeniu.

Czyszczenie i konserwacja:

- Odłącz całe zasilanie przed czyszczeniem urządzenia.
- Po zakończonym suszeniu, wszystkie tacki powinny zostać umyte ciepłą wodą i wytarte miękką ściereczką. Jeśli jest to konieczne, użyj środków do czyszczenia a następnie wytrzyj do sucha.
- Nie wolno czyścić suszarki elektrycznej pod bieżącą wodą lub poprzez zanurzenie w wodzie. Jeśli dno suszarki jest zabrudzone, użyj do tego wilgotnych chusteczek.
- Zabrania się używać do czyszczenia detergentów ściernych, metalowych szczotek czy rozpuszczalników.
- Wyczyszczone urządzenie należy przechowywać w chłodnym i wentylowanym miejscu.

Deklaracja CE

Malis B. Machoński sp. k. Deklaruje że urządzenie Maltec Suszarka spożywcza PerfectDry450W Regulacja spełnia wszelkie wymagania dotyczące dyrektywy LVD 2014/35/EU, GS_2395 06/03/2019 oraz spełnia następujące standardy:

EN 60335-2-9:2003+A1:2004+A2:2006+A12:2007+A13:2010

EN 60335-1:2012+A11:2014+A13:2017+A1:2019+A14:2019+A2:2019

EN 62233:2008

AfPS GS 2019:01 PAK

Importer:

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



Bartosz Machoński



Food dryer
PerfectDry 450W
Instruction Manual

⚠️Electrical Dehydrators are home appliances that run unattended, please keep the running time as specified.

Safety Cautions

1. Check that if the labeled 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-resistant less 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 center. Original parts shall be used.

Technical Information


Shock protection level----- II
Working status-----Continuous
Air temperature on each tray-----±14
Drying efficiency, % not less than-----80
Packing weight, kg, not higher than-----3.5

Components and Names




Operation panel








1. start machine : 



After press power button , LCD display will show time, temperature, bell with marking off, 3 wave lines.



2. set:



2.1 press "set" button  one time, time start flash , the default time is 10:00 hour, Increase or decrease time by +,-  knob, Each increase or decrease time is 30 minutes, (+)after increase time up to 24:00 hour, time will turn to 01:00 hour directly. (-)after decreased time up to 01:00 hour, time will turn to 24:00hour directly. The shortest time is 01:00 hour.

2.2 press "set" button 2 times, temperature start flash , the default temperature is 45°C. Through switch +,-  knob to increase or decrease temperature, 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 lowest temperature is 35°C.



3. about  after start machine, press  button one time,  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





4. bell :  

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. 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.



Again press "set" button for 3 second, the mute mode is canceled. The mute bell  is replaced by alarm bell .

5. start/ pause : 

Press  button one time, machine starts work, motor starts work first, 2 seconds later heating element starts work. Only heating symbol  on LCD display is flashing when machine works, other symbols don't flash.

press  button two times, machine stops work, heating element stops work first, motor still works until 2 seconds later. Machine accesses stand by mode,  **start flash**. Again press  button, machine recover start mode. only heating symbol  continues flash until reaching the set temperature.

6. Finish

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.

Product Operation and Cautions

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.Power cord connects to the socket, the unit is powered on and the power button pressed. Adjust the temperature button to the temperature as you need. desired.
- 4.Dry the food based on different kinds and tastes.
- 5.Once the food drying is completed, press the button to the lowest setting and turn off the power, unplug the unit.
- 6.Clean the tray and liquid collecting chamber after the drying is done. To the lower one; when the food is placed, the cap shall be closed, or the drying time and the taste of the dried food will be affected.

