

# MEYKEY

## Deshyrateur Alimentaire

### Manuel d'instruction



## **I. Précautions**

1. Vérifiez que la tension d'alimentation spécifiée par le produit correspond à la tension d'alimentation et utilisez les accessoires d'origine du produit.
2. Doit utiliser une prise mise à la terre, la fiche doit faire attention à la fiche, sinon cela causerait un mauvais contact avec la possibilité d'un incendie. Ne jamais utiliser une prise universelle avec d'autres appareils.
3. Ne placez pas le produit sur une surface instable, humide ou résistante à la chaleur afin d'éviter tout endommagement ou tout dysfonctionnement.
4. Ce produit est un produit de chauffage à circulation d'air. Lorsque le produit fonctionne, il est interdit d'avoir des corps étrangers susceptibles de bloquer l'entrée d'air du produit. Sinon, le produit sera directement endommagé ou dangereux.
5. Ne placez pas le produit directement sur le feu ou à proximité de la source de chaleur ou de la source de feu. Sinon, le produit risque d'être endommagé ou de ne pas fonctionner correctement, voire de provoquer un incendie ou d'autres dangers.
6. Il est interdit de mettre le produit dans l'eau pour le nettoyer. Utilisez uniquement une serviette humide pour frotter. Le produit doit être autorisé à refroidir à la température ambiante avant le nettoyage.
7. Lorsque le produit n'est pas utilisé, ne branchez pas la fiche du produit

dans la prise pendant longtemps. La fiche doit être débranchée dans les conditions suivantes: défaillance après utilisation, avant chaque nettoyage, inspection.

8. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un personnel permanent, tel que le fabricant ou le service de maintenance désigné, ou il doit être jeté au rebut afin d'éviter tout danger.

9. Chaque utilisation continue n'est pas facile à dépasser 72 heures. Si on laisse la machine refroidir correctement et continuer à fonctionner, cela améliorera efficacement la durée de vie de toute la machine.

10. Après chaque utilisation, veuillez régler le bouton de température sur la position la plus basse, éteignez l'interrupteur et débranchez la fiche.

11. Ce produit ne peut pas ajouter d'eau ni d'autres liquides. Une petite quantité de gouttelettes d'eau sur les aliments dans le récipient à vapeur est autorisée.

## II. Spécifications

Spécifications	VDE
Tension d'alimentation	220-240V
Fréquence de grille	50-60Hz
Consommation électrique standard	220-260W
Niveau de protection actuel	II
Conditions de travail	Conditions continues
Température de l'air sur chaque plateau	110
Efficacité de séchage	80%, pas moins de
Poids du colis	3,5 kg, pas plus de

### III. Composants et noms



### IV. Operation Specification

1. pré-traiter la nourriture avant qu'elle ne soit séchée; par exemple, nettoyer, trancher ou couper en dés, tremper, etc. Le prétraitement des aliments aide à préserver la couleur et la texture des aliments après le séchage.
2. En fonction des besoins alimentaires et des goûts personnels, veuillez vous reporter à la méthode de séchage des aliments mentionnée plus loin dans cet article pour connaître les méthodes de prétraitement et de séchage correspondantes.
3. Avant d'utiliser le sèche-linge électrique pour la première fois, nettoyez-le et essuyez-le avec un chiffon sec.
4. Placez uniformément les aliments préparés sur chaque sèche-linge,

placez-le de la couche la plus haute du cuiseur vapeur à la couche suivante du sèche-linge et placez le récipient à aliments sur la base du produit. couvrir le couvercle. sinon, le temps de séchage et le goût de l'aliment après séchage seront affectés.

5. Insérez la fiche du cordon d'alimentation dans la prise, allumez l'appareil et appuyez sur le bouton d'alimentation, puis tournez le bouton de réglage de la température pour régler la valeur de température souhaitée.

6. Lorsque le produit est branché sur le secteur et utilisé normalement, le voyant rouge, le ventilateur et les autres composants doivent être en état de fonctionnement. c'est-à-dire que le voyant rouge est allumé et que la sortie d'air sur le couvercle vaporisant a un vent évident.

7. Pendant le séchage, laissez la chaleur à l'intérieur de la machine libre de circuler. Ne mettez pas d'aliments lourds sur le sèche-linge et ils ne peuvent pas être superposés. Les temps de séchage varient selon les aliments (Remarque: lorsque la machine commence à fonctionner, assurez-vous que le couvercle est correctement positionné. Si vous ne disposez pas de suffisamment de temps pour sécher les aliments dans une journée, vous pouvez les faire sécher le lendemain. Dans ce cas, veuillez sceller le contenant alimentaire non scellé ou le sac en plastique.)

8. Lorsque le produit fonctionne, la température sur le four de cuisson est la plus élevée, de sorte que les aliments soient séchés de manière plus

uniforme. La position vapeur doit être remplacée régulièrement.

