

reesa®

Food dehydrator

TSA3032

Návod k obsluze

CS

Bedienungsanleitung

DE

Owner's manual

EN

Manuel d'utilisation

FR

Εγχειρίδιο χρήσης

GR

Használati utasítás

HU

Gebruiksaanwijzing

NL

Instrukcja obsługi

PL

Manual de utilizare

RO

Návod na použitie

SK

Děkujeme, že jste si koupili zařízení TEESA. Před použitím si pečlivě přečtěte uživatelskou příručku a uložte ji pro pozdější použití. Výrobce neodpovídá za nesprávné používání a provoz tohoto zařízení.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Abyste omezili zranění nebo škody, dodržujte základní bezpečnostní opatření platná při používání jakéhokoli elektrického zařízení, včetně následujících:

1. Před zahájením instalace a montáže si přečtěte celý návod k použití a uschovejte jej pro budoucí použití. Návod uschovejte pro budoucí použití.
2. Před připojením zařízení k síťové zásuvce se ujistěte, že napětí uvedené na zařízení odpovídá napětí v síťové zásuvce.
3. Umístěte zařízení na rovný, stabilní povrch.
4. Čistěte toto zařízení v souladu s pokyny uvedenými v části Čištění a údržba.
5. VŽDY zařízení vypněte a odpojte od sítě:
 - pokud nefunguje správně
 - pokud se při používání ozve neobvyklý hlas
 - před demontáží zařízení
 - před čištěním
 - když se nepoužívá
6. Při odpojování napájecího kabelu zařízení uchopte a zatáhněte za zástrčku, nikoli za kabel/kabel.
7. Spotřebič se během provozu zahřívá; nedotýkejte se krytu zařízení, když je v provozu.
8. Udržujte zařízení mimo dosah dětí. Nenechávejte děti s výrobkem bez dozoru.
9. Tento spotřebič nesmí používat osoby (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi, pokud nejsou pod dohledem osoby, která je odpovědná za jejich bezpečnost.
10. Chraďte zařízení a jeho kabel/kabel před teplem, vodou, vlhkostí, ostrými hranami a jinými faktory, které by mohly poškodit spotřebič nebo jeho kabel.
11. Nepoškoďte spotřebič do vody nebo jakékoli tekutiny; ani s ním nemanipulujte a nepoužívejte jej mokřima nebo vlhkýma rukama.
12. Nepoužívejte výrobek k jiným účelům, než jaké jsou uvedeny v tomto návodu k obsluze.
13. Nenechávejte spotřebič bez dozoru, když je v provozu.
14. Výrobce tohoto výrobku nenese odpovědnost za škody způsobené nevhodným zacházením a používáním zařízení.
15. VŽDY odpojte výrobek od elektrické sítě, pokud jej nepoužíváte.
16. Toto zařízení čistěte, pouze když je vychladlé.
17. NEPOUŽÍVEJTE toto zařízení, pokud je kabel nebo zástrčka poškozená nebo je zařízení rozbité.
18. Nepokoušejte se toto zařízení sami opravovat. Toto zařízení smí opravovat pouze autorizovaný a kvalifikovaný personál. Nikdy toto zařízení nerozebírejte.
19. Nepoužívejte neautorizované příslušenství.
20. Zařízení pouze pro vnitřní použití.
21. Ujistěte se, že se napájecí kabel nedotýká horkých nebo ostrých předmitů.
22. Nepřemísťujte spotřebič, pokud je v provozu.
23. Nezakrývejte zařízení, když je v provozu; může způsobit nebezpečí požáru.
24. Nepoužívejte toto zařízení déle než 40 hodin v kuse. Po ukončení používání spotřebič vypněte, odpojte od sítě a nechte vychladnout.
25. Toto zařízení není vhodné pro ovládání externím časovačem nebo dálkovým ovladačem.
26. Tento spotřebič je vhodný výhradně pro přípravu pokrmů. Do spotřebiče nekládejte nic jiného než potraviny.

POPIS PRODUKTU

1. Horní kryt
2. Sušící síta
3. Báze
4. Tlačítko pro změnu nastavení
5. Zobrazit
6. Tlačítko nastavení
7. Tlačítko napájení



OPERACE

1. Zapojte zástrčku přístroje do síťové zásuvky.
2. Stiskněte tlačítko napájení.
3. Stiskněte tlačítko změnit nastavení. Pomocí nastavovacích tlačítek nastavte dobu sušení.
4. Stiskněte znovu tlačítko a poté pomocí nastavovacích tlačítek nastavte teplotu sušení.
5. Nastavení se uloží po 5 sekundách. Na displeji se bude střídavě zobrazovat teplota a zbývající čas.
6. Chcete-li zařízení vypnout, stiskněte tlačítko napájení. Po snížení teploty se zařízení úplně vypne.

DEHYDRATAČNÍ

Doba sušení různých produktů se může lišit a závisí na vlhkosti, tloušťce, množství produktů a provozní teplotě. Příprava tlustších potravinářských výrobků obvykle trvá déle. Podle preferencí uživatele lze proces dehydratace kdykoli zastavit.

1. Před prvním použitím očistěte části zařízení, které přijdou do styku s potravinami; a poté produkt vysušte.
2. Umístěte jídlo na podnosy.
3. Umístěte potraviny tak, aby nebránily proudění vzduchu.
4. Umístěte podnosy s jídlem na základnu.
5. Umístěte horní víko. Horní víko MUSÍ být na spotřebiči po celou dobu provozu.

Doporučené dehydratační teploty:

- Byliny: 40°C
- Chléb: 50°C
- Houby: 50-70°C
- Zelenina: 70°C

- Ovoce: 70°C

Poznámka:

- Doba sušení uvedená v tomto návodu je pouze orientační. Doba sušení závisí na teplotě a vlhkosti v místnosti, vlhkosti potravin, jejich tloušťce atd.
- Nádoby na skladování dehydratovaných produktů by měly být čisté a suché.
- PŘI PROVOZU SPOTŘEBIČE BUĎTE OPATRNÍ, PROTOŽE POUZDRO ZAŘÍZENÍ MŮŽE BÝT HORKÉ.

Příprava produktů

1. Ovoce/zeleninu omyjte.
2. Trup, jádro a odstraňte všechny nadbytečné části.
3. Nakrájejte nebo nakrájejte ovoce/zeleninu a ujistěte se, že prvky neblokuji proudění vzduchu mezi tácy.

TABULKA OVOCE DEHYDRATAČNÍ

Ovoce	Příprava	Dehydratovaný	Doba dehydratace (hodiny)
Meruňka	Odstraňte semínka, slupky a nakrájejte.	Měkký	13-23
Pomerančové kůry	Nakrájejte na dlouhé proužky	Křupavé	8-16
Čerstvé ananasy	Oloupejte a nakrájejte	Tvrký	4-8
Konzervovaný ananas	Sirup scedte a kousky osušte	Měkký	4-8
Banány	Oloupejte a nakrájejte (3-4 mm silné)	Křupavé	4-8
Hrozny	Vhodné pro dehydrataci bez krájení	Měkký	4-8
Třešně	Odstraňte semena (semena lze odstranit i po mírném vysušení)	Měkký	4-8
Hrušky	Oloupejte a nakrájejte	Měkký	4-8
Obr	Kotleta	Tvrký	4-8
Brusinka	Vhodné pro dehydrataci bez krájení	Měkký	4-8
Broskve	Nakrájejte na polovinu, odstraňte semínka a slupky	Měkký	4-8
Termíny	Odstraňte semena, slupky a nakrájejte	Tvrký	4-8
Jablka	Oloupejte, zbavte jádřince a nakrájejte	Měkký	4-8

TABULKA DEHYDRATACE ZELENINY

Zelenina	Příprava	Dehydratovaný	Doba dehydratace (hodiny)
Artyčok	Plátek (3-4 mm silný)	Křupavé	4-8
Lilek	Oloupejte a nakrájejte (6-12 mm silný)	Křupavé	4-8
Brokolice	Nakrájejte Vařte 3-5 min.	Křupavé	4-6
Francouzské fazole	Nakrájejte a vařte, dokud nebude průhledná	Křupavé	4-6
Dýně	Kotleta (cca 6 mm)	Křupavé	4-6
Cuketa	Oloupejte a nakrájejte	Tvrdý	4-6
Růžičková kapusta	Nakrájejte na polovinu	Křupavé	4-20
Květák	Vařte , dokud nezraje	Tvrdý	4-12
Brambory	Nakrájejte a vařte 8-10 minut	Křupavé	4-12
Cibule	Plátek	Křupavé	4-10
Mrkve	Vařte do zrání, poté nakrájejte	Křupavé	4-10
Okurka	Oloupejte a nakrájejte (cca 6-12 mm)	Tvrdý	4-14
Sladká paprika	Jádro nakrájejte na proužky nebo nasekejte (cca 6 mm).	Křupavé	4-12
Pálivé papriky	Vhodné pro dehydrataci bez krájení	Tvrdý	4-10
Petržel	Umístěte listy na podnosy	Křupavé	2-6
Rajčata	Oloupejte a nakrájejte	Tvrdý	4-20
Rebarbora	Oloupejte a nakrájejte (cca 3 mm)	Křupavé	4-14
Kořeny řepy	Uvařte, nechte vychladnout, odřízněte špičky a kořeny, nakrájejte.	Křupavé	4-12
Celer	Kotleta (tloušťka 6 mm)	Křupavé	4-10
Jarní cibulka	Kotleta	Křupavé	4-10
Chřest	Kotleta (tloušťka 2-5 mm)	Křupavé	4-10
Česnek	Oloupejte a nakrájejte	Křupavé	4-12
Špenát	Vařte, dokud nezmění barvu	Křupavé	4-12

HOUBOVÁ DEHYDRATACE

1. Očistěte houbu a odstraňte přebytečné/shnilé části.
2. Houby nakrájejte nebo nakrájejte a ujistěte se, že prvky neblokuji proudění vzduchu mezi podnosy, nebo je ponechejte nenakrájené, pokud jsou dostatečně malé.
3. Doporučená doba sušení hub je 2-6 hodin, nebo dle potřeby.

Poznámka: Při zpracování žampionů se doporučuje vybírat pouze žampiony se složenými víčky dovnitř.

BYLINKY DEHYDRATAČNÍ

- Byliny se doporučuje dehydrovat při teplotě 35-40°C po dobu asi 5-10 hodin.
- Jakmile jsou bylinky dehydrované, měly by být umístěny do papírového sáčku nebo skleněné nádoby a skladovány na suchém a tmavém místě.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Upozornění: před čištěním VŽDY spotřebič vypněte, odpojte od sítě a nechte vychladnout.

1. Základna sušičky potravin by se měla čistit měkkým, mírně navlhčeným hadříkem.
2. Podnosy lze mýt v teplé vodě s přidavkem lehké čisticí chemie.

Důležité!

- K čištění spotřebiče NEPOUŽÍVEJTE žádné chemické prostředky (abraziva, rozpouštědla atd.), protože by mohlo dojít k poškození krytu.
- NEPOUŽÍVEJTE žádné ostré, kovové nebo abrazivní náčiní, protože by mohlo dojít k poškození krytu zařízení.
- NEPONOŘUJTE základnu spotřebiče do vody nebo jiné kapaliny.
- Před uložením se ujistěte, že je zařízení suché.
- Zařízení skladujte na suchém, tmavém místě, mimo dosah dětí.
- Žádná z částí zařízení není vhodná pro čištění v pračce.

SPECIFIKACE

- LCD displej
- 5 průhledných sít
- Ochrana proti přehřátí
- Maximální výkon: 400 W
- Rozměry síta: 289 x 189 x 20 mm
- Celková kapacita: 1,7 kg
- Časovač spánku: 10 min - 48 h
- Regulace teploty: 35-70°C
- Hlučnost: 40 dB
- Délka napájecího kabelu: 1m
- Napájení: 100-240V; 50/60 Hz
- Rozměry: 29 x 19 x 19,4 cm

Tento překlad byl vygenerován automaticky. Může obsahovat chyby. V některých případech se mohou vyskytnout nepřesné výrazy, například v překladu názvů tlačítek nebo technických údajů. V případě jakýchkoli pochybností doporučujeme přečíst si anglickou verzi uživatelské příručky.



Čeština
Správná likvidace výrobku
(opotřebované elektrické a elektronické vybavení)



Označení umístěné na výrobku anebo v textech, které se ho týkají, poukazuje na skutečnost, že po vypršení doby používání je zakázáno likvidovat tento výrobek společně s ostatním domovním odpadem. Pro to, abyste se vyhnuli škodlivému vlivu na přírodní prostředí a lidské zdraví v důsledku nekontrolované likvidace odpadů, oddělte tento výrobek od odpadů jiného typu a zodpovědně ho recyklujte za účelem propagace opětovného využití hmotných zdrojů coby stálé praxe. Pro více informací ohledně místa a způsobu recyklace tohoto výrobku, která bude bezpečná pro životní prostředí, domácí uživatelé mohou kontaktovat maloobchodní prodejnu, v níž výrobek zakoupili, nebo orgán místní samosprávy. Firemní uživatelé mohou kontaktovat dodávatele a zkontrolovat podmínky kupní smlouvy. Neodstraňujte výrobek společně s ostatními komerčními odpady.

Vyrobeno v ČLR pro Lechpol Electronics Leszek Sp.k., ul. Garwolińska 1, 08-400 Miętne, Polsko. serwis@lechpol.pl

SICHERHEITSANLEITUNGEN

Um die Gefahr von Beschädigungen, oder Verletzungen zu vermeiden, befolgen Sie die grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen bei der Verwendung elektrischer Geräte, einschließlich der folgenden:

1. Lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig, bevor Sie mit der Installation und Montage des Gerätes beginnen. Bewahren Sie die Bedienungsanleitung auf für späteres Nachschlagen.
2. Vor dem Anschluss des Gerätes an Netzsteckdose, stellen Sie sicher, dass die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der Spannung der Steckdose übereinstimmt.
3. Stellen Sie das Gerät auf eine flache, stabile Oberfläche.
4. Reinigen Sie das Gerät gemäß den Anweisungen im Abschnitt "Reinigung und Wartung".
5. Schalten Sie das Gerät IMMER aus und trennen es von der Stromversorgung:
 - Wenn es nicht richtig funktioniert
 - Wenn ein seltenes Geräusch bei der Verwendung gibt
 - Vor dem Zerlegen des Gerätes
 - Vor der Reinigung
 - Bei Nichtgebrauch
6. Ziehen Sie beim Trennen des Netzkabels von der Steckdose, am Stecker und nicht am Kabel.
7. Das Gerät wird heiß während des Betriebs; berühren Sie nicht das Gehäuse des Gerätes während dieses in Betrieb ist.
8. Halten Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern. Lassen Sie Kinder nicht unbeaufsichtigt mit dem Produkt.
9. Das Gerät kann von Kindern und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, nur wenn sie von einer Person beaufsichtigt und geleitet werden, die für ihre Sicherheit zuständig ist.
10. Halten Sie das Gerät und sein Kabel fern von Hitze, Wasser, Feuchtigkeit, scharfen Kanten und andere Faktoren, die das Gerät oder das Netzkabel beschädigen könnten.
11. Zur Vermeidung von Elektroschocks, stellen Sie das Gerät nicht ins Wasser oder andere Flüssigkeiten; nicht in feuchter oder nasser Umgebung, oder mit nassen oder feuchten Händen verwenden.
12. Das Produkt nicht für andere Zwecke verwenden, als in dieser Bedienungsanleitung angegeben.
13. Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es funktioniert.
14. Der Hersteller dieses Produkts haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäße Handhabung und Verwendung des Geräts verursacht werden.
15. Trennen Sie das Produkt IMMER vom Stromnetz, wenn es nicht verwendet wird.
16. Reinigen Sie dieses Gerät nur wenn es abgekühlt ist.
17. Dieses Produkt NICHT verwenden, wenn das Netzkabel, der Stecker oder das Gerät beschädigt ist.
18. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren. Nur autorisiertes und qualifiziertes Personal darf dieses Gerät reparieren. Zerlegen Sie niemals dieses Gerät.
19. Verwenden Sie kein nicht autorisiertes Zubehör.
20. Gerät nur für den Innengebrauch.
21. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht mit heißen oder scharfen Gegenständen in Berührung kommt.
22. Bewegen Sie das Gerät nicht, während es in Betrieb ist.
23. Decken Sie das Gerät nicht ab, während es in Betrieb ist; es besteht Brandgefahr.
24. Verwenden Sie das Gerät nicht länger als 40 Stunden zurzeit. Wenn Sie das Gerät nicht mehr

- benutzen, schalten Sie es aus, trennen es von der Stromversorgung und lassen es abkühlen.
25. Dieses Gerät ist nicht für die Steuerung durch eine externe Zeitschaltuhr oder Fernbedienung geeignet.
26. Dieses Gerät ist ausschließlich für die Zubereitung von Lebensmitteln geeignet. Geben Sie keine anderen Gegenstände als Lebensmittel in das Gerät.