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)
Apples	Cored, sliced or circled	flexible	3-5
Artichokes	cut into 1/8-inch strips	fragile	3-8
Almonds	cut in half or sliced, enucleated	flexible	3-10
Banana	Peeled, cut into 3-4mm pieces	crisp	8-30
Cherries	can go to the core or wait	tough	5-26 dry core before going nuclear
Bilberry	open or whole	flexible	4-22
Jujube	go nuclear section (or whole)	tough	4-60
Figs	sliced	tough	4-22

Grapes	Whole	Flexible	6-60
Nectarine	cut in half air-dried, semi-dry to core	flexible	6-22
Orange peel	long strip	fragile	6-12
Peaches	semi-dry to core, half or 1/4	flexible	7-28
Pears	peeled	flexible	6-22

B. Pretreatment of vegetable

1. Steaming, boiling water or oil. Recommended for bean, 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
Artichokes	cut into 1/3-inch strips, cook for about 10 minutes	brittle	4-10
Asparagus	cut into 1-inch pieces	brittle	4-10
Leguminous	cut open to translucent	fragile	6-22
Beets	Steaming Cooling Goes to Roots	Fragile	6-22
Brussels leaves	take the leaves off the stem	fragile	6-26

Spinach	steamed to wither	crumbly	4-12
Tomatoes	peeled and sliced or sliced	tough	6-18
Pumpkin	sliced into 1/4 inch	fragile	4-15

Cauliflower	cut open and soft, about 3-5 minutes	fragile	4-16
Cabbage	stripped and cut into 1/8 inch strips	tough	4-10
Carrots	steamed and sliced or sliced	ready-to-eat	4-8
Cauliflower	Steamed, cut	tough	4-12
Celery	sliced into 1/4 inch	fragile	4-11
Leek	cut	fragile	4-8
Cucumber	peeled Slice into 1/2 inch	tough	4-16
Eggplant	sliced into 1/4 inch 1/3 inch thick	fragile	4-14
Garlic	peeled	crushed	4-12
Pepper	whole	fragile	4-10
Mushroom	Slice or whole	tough	4-10
Onion	sliced	fragile	6-10
Peas	Steamed 3-5 Minutes	Fragile	6-10
Pepper	seeded Cut into 1/4-inch strips or rings	fragile	3-10
Potatoes	sliced diced, steamed 8-10 minutes	brittle	4-14
Rhubarb	peeled Cut into 1/8 inch long	moisture-free	6-34

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.

II.Cautions

1.The longest time for continuous operation shall not exceed 72 hours, or else the life of the unit might be affected.

2.Every time the mission complete, press the decrease button to lower temperature and turn off the power, unplug the unit.

3. When the product is powered on and work as intended, the red indicator and the fan shall be running; i.e. the red light shall be lit on and the exhaust port shall be blowing

4. Please do not add any water or other liquid to this product; while in the steaming chamber, few condensation on the food is allowed.

5. The food shall be pre-treated before drying; e.g. cleaning, slicing, striping, dipping, etc. The pretreatment is helpful to the preservation of food color and flavor.

6. During the drying process, please keep the unit vented. The tray shall not be loaded with heavier food, and the food is not to be overlaid. Different food has different time of drying (Note: when the unit starts working, please be sure the cap is in correct position. If the time is not enough to dry the food in 1 day, you can leave it till the next day. In this case, the food that is semi-dried shall be sealed into a container or plastic bag.)

7. During the working time, the temperate on the tray goes to the highest. To make a more uniformly drying process to the food, please reposition the steaming rack regularly.

8. The dried food, if not be eaten for the time being, shall be sealed into a container or plastic bag; it is recommended to place them into the refrigerator.

9. After the end of the use, all trays shall be stacked on the product, regardless if any food remains on the tray.

10. The food shall always be placed from the top steaming chamber

Pickling 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 flavor, 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.

Cleaning and Maintenance

1. Unplug all power source of the Dehydrator before cleaning.

2. At the end of the food drying, the steaming rack 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.

CE declaration

Malis B. Machoński sp. K. Declares that the device Maltec Food Dryer PerfectDry450W Regulation meets all the requirements of Directive LVD 2014/35 / EU, GS_2395 06/03/2019 and meets the following standards:

EN 60335-2-9:2003+A1:2004+A2:2006+A12:2007+A13:2010

EN 60335-1:2012+A11:2014+A13:2017+A1:2019+A14:2019+A2:2019

EN 62233:2008

AfPS GS 2019:01 PAK

Importer:

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



Bartosz Machoński



Dörrautomat
PerfectDry 450W
Bedienungsanleitung

**Lesen Sie vor dem Gebrauch die Bedienungsanleitung.
Bewahren Sie die Anleitung zum späteren Nachschlagen auf.**

Der Dörrautomat ist ein Gerät, das nicht ständig überwacht werden muss, halten Sie sich bitte an die angegebene Betriebszeit.