9. Une fois les aliments séchés, s'ils ne sont pas consommés, placez-les dans un récipient ou un sac en plastique immédiatement après leur fermeture et conservez-les au réfrigérateur.

10. Une fois les aliments séchés, réglez le bouton de température sur la position la plus basse, éteignez le commutateur et retirez la fiche.

11. Une fois les travaux terminés, nettoyez le sèche-linge et le plateau à jus. Il est recommandé de placer tous les séchoirs sur le produit.

## **V.Processus avant le séchage des aliments**

Remarque: Les méthodes suivantes sont pour référence seulement.

### **a. Prétraitement des fruits**

1. Ajoutez 1/4 de tasse de jus avec 2 tasses d'eau et faites tremper la nourriture sèche souhaitée pendant environ 2 minutes.

#### 2. Table de prétraitement

Nom de l'aliment	Préparation	Norme sèche	Heure / heure (environ)
Pommes	Creusé, tranché ou entouré	flexible	2-5
Artichauts	couper en 1 / 8 pouces	fragile	2-8
Amandes	coupé en deux ou en tranches, énucléé	flexible	6-24
banane	Pelées, coupées en morceaux de 3-4mm	croustillant	4-28

Cerises	peut aller au coeur ou attendre	dure	5-26 noyau sec avant le nucléaire
Myrtille	ouvert ou entier	flexible	3-18
Jujube	aller section nucléaire (ou entière)	dure	3-48
Figues	découpé en tranches	dure	3-18
les raisins	Entier	Flexible	5-55
Nectarine	coupé en demi-séché à l'air, demi-sec à coeur	flexible	4-18
épluchure d'orange	longue bande	fragile	4-8
Les pêches	demi-sec à noyau, demi ou 1/4	flexible	6-24
Poires	pelé	flexible	4-24

## **b. Prétraitement des Légumes**

1. Faire bouillir de l'eau ou de l'huile bouillante. Recommandé pour le rayon, le chou-fleur,
2. Les légumes préparés sont placés dans de l'eau bouillante pendant environ 3 à 5 minutes. Filtrer l'eau et mettre dans le bac.
3. Les légumes sont plongés dans le jus de citron pendant environ 2 minutes.

Nom de l'aliment	Préparation	Norme sèche	Heure / heure (environ)
Artichauts	couper en lanières de 1/3 de pouce, cuire environ 10 minutes.	fragile	3-9
Asperges	couper en morceaux de 1 pouce	fragile	3-9
Légumineux	couper ouvert à translucide	fragile	4-12
Betteraves	Le refroidissement à la vapeur va jusqu'à la racine	fragile	4-18
Bruxelles	les feuilles enlèvent les feuilles de la tige	fragile	5-22
choufleur	couper ouvert et mou environ 3-5 minutes.	fragile	4-16
Chou	dépouillé et coupé en lanières de 1/8 pouce	dure	3-10
Carottes	cuit à la vapeur et tranché ou tranché	prêt à manger	3-8
choufleur	Cuit à la vapeur, coupé le céleri 6-16 difficile tranché en 1/4 de pouce	fragile	3-7
Poireau	couper le 6-10 concombre épluché coupé en tranches de 1/2 pouce	dure	3-12
Aubergine	tranchés en 1/4 pouce 1/3 pouce d'épaisseur	fragile	3-12
Ail	pelé	écrasé	3-8
Poivre	entier	fragile	5-10
Champignon	Tranche ou entière	dure	3-8
Oignon	découpé en tranches	fragile	2-6
Pois	Vapeur 3-5 minutes	Fragile	6-10
Poivre	épépiné Couper en lanières ou en lanières de 1/4 de pouce.	fragile	3-8
Patates	coupé en dés, cuit à la vapeur 8-10 minutes	fragile	3-12
Rhubarbe	pelé coupé en 1/8 pouce de long	sans humidité	4-28
épinard	cuit à la vapeur pour se faner	friable	3-8
Tomates	pelées et tranchées ou tranchées	dure	4-12
Citrouille	tranché en 1/4 pouce	fragile	3-12



### **c. Prétraitement de la viande, du poisson et d'autres aliments:**

**1. Maigre (sans graisse):** Il est recommandé de faire mariner la viande avant le séchage pour conserver un goût naturel et la rendre tendre. Les produits marin s doivent avoir du sel pour aider à absorber l'humidité de la viande et pour préserver la fraîcheur.

Marin  standard:

- 1) 1/2 tasse de pâte de haricots;
- 2) 1 ail écrasé;
- 3) 2 cuillères à soupe de sucre brun;
- 4) 2 cuillères à soupe de ketchup;
- 5) 1/2 tasse de sauce Worcestershire;
- 6) 1-1 / 4 cuillère à café de sel;
- 7) 1/2 cuillère à café de poudre d'oignon;
- 8) 1/2 cuillère à café de poivre;

Mélanger tous les ingrédients ci-dessus. La viande est coupée en petits cubes et mis dans la machine. Le temps de séchage est d'environ 2-8 heures jusqu'à ce que toute l'eau s'évapore.