PRODUKTBESCHREIBUNG

- 1. Oberer Deckel
- 2. Lebensmittelbehälter
- 3. Sockel
- 4. Taste Einstellungen
- 5. Display
- 6. Regeltasten
- 7. Netzaste



BETRIEB

- 1. Verbinden Sie das Netzkabel mit der Steckdose.
- 2. Drücken Sie die Netzaste.
- 3. Drücken Sie die Taste Einstellungen. Benutzen Sie die Regeltasten um die Trocknungszeit einzustellen.
- 4. Drücken Sie erneut die Taste Einstellungen. Benutzen Sie die Regeltasten um die Trocknungstemperatur einzustellen.
- 5. Einstellungen werden nach 5 Sekunden gespeichert. Das Display wird die Temperatur und verbleibende Zeit anzeigen.
- 6. Drücken Sie die Netzaste um das Gerät auszuschalten. Nach kompletter Abkühlung schaltet sich das Gerät aus.

TROCKNUNG

Die Trocknungsdauer der verschiedenen Produkte kann abweichen und hängt von der Feuchtigkeit, der Dicke, der Menge der Produkte und der Betriebstemperatur ab. Dickere Lebensmittel benötigen in der Regel mehr Zeit für die Zubereitung. Je nach den Wünschen des Benutzers kann der Trocknungsvorgang jederzeit unterbrochen werden.

- 1. Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch die Teile des Geräts, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, und trocknen das Produkt anschließend.
- 2. Legen Sie die Lebensmittel in die Behälter.
- 3. Platzieren Sie die Lebensmittel so, dass sie den Luftstrom nicht blockieren.
- 4. Legen Sie die Lebensmittelschalen auf den Sockel.
- 5. Setzen Sie den Deckel auf. Der Deckel MUSS sich während der gesamten Betriebszeit auf dem Gerät befinden.

Empfohlene Trocknungszeiten:

- Kräuter: 40°C
- Brot: 50°C
- Pilze: 50-70°C
- Gemüse: 70°C
- Obst: 70°C

Hinweis:

- Die in dieser Bedienungsanleitung angegebenen Trocknungszeiten dienen nur als Referenz. Die Trocknungszeit hängt von der Temperatur und Luftfeuchtigkeit des Raums, der Feuchtigkeit der Lebensmittel, ihrer Dicke, usw. ab.
- Die Behälter für die Aufbewahrung der getrockneten Produkte müssen sauber und trocken sein.
- VORSICHT BEI DER BEDienung DES GERÄTS, DA DAS GEHÄUSE HEISS SEIN KANN.

Vorbereitung der Produkte

- 1. Waschen Sie das Obst/Gemüse.
- 2. Schälen, entkernen und alle überflüssigen Teile entfernen.
- 3. Schneiden oder zerkleinern Sie das Obst/Gemüse und achten darauf, dass die Elemente den Luftstrom zwischen den Schalen nicht blockieren.

OBST-TROCKNUNGSTABELLE

Obst	Vorbereitung	Getrocknet	Trocknungszeit (Stunden)
Aprikosen	Die Kerne entfernen, schälen und in Scheiben schneiden.	Weich	13-23
Orangenschalen	In lange Streifen schneiden	Knusprig	8-16
Frische Ananas	Schälen und in Scheiben schneiden	Hart	4-8
Ananas in Dosen	Sirup abgießen und die Stücke trocknen	Weich	4-8
Bananen	Schälen und in Scheiben schneiden (3-4 mm dick)	Knusprig	4-8
Weintrauben	Geeignet zum Trocknen ohne Schneiden	Weich	4-8
Kirschen	Kerne entfernen (Kerne können auch nach leichtem Trocknen entfernt werden)	Weich	4-8
Birnen	Schälen und in Scheiben schneiden	Weich	4-8
Feigen	Zerkleinern	Hart	4-8
Preiselbeeren	Geeignet zum Trocknen ohne Schneiden	Weich	4-8
Pfirsiche	Halbieren, Kerne entfernen und schälen	Weich	4-8
Datteln	Kerne entfernen, schälen und in Stücke schneiden	Hart	4-8
Äpfel	Kerne entfernen, schälen und zerkleinern	Weich	4-8

GEMÜSE-TROCKNUNGSTABELLE

Gemüse	Vorbereitung	Getrocknet	Trocknungszeit (Stunden)
Artischocke	In Scheiben schneiden (3-4 mm dick)	Knusprig	4-8
Aubergine	Schälen und in Scheiben schneiden (6-12 mm dick)	Knusprig	4-8
Brokkoli	Zerkleinern, kochen etwa 3-5 min.	Knusprig	4-6
Grüne Bohnen	In Scheiben schneiden und kochen bis sie durchsichtig werden	Knusprig	4-6
Kürbis	Zerkleinern (etwa 6 mm)	Knusprig	4-6
Zucchini	Schälen und Zerkleinern	Hart	4-6
Rosenkohl	Halbieren	Knusprig	4-20
Blumenkohl	Kochen, bis sie reif werden	Hart	4-12
Kartoffeln	Zerkleinern and für 8-10 Minuten kochen	Knusprig	4-12
Zwiebel	In Scheiben schneiden	Knusprig	4-10
Möhren	Kochen, bis sie reif werden, danach Zerkleinern	Knusprig	4-10
Gurke	Schälen und in Scheiben schneiden (etwa 6-12 mm)	Hart	4-14
Paprika	In Scheiben schneiden oder Zerkleinern (etwa 6 mm) Kernstück	Knusprig	4-12
Scharfe Paprika	Geeignet zum Trocknen ohne Schneiden	Hart	4-10
Petersilie	Blätter auf die Schalen legen	Knusprig	2-6
Tomaten	Schälen und in Scheiben schneiden	Hart	4-20
Rhabarber	Schälen und in Scheiben schneiden (etwa 3 mm)	Knusprig	4-14
Rübenwurzeln	Kochen, abkühlen lassen, Spitzen und Wurzeln abschneiden, in Scheiben schneiden	Knusprig	4-12
Sellerie	Zerkleinern (6 mm dick)	Knusprig	4-10
Frühlingszwiebeln	Zerkleinern	Knusprig	4-10
Spargel	Zerkleinern (2-5 mm dick)	Knusprig	4-10
Knoblauch	Schälen und in Scheiben schneiden	Knusprig	4-12
Spinat	Kochen bis er die Farbe wechselt	Knusprig	4-12

PILZTROCKNUNG

1. Reinigen Sie den Pilz und entfernen alle überflüssigen/verrotteten Teile.
2. Schneiden oder zerkleinern Sie die Pilze in Scheiben und achten darauf, dass die Teile den Luftstrom zwischen den Schalen nicht blockieren, oder lassen sie ungeschnitten, wenn sie klein genug sind.
3. Empfohlene Pilz-Trocknungszeit ist 2-6 Stunden oder nach belieben.

Hinweis: Bei der Verarbeitung von Champignons ist es ratsam, nur solche zu verwenden, deren Hut nach innen gefaltet ist.

KRÄUTER -TROCKNUNG

- Es wird empfohlen, Kräuter bei einer Temperatur von 35-40°C für etwa 5-10 Stunden zu trocknen.
- Sobald die Kräuter getrocknet sind, sollten sie in eine Papiertüte oder ein Glasgefäß gegeben und an einem trockenen und dunklen Ort aufbewahrt werden.

REINIGUNG UND WARTUNG

Warnung: Vor der Reinigung das Gerät IMMER ausschalten, vom Stromnetz trennen und abkühlen lassen.

1. Sockel des Lebensmittelrockneres sollte mit einem weichen, leicht feuchtem Tuch gereinigt werden.
2. Schalen können in warmem Wasser mit einem Zusatz von einem leichten Reinigungsmittel gewaschen werden.

Wichtig!

- Verwenden Sie KEINE chemischen Mittel (Scheuermittel, Lösungsmittel usw.) zur Reinigung des Geräts, da dies das Gehäuse beschädigen kann.
- Verwenden Sie KEINE scharfen, metallischen oder scheuernden Gegenstände, da diese das Gehäuse des Geräts beschädigen können.
- Tauchen Sie den Sockel des Geräts NICHT in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
- Vergewissern Sie sich vor der Lagerung, dass das Gerät trocken ist.
- Lagern Sie das Gerät an einem trockenen, dunklen Ort, außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Keines der Teile des Geräts ist für die Reinigung im Geschirrspüler geeignet.

TECHNISCHE DATEN

- LCD-Anzeige
- 5 transparente Behälter
- Überhitzungsschutz
- Leistung: max. 400 W
- Abmessungen der Behälter: 289 x 189 x 20 mm
- Gesamtkapazität des Behälters: 1,7 kg
- Einstellbarer Timer: 10 Min – 48 h
- Einstellbare Temperatur: 35-70°C
- Geräuschpegel: 40 dB
- Länge des Stromkabels: 1 m
- Stromversorgung: 100-240 V; 50/60 Hz
- Abmessungen: 29 x 19 x 19,4 cm

SAFETY INSTRUCTIONS

In order to reduce the injuries or damages, follow basic safety precautions applied when using any electrical device, including the following:

1. Read the entire instruction manual before you start installation and assembly and keep it for future reference. Keep the manual for future reference.
2. Before connecting the device to power supply socket, make sure the voltage indicated on the device corresponds to the voltage in the power supply socket.
3. Place the device on flat, stable surface.
4. Clean this device in accordance to instructions listed in Cleaning and Maintenance section.
5. ALWAYS turn off the device and disconnect it from the mains supply:
 - if it's not operating correctly
 - if there's an uncommon voice when using
 - before disassembling the device
 - before cleaning
 - when not in use
6. When you disconnect the power cord of the device, grasp and pull the plug, not the cord/cable.
7. Appliance during operation becomes hot; do not touch the housing of the device while it's operating.
8. Keep the device out of the reach of children. Do not leave children unsupervised with the product.
9. This appliance must not be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are supervised by the person who is responsible for their safety.
10. Keep the device and its cord/cable away from heat, water, moisture, sharp edges and any other factor which may damage the appliance or its cord.
11. Do not place the appliance in water or any liquid; nor handle/use it with wet or moist hands.
12. Do not use the product for purposes different from displayed in this operating manual.
13. Do not leave the appliance unattended when it's working.
14. Producer of this product is not responsible for damages caused by inappropriate handling and using of the device.
15. ALWAYS disconnect the product from the power mains when it is not in use.
16. Clean this device only when it is cool.
17. DO NOT use this device if the cord or the plug is damaged, or the appliance is broken.
18. Do not attempt to repair this device yourself. Only authorized and qualified personnel may repair this device. Never disassemble this device.
19. Do not use unauthorized accessories.
20. Device for indoor use only.
21. Make sure the power cord does not touch any hot or sharp elements.
22. Do not move the appliance while it is operating.
23. Do not cover the device while it's working; it may bring the risk of fire.
24. Do not use this device for longer than 40 hours at a time. When you have finished using the appliance, turn it off, disconnect from mains supply and let it cool down.
25. This device is not suitable to be controlled by an external timer or remote control.
26. This appliance is suitable exclusively for food preparation. Do not place anything but food in the appliance.



Deutsch
Korrekte Entsorgung dieses Produkts
(Elektromüll)



(Anzuwenden in den Ländern der Europäischen Union und anderen europäischen Ländern mit einem separaten Sammelsystem)
 Die Kennzeichnung auf dem Produkt bzw. auf der dazugehörigen Literatur gibt an, dass es nach seiner Lebensdauer nicht zusammen mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgt werden darf. Entsorgen Sie dieses Gerät bitte getrennt von anderen Abfällen, um der Umwelt bzw. der menschlichen Gesundheit nicht durch unkontrollierte Müllbeseitigung zu schaden. Recyceln Sie das Gerät, um die nachhaltige Wiederverwertung von stofflichen Ressourcen zu fördern. Private Nutzer sollten den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde, oder die zuständigen Behörden kontaktieren, um in Erfahrung zu bringen, wie sie das Gerät auf umweltfreundliche Weise recyceln können. Gewerbliche Nutzer sollten sich an Ihren Lieferanten wenden und die Bedingungen des Verkaufsvertrags konsultieren. Dieses Produkt darf nicht zusammen mit anderem Gewerbemüll entsorgt werden.

Hergestellt in China für Lechpol Electronics Leszek Sp.k., ul. Garwolińska 1, 08-400 Miętne. serwis@lechpol.pl

PRODUCT DESCRIPTION

- 1. Top lid
- 2. Food trays
- 3. Base
- 4. Settings button
- 5. Display
- 6. Adjustment button
- 7. Power button



OPERATION

- 1. Plug the power cord to the power outlet.
- 2. Press the power button.
- 3. Press the settings button. Use the adjustment button to set the dehydration time.
- 4. Press the settings button again and use the adjustment buttons to set the dehydration temperature.
- 5. Settings will be saved after 5 seconds. The display will show the temperature and remaining time.
- 6. Press power button to turn off the device. After cooling down completely the device will turn off.

DEHYDRATING

Dehydrating time of different products may vary and depends on humidity, thickness, quantity of the products and temperature of operation. Thicker food products usually take longer time to prepare. According to user's preferences, dehydrating process can be stopped at any time.

- 1. Prior to first use, clean the parts of the device that will come in contact with food; and dry the product afterwards.
- 2. Place the food on food trays.
- 3. Place the food so it does not block the air flow.
- 4. Place the food trays on the base.
- 5. Place the top lid. Top lid HAS to be on the appliance during the whole period of the operation.

Suggested dehydrating temperatures:

- Herbs: 40°C
- Bread: 50°C
- Mushrooms: 50-70°C

- Vegetables: 70°C
- Fruits: 70°C

Note:

- Dehydrating time presented in this manual are for reference only. Dehydrating time depends on temperature and humidity of the room, humidity of the food, their thickness, etc.
- Containers for storing dehydrated products should be clean and dry.
- BE CAREFUL WHILE OPERATING THE APPLIANCE, AS HOUSING OF THE DEVICE MAY BE HOT.

Preparing the products

- 1. Wash the fruit/vegetables.
- 2. Hull, core and remove any redundant parts.
- 3. Slice or chop the fruit/vegetables, and make sure that the elements do not block the airflow between the trays.

FRUIT DEHYDRATING CHART

Fruit	Preparation	Dehydrated	Dehydration time (hours)
Apricot	Remove the seeds, hull and slice.	Soft	13-23
Orange peels	Slice into long strips	Crispy	8-16
Fresh pineapples	Peel and slice	Hard	4-8
Canned pineapples	Drain syrup and dry the pieces	Soft	4-8
Bananas	Peel and slice (3-4 mm thick)	Crispy	4-8
Grapes	Suitable for dehydrating without slicing	Soft	4-8
Cherries	Remove the seeds (seeds can be removed also after slight dehydrating)	Soft	4-8
Pears	Peel and slice	Soft	4-8
Figs	Chop	Hard	4-8
Cranberry	Suitable for dehydrating without slicing	Soft	4-8
Peaches	Cut in half, remove seeds and hull	Soft	4-8
Dates	Remove seed, hull and chop	Hard	4-8
Apples	Peel, core and chop	Soft	4-8

VEGETABLES DEHYDRATING CHART

Vegetable	Preparation	Dehydrated	Dehydration time (hours)
Artichoke	Slice (3-4 mm thick)	Crispy	4-8
Eggplant	Peel and slice (6-12 mm thick)	Crispy	4-8
Broccoli	Chop Boil for 3-5 min.	Crispy	4-6
French beans	Slice and boil till it gets transparent	Crispy	4-6
Pumpkin	Chop (approx. 6 mm)	Crispy	4-6
Zucchini	Peel and chop	Hard	4-6
Brussels sprouts	Cut in half	Crispy	4-20
Cauliflower	Boil untill it gets ripe	Hard	4-12
Potatoes	Chop and boil for 8-10 minutes	Crispy	4-12
Onion	Slice	Crispy	4-10
Carrots	Boil until it gets ripe, then chop	Crispy	4-10
Cucumber	Peel and slice (approx. 6-12 mm)	Hard	4-14
Sweet pepper	Slice into strips or chop (approx. 6 mm) Core	Crispy	4-12
Hot peppers	Suitable for dehydrating without slicing	Hard	4-10
Parsley	Place leaves on trays	Crispy	2-6
Tomatoes	Peel and slice	Hard	4-20
Rhubarb	Peel and slice (approx. 3 mm)	Crispy	4-14
Beet roots	Boil, let them cool down, chop off tips and roots, slice.	Crispy	4-12
Celery	Chop (6 mm thick)	Crispy	4-10
Spring onion	Chop	Crispy	4-10
Asparagus	Chop (2-5 mm thick)	Crispy	4-10
Garlic	Peel and slice	Crispy	4-12
Spinach	Boil until it changes color	Crispy	4-12

MUSHROOM DEHYDRATING

1. Clean the mushroom and remove any redundant/rotten parts.
2. Slice or chop the mushrooms, and make sure the elements do not block the air flow between the trays, or leave them unsliced if they are small enough.
3. Suggested mushroom dehydrated time is 2-6 hours, or by preference.

Note: When processing champignons, it is advised to chose only ones with their caps folded inside.

HERBS DEHYDRATING

- Herbs are recommended to be dehydrated in temperature of 35-40°C for about 5-10 hours.
- Once the herbs are dehydrated, they should be placed in a paper bag or glass jar and stored in dry and dark place.

CLEANING AND MAINTENANCE

Warning: before cleaning, ALWAYS turn off the appliance, disconnect it from mains supply and let it cool down.

1. Food dehydrator base should be cleaned with soft, slightly damp cloth.
2. Trays can be washed in warm water with an addition of light cleaning chemical.

Important!