Wichtige Vorsichtsmaßnahmen:

- Prüfen Sie, ob die Spannung auf dem Schild mit der Spannung in der Steckdose übereinstimmt.
- Das Produkt ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Das Unternehmen kann nicht für Ausfälle oder Schäden verantwortlich gemacht werden, die durch die kommerzielle Nutzung des Produkts, Missbrauch oder eine nicht den Spezifikationen entsprechende Nutzung verursacht werden.
- Der Stecker in der Steckdose muss über eine Erdungsvorrichtung verfügen. Der Stecker sollte fest angeschlossen sein, eine lockere Verbindung kann eine Brandgefahr darstellen.
- Wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen, halten Sie es am Stecker fest, nicht am Kabel. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
- Das Gerät ist für den Langzeitbetrieb ausgelegt und sollte daher außerhalb der Reichweite von Kindern aufgestellt werden.
- Während des Betriebs sollte das Gerät nicht an instabilen, feuchten oder warmen Plätzen aufgestellt werden, um mögliche Schäden oder Ausfälle zu vermeiden.
- Das Gerät ist belüftet. Reinigen Sie während des Betriebs die Unterseite des Geräts und den Bereich darunter, um zu vermeiden, dass Gegenstände die Lufteinlässe verstopfen, da das Produkt beschädigt werden kann oder Brandgefahr besteht.
- Während des Betriebs darf das Produkt nicht abgedeckt werden, da es sonst beschädigt werden kann oder Brandgefahr besteht.
- Das Gerät darf nicht in der Nähe von Feuer oder anderen Wärme- oder Zündquellen aufgestellt werden.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser ein. Zur Reinigung kann ein feuchtes Tuch verwendet werden. Vor der Reinigung muss das Gerät auf Raumtemperatur abgekühlt werden.
- Trennen Sie das Gerät vom Netz, wenn Sie es nicht benutzen, reinigen oder wenn eine Störung aufgetreten ist.
- Verwenden Sie kein Wasser als Feuerlöschmittel für das Gerät. Decken Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch ab.
- Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn es beschädigt ist oder das Kabel beschädigt ist.











Technische Informationen:

- Klasa ochronności przed porażeniem elektrycznym – II
- Status pracy – **ciągły**
- Temperatura powietrza na każdej tacy - ± 14
- Efektywność suszenia nie mniejsza niż - **80%**
- Maksymalna dopuszczalna waga załadunkowa - **3,5kg**
- Schutzklasse gegen elektrischen Schlag - II
- Betriebszustand - **kontinuierlich**
- Lufttemperatur auf jeder Ebene - ± 14
- Trocknungsleistung nicht weniger als - **80%**
- Maximal zulässiges Ladegewicht - **3,5 kg**


Elemente und Funktionen des Geräts:






Bedienfeld:








- Starten Sie das Gerät.  Wenn die Taste gedrückt wird, zeigt das LCD-Display die Uhrzeit, die Temperatur, eine durchgestrichene Glocke und 3 Wellenlinien an.
- Drücken Sie die Taste  einmal, die Uhrzeit  beginnt zu blinken, die Standardzeit ist 10:00 Uhr. Erhöhen oder verringern Sie die Zeit mit dem +,  Knopf. Mit jeder Änderung erhöht oder verringert sich die Zeit um 30 Minuten.
- (+) beim Erhöhen der Zeit auf 24:00 Uhr, nach der nächsten Erhöhung wird die Zeit auf 01:00 Uhr geändert.
- (-) beim Verringern der Zeit auf 01:00 Uhr, nach der nächsten Verringerung wird die Zeit auf 24:00 Uhr geändert.
- Drücken Sie die Taste  zweimal, die Temperaturanzeige  beginnt zu blinken, die Standardtemperatur ist 45°C. Verwenden Sie den +,  Knopf, um die Temperatur zu erhöhen oder zu verringern. Bei jeder Änderung erhöht oder verringert sich die Temperatur um 5 °C.
- (+) bei Erhöhung der Temperatur auf 70°C, nach der nächsten Erhöhung wird die Temperatur auf 35°C geändert.
- (-), wenn die Temperatur auf 35°C gesenkt wird, nach der nächsten Senkung wird die Temperatur auf 70°C geändert.
- **Die Mindesttemperatur liegt bei 35°C und die Höchsttemperatur bei 70°C.**
- Bedeutung der Anzeige . Wenn das Gerät eingeschaltet ist, drücken Sie einmal , die Anzeige  beginnt zu blinken und signalisiert den Beginn des