**2. viande de volaille:** Toute la viande de volaille doit être bouillie avant le séchage. Cuire à la vapeur ou rôtir est le meilleur moyen. Le temps de séchage est d'environ 2-8 heures jusqu'à ce que toute l'eau s'évapore.

**3. Poisson:** Il est conseillé de cuire à la vapeur ou de rôtir avant la cuisson (au four, cuire à 200 à C, cuire au four pendant 20 minutes) et

sécher pendant environ 2 à 8 heures jusqu'à ce que toute l'eau s'évapore.

#### **D. Vanille, etc.:**

Rincer l'excès d'eau et enlever les feuilles gâtées. Étaler la vanille sur le séchoir. E, pain, etc.: coupé en petits morceaux (sans croûte). Étaler légèrement sur l'étuve de séchage, le temps de séchage est d'environ 30 minutes - 2 heures

#### **e. Des noisettes:**

Rincer à l'eau chaude. Scatter sur le sèche-linge. Conservez les noix après le refroidissement. L'huile contenue dans les noix causera des odeurs pourries, elle doit donc être conservée au réfrigérateur pour assurer sa fraîcheur. Lorsque vous utilisez des noix, sortez-les à température ambiante normale; le temps de séchage est d'environ 18-26 heures.

### **VI. Nettoyage et entretien**

1. Débranchez le sèche-linge du secteur avant de le nettoyer.
2. Après que le produit alimentaire a été séché, le cuiseur à la vapeur est lavé à l'eau tiède, nettoyé avec un chiffon doux en coton, éventuellement avec une préparation pour vaisselle, puis essuyé.
3. Ne lavez pas la sècheuse électrique avec un débit d'eau et placez l'eau pour nettoyer la base de la sècheuse électrique. La surface de la base de la

sécheuse électrique sale est nettoyée avec un chiffon humide.

4. Les nettoyants abrasifs, les brosses métalliques et les solvants organiques ne doivent pas être utilisés.

5. Rangez le produit nettoyé dans un environnement frais et ventilé.

## VII. Échec et son élimination

Symptômes	Les causes	Solutions
Le produit ne fonctionne pas	1. Oublier de brancher ou de brancher le cordon d'alimentation	branchez la fiche
	2. La prise de courant est endommagée.	Remplacer la prise de courant
	3. Le cordon d'alimentation est endommagé.	Envoyer le service ou le personnel de maintenance professionnel désigné pour le remplacer
Le produit fonctionne, la lumière est souvent	Le voyant d'alimentation est endommagé.	Envoyez le service ou le personnel de maintenance professionnel désigné pour le remplacer.
Produit travail, pas d'air chaud	1.. La température est trop basse	la température ambiante dépasse la température réglée
	2. Le fusible a sauté	Envoyer le service ou le personnel de maintenance professionnel désigné pour le remplacer ou le mettre au rebut
	3. fil chauffé,	Envoyer le service ou le personnel de maintenance professionnel désigné pour le remplacer ou le mettre au rebut

## Conseils

### 1. Celsius correspond à des degrés Fahrenheit

Celsius	35 ° C	40 ° C	45° C	50° C	55° C	60° C	65° C	70° C
Fahren heit	95 ° F	105 ° F	115 ° F	125 ° F	135 ° F	145 ° F	155 ° F	158 ° F

2. Pour la première utilisation, il est recommandé d'utiliser la première heure sans charge pendant 1 heure. La température est réglée à 60 ° C. Il est normal que de la fumée blanche apparaisse.

3. La température de fonctionnement par défaut du produit est de 35 ° C et la durée de travail de 8 heures. La température de fonctionnement recommandée est réglée à 60 ° C. Le temps de travail est spécifique.

4. L'augmentation du nombre de couches de la plaque à fruits et la densité de placement des fruits affectant la température de la plaque à fruits supérieure, il est recommandé que la densité des fruits soit appropriée; et les fruits avec une teneur en eau plus élevée doivent être placés sur la couche inférieure. 5. Lorsque la température atteint la température définie, la machine arrête de chauffer et les voyants LED et les ventilateurs continuent de fonctionner.

### **VIII. Garantie limitée de 2 ans**

Cette garantie est disponible pour les consommateurs seulement. Vous êtes un consommateur si vous possédez un déshydrateur d'aliments MEYKRY acheté au détail pour un usage personnel, familial ou domestique. Sauf si la loi applicable l'y oblige, cette garantie n'est pas offerte aux détaillants ni aux autres acheteurs ou propriétaires commerciaux. Nous garantissons que votre déshydrateur d'aliments MEYKRY sera exempt de défauts de matériaux et de fabrication dans des conditions normales d'utilisation à la maison pendant 2 ans à compter de la date d'achat.

Si vous n'avez pas de preuve de la date d'achat, la date d'achat aux fins de la présente garantie sera la date de fabrication.