

reesa®

Food dehydrator

TSA3030

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 značky TEESA. Před použitím si pečlivě přečtěte návod k použití a uschovejte jej pro budoucí použití. Výrobce neodpovídá za nesprávnou manipulaci s výrobkem.

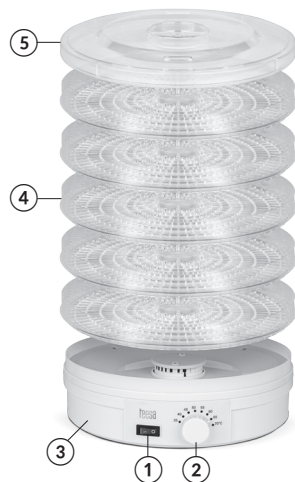
BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Při manipulaci s elektrickým zařízením je třeba dodržovat základní bezpečnostní opatření, aby nedošlo k poškození zařízení nebo zranění, včetně níže uvedených:

1. Před použitím si pozorně přečtěte návod k použití, i když jste dříve podobné zařízení používali. Návod uschovejte pro pozdější použití.
2. Před připojením zařízení zkontrolujte, zda je napětí zásuvky a zařízení kompatibilní.
3. Umístěte zařízení na rovný a stabilní povrch.
4. Zařízení by mělo být čištěno v souladu s pokyny uvedenými v části „Čištění a skladování“.
5. Zařízení vždy vypínejte a odpojte od napájení:
 - pokud zařízení nefunguje správně,
 - pokud zvuky při provozu zařízení nejsou běžné nebo svědčí o anomálii,
 - před demontáží,
 - před čištěním,
 - pokud není používáno
6. Při odpojování zařízení od zdroje napájení uchopte a táhněte za zástrčku, nikoliv za kabel / šňůru
7. Během sušení zařízení zvyšuje svoji teplotu; během provozu je zakázáno dotýkat se jej, protože by mohlo dojít k popáleninám nebo jiným zraněním.
8. Zařízení uchovávejte mimo dosah dětí. Je zakázáno dětem používat zařízení bez dozoru dospělých.
9. Zařízení nesmí být obsluhováno osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi a osobami, které nemají znalosti a zkušenosti potřebné k používání tohoto zařízení; s výjimkou případů, kdy je zařízení používáno v přítomnosti osoby odpovědné za jejich bezpečnost.
10. Chraňte zařízení a napájecí kabel mimo dosah zdroje horka, vodou, vlhkostí, ostrými hranami a dalšími faktory, které by mohly toto zařízení poškodit.
11. Neponořujte zařízení do vody ani jej nepoužívejte mokřýma rukama.
12. Zařízení nepoužívejte k jiným účelům, než je popsáno v níže uvedeném návodu.
13. Nenechávejte spotřebič během provozu bez dozoru.
14. Výrobce neodpovídá za škody způsobené nesprávným použitím výrobku.
15. Pokud zařízení nepoužíváte, vždy jej odpojte od zdroje napájení.
16. Zařízení lze čistit pouze pokud vychladlo na pokojovou teplotu.
17. Pokud je napájecí kabel poškozen nebo zařízení nefunguje správně, nelze jej už dále používat.
18. Zařízení nesmíte opravovat sami. Zařízení mohou opravit pouze autorizované a kvalifikované osoby. Demontáž zařízení je zakázána.
19. Používejte pouze originální díly a příslušenství.
20. Zařízení je určeno pouze pro vnitřní použití.
21. Buďte obzvláště opatrní, aby se napájecí kabel nedotýkal horkých nebo ostrých hran.
22. Zařízení nelze přemísťovat během provozu.