- DO NOT use any chemical agents (abrasives, solvents, etc.) to clean the appliance, as it may damage the casing.
- DO NOT use any sharp, metal or abrasive utensils, as it may damage the casing of the device.
- DO NOT immerse the base of the appliance in water or any other liquid.
- Before storing, make sure the device is dry.
- Store the device in dry, dark place, out of the reach of children.
- None of the parts of the device is suitable for cleaning in washing machine.

SPECIFICATION

- LCD display
- 5 transparent containers
- Overheat protection
- Power: max. 400 W
- Container dimensions: 289 x 189 x 20 mm
- Total container capacity: 1,7 kg
- Adjustable timer: 10 min - 48 h
- Adjustable temperature: 35-70°C
- Noise level: 40 dB
- Power cable length: 1 m
- Power supply: 100-240 V; 50/60 Hz
- Dimensions: 29 x 19 x 19,4 cm

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Afin de réduire les blessures ou les dommages, suivez les précautions de sécurité de base appliquées lors de l'utilisation de tout appareil électrique, notamment les suivantes:

1. Lisez l'intégralité du manuel d'instructions avant de commencer l'installation et le montage et conservez-le pour référence ultérieure. Conservez le manuel pour référence ultérieure.
2. Avant de brancher l'appareil sur la prise d'alimentation, assurez-vous que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension de la prise d'alimentation.
3. Placez l'appareil sur une surface plane et stable.
4. Nettoyez cet appareil conformément aux instructions répertoriées dans la section Nettoyage et entretien.
5. Éteignez TOUJOURS l'appareil et débranchez-le du secteur :
 - si cela ne fonctionne pas correctement
 - s'il y a une voix inhabituelle lors de l'utilisation
 - avant de démonter l'appareil
 - avant le nettoyage
 - lorsqu'il n'est pas utilisé
6. Lorsque vous débranchez le cordon d'alimentation de l'appareil, saisissez et tirez sur la fiche, et non sur le cordon/câble.
7. L'appareil devient chaud pendant son fonctionnement ; ne touchez pas le boîtier de l'appareil pendant son fonctionnement.
8. Conservez l'appareil hors de portée des enfants. Ne laissez pas les enfants sans surveillance avec le produit.
9. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient surveillées par la personne responsable de leur sécurité.
10. Gardez l'appareil et son cordon/câble à l'écart de la chaleur, de l'eau, de l'humidité, des bords tranchants et de tout autre facteur susceptible d'endommager l'appareil ou son cordon.
11. Ne placez pas l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide ; ne le manipulez pas/n'utilisez pas avec les mains mouillées ou humides.
12. N'utilisez pas le produit à des fins autres que celles indiquées dans ce manuel d'utilisation.
13. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
14. Le fabricant de ce produit n'est pas responsable des dommages causés par une manipulation et une utilisation inappropriées de l'appareil.
15. Débranchez TOUJOURS le produit du secteur lorsqu'il n'est pas utilisé.
16. Nettoyez cet appareil uniquement lorsqu'il est froid.
17. N'utilisez PAS cet appareil si le cordon ou la fiche est endommagé ou si l'appareil est cassé.
18. N'essayez pas de réparer cet appareil vous-même. Seul un personnel autorisé et qualifié peut réparer cet appareil. Ne démontez jamais cet appareil.
19. N'utilisez pas d'accessoires non autorisés.
20. Appareil destiné à un usage intérieur uniquement.
21. Assurez-vous que le cordon d'alimentation ne touche aucun élément chaud ou tranchant.
22. Ne déplacez pas l'appareil pendant qu'il fonctionne.
23. Ne couvrez pas l'appareil pendant son fonctionnement ; cela peut entraîner un risque d'incendie.
24. N'utilisez pas cet appareil pendant plus de 40 heures d'affilée. Lorsque vous avez fini d'utiliser l'appareil, éteignez-le, débranchez-le du secteur et laissez-le refroidir.
25. Cet appareil ne peut pas être contrôlé par une minuterie externe ou une télécommande.
26. Cet appareil est exclusivement destiné à la préparation d'aliments. Ne placez rien d'autre que des aliments dans l'appareil.



English
Correct Disposal of This Product
(Waste Electrical & Electronic Equipment)



(Applicable in the European Union and other European countries with separate collection systems) This marking shown on the product or its literature, indicates that it should not be disposed with other household wastes at the end of its working life. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, please separate this from other types of wastes and recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. Household users should contact either the retailer where they purchased this product, or their local government office, for details of where and how they can take this item for environmentally safe recycling. Business users should contact their supplier and check the terms and conditions of the purchase contract. This product should not be mixed with other commercial wastes for disposal.

Made in China for Lechpol Electronics Leszek Sp.k., ul. Garwolińska 1, 08-400 Miętne. serwis@lechpol.pl

DESCRIPTION DU PRODUIT

- 1. Capot supérieur
- 2. Tamis de séchage
- 3. Base
- 4. Bouton pour modifier les paramètres
- 5. Afficheur
- 6. Bouton de réglage
- 7. Bouton d'alimentation



OPÉRATION

- 1. Branchez la fiche de l'appareil à la prise secteur.
- 2. Appuyez sur le bouton d'alimentation.
- 3. Appuyez sur le bouton Modifier les paramètres. Utilisez les boutons de réglage pour régler le temps de séchage.
- 4. Appuyez à nouveau sur le bouton puis utilisez les boutons de réglage pour régler la température de séchage.
- 5. Le réglage sera enregistré après 5 secondes. L'écran affichera alternativement la température et le temps restant.
- 6. Pour éteindre l'appareil, appuyez sur le bouton d'alimentation. Après avoir abaissé la température, l'appareil s'éteindra complètement.

DÉSHYDRATATION

Le temps de déshydratation des différents produits peut varier et dépend de l'humidité, de l'épaisseur, de la quantité de produits et de la température de fonctionnement. Les produits alimentaires plus épais prennent généralement plus de temps à préparer. Selon les préférences de l'utilisateur, le processus de déshydratation peut être arrêté à tout moment.

- 1. Avant la première utilisation, nettoyez les pièces de l'appareil qui entreront en contact avec les aliments ; puis séchez le produit.
- 2. Placez les aliments sur des plateaux.
- 3. Placez les aliments de manière à ne pas bloquer la circulation de l'air.
- 4. Placez les plateaux alimentaires sur la base.
- 5. Placez le couvercle supérieur. Le couvercle supérieur DOIT être sur l'appareil pendant toute la durée de fonctionnement.

Températures de déshydratation suggérées:

- Herbes : 40°C
- Pain : 50°C

- Champignons : 50-70°C
- Légumes : 70°C
- Fruits : 70°C

Note:

- Les temps de déshydratation présentés dans ce manuel sont donnés à titre indicatif uniquement. Le temps de déshydratation dépend de la température et de l'humidité de la pièce, de l'humidité des aliments, de leur épaisseur, etc.
- Les récipients destinés au stockage des produits déshydratés doivent être propres et secs.
- SOYEZ PRUDENT LORS DE L'UTILISATION DE L'APPAREIL, CAR LE BOÎTIER DE L'APPAREIL PEUT ÊTRE CHAUD.

Préparation des produits

- 1. Lavez les fruits/légumes.
- 2. Coque, noyau et retirer toutes les pièces redondantes.
- 3. Coupez ou hachez les fruits/légumes et assurez-vous que les éléments ne bloquent pas la circulation de l'air entre les plateaux.

TABLEAU DE DÉSHYDRATATION DES FRUITS

Fruit	Préparation	Déshydraté	Temps de déshydratation (heures)
Abricot	Retirer les graines, les équeuter et les trancher.	Doux	13-23
Écorces d'orange	Couper en longues bandes	Croustillant	8-16
Ananas frais	Peler et trancher	Dur	4-8
Ananas en conserve	Égoutter le sirop et sécher les morceaux	Doux	4-8
Bananes	Peler et trancher (3-4 mm d'épaisseur)	Croustillant	4-8
Raisins	Convient pour la déshydratation sans tranchage	Doux	4-8
Cerises	Retirer les graines (les graines peuvent également être retirées après une légère déshydratation)	Doux	4-8
Poires	Peler et trancher	Doux	4-8
Figues	Hacher	Dur	4-8
Canneberge	Convient pour la déshydratation sans tranchage	Doux	4-8
Pêches	Couper en deux, retirer les graines et la coque	Doux	4-8
Dates	Retirer les graines, les coques et les hacher	Dur	4-8
Pommes	Peler, épépiner et hacher	Doux	4-8

TABLEAU DE DÉSHYDRATATION DES LÉGUMES

Légume	Préparation	Déshydraté	Temps de déshydratation (heures)
Artichaut	Tranche (3-4 mm d'épaisseur)	Croustillant	4-8
Aubergine	Peler et trancher (6-12 mm d'épaisseur)	Croustillant	4-8
Brocoli	Hacher et laisser bouillir pendant 3 à 5 minutes.	Croustillant	4-6
Haricots verts	Couper en tranches et faire bouillir jusqu'à ce qu'il devienne transparent.	Croustillant	4-6
Citrouille	Hacher (environ 6 mm)	Croustillant	4-6
Courgettes	Peler et hacher	Dur	4-6
choux de Bruxelles	Coupé en deux	Croustillant	4-20
Chou-fleur	Faire bouillir jusqu'à ce qu'il soit mûr	Dur	4-12
Pommes de terre	Hacher et faire bouillir pendant 8 à 10 minutes.	Croustillant	4-12
Oignon	Tranche	Croustillant	4-10
Carottes	Faire bouillir jusqu'à ce qu'il soit mûr, puis hacher	Croustillant	4-10
Concombre	Peler et trancher (environ 6-12 mm)	Dur	4-14
Poivron doux	Couper en lanières ou hacher (environ 6 mm)	Croustillant	4-12
Piments forts	Convient pour la déshydratation sans tranchage	Dur	4-10
Persil	Placer les feuilles sur des plateaux	Croustillant	2-6
Tomates	Peler et trancher	Dur	4-20
Rhubarbe	Peler et trancher (environ 3 mm)	Croustillant	4-14
Racines de betteraves	Faites bouillir, laissez refroidir, coupez les pointes et les racines, tranchez.	Croustillant	4-12
Céleri	Hacher (6 mm d'épaisseur)	Croustillant	4-10
Oignon de printemps	Hacher	Croustillant	4-10
Asperge	Hacher (2 à 5 mm d'épaisseur)	Croustillant	4-10
Ail	Peler et trancher	Croustillant	4-12
Épinard	Faire bouillir jusqu'à ce que la couleur change	Croustillant	4-12

DÉSHYDRATATION DES CHAMPIGNONS

1. Nettoyez le champignon et retirez les parties redondantes/pourries.
2. Coupez ou hachez les champignons et assurez-vous que les éléments ne bloquent pas la circulation d'air entre les plateaux, ou laissez-les non tranchés s'ils sont suffisamment petits.
3. Le temps de déshydratation suggéré pour les champignons est de 2 à 6 heures, ou selon vos préférences.

Remarque: Lors du traitement des champignons, il est conseillé de choisir uniquement ceux dont le chapeau est replié à l'intérieur.

HERBES DÉSHYDRATANTES

- Il est recommandé de déshydrater les herbes à une température de 35 à 40 °C pendant environ 5 à 10 heures.
- Une fois les herbes déshydratées, elles doivent être placées dans un sac en papier ou un bocal en verre et conservées dans un endroit sec et sombre.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Attention: avant de nettoyer, éteignez TOUJOURS l'appareil, débranchez-le du secteur et laissez-le refroidir.

1. La base du déshydrateur alimentaire doit être nettoyée avec un chiffon doux légèrement humide.
2. Les plateaux peuvent être lavés à l'eau tiède avec l'ajout d'un produit chimique nettoyant léger.

Important!

- N'utilisez PAS d'agents chimiques (abrasifs, solvants, etc.) pour nettoyer l'appareil, car cela pourrait endommager le boîtier.
- N'utilisez PAS d'ustensiles tranchants, métalliques ou abrasifs, car cela pourrait endommager le boîtier de l'appareil.
- NE PAS immerger la base de l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Avant de ranger l'appareil, assurez-vous qu'il est sec.
- Conservez l'appareil dans un endroit sec et sombre, hors de portée des enfants.
- Aucune pièce de l'appareil ne convient au nettoyage en machine à laver.

SPÉCIFICATION

- Écran LCD
- 5 tamis transparents
- Protection contre la surchauffe
- Puissance maximale : 400 W
- Dimensions du tamis : 289 x 189 x 20 mm
- Capacité totale : 1,7 kg
- Minuterie de mise en veille : 10 min - 48 h
- Régulation de température : 35-70°C
- Niveau sonore : 40 dB
- Longueur du câble d'alimentation : 1 m
- Alimentation : 100-240 V ; 50/60 Hz
- Dimensions : 29 x 19 x 19,4 cm

ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Σας ευχαριστούμε για την αγορά της συσκευής TEESA. Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες χρήσης πριν τη χρήση και φυλάξτε τις για μελλοντική χρήση. Ο παραγωγός δεν αναλαμβάνει την ευθύνη για ζημιές που προκλήθηκαν από ακατάλληλο χειρισμό και χρήση του προϊόντος.

Για να μειώσετε τους τραυματισμούς ή τις ζημιές, ακολουθήστε τις βασικές προφυλάξεις ασφαλείας που εφαρμόζονται όταν χρησιμοποιείτε οποιαδήποτε ηλεκτρική συσκευή, συμπεριλαμβανομένων των εξής:

1. Διαβάστε ολόκληρο το εγχειρίδιο οδηγιών πριν ξεκινήσετε τη νεγκατάσταση και τη συναρμολόγηση και φυλάξτε το για μελλοντική αναφορά. Φυλάξτε το εγχειρίδιο για μελλοντική αναφορά.
2. Πριν συνδέσετε τη συσκευή στην πρίζα ρεύματος, βεβαιωθείτε ότι η τάση που αναγράφεται στη συσκευή αντιστοιχεί στην τάση στην πρίζα ρεύματος.
3. Τοποθετήστε τη συσκευή σε επίπεδη, σταθερή επιφάνεια.
4. Καθαρίστε αυτή τη συσκευή σύμφωνα με τις οδηγίες που παρατίθενται στην ενότητα Καθαρισμός και συντήρηση.
5. ΠΑΝΤΑ να απενεργοποιείτε τη συσκευή και να την αποσυνδέετε από την παροχή ρεύματος:
 - αν δεν λειτουργεί σωστά
 - αν ακούγεται ένας ασυνήθιστος ήχος κατά τη χρήση
 - πριν αποσυναρμολογήσετε τη συσκευή
 - πριν από τον καθαρισμό
 - όταν δεν χρησιμοποιείται
6. Όταν αποσυνδέετε το καλώδιο τροφοδοσίας της συσκευής, πιάστε και τραβήξτε το φως και όχι το καλώδιο.
7. Η συσκευή κατά τη λειτουργία της θερμαίνεται - μην αγγίζετε το περίβλημα της συσκευής κατά τη λειτουργία της.
8. Διατηρείτε τη συσκευή μακριά από παιδιά. Μην αφήνετε τα παιδιά χωρίς επίβλεψη με το προϊόν.
9. Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσεων, εκτός εάν επιβλέπονται από το άτομο που είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.
10. Διατηρείτε τη συσκευή και το καλώδιό της μακριά από θερμότητα, νερό, υγρασία, αιχμηρές άκρες και κάθε άλλο παράγοντα που μπορεί να προκαλέσει βλάβη στη συσκευή ή στο καλώδιό της.
11. Μην τοποθετείτε τη συσκευή σε νερό ή οποιοδήποτε υγρό, ούτε να τη χειρίζεστε/χρησιμοποιείτε με βρεγμένα ή υγρά χέρια.
12. Μην χρησιμοποιείτε το προϊόν για σκοπούς διαφορετικούς από αυτούς που εμφανίζονται στο παρόν εγχειρίδιο λειτουργίας.
13. Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επίβλεψη όταν αυτή λειτουργεί.
14. Ο παραγωγός αυτού του προϊόντος δεν ευθύνεται για ζημιές που προκαλούνται από ακατάλληλο χειρισμό και χρήση της συσκευής.
15. ΠΑΝΤΑ αποσυνδέετε το προϊόν από το ρεύμα όταν δεν χρησιμοποιείται.
16. Καθαρίζετε αυτή τη συσκευή μόνο όταν είναι κρύα.
17. ΜΗΝ χρησιμοποιείτε αυτή τη συσκευή εάν το καλώδιο ή το βύσμα έχει υποστεί ζημιά ή η συσκευή είναι σπασμένη.
18. Μην επιχειρήσετε να επισκευάσετε μόνοι σας αυτή τη συσκευή. Μόνο εξουσιοδοτημένο και εξειδικευμένο προσωπικό μπορεί να επισκευάσει αυτή τη συσκευή. Μην αποσυναρμολογείτε ποτέ αυτή τη συσκευή.
19. Μην χρησιμοποιείτε με εξουσιοδοτημένα εξαρτήματα.
20. Συσκευή μόνο για χρήση σε εσωτερικούς χώρους.
21. Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο τροφοδοσίας δεν ακουμπάει σε καυτά ή αιχμηρά στοιχεία.
22. Μην μετακινείτε τη συσκευή κατά τη λειτουργία της.
23. Μην καλύπτετε τη συσκευή ενώ λειτουργεί - μπορεί να επιφέρει κίνδυνο πυρκαγιάς.
24. Μην χρησιμοποιείτε αυτή τη συσκευή για περισσότερο από 40 ώρες στη φορά. Όταν τελειώσετε τη χρήση της συσκευής, απενεργοποιήστε την, αποσυνδέστε την από την παροχή ρεύματος και αφήστε την να κρυώσει.
25. Αυτή η συσκευή δεν είναι κατάλληλη για να ελέγχεται από εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή τηλεχειριστήριο.
26. Αυτή η συσκευή είναι κατάλληλη αποκλειστικά για την προετοιμασία τροφίμων. Μην τοποθετείτε τίποτα άλλο εκτός από τρόφιμα στη συσκευή.