Heizbetriebs. Das Gerät wechselt in den Heizmodus. Das Heizsymbol kann blinken, bis die voreingestellte Temperatur erreicht ist, dann kann es bis zum Ende aufhören zu blinken.

- Alarm  - standardmäßig ertönt der Alarm, wenn das eingestellte Tierprogramm endet. Der Alarm ertönt in einem unverwechselbaren "Piepton".

Das Gerät kann durch Drücken und Halten der Taste  für 3 Sekunden stumm geschaltet werden. Das Symbol  erscheint auf dem Display und der Alarm ertönt nicht, wenn das Programm beendet ist. Drücken Sie die Taste  erneut und halten Sie sie 3 Sekunden lang gedrückt, um den Alarm wieder zu aktivieren. Das Symbol  ändert sich in .

- Start/Pause  - einmal drücken, um das Gerät zu starten. Zuerst startet der Motor und dann nach 2 Sekunden das Heizelement. Nur das Symbol blinkt auf dem Display, die anderen Symbole blinken nicht. Durch zweimaliges Drücken von  stoppt das Gerät den Betrieb, wobei zuerst das Heizelement und dann der Motor nach 2 Sekunden gestoppt wird. Das Gerät befindet sich dann im Standby-Modus und  beginnt zu blinken. Durch erneutes Drücken von  wird der weitere Betrieb des Geräts gestartet.
- Gdy ustawiony czas pracy się skończy, urządzenie w pierwszej kolejności wyłączy element grzewczy, a następnie po 2 sekundach wyłączy silnik. W międzyczasie urządzenie wyda dźwięk alarmu pięciokrotnie. Każdy dźwięk alarmu brzmi co 10 sekund. Na wyświetlaczu zacznie migać symbol czasu , pozostałe symbole nie będą migać. Po upływie minuty, urządzenie całkowicie się wyłączy. Wyświetlacz LCD zmieni się na cały czarny ekran.

Betrieb:

- Die Schale sollte vor der Verwendung sauber sein und mit einem Tuch abgewischt werden.
- Ordnen Sie zuerst die Lebensmittel auf den einzelnen Schalen an, setzen Sie dann die Bleche auf das Gerätegehäuse und verschließen Sie sie mit dem Deckel. Halten Sie den Deckel während des Trocknens geschlossen, da dies die Dauer und Effizienz des Vorgangs beeinträchtigen kann.
- Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an und schalten Sie den Schalter ein. Stellen Sie die Zeit und die Temperatur ein.
- Trocknen Sie das Futter.
- Stellen Sie das Gerät nach dem Trocknen auf die niedrigste Stufe und schalten Sie es aus. Ziehen Sie auch den Netzstecker aus der Steckdose.
- Reinigen Sie nach dem Abklemmen die Schalen und die Flüssigkeitssammelkammer.

Vorbereitung der Produkte für die Trocknung:

(Hinweis: Die folgenden Angaben dienen nur zu Informationszwecken)

Vorbereitung von Obst:

- Waschen Sie das Obst gründlich und lassen Sie es abtropfen.