23. Nezakrývejte otvory spotřebiče, hrozí nebezpečí přehřátí a následného požáru.
24. Maximální doporučená doba provozu nesmí překročit 40 hodin. Po dokončení práce odpojte zařízení od zdroje napájení a nechte ho vychladnout na pokojovou teplotu.
25. Zařízení není určeno k uvádění do provozu prostřednictvím vnějšího časovače nebo dálkového ovládání.
26. Přístroj je určen výhradně k přípravě potravin. Ve vnitřním prostoru spotřebiče nic neskladujte

POPIS PRODUKTU



1. Tlačítko zapnout/vypnout
2. Ovládací kolečko teploty
3. Podstavec
4. Sušící síto (x5)
5. Horní kryt

OBSLUHA

Stejnoseměrný proud teplého vzduchu (s nastavenou teplotou) cirkuluje mezi horním víkem, sušícími síty a podstavcem. Tím dochází k rovnoměrnému sušení potravin a minimálním ztrátám cenných živin, které jsou v nich obsaženy. Spotřebič je určen k sušení ovoce, zeleniny, lékařských bylin, květů, hub, masa nebo přípravě mýslí.

Upozornění:

Nastavení doby sušení se mění podle druhu sušené potraviny, jejího obsahu vody, zralosti, tloušťky nebo teploty sušení. Silnější plátky potravin se musí obvykle déle sušit. Podle vašich potřeb můžete proces sušení kdykoliv zastavit.

SUŠENÍ

1. Před prvním použitím opláchněte díly zařízení, které přijdou do styku s potravinami a poté osušte.
2. Předem připravené potraviny umístěte na sušící síta.
3. Plátky potravin nepokládejte na sebe, mezi plátky by měla být menší mezera.
4. Následně sušící síta položte na podstavec.
5. Sušičku přikryjte víkem. Horní kryt musí být při sušení vždy umístěn na svém místě.
6. Připojte spotřebič do elektrické sítě a přepněte do polohy "ON"; tlačítkem zapnout/vypnout, které se rozsvítí červeně. Následně nastavte teplotu sušení.
7. Po použití vždy sušičku vypněte přepnutím do polohy "OFF" a odpojte zařízení od elektrické sítě.

Doporučené teploty pro sušení:

Byliny: 50°C

Chleba: 50°C

Houby: 50-70°C

Zelenina 50°C

Ovoce: 50°C-60°C

Upozornění:

Časy sušení uvedené v tomto návodu jsou pouze orientační. Doba sušení závisí na teplotě a vlhkosti vzduchu v místnosti, ve které sušíte. Nádoby pro skladování by měly být čisté a suché.

PŘÍPRAVA PRODUKTŮ

Nedávejte sušit:

1. Potraviny případně omyjte.
 - Upozornění: nekládejte do sušičky mokré potraviny, nejdříve je osušte.
 - Nekládejte do sušičky mokrá sušící síta s potravinami.
2. Odstraňte rovněž nepotřebné kousky potravin (např. slupky, jádra atd.)
3. Potraviny nakrájejte na plátky, které rovnoměrně rozložíte na sušící síta.
 - Doba sušení závisí na tloušťce jednotlivých krájených potravin.
 - U potravin, které nebyly dobře vysušeny můžete urychlit proces sušení změnou polohy sušících sít. Síta ve spodní části musíte přesunout nahoru a naopak. Některé druhy ovoce a zeleniny s přirozenou slupkou mohou zpomalovat proces sušení. Pokud tomu chcete zabránit, vybrané produkty nejprve vložte do vroucí vody na 1-2 minuty, poté je vložte do studené vody a nakonec osušte.

Pozor:

PŘI MANIPULACI SE SPOTŘEBIČEM A SÍTY POSTUPOUJTE OPATRNĚ, MOHOU BÝT HORKÉ!

SUŠENÍ OVOCE

- Ovoce důkladně umyjte a dobře osušte.
- Suroviny odpeckujte nebo zbavte jádřinců, kořenů a jiných nepoživatelných částí.
- Ovoce nakrájejte na kousky, které rovnoměrně rozložíte na sušicí síta. Tyto kousky potravin nepokládejte na sebe, mezi plátky by měla být menší mezera.
- Pro získání zajímavé chuti můžete ovoce pokapat medem, posypat cukrem, skořicí nebo kokosem.
- Pro zachování přirozené barvy ovoce postupujte podle následujících kroků:
 - Připravte si 1/4 sklenice šťávy (nejlépe) z ovoce, které chcete sušit.
 - Smíchejte šťávu se dvěma sklenicemi vody.
 - Následně ovoce namočte do této předem připravené směsi a nechte je tam po dobu 2 hodin.