La présente traduction a été générée automatiquement et peut comporter des erreurs. Dans certains cas, des formulations imprécises peuvent apparaître, p.ex. dans les traductions des touches ou des détails techniques. Si vous avez des doutes, nous vous recommandons de consulter la version anglaise du mode d'emploi.



France
Élimination appropriée du produit
(déchets d'équipements électriques et électroniques)



Les marquages apposés sur le produit ou dans les textes y correspondants indiquent que l'appareil, une fois le délai d'usage passé, doit être éliminé avec les autres déchets ménagers. Pour éviter les effets néfastes sur l'environnement et la santé humaine, suite à une élimination de déchets non contrôlée, veuillez séparer le produit des autres déchets et recycler de manière responsable, pour promouvoir la réutilisation des matériaux comme une pratique durable. Pour de plus amples informations concernant le lieu et le recyclage en toute sécurité du produit, les utilisateurs dans les ménages doivent contacter le distributeur chez qui ils ont acheté le produit ou une autorité locale compétente dans le domaine. Les utilisateurs dans les entreprises doivent contacter leur fournisseur et vérifier les conditions du contrat d'achat. Ne pas éliminer le produit avec d'autres déchets commerciaux.

Fabriqué en RPC pour Lechpol Electronics Leszek Sp.k., ul. Garwolińska 1, 08-400 Miętne. serwis@lechpol.pl

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

1. Καπάκι
2. Δίσκοι τροφίμων
3. Βάση
4. Κουμπί τρόπων λειτουργίας
5. Οθόνη
6. Κουμπί ρυθμίσεων
7. Κουμπί τροφοδοσίας



ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

1. Συνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας στην πρίζα.
2. Πατήστε το κουμπί λειτουργίας.
3. Πατήστε το κουμπί ρυθμίσεων. Χρησιμοποιήστε το κουμπί ρύθμισης για να ρυθμίσετε το χρόνο αποξήρανσης.
4. Πατήστε ξανά το κουμπί ρυθμίσεων και χρησιμοποιήστε τα κουμπιά ρύθμισης για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία αποξήρανσης.
5. Οι ρυθμίσεις θα αποθηκευτούν μετά από 5 δευτερόλεπτα. Στην οθόνη θα εμφανιστεί η θερμοκρασία και ο υπολειπόμενος χρόνος.
6. Πατήστε το κουμπί λειτουργίας για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή. Μόλις κρυώσει πλήρως, η συσκευή θα απενεργοποιηθεί.

ΑΠΟΞΗΡΑΝΣΗ

Ο χρόνος αποξήρανσης των διαφόρων προϊόντων μπορεί να διαφέρει και εξαρτάται από την υγρασία, το πάχος, την ποσότητα των προϊόντων και τη θερμοκρασία λειτουργίας. Τα παχύτερα τρόφιμα χρειάζονται συνήθως περισσότερο χρόνο για την προετοιμασία. Σύμφωνα με τις προτιμήσεις του χρήστη, η διαδικασία αποξήρανσης μπορεί να διακοπεί ανά πάσα στιγμή.

1. Πριν από την πρώτη χρήση, καθαρίστε τα μέρη της συσκευής που θα έρθουν σε επαφή με τρόφιμα και στεγνώστε το προϊόν καλά.
2. Τοποθετήστε τα τρόφιμα σε δίσκους τροφίμων.
3. Τοποθετήστε τα τρόφιμα έτσι ώστε να μην εμποδίζουν τη ροή του αέρα.
4. Τοποθετήστε τους δίσκους τροφίμων στη βάση.
5. Τοποθετήστε το επάνω καπάκι. Το επάνω καπάκι ΠΡΕΠΕΙ να βρίσκεται πάνω στη συσκευή καθ' όλη τη διάρκεια της λειτουργίας.

Προτεινόμενες θερμοκρασίες αποξήρανσης:

- Βότανα: 40°C
- Ψωμί: 50°C

- Μανιτάρια: 50-70°C
- Λαχανικά: 70°C
- Φρούτα: 70°C

Σημείωση:

- Ο χρόνος αποξήρανσης που παρουσιάζεται σε αυτό το εγχειρίδιο είναι μόνο για αναφορά. Ο χρόνος αποξήρανσης εξαρτάται από τη θερμοκρασία και την υγρασία του χώρου, την υγρασία των τροφίμων, το πάχος τους κ.λπ.
- Τα δοχεία για την αποθήκευση των αποξηραμένων προϊόντων πρέπει να είναι καθαρά και στεγνά.
- ΝΑ ΕΙΣΤΕ ΠΡΟΣΕΚΤΙΚΟΙ ΚΑΤΑ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ, ΚΑΘΩΣ ΤΟ ΠΕΡΙΒΛΗΜΑ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΕΙΝΑΙ ΖΕΣΤΟ.

Προετοιμασία των προϊόντων

1. Πλύνετε τα φρούτα/λαχανικά.
2. Ξεφλουδίστε, κόψτε και αφαιρέστε τυχόν περιττώματα.
3. Κόψτε σε φέτες ή σε κομμάτια τα φρούτα/λαχανικά και βεβαιωθείτε ότι τα στοιχεία δεν εμποδίζουν τη ροή του αέρα μεταξύ των δίσκων.

ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΑΠΟΞΗΡΑΝΣΗΣ ΦΡΟΥΤΩΝ

Φρούτο	Προετοιμασία	Τύπος Αποξήρανσης	Διάρκεια αποξήρανσης (ώρες)
Βερίκοκο	Αφαιρέστε τους σπόρους, ξεφλουδίστε και κόψτε σε φέτες.	Μαλακό	13-23
Φλούδες πορτοκαλιού	Κόψτε σε μακριές λωρίδες	Τραγανό	8-16
Φρέσκοι ανανάδες	Ξεφλουδίστε και κόψτε σε φέτες	Σκληρό	4-8
Κονσερβοποιημένοι ανανάδες	Στραγγίστε το σιρόπι και στεγνώστε τα κομμάτια	Μαλακό	4-8
Μπανάνες	Καθαρίστε και κόψτε σε φέτες (πάχος 3-4 mm)	Τραγανό	4-8
Σταφύλια	Κατάλληλο για αποξήρανση χωρίς κόψιμο	Μαλακό	4-8
Κεράσια	Αφαιρέστε τους σπόρους (οι σπόροι μπορούν να αφαιρεθούν επίσης μετά από ελαφρά αποξήρανση)	Μαλακό	4-8
Αχλάδια	Ξεφλουδίστε και κόψτε σε φέτες	Μαλακό	4-8
Σύκα	Ψιλοκόψτε το	Σκληρό	4-8
Cranberry	Κατάλληλο για αποξήρανση χωρίς κόψιμο	Μαλακό	4-8
Ροδάκινα	Κόψτε στη μέση, αφαιρέστε τους σπόρους και το φλοιό	Μαλακό	4-8
Χουρμάδες	Αφαίρεση σπόρων, φλοιού και τεμαχισμός	Σκληρό	4-8
Μήλα	Ξεφλουδίστε, καθαρίστε και ψιλοκόψτε	Μαλακό	4-8

ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΑΠΟΞΗΡΑΝΣΗΣ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ

Λαχανικό	Προετοιμασία	Αποξηραμένο	Διάρκεια αποξήρανσης (ώρες)
Αγκινάρα	Φέτες (πάχος 3-4 mm)	Τραγανό	4-8
Μελιτζάνα	Ξεφλουδίστε και κόψτε σε φέτες (πάχος 6-12 mm)	Τραγανό	4-8
Μπρόκολο	Ψιλοκομμένα, βράστε για 3-5 λεπτά.	Τραγανό	4-6
Γαλλικά φασόλια	Κόβετε σε φέτες και βράζετε μέχρι να γίνει διάφανο	Τραγανό	4-6
Κολοκύθα	Ψιλοκόψτε (περίπου 6 mm)	Τραγανό	4-6
Κολοκυθάκια	Ξεφλουδίστε και ψιλοκόψτε	Σκληρό	4-6
Λαχανάκι Βρυξελλών	Κόψτε στη μέση	Τραγανό	4-20
Κουνουπίδι	Βράζετε μέχρι να ωριμάσει	Σκληρό	4-12
Πατάτες	Ψιλοκόψτε και βράστε για 8-10 λεπτά	Τραγανό	4-12
Κρεμμύδι	Κόψτε σε φέτες	Τραγανό	4-10
Καρότα	Βράζετε μέχρι να ωριμάσει και στη συνέχεια κόβετε σε κομμάτια.	Τραγανό	4-10
Αγγούρι	Ξεφλουδίστε και κόψτε σε φέτες (περίπου 6-12 mm)	Σκληρό	4-14
Γλυκοπιπεριά	Κόψτε σε λωρίδες ή ψιλοκόψτε (περίπου 6 mm)	Τραγανό	4-12
Καυτερές πιπεριές	Κατάλληλο για αποξήρανση χωρίς κόψιμο	Σκληρό	4-10
Μαϊντανός	Τοποθετήστε τα φύλλα σε δίσκους	Τραγανό	2-6
Ντομάτες	Ξεφλουδίστε και κόψτε σε φέτες	Σκληρό	4-20
Ραβέντι	Ξεφλουδίστε και κόψτε σε φέτες (περίπου 3 mm)	Τραγανό	4-14
Ρίζες τεύτλων	Βράστε τα, αφήστε τα να κρυώσουν, κόψτε τις άκρες και τις ρίζες, κόψτε τα σε φέτες.	Τραγανό	4-12
Σέλινο	Ψιλοκομμένα (πάχος 6 mm)	Τραγανό	4-10
Κρεμμύδι φρέσκο	Ψιλοκομμένα	Τραγανό	4-10
Σπαράγγια	Ψιλοκομμένα (πάχος 2-5 mm)	Τραγανό	4-10
Σκόρδο	Καθαρίστε και κόψτε σε φέτες	Τραγανό	4-12
Σπανάκι	Βράζουμε μέχρι να αλλάξει χρώμα	Τραγανό	4-12

ΑΠΟΞΗΡΑΝΣΗ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ

1. Καθαρίστε το μανιτάρι και αφαιρέστε το χονδρό περιττό/σαπισμένο μέρος.
2. Κόψτε τα μανιτάρια σε φέτες ή ψιλοκόψτε τα και βεβαιωθείτε ότι τα στοιχεία δεμεμποδίζουν τη ροή του αέρα μεταξύ των δίσκων, ή αφήστε τα ολόκληρα αν είναι αρκετά μικρά.
3. Ο προτεινόμενος χρόνος αφυδάτωσης μανιταριών είναι 2-6 ώρες ή ανάλογα με τις προτιμήσεις σας.

Σημείωση: Όταν επεξεργάζεστε μανιτάρια σαμπινιόν, συνιστάται να επιλέγετε μόνο αυτά με τα καπάκια τους διπλωμένα στο εσωτερικό τους.

ΑΠΟΞΗΡΑΝΣΗ ΒΟΤΑΝΩΝ

- Τα βότανα συνιστάται να αποξηραίνονται σε θερμοκρασία 35-40°C για περίπου 5-10 ώρες.
- Μόλις τα βότανα αποξηρανθούν, θα πρέπει να τοποθετηθούν σε χάρτινη σακούλα ή γυάλινο βάζο και να αποθηκευτούν σε ξηρό και σκοτεινό μέρος.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Προειδοποίηση: Πριν από τον καθαρισμό, απενεργοποιήστε ΠΑΝΤΑ τη συσκευή, αποσυνδέστε την από την παροχή ρεύματος και αφήστε την να κρυώσει.

1. Η βάση του αποξηραντή τροφίμων πρέπει να καθαρίζεται με μαλακό, ελαφρώς υγρό πανί.
2. Οι δίσκοι μπορούν να πλυθούν σε ζεστό νερό με προσθήκη ελαφρού χημικού καθαρισμού.

Σημαντικό!

- ΜΗΝ χρησιμοποιείτε χημικά μέσα (λειαντικά, διαλύτες κ.λπ.) για τον καθαρισμό της συσκευής, καθώς μπορεί να προκληθεί ζημιά στο περίβλημα.
- ΜΗΝ χρησιμοποιείτε αιχμηρά, μεταλλικά ή λειαντικά σκεύη, καθώς μπορεί να προκληθεί ζημιά στο περίβλημα της συσκευής.
- ΜΗΝ βυθίζετε τη βάση της συσκευής σε νερό ή οποιοδήποτε άλλο υγρό.
- Πριν από την αποθήκευση, βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι στεγνή.
- Αποθηκεύστε τη συσκευή σε ξηρό, σκοτεινό μέρος, μακριά από παιδιά.
- Κανένα από τα μέρη της συσκευής δεν είναι κατάλληλο για καθαρισμό σε πλυντήριο.

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

- Οθόνη LCD
- 5 διάφανα κόσκινα
- Προστασία από υπερθέρμανση
- Μέγιστη ισχύς: 400 W
- Διαστάσεις κόσκινου: 289 x 189 x 20 mm
- Συνολική χωρητικότητα: 1,7 kg
- Χρονοδιακόπτης ύπνου: 10 λεπτά - 48 ώρες
- Έλεγχος θερμοκρασίας: 35-70°C
- Επίπεδο θορύβου: 40 dB
- Μήκος καλωδίου ρεύματος: 1 m
- Τροφοδοσία: 100-240V; 50/60Hz
- Διαστάσεις: 29 x 19 x 19,4 cm

Κοσζόνιυκ, ηογυ α ηΕΕΕΑ κέσζυλέκεη υάσζοηοηα. Α ηέρμék ηαςνάλαηβα véηελε ελόηη ολσάα ελ ηιγγελμεάεη ηα ηαςνάλαη ύημυαηόη ές αη έόριζε μεγ κέσόββι ηεληαςνάλας κέλγáβóλ. Α γυάρηó ηεη υάλλα ηελεόσσεγέη α ηέρμék ηεληέλεη ηαςνάλαηάέη.

ΒΙΖΤΟΝΣÁΓΙ ΥΤΑΣÍΤÁΣΟΚ

Α σέρυλέσεκ ές κάρók κσóκκεηέσε έηέκεέβεη ηαησáε αη αηαηεηό βιζοησάγι óβιηηέζκεέσεκεη βάρμεη ελεκηροηος εσζέοη ηαςνάλαηακóη, βελεέηεηα κέηεηέζέκεη:

1. Α ηελεπίηε ές óσσεησεηέλες μεγκεέδεσε ελόηη ολσάα ελ α ηελς ηαςνάλαη ύημυαηόη, ές έóριζε μεγ κέσóββι ηαςνάλαηα. Έóριζε μεγ α κέζικóηυεη κέσóββι ηαςνάλαηα.
2. Μιελόηη κσαηλακóηαηνά ηα κέσζυλέκεη α ηάλόζαη αλγθαηóη, γυόζóδγóη μεγ αρóλ, ηογυ α κέσζυλέκεη ηελύηηεηεη ηεσζύλς μεγεγυεζικ α ηάηκσαηλακóóη ηεσζύλς μεγέλεη.
3. Ηεληεζε α κέσζυλέκεη σιμα, σαιβι ηελύεηεηα.
4. Τισηίησα μεγ εηη α κέσζυλέκεη α Τισηίηας ές καηαηηαηας ηέσβεη ηεσóηοη ύηαςίηαςκóη σζεηηη.
5. ΜΙΝΔΙΓ καηςóλγυ κι α κέσζυλέκεη, ές ηύζα κι α ηάλόζαηόλ:
 - ηα ηεη μύκóδικ μεγηελεέλεη
 - ηα σζκαηλ ηαη ηαλλαςζικ ηαςνάλαη κóβεη
 - α κέσζυλέκ σέηςσεηέλεσε ελόηη
 - ηισηίηας ελόηη
 - αμικóη ηιης ηαςνάλαηαη
6. Αμικóη κιηύζα α κέσζυλέκ ηάηκάβελέη, α κσαηλακóóη ηογυ μεγ ές ηύζα, ηε α κάβελ/κάβελ.
7. Α κέσζυλέκ μύκóδεη κóβεη ηελλóρρósóδικ; μύκóδεη κóβεη ηε ηέηησε μεγ α κέσζυλέκ ηάζαη.
8. Ταησά ηα κέσζυλέκεη γυεημεκεηóλ ηάυóλ. Νε ηαγυγóη γυεημεκεηη ηελύγεηεη ηέκύλ α ηέρμékκεη.
9. Εηη α κέσζυλέκεη ηεη ηαςνάληαηάη κσóκκεη ηίζικαι, έηέκςσεηεη υαγυ ηεηάλς κέπεσσεγέκεη ηεηέκεέζóη σζεηέλες (βελεέηεηα ηα γυεημεκεηη ές), ίηεηεη ηεη ηεηέκεέζκεη ηαηαςηαηάη ές ηυάσσεη, κίεηεη, ηα α βιζοησάγυκέη ηελεόλ σζεηέλεη ηελύγεηη όκεη.
10. Ταησά ηάυóλ α κέσζυλέκεη ές αηαη υεηεέκέη/κάβελέη ηόηóλ, υίηόλ, ηεηεσσέγέηóλ, έλες σζεέκτέóλ ές ηιηηεη έγυέβ óλγυ ηέηεηεηóηóλ, αηεη κάρóσίηαηα ηα κέσζυλέκεη υαγυ αηαη υεηεέκέη.
11. Νε ηεληεζε α κέσζυλέκεη υίβε υαγυ μάς ηολυαδέκβα; ές ηε ηεηέλεη/ηαςνάλαη ηεηεη υαγυ ηεηεη κέζεη.
12. Νε ηαςνάλαη α ηέρμékκεη α ηεηη ηαςνάλαη ύημυαηόηαη ηεηάηκóλ έηέέó κέλόκα.
13. Μύκóδεη κóβεη ηε ηαγυ ηελύγεηεη ηέκύλ α κέσζυλέκεη.
14. Α ηέρμék γυάρηóηα ηεη υάλλα ηελεόσσεγέη α κέσζυλέκ ηεη μεγηελεέη κέηελεσβóλ ές ηαςνάλαηάόλ εηεé κάρókέη.
15. ΜΙΝΔΙΓ ηύζα κι α ηέρμékκεη αη ελεκηροηος ηάλόζαηόλ, ηα ηεη ηαςνάλαηα.
16. Α κέσζυλέκεη κσαηη ηισηίησα, ηα κιηύλ.
17. ΝΕ ηαςνάλαη εηη α κέσζυλέκεη, ηα α κάβελ υαγυ α κσαηλακóóη σέρυλ, υαγυ α κέσζυλέκ έηόη.
18. Νε κίσεηέλε μεγ σαγύ ηαγυ μεγυαίηαηι εηη α κέσζυλέκεη. Εηη α κέσζυλέκεη κσαη ηεηαηαημóζεη ές σζακκέπζεη σζεηέλεηεη υαγυηαηα. Σοηα ηε σζεηέλεη σζέη εηη α κέσζυλέκεη.
19. Νε ηαςνάλαη ηεη εηεηέλεηεηεη ηαηóζεέκóκαη.
20. Α κέσζυλέκ κίζαόόλγυ βεηέηαη ηαςνάλαηα.
21. ΰγυελγεη αρα, ηογυ α ηάηκάβελ ηε ηέηηκεεηη ηελλóρρósóη υαγυ έλες ελεηεκεη.
22. Μύκóδεη κóβεη ηε ηογυσάα ηα κέσζυλέκεη.
23. Μύκóδεη κóβεη ηε ηακαηα ηε α κέσζυλέκεη; ηύεηεσζέηη ηεηηηεη.
24. Εγυςσεηε ηε ηαςνάλαη εηη α κέσζυλέκεη 40 óηαηάλ ηóυάββ. Ηα βεηεγέηε ηα κέσζυλέκ ηαςνάλαηάη, καηςóλγυ κι, ηύζα κι α ηάλόζαηόλ ές ηαγυ ηα κιηύλ.
25. Εη α κέσζυλέκ ηεη αηκαηας κύσóλ έδóζιηόυελ υαγυ ηάυιραηύιηόυελ ηόηέηó υεηέηέλεσεη.
26. Εη α κέσζυλέκ κίζαόόλγυ έηέλκέσζιηέσεη αηκαηας. Νε ηεληεζεη σεηηι, κσα ηεηεημςεη α κέσζυλέκβεη.



Ελληνικά
Σωστή απόρριψη αυτού του προϊόντος
(Απορρίμματα Ηλεκτρικού & Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού)



(Ισχύει στην Ευρωπαϊκή Ένωση και σε άλλες ευρωπαϊκές χώρες με συστήματα χωριστής συλλογής) Αυτή η σήμανση που αναγράφεται στο προϊόν ή στη βιβλιογραφία του, υποδηλώνει ότι δεν θα πρέπει να διατίθεται μαζί με άλλα οικιακά απόβλητα στο τέλος της ζωής του. Για να αποφευχθεί πιθανή βλάβη στο περιβάλλον ή την ανθρώπινη υγεία από την ανεξέλεγκτη απόρριψη των αποβλήτων, διαχωρίστε τα από άλλα είδη αποβλήτων και ανακυκλώστε με υπευθυνότητα για την προώθηση της βιώσιμης επαναχρησιμοποίησης των υλικών πόρων. Οι οικιακοί χρήστες θα πρέπει να επικοινωνήσουν είτε με τον έμπορο λιανικής πώλησης από τον οποίο αγόρασαν αυτό το προϊόν είτε με το γραφείο της τοπικής κυβέρνησης για λεπτομέρειες σχετικά με το πού και πώς μπορούν να πάρουν αυτό το στοιχείο για περιβαλλοντικά ασφαλή ανακύκλωση. Οι επιχειρηματικοί χρήστες πρέπει να επικοινωνούν με τον προμηθευτή τους και να ελέγχουν τους όρους και τις προϋποθέσεις της σύμβασης αγοράς. Το προϊόν αυτό δεν πρέπει να αναμειχθεί με άλλα εμπορικά απόβλητα για απόρριψη.

Κατασκευάστηκε στην Κίνα για την Lechpol Electronics Leszek Sp.k., ul. Garwolińska 1, 08-400 Miętne. serwis@lechpol.pl

TERMÉKLEÍRÁS

1. Felső borító
2. Szárító sziták
3. Bázis
4. Gomb a beállítások módosításához
5. Kijelző
6. Beállító gomb
7. Bekapcsoló gomb



MŰVELET

1. Csatlakoztassa a készülék dugóját a hálózati aljzathoz.
2. Nyomja meg a bekapcsoló gombot.
3. Nyomja meg a beállítások módosítása gombot. A beállító gombokkal állítsa be a szárítási időt.
4. Nyomja meg újra a gombot, majd a beállító gombokkal állítsa be a szárítási hőmérsékletet.
5. A beállítás 5 másodperc elteltével mentésre kerül. A kijelző felváltva mutatja a hőmérsékletet és a hátralévő időt.
6. A készülék kikapcsolásához nyomja meg a bekapcsológombot. A hőmérséklet csökkentése után a készülék teljesen kikapcsol.

HIDRATÁLÓ

A különböző termékek kiszáradási ideje változhat és függ a páratartalomtól, vastagságtól, a termékek mennyiségétől és a működési hőmérséklettől. A vastagabb élelmiszerek elkészítése általában hosszabb ideig tart. A felhasználó preferenciái szerint a kiszáradási folyamat bármikor leállítható.

1. Az első használat előtt tisztítsa meg a készülék azon részeit, amelyek élelmiszerekkel érintkeznek; és utána szárítsa meg a terméket.
2. Helyezze az ételt ételetálcákra.
3. Úgy helyezze el az ételt, hogy ne akadályozza a levegő áramlását.
4. Helyezze az ételetálcákat az alapra.
5. Helyezze fel a felső fedelet. A felső fedélnek a működés teljes időtartama alatt a készüléken kell lennie.

Javasolt dehidratációs hőmérsékletek:

- Gyógynövények: 40°C
- Kenyér: 50°C

- Gomba: 50-70°C
- Zöldségek: 70°C
- Gyümölcsök: 70°C

Jegyzet:

- A kézikönyvben szereplő kiszáradási idők csak tájékoztató jellegűek. A kiszáradási idő függ a helyiség hőmérsékletétől és páratartalmától, az élelmiszerek páratartalmától, vastagságától stb.
- A dehidratált termékek tárolására szolgáló tárolóedényeknek tisztának és száraznak kell lenniük.
- LEGYEN ÓVATOS A KÉSZÜLÉK ÜZEMELTETÉSE ALATT, MERT A KÉSZÜLÉK HÁZA MELEG LEHET.

A termékek elkészítése

1. Mossa meg a gyümölcsöt/zöldséget.
2. Hajtsa le a magot, és távolítsa el a felesleges alkatrészeket.
3. Szeletelje fel vagy aprítsa fel a gyümölcsöt/zöldséget, és ügyeljen arra, hogy az elemek ne akadályozzák a légáramlást a tálcák között.

GYÜMÖLCS SZÁRÍTÁSI TÁBLÁZAT

Gyümölcs	Készítmény	Dehidratált	Kiszáradási idő (óra)
Sárgabarack	Távolítsa el a magokat, héját és szeletelje fel.	Puha	13-23
Narancshéj	Szeleteljük hosszú csíkokra	Ropogós	8-16
Friss ananász	Meghámozzuk és felszeleteljük	Kemény	4-8
Konzerv ananász	Lecsepegtetjük a szirupot, és szárítjuk a darabokat	Puha	4-8
Banán	Hámozza meg és szeletelje fel (3-4 mm vastag)	Ropogós	4-8
Szőlő	Szeletelés nélküli szárításra alkalmas	Puha	4-8
Cseresznye	Távolítsa el a magokat (a magok enyhe víztelenítés után is eltávolíthatók)	Puha	4-8
Körte	Meghámozzuk és felszeleteljük	Puha	4-8
ábrák	Szelet	Kemény	4-8
Vörösfonya	Szeletelés nélküli szárításra alkalmas	Puha	4-8
Őszibarack	Vágjuk félbe, távolítsuk el a magokat és a héjat	Puha	4-8
Dátumok	Távolítsa el a magot, a héját és aprítsa fel	Kemény	4-8
Alma	Meghámozzuk, kimagozzuk és felaprítjuk	Puha	4-8

ZÖLDSÉG SZÁRÍTÁSI TÁBLÁZAT

Növényi	Készítmény	Dehidratált	Kiszáradási idő (óra)
Articsóka	Szelet (3-4 mm vastag)	Ropogós	4-8
Padlizsán	Hámozza meg és szeletelje fel (6-12 mm vastag)	Ropogós	4-8
Brokkoli	Chop Forraljuk 3-5 percig.	Ropogós	4-6
francia bab	Szeleteljük és addig főzzük, amíg átlátszó nem lesz	Ropogós	4-6
Tök	Darablás (kb. 6 mm)	Ropogós	4-6
Cukkini	Meghámozzuk és felaprítjuk	Kemény	4-6
kelbimbó	Vágjuk félbe	Ropogós	4-20
Karfiol	Addig forraljuk, amíg meg nem érik	Kemény	4-12
Burgonya	Vágjuk fel és forraljuk 8-10 percig	Ropogós	4-12
Hagyma	Szelet	Ropogós	4-10
sárgarépa	Addig főzzük, amíg meg nem ér, majd felaprítjuk	Ropogós	4-10
Uborka	Hámozza meg és szeletelje fel (kb. 6-12 mm)	Kemény	4-14
Édes paprika	Szeleteljük csíkokra vagy aprítsuk fel (kb. 6 mm) A magot	Ropogós	4-12
Csípős paprika	Szeletelés nélküli szárításra alkalmas	Kemény	4-10
Petrezselyem	Helyezze a leveleket a tálcákra	Ropogós	2-6
Paradicsom	Meghámozzuk és felszeleteljük	Kemény	4-20
Rebarbara	Hámozza meg és szeletelje fel (kb. 3 mm)	Ropogós	4-14
Cukorrépa gyökerei	Forraljuk fel, hagyjuk kihűlni, a csúcsokat és a gyökereket levágjuk, felszeleteljük.	Ropogós	4-12
Zeller	Szelet (6 mm vastag)	Ropogós	4-10
újhagyma	Szelet	Ropogós	4-10
Spárga	Aprítsuk (2-5 mm vastag)	Ropogós	4-10
Fokhagyma	Meghámozzuk és felszeleteljük	Ropogós	4-12
Spenót	Addig forraljuk, amíg színe megváltozik	Ropogós	4-12

GOMBÁK HIDRATÁLÓ

1. Tisztítsa meg a gombát, és távolítsa el a felesleges/rohadt részeket.
2. Szeletelje fel vagy vágja fel a gombát, és ügyeljen arra, hogy az elemek ne akadályozzák a levegő áramlását a tálcák között, vagy ne hagyja szeleteletlenül, ha elég kicsi.
3. A gomba javasolt szárítási ideje 2-6 óra, vagy tetszés szerint.

Megjegyzés: A csiperkegomba feldolgozása során ajánlatos csak olyat választani, amelynek kupakja be van hajtva.

GYÓGYNÖVÉNYEK HIDRATÁLÓ

- A gyógynövényeket 35-40°C-os hőmérsékleten, körülbelül 5-10 órán keresztül javasoljuk szárítani.
- Miután a gyógynövények kiszáradtak, papírzacskóba vagy üvegedénybe kell helyezni, és száraz és sötét helyen kell tárolni.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

Figyelmeztetés: tisztítás előtt MINDIG kapcsolja ki a készüléket, húzza ki a konnektorból és hagyja kihűlni.

1. Az élelmiszer-száritó alapot puha, enyhén nedves ruhával kell megtisztítani.
2. A tálcák meleg vízben, könnyű tisztítószer hozzáadásával moshatók.

Fontos!

- NE használjon semmilyen vegyszert (dörzsölő, oldószer stb.) a készülék tisztításához, mert az károsíthatja a készülékházat.
- NE használjon éles, fém vagy dörzshatású edényt, mert az károsíthatja a készülék burkolatát.
- NE merítse a készülék alját vízbe vagy más folyadékba.
- Tárolás előtt győződjön meg arról, hogy a készülék száraz.
- Tárolja a készüléket száraz, sötét helyen, gyermekektől elzárva.
- A készülék egyik alkatrésze sem alkalmas mosógépben történő tisztításra.

ELŐÍRÁS

- LCD kijelző
- 5 átlátszó szita
- Túlmelegedés elleni védelem
- Maximális teljesítmény: 400 W
- Szita méretei: 289 x 189 x 20 mm
- Teljes kapacitás: 1,7 kg
- Elalvás időzítő: 10 perc - 48 óra
- Hőmérséklet szabályozás: 35-70°C
- Zajszint: 40 dB
- Tápkábel hossza: 1 m
- Tápellátás: 100-240V; 50/60 Hz
- Méretek: 29 x 19 x 19,4 cm

Az alábbi fordítás automatikusan készült. Hibákat tartalmazhat. Egyes esetekben pontatlan megfogalmazások fordulhatnak elő benne, például a gombok nevének vagy technikai részleteinek fordításában. Bármilyen kétség esetén ajánlott, a használati útmutatót angol nyelvű változatának elolvasása.



Magyar
A termék helyes megsemmisítése
(elektromos és elektronikus berendezésekből származó hulladék)



A terméken vagy a hozzá tartozó dokumentáción szereplő jelzés arra utal, hogy hasznos élettartama végén a terméket nem szabad háztartási hulladékkal együtt kidobni. Annak érdekében, hogy megelőzhető legyen a szabálytalan hulladékleadás által okozott környezet- és egészségkárosodás, különítse ezt el a többi hulladéktól, és felelősségteljesen gondoskodjon a hulladék leadásáról, a hulladékok fenntartható szintű újrafelhasználása céljából. A háztartási felhasználók a termék forgalmazójától vagy a helyi önkormányzati szervektől kérjenek tanácsot arra vonatkozóan, hová és hogyan vihetik el ez elhasznált terméket a környezetvédelmi szempontból biztonságos hulladékleadás céljából. Az üzleti felhasználók lépjenek kapcsolatba a forgalmazóval, és vizsgálják meg az adásvételi szerződés feltételeit. A terméket nem szabad leadni kereskedelmi forgalomból származó egyéb hulladékkal együtt.