Tabelle der Obstzubereitung:

Art von Obst	Vorbereitung	Zustand nach dem Trocknen	Zeit (Stunden)
Apfel	Kernlos, in Scheiben geschnitten	weich	3-5
Artischocken	gestreift	weich	3-8
Mandeln	Halbiert oder in Scheiben geschnitten,	weich	3-10
Banane	Geschält, in 3-4 mm große Stücke geschnitten	knusprig	8-30
Kirsche	ohne Stein	hart	5-26
Blaubeeren	Geschnitten oder ganz	weich	4-22
Feigen	in Scheiben geschnitten	hart	4-22
Trauben	ganz	weich	6-60
Nektarinen	Halbiert, ohne Stein	weich	6-22
Orangenschalen	gestreift	knusprig	6-12
Pfirsiche	Halbiert oder 1/4 in Scheiben geschnitten, ohne Stein	weich	7-28
Birnen	geschält	weich	6-22

Vorbereitung von Gemüse:

- Das Gemüse gründlich waschen und das Wasser abgießen.
- Für Bohnen, Blumenkohl, Spargel und Kartoffeln empfiehlt sich das Dämpfen, Kochen in Wasser oder Anbraten.
- Das vorbereitete Gemüse etwa 3-5 Minuten in kochendes Wasser geben. Dann aus dem Wasser nehmen und auf ein Tablett legen.
- Das Gemüse kann für etwa 2 Minuten in Zitronensaft getaucht werden.

Tabelle der Gemüsezubereitung:

Art von Gemüse	Vorbereitung	Zustand nach dem Trocknen	Zeit (Stunden)
Artischocken	In Scheiben geschnitten, ca. 10 Minuten gekocht	knusprig	4-10
Spargel	In 2,5 cm breite Streifen geschnitten	knusprig	4-10
Hülsenfrüchte	halbiert	knusprig	6-22
Rote Bete	gekocht	knusprig	6-22
Rosenkohl	Die Blätter vom Stiel abstreifen	knusprig	6-26
Spinat	gekocht	knusprig	4-12

Tomaten	In Scheiben oder in Stücke geschnitten	hart	6-18
Kürbis	In Stücke geschnitten	knusprig	4-15
Blumenkohl	geschnitten	knusprig	4-16
Weißkohl	geschält und geschnitten	hart	4-10
Möhre	gekocht und geschnitten	hart	4-8
Blumenkohl	gekocht und geschnitten	hart	4-12
Sellerie	geschnitten	knusprig	4-11
Lauch	geschnitten	knusprig	4-8
Gurke	geschält und geschnitten	hart	4-16
Aubergine	geschnitten	knusprig	4-14
Knoblauch	geschält	knusprig	4-12
Paprika	Cały	knusprig	4-10
Pilze	geschnitten oder ungeschnitten	hart	4-10
Zwiebel	geschnitten	knusprig	6-10
Erbsen	3-5 Minuten gekocht	knusprig	6-10
Paprika	geschnitten	knusprig	3-10
Kartoffeln	Gekocht und geschnitten	knusprig	4-14

Zubereitung von Fleisch und Fisch:

- Fleisch von überschüssigem Fett und Häuten befreien. Marinieren, damit das Fleisch vor dem Trocknen zart bleibt. Salz entzieht Feuchtigkeit und hält das Fleisch frisch.

Beispiele:

- Marinade für das Fleisch zubereiten - 1/2 Tasse Sojasoße, 1 gepresster Knoblauch, 2 Esslöffel brauner Zucker, 2 Esslöffel Tomatensoße, 1/2 Tasse Worcestershire-Soße, 1/4 Teelöffel Salz, 1/2 Zwiebelpulver, 1/2 Teelöffel Pfeffer, alles miteinander vermischen.
- Fleisch in Würfel schneiden und in die Maschine geben. Stellen Sie die Zeitschaltuhr auf 2-8 Stunden, bis die gesamte Feuchtigkeit getrocknet ist.
- Geflügelfleisch sollte vor dem Trocknen gekocht oder gebraten werden. Stellen Sie die Trockenzeit auf 2-8 Stunden ein, bis die gesamte Feuchtigkeit getrocknet ist.
- Die Fische sollten gekocht, gebraten oder gebacken werden (20 Minuten bei 200°C im Ofen). Stellen Sie eine Trockenzeit von 2-8 Stunden ein, damit die Feuchtigkeit verdunstet.
- Vanille - wischen Sie überschüssiges Wasser ab und entfernen Sie beschädigte Blätter. Verteilen Sie die Vanille auf einer Schale, die Trocknungszeit beträgt je nach Art 2-6 Stunden.
- Brot - ohne Kruste schneiden, auf ein Blech legen und 30 Minuten bis 2 Stunden trocknen.
- Nüsse - schälen und mit heißem Wasser waschen. Auf eine Schale verteilen. Der Ölgehalt in Nüssen kann zu einem verdorbenen Geschmack führen, daher sollten