TABULKA SUŠENÍ OVOCE

Ovoce	Příprava	Stav po vysušení	Doba sušení (hodiny)
Meruňky	Odstranit pecky, stopky a nakrájet na kousky	Měkké	10-18
Pomerančová kůra	Nakrájet na dlouhé plátky	Křehké	6-16
Čerstvý ananas	Oloupat a nakrájet na plátky	Tvrdé	6-36
Ananas z plechovky	Vymačkat šťávu a vysušit kousky	Měkké	6-36
Banány	Oloupat a nakrájet na tenké kousky (3-4 mm)	Křupavé	8-38
Hroznové víno	Lze sušit vcelku	Měkké	10-18
Višně	Odstranit pecky (lze to provést i po lehkém sušení)	Měkké	10-18
Hrušky	Oloupat a nakrájet na plátky	Měkké	15-30
Fíky	Nakrájet na kousky	Tvrdé	6-26
Brusinky	Lze sušit vcelku	Měkké	6-26
Broskve	Rozkrojit na půl, odstranit pecky a stopky	Měkké	6-26
Datle	Odstranit pecky, stopky a nakrájet na kousky	Tvrdé	6-26
Jablka	Oloupat, odstranit jádřinec a nakrájet na plátky	Měkké	6-8

SUŠENÍ ZELENINY

- Zeleninu důkladně umyjte.
- Suroviny odpeckujte nebo zbavte jádřinců, kořenů a jiných nepoživatelných částí.
- Zeleninu nakrájejte na kousky, které rovnoměrně rozložíte na sušicí síta. Tyto kousky potravin nepokládejte na sebe, mezi plátky by měla být menší mezera.
- Doporučuje se vložit zeleninu do horké vody na 1-5 minuty, poté ji vložte do studené vody a nakonec osušte.

PŘÍPRAVA ZELENINY PŘED SUŠENÍM

- Před sušením zelených fazolek, květáku, brokolice, chřestu a brambor se doporučuje je nejdříve uvařit, aby se zachovala jejich přirozená barva (vlozte předem připravenou zeleninu do hrnce s vařící vodou na zhruba 3-5 minut; poté zeleninu přecedte, osušte a vložte do sušičky).
- Pokud chcete přidat zelené fazolce nebo chřestu citrónovou chuť, vložte je do směsi vody a citrónové šťávy na zhruba dvě minuty.

TABULKA SUŠENÍ ZELENINY

Zelenina	Příprava	Stav po vysušení	Doba sušení (hodiny)
Artyčoky	Nakrájet na tenké plátky (3-4 mm)	Křehké	5-13
Lilek	Oloupat a nakrájet na plátky (6-12 mm)	Křehké	6-18
Brokolice	Nakrájet na kousky. Vařit 3-5 minut	Křehké	6-20
Zelená fazolka	Nakrájet a vařit, dokud nebude průhledná	Křehké	6-10
Dýně	Nakrájet na plátky (6 mm)	Křehké	6-18
Cuketa	Oloupat a nakrájet na malé kousky	Tvrdé	6-14
Růžičková kapusta	Rozkrojit na půl	Křupavé	8-30
Květák	Vařit, dokud nezměkne	Tvrdé	6-16
Brambory	Nakrájet a vařit 8-10 minut	Křupavé	8-30
Cibule	Nakrájet na kolečka	Křupavé	8-14
Mrkev	Vařit, dokud nezměkne a následně nakrájet	Křupavé	8-14
Okurek	Oloupat a nakrájet na plátky (zhruba 12 mm)	Tvrdé	6-18
Sladká paprika	Nakrájet na plátky nebo drobné kousky (6 mm). Vyndat jádřince	Křupavé	4-14
Pikantní paprika	Lze sušit vcelku	Tvrdé	8-14