Gyártotta CHRL a Lechpol Electronics Leszek Sp.k., Garwolińska utca 1, 08-400 Miętne. serwis@lechpol.pl

Bedankt voor het aanschaffen van het TEESA-apparaat. Lees vóór gebruik de gebruikshandleiding zorgvuldig door en bewaar deze voor later gebruik. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor oneigenlijk gebruik en bediening van dit apparaat.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Om verwondingen of schade te beperken, dient u de basisveiligheidsmaatregelen te volgen die gelden bij het gebruik van elektrische apparaten, waaronder de volgende:

1. Lees de volledige instructiehandleiding voordat u met de installatie en montage begint en bewaar deze voor toekomstige referentie. Bewaar de handleiding voor toekomstige referentie.
2. Voordat u het apparaat op het stopcontact aansluit, dient u te controleren of de spanning die op het apparaat staat aangegeven, overeenkomt met de spanning in het stopcontact.
3. Plaats het apparaat op een vlakke, stabiele ondergrond.
4. Reinig dit apparaat volgens de instructies in het gedeelte Reiniging en onderhoud.
5. Schakel het apparaat ALTIJD uit en haal de stekker uit het stopcontact:
 - als het niet goed werkt
 - als er een ongewone stem is bij het gebruik
 - voordat u het apparaat demonteert
 - voor het schoonmaken
 - wanneer niet in gebruik
6. Wanneer u het netsnoer van het apparaat loskoppelt, trek dan aan de stekker en niet aan het snoer/de kabel.
7. Het apparaat wordt heet tijdens gebruik. Raak de behuizing van het apparaat niet aan terwijl het apparaat in werking is.
8. Houd het apparaat buiten bereik van kinderen. Laat kinderen niet zonder toezicht bij het product.
9. Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen (inclusief kinderen) met beperkte fysieke, sensorische of mentale vermogens, of met een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij onder toezicht staan van de persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
10. Houd het apparaat en het snoer/de kabel uit de buurt van hitte, water, vocht, scherpe randen en andere factoren die het apparaat of het snoer kunnen beschadigen.
11. Plaats het apparaat niet in water of een andere vloeistof en gebruik het niet met natte of vochtige handen.
12. Gebruik het product niet voor andere doeleinden dan beschreven in deze gebruiksaanwijzing.
13. Laat het apparaat niet onbeheerd achter als het in werking is.
14. De producent van dit product is niet aansprakelijk voor schade die ontstaat door onjuiste behandeling en onjuist gebruik van het apparaat.
15. Koppel het product ALTIJD los van het elektriciteitsnet wanneer u het niet gebruikt.
16. Maak dit apparaat alleen schoon als het is afgekoeld.
17. Gebruik dit apparaat NIET als het snoer of de stekker beschadigd is of als het apparaat kapot is.
18. Probeer dit apparaat niet zelf te repareren. Alleen geautoriseerd en gekwalificeerd personeel mag dit apparaat repareren. Haal dit apparaat nooit uit elkaar.
19. Gebruik geen ongeautoriseerde accessoires.
20. Apparaat uitsluitend bestemd voor gebruik binnenshuis.
21. Zorg ervoor dat het netsnoer niet in aanraking komt met hete of scherpe voorwerpen.
22. Verplaats het apparaat niet terwijl het in werking is.
23. Dek het apparaat niet af terwijl het in werking is. Er kan brandgevaar ontstaan.
24. Gebruik dit apparaat niet langer dan 40 uur achter elkaar. Wanneer u klaar bent met het gebruiken van het apparaat, zet het dan uit, haal de stekker uit het stopcontact en laat het afkoelen.
25. Dit apparaat is niet geschikt om te worden bediend met een externe timer of afstandsbediening.
26. Dit apparaat is uitsluitend geschikt voor het bereiden van voedsel. Plaats niets anders dan voedsel in het apparaat.

PRODUCTBESCHRIJVING

- 1. Bovenklep
- 2. Droogzeven
- 3. Baseren
- 4. Knop voor het wijzigen van instellingen
- 5. Weergave
- 6. Aanpassingsknop
- 7. Aan/uit-knop



WERKING

1. Sluit de apparaatstekker aan op het stopcontact.
2. Druk op de aan/uit-knop.
3. Druk op de knop Instellingen wijzigen. Gebruik de instelknoppen om de droogtijd in te stellen.
4. Druk nogmaals op de knop en gebruik vervolgens de instelknoppen om de droogtemperatuur in te stellen.
5. De instelling wordt na 5 seconden opgeslagen. Op het display worden afwisselend de temperatuur en de resterende tijd weergegeven.
6. Om het apparaat uit te schakelen, drukt u op de aan/uit-knop. Nadat de temperatuur is verlaagd, wordt het apparaat volledig uitgeschakeld.

UITDROGEND

De dehydratatie tijd van verschillende producten kan variëren en is afhankelijk van de vochtigheid, dikte, hoeveelheid van de producten en de temperatuur van de werking. Dikkere voedselproducten hebben doorgaans meer tijd nodig om te bereiden. Afhankelijk van de voorkeuren van de gebruiker kan het dehydratieproces op elk gewenst moment worden gestopt.

1. Maak voor het eerste gebruik de onderdelen van het apparaat die in contact komen met voedsel schoon en droog het product daarna.
2. Leg het eten op dienbladen.
3. Plaats het voedsel zodanig dat het de luchtstroom niet blokkeert.
4. Plaats de voedselladen op de basis.
5. Plaats het bovendeksel. Het bovendeksel MOET tijdens de gehele gebruikperiode op het apparaat zitten.

Aanbevolen temperaturen voor het drogen:

- Kruiden: 40°C

- Brood: 50°C
- Paddestoelen: 50-70°C
- Groenten: 70°C
- Fruit: 70°C

Opmerking:

- De in deze handleiding gepresenteerde dehydratatie tijd is alleen ter referentie. De dehydratatie tijd is afhankelijk van de temperatuur en vochtigheid van de kamer, vochtigheid van het voedsel, de dikte ervan, etc.
- Containers waarin gedroogde producten worden bewaard, moeten schoon en droog zijn.
- WEES VOORZICHTIG TIJDENS HET GEBRUIK VAN HET APPARAAT, OMDAT DE BEHUIZING VAN HET APPARAAT HEET KAN ZIJN.

De producten voorbereiden

1. Was het fruit en de groenten.
2. Haal de romp eruit, verwijder de kern en verwijder alle overbodige onderdelen.
3. Snijd of hak het fruit en de groenten en zorg ervoor dat de luchtstroom tussen de bakjes niet wordt geblokkeerd door de elementen.

FRUIT DEHYDRATERENDE SCHEMA

Fruit	Voorbereiding	Uitgedroogd	Uitdrogingstijd (uren)
Abrikoos	Verwijder de zaadjes, schil en snijd in plakjes.	Zacht	13-23
Sinaasappelschillen	In lange reepjes snijden	Knapperig	8-16
Verse ananas	Schillen en in plakjes snijden	Moeilijk	4-8
Ananas uit blik	Giet de siroop af en droog de stukken	Zacht	4-8
Bananen	Schillen en in plakjes snijden (3-4 mm dik)	Knapperig	4-8
Druiven	Geschikt om te drogen zonder te snijden	Zacht	4-8
Kersen	Verwijder de zaden (zaden kunnen ook verwijderd worden na een lichte dehydratie)	Zacht	4-8
Peren	Schillen en in plakjes snijden	Zacht	4-8
Vijgen	Karbonade	Moeilijk	4-8
Cranberry	Geschikt om te drogen zonder te snijden	Zacht	4-8
Perziken	Halveer de vrucht, verwijder de zaadjes en de schil	Zacht	4-8
Data	Verwijder de zaadjes, schil en hak ze fijn	Moeilijk	4-8
Appels	Schil, verwijder de kern en snijd in stukken	Zacht	4-8

GROENTEN DEHYDRATERENDE TABEL

Groente	Vorbereiding	Uitgedroogd	Uitdrogingstijd (uren)
Artisjok	Plak (3-4 mm dik)	Knapperig	4-8
Aubergine	Schillen en in plakjes snijden (6-12 mm dik)	Knapperig	4-8
Broccoli	Hak het fijn en kook het 3-5 min.	Knapperig	4-6
Franse bonen	Snijd in plakjes en kook tot het transparant wordt	Knapperig	4-6
Pompoen	Hak (ca. 6 mm)	Knapperig	4-6
Courgette	Schillen en snijden	Moeilijk	4-6
spruitjes	Halveren	Knapperig	4-20
Bloemkool	Kook tot het rijp is	Moeilijk	4-12
Aardappelen	Snijd en kook gedurende 8-10 minuten	Knapperig	4-12
Ui	Plak	Knapperig	4-10
Wortelen	Kook tot het rijp is, en hak het dan fijn	Knapperig	4-10
Komkommer	Schillen en in plakjes snijden (ca. 6-12 mm)	Moeilijk	4-14
Zoete peper	In reepjes snijden of fijnhakken (ca. 6 mm) Kern	Knapperig	4-12
Hete pepers	Geschikt om te drogen zonder te snijden	Moeilijk	4-10
Peterselie	Leg de bladeren op de bakjes	Knapperig	2-6
Tomaten	Schillen en in plakjes snijden	Moeilijk	4-20
Rabarber	Schillen en in plakjes snijden (ca. 3 mm)	Knapperig	4-14
Bietenwortels	Kook ze, laat ze afkoelen, snijd de uiteinden en wortels eraf en snijd ze in plakjes.	Knapperig	4-12
Selderij	Hak (6 mm dik)	Knapperig	4-10
Bosui	Karbonade	Knapperig	4-10
Asperges	Hak (2-5 mm dik)	Knapperig	4-10
Knoflook	Schillen en in plakjes snijden	Knapperig	4-12
Spinazie	Kook tot het van kleur verandert	Knapperig	4-12

PADDENSTOELEN UITDROGEND

1. Maak de paddenstoel schoon en verwijder alle overtollige/rotte delen.
2. Snijd of hak de champignons en zorg ervoor dat de elementen de luchtstroom tussen de bakjes niet blokkeren. Als ze klein genoeg zijn, laat u ze in plakjes.
3. De aanbevolen droogtijd voor paddenstoelen bedraagt 2-6 uur, of indien gewenst.

Let op: Bij het verwerken van champignons is het raadzaam om alleen champignons te kiezen waarvan de hoed naar binnen gevouwen is.

KRUIDEN DIE UITDROGEN

- Het is aan te raden om kruiden te drogen bij een temperatuur van 35-40°C gedurende ongeveer 5-10 uur.
- Zodra de kruiden gedroogd zijn, moeten ze in een papieren zak of glazen pot worden gedaan en op een droge en donkere plaats worden bewaard.

REINIGING EN ONDERHOUD

Let op: Schakel het apparaat ALTIJD uit, haal de stekker uit het stopcontact en laat het afkoelen voordat u het schoonmaakt.

1. De onderkant van de voedseldroger moet worden schoongemaakt met een zachte, licht vochtige doek.
2. De trays kunnen worden gewassen in warm water met een toevoeging van een licht chemisch reinigingsmiddel.

Belangrijk!

- Gebruik GEEN chemische middelen (schuurmiddelen, oplosmiddelen, enz.) om het apparaat schoon te maken, omdat de behuizing hierdoor beschadigd kan raken.
- Gebruik GEEN scherpe, metalen of schurende voorwerpen, omdat deze de behuizing van het apparaat kunnen beschadigen.
- Dompel de basis van het apparaat NIET onder in water of een andere vloeistof.
- Zorg ervoor dat het apparaat droog is voordat u het opbergt.
- Bewaar het apparaat op een droge, donkere plaats, buiten bereik van kinderen.
- Geen enkel onderdeel van het apparaat is geschikt om in de wasmachine te reinigen.

SPECIFICATIE

- LCD-scherm
- 5 transparante zeven
- Bescherming tegen oververhitting
- Maximaal vermogen: 400 W
- Afmetingen zeef: 289 x 189 x 20 mm
- Totale capaciteit: 1,7 kg
- Slaaptimer: 10 min - 48 uur
- Temperatuurregeling: 35-70°C
- Geluidsniveau: 40 dB
- Lengte stroomkabel: 1 m
- Voeding: 100-240V; 50/60 Hz
- Afmetingen: 29 x 19 x 19,4 cm

Dziękujemy za zakup urządzenia TEESA. Przed użyciem należy dokładnie zapoznać się z treścią instrukcji obsługi oraz zachować ją w celu późniejszego wykorzystania. Producent nie ponosi odpowiedzialności za nieprawidłowe użycie produktu.

KWESTIE BEZPIECZEŃSTWA

Aby uniknąć uszkodzeń lub obrażeń, należy przestrzegać podstawowych środków bezpieczeństwa stosowanych przy obsłudze urządzeń elektrycznych, włączając te wyszczególnione poniżej:

1. Przed użyciem należy dokładnie zapoznać się z treścią instrukcji obsługi, nawet w przypadku wcześniejszego używania podobnego sprzętu. Instrukcję należy zachować w celu późniejszego wykorzystania.
2. Przed podłączeniem urządzenia, należy sprawdzić zgodność napięcia prądu gniazda sieciowego i urządzenia.
3. Urządzenie wyłącznie do użytku domowego.
4. Nie należy umieszczać żadnych przedmiotów w otworach wentylacyjnych urządzenia.
5. Urządzenie należy czyścić zgodnie ze wskazówkami zawartymi w sekcji "Czyszczenie".
6. Należy zawsze wyłączać urządzenie:
 - gdy urządzenie nie działa poprawnie,
 - jeśli odgłosy pracy urządzenia nie są standardowe lub świadczą o anomalii,
 - przed demontażem,
 - przed czyszczeniem,
 - jeśli nie jest używane.
7. Urządzenie należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci. Zabrania się używania urządzenia przez dzieci bez nadzoru osób dorosłych.
8. Urządzenie nie może być obsługiwane przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, oraz przez osoby, które nie posiadają wiedzy i doświadczenia niezbędnego do obsługi tego urządzenia; z wyłączeniem sytuacji użytkowania urządzenia w obecności osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo.
9. Kiedy urządzenie jest włączone, nie należy kierować go w stronę ludzi lub zwierząt.
10. Nie należy używać urządzenia w innym celu niż opisanym w poniższej instrukcji.
11. Nie należy pozostawiać urządzenia w czasie pracy bez nadzoru.
12. Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia powstałe wskutek nieprawidłowego użycia produktu.
13. Zabrania się własnoręcznej naprawy sprzętu. Jedynie osoby do tego upoważnione i wykwalifikowane mogą naprawiać urządzenie. Zabrania się demontażu urządzenia.
14. Nie należy używać nieoryginalnych akcesoriów ani części.
15. Urządzenie wyłącznie do użytku wewnątrz pomieszczeń.
16. Należy zwrócić szczególną uwagę aby kabel zasilający nie dotykał gorących powierzchni ani ostrych krawędzi.
17. Nie należy przemieszczać urządzenia podczas pracy.
18. Nie należy przykrywać urządzenia w trakcie pracy gdyż może to grozić pożarem.
19. Nie należy używać urządzenia dłużej niż 40 godzin bez przerwy. Po zakończeniu pracy należy wyłączyć urządzenie, odłączyć od źródła zasilania i pozostawić do ostudzenia.
20. Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego timera lub systemu zdalnego sterowania.
21. Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do przygotowywania żywności. Zabrania się umieszczać w suszarce innych przedmiotów.

Deze vertaling is automatisch gegenereerd en kan fouten bevatten. In sommige gevallen kan er sprake zijn van onnauwkeurige bewoordingen, bijvoorbeeld in de vertaling van knopnamen of technische gegevens. In geval van twijfel raden wij u aan om de Engelse versie van de gebruiksaanwijzing te raadplegen.



Netherlands
Correcte verwijdering van het product
(afgedankte elektrische en elektronische apparatuur)



De markering op het product of in gerelateerde teksten geeft aan dat het aan het einde van zijn levensduur niet met ander huishoudelijk afval mag worden weggegooid. Om schade aan het milieu en de menselijke gezondheid door ongecontroleerde afvalverwijdering te voorkomen, dient u het product van andere soorten afval te scheiden en op een verantwoorde manier te recycleren om het hergebruik van materiële bronnen als een permanente handelwijze te promoten. Huishoudelijke gebruikers moeten contact opnemen met de winkel waar ze het product hebben gekocht of met de plaatselijke overheid voor informatie over waar en hoe ze dit product, met oog op het milieu, kunnen recycleren. Zakelijke gebruikers moeten contact opnemen met hun leverancier en de voorwaarden van het koopcontract raadplegen. Het product mag niet worden weggegooid met ander consumptie-afval.

Gemaakt in de VRC voor Lechpol Electronics Leszek Sp.k., ul. Garwolińska 1, 08-400 Miętne. serwis@lechpol.pl

OPIS PRODUKTU

- 1. Górna pokrywa
- 2. Sita suszące
- 3. Podstawa
- 4. Przycisk zmiany ustawień
- 5. Wyświetlacz
- 6. Przycisk regulacji
- 7. Przycisk zasilania



OBSŁUGA

- 1. Podłączyć wtyczkę urządzenia do gniazda sieciowego.
- 2. Nacisnąć przycisk zasilania.
- 3. Nacisnąć przycisk zmiany ustawień. Użyć przycisków regulacji, aby ustawić czas suszenia.
- 4. Nacisnąć przycisk ponownie, a następnie użyć przycisków regulacji, aby ustawić temperaturę suszenia.
- 5. Ustawienie zostaną zapisane po 5 sekundach. Wyświetlacz będzie pokazywał na zmianę temperaturę i pozostały czas.
- 6. Aby wyłączyć urządzenie należy nacisnąć przycisk zasilania. Po obniżeniu temperatury urządzenie wyłączy się całkowicie.

SUSZENIE

Czas suszenia produktów może być różny ze względu na wilgotność produktów, grubość, ilość oraz temperaturę suszenia. Grubsze produkty zwykle mają dłuższy czas suszenia. W zależności od preferencji, proces suszenia można zatrzymać w dowolnym momencie.

- 1. Przed pierwszym użyciem należy umyć części urządzenia które będą miały styczność z żywnością a następnie osuszyć.
- 2. Należy umieścić wcześniej przygotowane produkty na sitach suszących.
- 3. Produkty należy ułożyć luźno, tak, aby nie przeszkadzały w cyrkulacji powietrza.
- 4. Następnie położyć sita suszące na podstawie.
- 5. Założyć górną pokrywę na suszarkę. Podczas suszenia górna pokrywa musi być zawsze założona.