sie im Kühlschrank aufbewahrt werden, damit sie frisch bleiben. Wenn nötig, können Sie sie aus dem Kühlschrank nehmen und bei Raumtemperatur beiseite stellen. Die Trocknungszeit für Nüsse beträgt etwa 18-26 Stunden.

Warnungen:

- Die längste Zeit des Dauerbetriebs sollte 72 Stunden nicht überschreiten, da das Gerät sonst beschädigt werden kann.
- Reduzieren Sie nach jeder abgeschlossenen Trocknung die Temperatur des Geräts und trennen Sie es vom Stromnetz.
- Wenn das Gerät eingeschaltet ist und wie vorgesehen funktioniert, sollten die rote Anzeige und das Gebläse aktiviert sein - die rote Anzeige leuchtet und der Luftauslass bläst.
- Füllen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Gerät.
- Die Lebensmittel sollten vor dem Trocknen behandelt werden. Die Lebensmittel sollten gereinigt, in Stücke oder Scheiben geschnitten werden usw. Die Zubereitung der Lebensmittel trägt dazu bei, dass Farbe und Geschmack erhalten bleiben.
- Die Schalen sollten nicht überladen und die Speisen nicht abgedeckt werden. Verschiedene Lebensmittel können unterschiedliche Trocknungszeiten haben. (Hinweis: Vergewissern Sie sich vor dem Start, dass der Deckel in der richtigen Position ist. Wenn ein Tag nicht ausreicht, um das Futter zu trocknen, lassen Sie es einen weiteren Tag stehen. In diesem Fall sollten die halb-getrockneten Lebensmittel in einem Behälter oder einer Plastiktüte aufbewahrt werden).
- Um den Trocknungsprozess gleichmäßiger zu gestalten, wechseln Sie regelmäßig die Position der Schalen.
- Nicht gegessene getrocknete Lebensmittel in Behältern oder Plastiktüten verpacken. Es wird empfohlen, sie im Kühlschrank aufzubewahren.
- Wenn Sie das Produkt nicht mehr verwenden, stellen Sie alle Schalen auf das Gerät.

Reinigung und Pflege:

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie es reinigen.
- Nach dem Trocknen sollten alle Schalen mit warmem Wasser abgewaschen und mit einem weichen Tuch abgewischt werden. Verwenden Sie bei Bedarf einen Reiniger und wischen Sie anschließend trocken.
- Reinigen Sie den elektrischen Dörrautomat nicht unter fließendem Wasser oder durch Eintauchen in Wasser. Wenn der Boden des Dörrautomats verschmutzt ist, verwenden Sie dafür ein feuchtes Tuch.
- Es ist verboten, scheuernde Reinigungsmittel, Metallbürsten oder Lösungsmittel zu verwenden.
- Lagern Sie das gereinigte Gerät an einem kühlen und belüfteten Ort.

EU-Konformitätserklärung

Malis B. Machoński sp. k. erklärt, dass der Dörrautomat Maltec PerfectDry450W allen Anforderungen der Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU, GS_2395 06/03/2019 entspricht und die folgenden Normen erfüllt:

EN 60335-2-9:2003+A1:2004+A2:2006+A12:2007+A13:2010

EN 60335-1:2012+A11:2014+A13:2017+A1:2019+A14:2019+A2:2019

EN 62233:2008

AfPS GS 2019:01 PAK

Importeur:

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



Bartosz Machoński