Sugerowane temperatury suszenia:

- Zioła: 40°C
- Chleb: 50°C
- Grzyby: 50-70°C

- Warzywa: 70°C
- Owoce: 70°C

Uwaga:

- Czasy suszenia podane w tej instrukcji są wartościami orientacyjnymi. Czas suszenia zależy od temperatury i wilgotności pomieszczenia, poziomu wilgotności produktów, ich grubości itd.
- Pojemniki przeznaczone do przechowywania wysuszonych produktów powinny być czyste i suche.
- **NALEŻY ZACHOWAĆ MAKSYMALNĄ OSTROŻNOŚĆ, PONIEWAŻ OBUDOWA SUSZARKI MOŻE BYĆ BARDZO GORĄCA.**

Przygotowywanie produktów

- 1. Umyć owoce/warzywa.
- 2. Usunąć szypułki, gniazda nasienne oraz wyciąć nadgniłe części.
- 3. Pokroić owoce/warzywa na kawałki, które będą mogły luźno leżeć pomiędzy poszczególnymi sitami.

TABELA SUSZENIA OWOCÓW

Owoc	Przygotowanie	Stan po wysuszeniu	Czas suszenia (w godz.)
Morele	Usunąć pestki, szypułki i pokroić na kawałki	Miękkie	13-23
Skórki pomarańczy	Pokroić na długie paski	Kruche	8-16
Świeże ananasy	Obierz i pokroić na dowolne kawałki	Twarde	4-8
Ananasy z puszki	Odcedź syrop i wysusz kawałki	Miękkie	4-8
Banany	Obierz ze skóry i pokroić na cienkie kawałki (3-4 mm)	Chrupkie	4-8
Winogrona	Można suszyć owoce w całości	Miękkie	4-8
Wiśnie	Usunąć pestki (można to zrobić również po lekkim wysuszeniu)	Miękkie	4-8
Gruszki	Obierz i pokroić na kawałki	Miękkie	4-8
Figi	Pokroić na kawałki	Twarde	4-8
Żurawiny	Można suszyć owoce w całości	Miękkie	4-8
Brzoskwinie	Przekroić na pół, usunąć pestki i szypułki	Miękkie	4-8
Daktyle	Usunąć pestki i szypułki, pokroić na kawałki	Twarde	4-8
Jabłka	Obierz, wyjmij gniazdo nasienne i pokroić na kawałki	Miękkie	4-8

TABELA SUSZENIA WARZYW

Warzywo	Przygotowanie	Stan po wysuszeniu	Czas suszenia (w godz.)
Karczochy	Pokrój na cienkie paski (3-4 mm)	Krucze	4-8
Bakłażan	Obierz i pokrój na kawałki (6-12 mm)	Krucze	4-8
Brokuły	Pokrój na kawałki. Przetnij przez 3-5 minut	Krucze	4-6
Fasola szparagowa	Pokrój i gotuj aż stanie się przezroczysta	Krucze	4-6
Dynie	Pokrój na kawałki (ok. 6 mm)	Krucze	4-6
Kabaczki	Obierz i pokrój na małe kawałki	Twarde	4-6
Brukselki	Przekrój na pół	Chrupkie	4-20
Kalafiory	Gotuj aż stanie się miękkie	Twarde	4-12
Ziemniaki	Pokrój i gotuj przez 8-10 minut	Chrupkie	4-12
Cebule	Pokrój na okrągłe kawałki	Chrupkie	4-10
Marchewki	Gotuj aż stanie się miękka, następnie pokrój	Chrupkie	4-10
Ogórek	Obierz i pokrój na kawałki (ok. 12 mm)	Twarde	4-14
Słodkie papryki	Pokrój w paski lub na drobne kawałki (ok. 6 mm). Wyjmij gniazdo nasienne	Chrupkie	4-12
Pikantne papryki	Można suszyć w całości	Twarde	4-10
Pietruszka	Połącz liście na sita	Chrupkie	2-6
Pomidor	Obierz i pokrój na kawałki	Twarde	4-20
Rabarbar	Obierz i pokrój na kawałki (ok. 3 mm)	Chrupkie	4-14
Buraki	Zagotuj, odczekaj aż się schłodzą, następnie odetnij korzenie i czubki; pokrój na okrągłe kawałki	Chrupkie	4-12
Seler naciowy	Pokrój na kawałki (6 mm)	Chrupkie	4-10
Dymka/szalotka	Pokrój na kawałki	Chrupkie	4-10
Szparagi	Pokrój na kawałki (2-5 mm)	Chrupkie	4-10
Czosnek	Obierz i pokrój na kawałki	Chrupkie	4-12
Szpinak	Gotuj aż do zmiany koloru	Chrupkie	4-12

SUSZENIE GRZYBÓW

- Należy najpierw oczyścić grzyby oraz wyciąć nadgniłe części.
- Pokroić je na kawałki, które będą mogły luźno leżeć pomiędzy poszczególnymi sitami, lub pozostawić w całości jeśli nie są duże.
- Zalecana długość suszenia grzybów to 2-6 godzin, lub według preferencji użytkownika.

Uwaga: w przypadku pieczarek, zaleca się wybrać takie grzyby które posiadają kapelusze zakrzywione do wewnątrz.

SUSZENIE ZIOŁ I ROŚLIN LECZNICZYCH

- Zalecane jest suszenie liści i kwiatów w temperaturze 35-40°C przez około 5-10 godzin.
- Po wysuszeniu, należy włożyć produkty do papierowych toreb lub szklanych słoików, oraz przechowywać je w suchym i ciemnym miejscu.

CZYSZCZENIE I PRZECHOWYWANIE

Przed przystąpieniem do czyszczenia należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od źródła zasilania, a także pozostawić je do ostudzenia.

- Podstawę suszarki należy czyścić miękką, lekko wilgotną szmatką.
- Sita można myć w letniej wodzie z dodatkiem neutralnego detergentu.

Uwaga!

- Do czyszczenia nie należy stosować żadnych środków chemicznych, alkalicznych, ściernych dezynfekujących itp., gdyż może to uszkodzić powierzchnię urządzenia.
- Nie należy używać ostrych, metalowych ani szorstkich przyrządów do czyszczenia gdyż może to uszkodzić powierzchnię suszarki.
- Zabrania się zanurzać podstawę urządzenia w wodzie lub jakichkolwiek innych płynach.
- Przed przechowywaniem urządzenia należy upewnić się że jest już suche.
- Urządzenie należy przechowywać w suchym, ciemnym miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Żadna z części suszarki nie nadaje się do mycia w zmywarce.

SPECYFIKACJA

- Wyświetlacz LCD
- 5 przezroczystych sit
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem
- Moc maksymalna: 400 W
- Wymiary sita: 289 x 189 x 20 mm
- Łączna pojemność: 1,7 kg
- Wylłącznik czasowy: 10 min - 48 h
- Regulacja temperatury: 35-70°C
- Poziom hałasu: 40 dB
- Długość kabla zasilającego: 1 m
- Zasilanie: 100-240 V; 50/60 Hz
- Wymiary: 29 x 19 x 19,4 cm



Poland
Prawidłowe usuwanie produktu
 (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)



Oznaczenie przekreślonego kosza umieszczone na produkcie lub w odnoszących się do niego tekstach wskazuje, że po upływie okresu użytkowania nie należy usuwać go z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstw domowych. Aby uniknąć szkodliwego wpływu na środowisko naturalne i zdrowie ludzi wskutek niekontrolowanego usuwania odpadów, prosimy o oddzielenie produktu od innego typu odpadów oraz odpowiedzialny recykling w celu promowania ponownego użycia zasobów materialnych, jako stałej praktyki. W celu uzyskania informacji na temat miejsca i sposobu bezpiecznego dla środowiska recyklingu tego produktu użytkownicy w gospodarstwach domowych powinni skontaktować się z punktem sprzedaży detalicznej, w którym dokonali zakupu produktu, lub z organem władz lokalnych. Użytkownicy w firmach powinni skontaktować się ze swoim dostawcą i sprawdzić warunki umowy zakupu. Produktu nie należy usuwać razem z innymi odpadami komunalnymi. Taki sprzęt podlega selektywnej zbiórce i recyklingowi. Zawarte w nim szkodliwe substancje mogą powodować zanieczyszczenie środowiska i stanowić zagrożenie dla życia i zdrowia ludzi.

Wyprodukowano w CHRL dla Lechpol Electronics Leszek Sp.k., ul. Garwolińska 1, 08-400 Miętne. serwis@lechpol.pl

Vă mulțumim pentru achiziționarea acestui aparat TEESA. Citiți acest manual de instrucțiuni și păstrați-l pentru consultări ulterioare. Producătorul nu își asumă responsabilitatea pentru daunele cauzate de manipularea și utilizarea necorespunzătoare a produsului.

INSTRUCȚIUNI PRIVIND SIGURANȚA

Pentru a reduce rănille sau daunele, respectați măsurile de siguranță de bază aplicate atunci când utilizați orice dispozitiv electric, inclusiv următoarele:

1. Citiți întregul manual de instrucțiuni înainte de a începe instalarea și asamblarea și păstrați-l pentru consultări ulterioare.
2. Înainte de a conecta dispozitivul la priză, asigurați-vă că tensiunea indicată pe dispozitiv corespunde tensiunii din priza de alimentare.
3. Puneți dispozitivul pe o suprafață plană și stabilă.
4. Curățați acest dispozitiv în conformitate cu instrucțiunile enumerate în secțiunea "Curățare și întreținere".
5. Opriti ÎNTOTDEAUNA dispozitivul și deconectați-l de la sursa de alimentare:
 - Dacă nu funcționează corect
 - Dacă există un sunet neobișnuit la utilizare
 - Înainte de a dezasambla dispozitivul
 - Înainte de curățare
 - Când nu este utilizat.
6. Când deconectați cablul de alimentare al dispozitivului, prindeți și trageți de ștecher, nu de cablu.
7. Aparatul în timpul funcționării devine fierbinte; nu atingeți carcasa dispozitivului în timp ce acesta funcționează.
8. Nu lăsați aparatul la îndemâna copiilor. Nu lăsați copiii nesupravegheați apropierea produsului.
9. Acest aparat nu trebuie utilizat de persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență și cunoștințe, cu excepția cazului în care sunt supravegheate de o persoană care este responsabilă pentru siguranța lor.
10. Păstrați dispozitivul și cablul acestuia departe de căldură, apă, umiditate, margini ascuțite și orice alt factor care poate deteriora aparatul sau cablul acestuia.
11. Nu puneți aparatul în apă sau în orice alt lichid; nici nu manipulați/utilizați cu mâinile ude sau umede.
12. Nu utilizați produsul în alte scopuri decât cele afișate în acest manual de utilizare.
13. Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timp ce funcționează.
14. Producătorul acestui produs nu își asumă responsabilitatea pentru daunele cauzate de manipularea și utilizarea necorespunzătoare a dispozitivului.
15. Deconectați ÎNTOTDEAUNA produsul de la rețeaua de alimentare atunci când nu este utilizat.
16. Curățați acest dispozitiv doar după ce s-a răcit.
17. NU utilizați acest dispozitiv dacă cablul sau ștecherul sunt deteriorate sau aparatul este deteriorat.
18. Nu încercați să reparați singur acest dispozitiv. Doar personalul autorizat și calificat poate repara acest dispozitiv. Nu dezasamblați niciodată acest dispozitiv.
19. Nu utilizați accesorii neautorizate.
20. Dispozitivul este doar pentru utilizare în interior.
21. Asigurați-vă că cablul de alimentare nu atinge niciun element fierbinte sau ascuțit.
22. Nu mutați aparatul în timp ce funcționează.
23. Nu acoperiți dispozitivul în timp ce funcționează, pericol de incendiu.
24. Nu utilizați acest produs mai mult de 40 de ore o dată. După ce ați terminat de utilizat aparatul, opriți-l și deconectați-l de la rețea și lăsați-l să se răcească.
25. Acest dispozitiv nu este potrivit pentru a fi controlat de un temporizator extern sau de o telecomandă.
26. Acest aparat este potrivit pentru prepararea alimentelor. Nu puneți nimic altceva decât alimente în aparat.

DESCRIERE PRODUS

1. Capac superior
2. Tăvi pentru alimente
3. Bază
4. Buton setări
5. Afișaj
6. Buton de reglare
7. Buton de alimentare



FUNȚIONARE

1. Conectați cablul de alimentare la priză.
2. Apăsați butonul de pornire.
3. Apăsați butonul de setări. Utilizați butonul de reglare pentru a seta timpul de deshidratare.
4. Apăsați din nou butonul de setări și utilizați butoanele de reglare pentru a seta temperatura de deshidratare.
5. Setările vor fi salvate după 5 secunde. Afișajul va afișa temperatura și timpul rămas.
6. Apăsați butonul de alimentare pentru a opri dispozitivul. După ce s-a răcit complet, dispozitivul se va opri.

DESHIDRATARE

Timpul de deshidratare a diferitelor produse poate varia și depinde de umiditate, grosime, cantitatea produselor și temperatura de funcționare. Prepararea produselor alimentare mai groase durează de obicei mai mult. În funcție de preferințele utilizatorului, procesul de deshidratare poate fi oprit în orice moment.

1. Înainte de prima utilizare, curățați părțile dispozitivului care vor intra în contact cu alimentele; și apoi uscați-le.
2. Puneți alimentele pe tăvile pentru alimente.
3. Puneți alimentele astfel încât să nu blocheze fluxul de aer.
4. Puneți tăvile pentru alimente pe bază.
5. Puneți capacul superior. Capacul superior TREBUIE să fie pe aparat pe toată perioada de funcționare.

Temperaturi de deshidratare recomandate:

- Ierburi: 40°C
- Pâine: 50°C

- Ciuperci: 50-70°C
- Legume: 70°C
- Fructe: 70°C

Note:

- Timpul de deshidratare prezentat în acest manual este doar pentru referință. Timpul de deshidratare depinde de temperatura și umiditatea camerei, umiditatea alimentelor, grosimea acestora etc.
- Recipientele pentru depozitarea produselor deshidratate trebuie să fie curate și uscate.
- AVEȚI GRIJĂ CÂND UTILIZAȚI APARATUL, CARCASA DISPOZITIVULUI POATE FI FIERBINTE.

Pregătirea produselor

1. Spălați fructele/legumele.
2. Decojiți, scoateți miezul și îndepărtați toate părțile redundante.
3. Tăiați sau tocați fructele/legumele și asigurați-vă că elementele nu blochează fluxul de aer dintre tăvi.

TABEL DESHIDRATARE FRUCTE

Fructe	Pregătire	Deshidratat	Timp de deshidratare (ore)
Caisă	Îndepărtați semințele și coaja și feliați.	Moale	13-23
Coji de portocală	Tăiați în fâșii lungi.	Crocant	8-16
Ananas proaspăt	Curățați și feliați.	Dur	4-8
Conservă de ananas	Scurgeți siropul și deshidratați bucățile.	Moale	4-8
Banane	Curățați și feliați (3-4 mm grosime).	Crocant	4-8
Struguri	Potrivit pentru deshidratare fără feliere.	Moale	4-8
Cireșe	Îndepărtați sâmburii (sâmburii pot fi îndepărtați și după o ușoară deshidratare).	Moale	4-8
Pere	Curățați și feliați.	Moale	4-8
Smochine	Tăiați.	Dur	4-8
Merișoare	Potrivit pentru deshidratare fără feliere.	Moale	4-8
Piersici	Tăiați în jumătate, îndepărtați sâmburele și coaja.	Moale	4-8
Curmale	Îndepărtați sâmburele, decojiți și tăiați.	Dur	4-8
Mere	Curățați, scoateți miezul și tocați.	Moale	4-8

TABEL DESHIDRATARE LEGUME

Legume	Pregătire	Deshidratat	Timp de deshidratare (ore)
Anghinare	Feliați (3-4 mm grosime)	Crocant	4-8
Vânăță	Curățați și feliați (6-12 mm grosime)	Crocant	4-8
Broccoli	Tocați și fierbeți 3-5 minute	Crocant	4-6
Fasole franțuzească	Tăiați și fierbeți până devine transparentă	Crocant	4-6
Dovleac	Feliați (aprox. 6 mm)	Crocant	4-6
Zucchini	Curățați și tăiați	Dur	4-6
Varză de Bruxelles	Tăiați în jumătate	Crocant	4-20
Conopidă	Fierbeți până când se coace	Dur	4-12
Cartofi	Tăiați și fierbeți 8-10 minute	Crocant	4-12
Ceapă	Feliați	Crocant	4-10
Morcovi	Fierbeți până devine copt, apoi feliați	Crocant	4-10
Castravete	Curățați și feliați (aprox. 6-12 mm)	Dur	4-14
Ardei dulce	Tăiați în fâșii sau tocați (aprox. 6 mm) miezul	Crocant	4-12
Ardei iute	Potrivit pentru deshidratare fără feliere	Dur	4-10
Pătrunjel	Puneți frunzele pe tăvi	Crocant	2-6
Roșii	Decojiți și feliați	Dur	4-20
Rubarbă	Decojiți și feliați (aprox. 3 mm)	Crocant	4-14
Rădăcină de sfeclă	Fierbeți, lăsați-le să se răcească, tăiați vârfurile și rădăcinile, feliați.	Crocant	4-12
Țelină	Feliați (6 mm grosime)	Crocant	4-10
Ceapă verde	Feliați	Crocant	4-10
Sparanghel	Feliați (25 mm grosime)	Crocant	4-10
Usturoi	Decojiți și feliați	Crocant	4-12
Spanac	Fierbeți până își schimbă culoarea	Crocant	4-12

DESHIDRATARE CIUPERCI

1. Curățați ciuperca și îndepărtați orice părți afectate/putrezite.
2. Tăiați sau tocați ciupercile, și asigurați-vă că elementele nu blochează fluxul de aer dintre tăvi, sau lăsați-le nefeliate dacă sunt suficient de mici.
3. Timpul de deshidratare recomandat pentru ciuperci este de 2-6 ore, sau după preferințe.

Notă: Atunci când procesați ciuperci champignons, se recomandă să alegeți doar unele cu capacele întoarse în interior.

DESHIDRATARE IERBURI

- Se recomandă deshidratarea ierburilor la o temperatură de 35-40°C timp de aproximativ 5-10 ore.
- Odată ce ierburile sunt deshidratate, acestea trebuie puse într-o pungă de hârtie sau borcan de sticlă și depozitate într-un loc uscat și întunecat.

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

Avertisment: Înainte de curățare, opriți ÎNTOTDEAUNA aparatul, deconectați-l de la rețea și lăsați-l să se răcească.

1. Baza deshidratorului alimențar trebuie curățată cu un material textil moale, ușor umezit.
2. Tăvile pot fi spălate în apă caldă cu puțin detergent de vase.

Important!

- NU utilizați agenți chimici (abrazivi, solvenți etc.) pentru a curăța aparatul, deoarece poate deteriora carcasa.
- NU utilizați ustensile ascuțite, metalice sau abrazive, deoarece ar putea deteriora carcasa dispozitivului.
- NU introduceți baza aparatului în apă sau în orice alt lichid.
- Înainte de depozitare, asigurați-vă că dispozitivul este uscat.
- Păstrați dispozitivul într-un loc uscat, întunecat. Nu-l lăsați la îndemâna copiilor.
- Niciuna dintre componentele dispozitivului nu este adecvată pentru curățarea în mașina de spălat vase.

SPECIFICAȚII

- Afișaj LCD
- 5 recipiente transparente
- Protecție la supraîncălzire
- Putere: max. 400 W
- Dimenisuni recipient: 289 x 189 x 20 mm
- Capacitate totală recipient: 1,7 kg
- Temporizator reglabil: 10 min - 48 h
- Temperatură reglabilă: 35-70°C
- Nivel de zgomot: 40 dB
- Lugime cablu de alimentare: 1 m
- Alimentare: 100-240 V; 50/60 Hz
- Dimensiuni: 29 x 19 x 19,4 cm



Romania
Reciclarea corectă a acestui produs
(reziduuri provenind din aparatură electrică și electronică)



Marcajele de pe acest produs sau menționate în instrucțiunile sale de folosire indică faptul că produsul nu trebuie aruncat împreună cu alte reziduuri din gospodărie atunci când nu mai este în stare de funcționare. Pentru a preveni posibile efecte dăunătoare asupra mediului înconjurător sau a sănătății oamenilor datorate evacuării necontrolate a reziduurilor, vă rugăm să separați acest produs de alte tipuri de reziduuri și să-l reciclați în mod responsabil pentru a promova refolosirea resurselor materiale. Utilizatorii casnici sunt rugați să ia legătura fie cu distribuitorul de la care au achiziționat acest produs, fie cu autoritățile locale, pentru a primi informații cu privire la locul și modul în care pot depozita acest produs în vederea reciclării sale ecologice. Utilizatorii instituționali sunt rugați să ia legătura cu furnizorul și să verifice condițiile stipulate în contractul de vânzare. Acest produs nu trebuie amestecat cu alte reziduuri de natură comercială.

Distribuit de Lechpol Electronic SRL, Republicii nr. 5, Resita, CS, ROMANIA. office@lechpol.ro

Ďakujeme Vám za zakúpenie výrobku značky TEESA. Pred použitím si pozorne prečítajte tento návod na použitie a uschovajte ho pre prípadné neskoršie použitie. Výrobca nezodpovedá za škody spôsobené nesprávnym používaním výrobku.

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Aby ste znížili počet zranení alebo škôd, dodržiavajte základné bezpečnostné opatrenia pri používaní akéhokoľvek elektrického zariadenia, vrátane nasledujúcich:

1. Pred začatím inštalácie a montáže si prečítajte celý návod na obsluhu a uschovajte si ho pre budúce použitie. Návod si uschovajte pre budúce použitie.
2. Pred pripojením zariadenia k napájacej zásuvke sa uistite, že napätie uvedené na zariadení zodpovedá napätiu v napájacej zásuvke.
3. Umiestnite zariadenie na rovný, stabilný povrch.
4. Toto zariadenie čistite v súlade s pokynmi uvedenými v časti Čistenie a údržba.
5. VŽDY vypnite zariadenie a odpojte ho od elektrickej siete:
 - ak nefunguje správne
 - ak sa pri používaní ozve nezvyčajný hlas
 - pred demontážou zariadenia
 - pred čistením
 - keď sa nepoužíva
6. Keď odpájate napájací kábel zariadenia, uchopte a potiahnite zástrčku, nie kábel/kábel.
7. Spotrebič sa počas prevádzky zahrieva; nedotýkajte sa krytu zariadenia, keď je v prevádzke.
8. Prístroj uchovávajte mimo dosahu detí. Nenechávajte deti bez dozoru s výrobkom.
9. Tento spotrebič nesmú používať osoby (vrátane detí) so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, pokiaľ nie sú pod dozorom osoby, ktorá je zodpovedná za ich bezpečnosť.
10. Zariadenie a jeho kábel/kábel uchovávajte mimo dosahu tepla, vody, vlhkosti, ostrých hrán a iných faktorov, ktoré by mohli poškodiť zariadenie alebo jeho kábel.
11. Neumiestňujte prístroj do vody alebo inej tekutiny; ani s ním nemanipulujte/nepoužívajte s mokrymi alebo vlhkými rukami.
12. Výrobok nepoužívajte na iné účely, ako sú uvedené v tomto návode na obsluhu.
13. Nenechávajte spotrebič bez dozoru, keď je v prevádzke.
14. Výrobca tohto produktu nezodpovedá za škody spôsobené nevhodným zaobchádzaním a používaním zariadenia.
15. VŽDY odpojte výrobok od elektrickej siete, keď sa nepoužíva.
16. Toto zariadenie čistite iba vtedy, keď je vychladnuté.
17. NEPOUŽÍVAJTE toto zariadenie, ak je poškodený kábel alebo zástrčka, alebo ak je spotrebič poškodený.
18. Nepokúšajte sa sami opravovať toto zariadenie. Toto zariadenie môže opravovať iba autorizovaný a kvalifikovaný personál. Toto zariadenie nikdy nerozoberajte.
19. Nepoužívajte neautorizované príslušenstvo.
20. Zariadenie len na vnútorné použitie.
21. Uistite sa, že sa napájací kábel nedotýka horúcich alebo ostrých prvkov.
22. Nehýbte spotrebičom, keď je v prevádzke.
23. Zariadenie počas prevádzky nezakrývajte; môže spôsobiť nebezpečenstvo požiaru.
24. Nepoužívajte toto zariadenie dlhšie ako 40 hodín v kuse. Po ukončení používania spotrebič vypnite, odpojte od siete a nechajte vychladnúť.
25. Toto zariadenie nie je vhodné na ovládanie externým časovačom alebo diaľkovým ovládačom.
26. Tento spotrebič je vhodný výhradne na prípravu jedál. Do spotrebiča nedávajte nič okrem potravín.

POPIS PRODUKTU

1. Vrchný kryt
2. Sušiacie sitá
3. Základňa
4. Tlačidlo na zmenu nastavení
5. Displej
6. Nastavovacie tlačidlo
7. Tlačidlo napájania



PREVÁDZKA

1. Zapojte zástrčku prístroja do sieťovej zásuvky.
2. Stlačte tlačidlo napájania.
3. Stlačte tlačidlo zmeniť nastavenia. Pomocou nastavovacích tlačidiel nastavte čas sušenia.
4. Znova stlačte tlačidlo a potom pomocou nastavovacích tlačidiel nastavte teplotu sušenia.
5. Nastavenie sa uloží po 5 sekundách. Na displeji sa bude striedavo zobrazovať teplota a zostávajúci čas.
6. Ak chcete zariadenie vypnúť, stlačte tlačidlo napájania. Po znížení teploty sa prístroj úplne vypne.

DEHYDRATAČNÝ

Čas sušenia rôznych produktov sa môže líšiť a závisí od vlhkosti, hrúbky, množstva produktov a prevádzkovej teploty. Príprava hrubších potravinových výrobkov zvyčajne trvá dlhšie. Podľa preferencií používateľa je možné proces dehydratácie kedykoľvek zastaviť.

1. Pred prvým použitím očistite časti prístroja, ktoré prídu do styku s potravinami; a potom produkt vysušte.
2. Umiestnite jedlo na podnosy.
3. Umiestnite jedlo tak, aby nebránilo prúdeniu vzduchu.
4. Položte podnosy s jedlom na základňu.
5. Nasadte horné veko. Horné veko MUSÍ byť na spotrebiči počas celej doby prevádzky.

Odporúčané teploty pri dehydratácii:

- Byliny: 40°C
- Chlieb: 50°C
- Huby: 50-70°C
- Zelenina: 70°C
- Ovocie: 70°C

Poznámka:

- Čas sušenia uvedený v tomto návode je len orientačný. Doba sušenia závisí od teploty a vlhkosti v miestnosti, vlhkosti potravín, ich hrúbky a pod.
- Nádoby na skladovanie dehydrovaných produktov by mali byť čisté a suché.
- POČAS PREVÁDZKY SPOTREBIČA BUĎTE OPATRNI, KEĎŽE SKRINKA ZARIADENIA MÔŽE BYŤ HORÚCA.

Príprava produktov

1. Ovocie/zeleninu umyte.
2. Trup, jadro a odstráňte všetky nadbytočné časti.
3. Nakrájajte alebo nakrájajte ovocie/zeleninu a uistite sa, že prvky neblokujú prúdenie vzduchu medzi podnosmi.

TABUĽKA OVOCNEJ DEHYDRATÁCIE

Ovocie	Príprava	Dehydratovaný	Čas dehydratácie (hodiny)
Marhuľový	Odstráňte semená, šupku a nakrájajte.	Mäkký	13-23
Pomarančové kôry	Nakrájajte na dlhé pásiky	Chrumkavé	8-16
Čerstvé ananásy	Odlúpnite a nakrájajte	Ťažko	4-8
Konzervované ananásy	Sirup scedte a kúsky osušte	Mäkký	4-8
Banány	Olúpte a nakrájajte (hrúbka 3-4 mm)	Chrumkavé	4-8
Hrozno	Vhodné na dehydratáciu bez krájania	Mäkký	4-8
Čerešne	Odstráňte semená (semená je možné odstrániť aj po miernom vysušení)	Mäkký	4-8
Hrušky	Odlúpnite a nakrájajte	Mäkký	4-8
Obr	Nasekať	Ťažko	4-8
Brusnica	Vhodné na dehydratáciu bez krájania	Mäkký	4-8
Broskyne	Nakrájajte na polovicu, odstráňte semená a šupku	Mäkký	4-8
Dátumy	Odstráňte semená, šupku a nakrájajte	Ťažko	4-8
Jablká	Ošúpte, jadro a nakrájajte	Mäkký	4-8

TABUĽKA DEHYDRATÁCIE ZELENINY

Zeleninové	Príprava	Dehydratovaný	Čas dehydratácie (hodiny)
Artičok	Plátok (hrúbka 3-4 mm)	Chrumkavé	4-8
baklažán	Ošúpte a nakrájajte (hrúbka 6-12 mm)	Chrumkavé	4-8
Brokolica	Nasekajte Varte 3-5 min.	Chrumkavé	4-6
francúzska fazuľa	Nakrájajte a varte, kým nebude priehľadný	Chrumkavé	4-6
Tekvica	Kotleta (približne 6 mm)	Chrumkavé	4-6
Cuketa	Ošúpte a nakrájajte	Ťažko	4-6
ružičkový kel	Rozrežte na polovicu	Chrumkavé	4-20
Karfiol	Varte, kým nedozreje	Ťažko	4-12
Zemiaky	Nakrájajte a varte 8-10 minút	Chrumkavé	4-12
Cibuľa	Plátok	Chrumkavé	4-10
Mrkva	Varte, kým nedozreje, potom nakrájajte	Chrumkavé	4-10
Uhorka	Ošúpte a nakrájajte (približne 6-12 mm)	Ťažko	4-14
Sladká paprika	Nakrájajte na pásiky alebo nasekajte (cca 6 mm) Jadro	Chrumkavé	4-12
Feferónky	Vhodné na dehydratáciu bez krájania	Ťažko	4-10
Petržlen	Listy položte na podnosy	Chrumkavé	2-6
Paradajky	Odlúpnite a nakrájajte	Ťažko	4-20
Rebarbora	Olúpte a nakrájajte (približne 3 mm)	Chrumkavé	4-14
Korene repy	Uvaríme, necháme vychladnúť, odrežeme končeky a korenky, nakrájame.	Chrumkavé	4-12
Zeler	Kotleta (hrúbka 6 mm)	Chrumkavé	4-10
Jarná cibuľka	Nasekať	Chrumkavé	4-10
Špargľa	Kotleta (hrúbka 2-5 mm)	Chrumkavé	4-10
Cesnak	Odlúpnite a nakrájajte	Chrumkavé	4-12
Špenát	Varte, kým nezmení farbu	Chrumkavé	4-12

DEHYDRATÁCIA HÚB

1. Hubu očistite a odstráňte všetky prebytočné/zhnité časti.
2. Nakrájajte alebo nakrájajte huby a uistite sa, že prvky neblokujú prúdenie vzduchu medzi podnosmi, alebo ich nechajte nenakrájané, ak sú dostatočne malé.
3. Odporúčaný čas sušenia húb je 2-6 hodín, alebo podľa preferencie.

Poznámka: Pri spracovaní šampiňónov sa odporúča vyberať len šampiňóny so zloženými klobúčikmi dovnútra.

BYLINKY DEHYDRATAČNÉ

- Byliny sa odporúča dehydrovať pri teplote 35-40°C asi 5-10 hodín.
- Keď sú bylinky dehydrované, mali by ste ich vložiť do papierového vrečka alebo sklenenej nádoby a uskladniť na suchom a tmavom mieste.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

Upozornenie: Pred čistením VŽDY spotrebič vypnite, odpojte od elektrickej siete a nechajte vychladnúť.

1. Základňa sušičky potravín by sa mala čistiť mäkkou, mierne navlhčenou handričkou.
2. Podnosy je možné umývať v teplej vode s prídavkom ľahkej čistiacej chémie.

Dôležité!

- Na čistenie spotrebiča NEPOUŽÍVAJTE žiadne chemické prostriedky (brúsne prostriedky, rozpúšťadlá atď.), pretože by mohlo dôjsť k poškodeniu krytu.
- NEPOUŽÍVAJTE žiadne ostré, kovové alebo abrazívne nástroje, pretože môžu poškodiť kryt zariadenia.
- NEPONÁRAJTE základňu spotrebiča do vody ani inej tekutiny.
- Pred uskladnením sa uistite, že je zariadenie suché.
- Prístroj skladujte na suchom, tmavom mieste, mimo dosahu detí.
- Žiadna z častí prístroja nie je vhodná na čistenie v práčke.

ŠPECIFIKÁCIA

- LCD displej
- 5 priehľadných sít
- Ochrana proti prehriatiu
- Maximálny výkon: 400 W
- Rozmery sita: 289 x 189 x 20 mm
- Celková kapacita: 1,7 kg
- Časovač vypnutia: 10 min - 48 h
- Regulácia teploty: 35-70°C
- Hlučnosť: 40 dB
- Dĺžka napájacieho kábla: 1 m
- Napájanie: 100-240V; 50/60 Hz
- Rozmery: 29 x 19 x 19,4 cm

Tento preklad bol vygenerovaný automaticky. Môže obsahovať chyby. V niektorých prípadoch sa môže vyskytnúť nepresný výraz, napríklad pri preklade názvov tlačidiel alebo technických detailov. Ak máte nejaké pochybnosti, odporúčame vám prečítať si anglickú verziu návodu na použitie.



Slovensko
Správna likvidácia tohto produktu
(O odpade z elektronických zariadení a ich príslušenstva)



(Platí v Európskej únii a v ostatných európskych krajinách so systémom triedeného odpadu) Toto označenie na výrobku alebo v dokumentácii znamená, že by nemal byť likvidovaný s inými domácimi zariadeniami po skončení svojho funkčného obdobia. Aby sa zabránilo možnému znečisteniu životného prostredia alebo poškodeniu ľudského zdravia nekontrolovanou likvidáciou odpadu, oddelte ich prosíme od ďalších typov odpadov a recyklujte ich zodpovedne a podporte opätovné využitie materiálnych zdrojov. Domáci spotrebitelia by sa mali informovať u predajcu kde tento výrobok zakúpili ako ho správne recyklovať alebo kde by ho mohli odovzdať k recyklácii. Priemyselní používatelia by mali kontaktovať svojho dodávateľa a preveriť podmienky kúpnej zmluvy. Tento výrobok by sa nemal miešať s inými komerčnými produktmi, určenými na likvidáciu.

Vyrobené v Číne pre Lechpol Electronics Leszek Sp.k., ul. Garwolińska 1, 08-400 Miętne. serwis@lechpol.pl

reesa®