Petržel	Položit listy na síta	Křupavé	2-10
Rajče	Oloupat a nakrájet na plátky	Tvrdé	8-24
Rebarbora	Oloupat a nakrájet na plátky (zhruba 3 mm)	Křupavé	8-38
Červená řepa	Uvařit, zchladit a následně odstranit kořeny a špičky; nakrájet na kolečka	Křupavé	8-26
Celer	Nakrájet na kousky (6 mm)	Křupavé	3-7
Jarní cibulka/ cibule šalotka	Nakrájet na kousky	Křupavé	6-10
Chřest	Nakrájet na kousky (2-5 mm)	Křupavé	6-14
Česnek	Oloupat a nakrájet na plátky	Křupavé	6-16
Špenát	Vařit, dokud nezmění barvu	Křupavé	6-16

ČIŠTĚNÍ A SKLADOVÁNÍ

Důkladné a pravidelné čištění zajistí bezpečný provoz a prodlouží životnost tohoto zařízení.

Pozor! Před čištěním spotřebič vypněte a odpojte od elektrické sítě vytažením napájecího přívodu z elektrické zásuvky a nechte sušičku vychladnout.

1. Pro odstranění zaslého prachu nebo jiné nečistoty použijte měkký vlhký hadřík.
2. Síta po použití umyjte ve vlažné vodě s přidavkem saponátu, opláchněte čistou vodou a nechte oschnout.

Upozornění!

- K čištění nepoužívejte žádné chemické, abrazivní nebo dezinfekční prostředky, protože by to mohlo poškodit povrch zařízení.
- Nepoužívejte při čištění žádné ostré předměty, protože by to mohlo dojít k poškození sušičky.
- Zařízení se nesmí ponořovat do vody nebo jiné tekutiny.
- Před skladováním zařízení se přesvědčte, že je čisté a suché.
- Zařízení uchovávejte na suchém, chladném a tmavém místě mimo dosah dětí.
- Žádné díly zařízení nejsou vhodné k mytí v myčce.

OPRAVA A ÚDRŽBA

- Zařízení neobsahuje žádné díly, jež by koncový uživatel mohl opravit. Je zakázáno samostatně opravovat zařízení.
- V případě poškození spotřebiče se obraťte na autorizovaný servis s žádostí o kontrolu nebo opravu.

SPECIFIKACE

5 průhledných sít
 Průměr síta: 32 cm
 Celkový objem: 5 kg
 Ovládání teploty: 35-70°C
 Tělo z ABS plastu
 Napájení: 220 – 240V, 50/60 Hz
 Max. výkon: 250 W

SUŠENÍ BYLIN A LÉČIVÝCH ROSTLIN

Doporučuje se sušit listy a květy při teplotě 50°C po dobu zhruba 5-10 hodin.
 Usušené byliny vložte do papírových tašek nebo sklenic a uložte je na suché a tmavé místo.

SUŠENÍ HUB

1. Houby nejprve očistěte a poté zbavte shnilých částí.
2. Nakrájejte suroviny na kousky, které rovnoměrně rozložíte na sušicí síta nebo nechte vcelku pokud nejsou nikterak velké.

Houby se doporučuje sušit 2-6 hodin nebo podle vlastních zkušeností.

Upozornění: v případě žampionů se doporučuje zvolit si houby, jejichž okraje čepice jsou zakřivené směrem dovnitř.

SKLADOVÁNÍ SUŠENÝCH POTRAVIN

- Nádoby pro skladování by měly být čisté a suché.
- Pro lepší skladování usušených potravin používejte skleněné nádoby s kovovými víčky a skladujte je na tmavém a chladném místě při teplotě 5-20 °C.
- Během prvního týdne po usušení se doporučuje zkontrolovat, zda se na stěnách nádob nehromadí vodní pára. Pokud k tomu dojde, znamená to, že potraviny nebyly důkladně usušeny, a tento postup je třeba opakovat.
- Upozornění: před vložením usušených produktů do nádob, ve kterých budou skladovány, je nejdříve musíte ochladit.

Danke für den Kauf des TEESA Gerätes. Vor dem ersten Gebrauch des Produktes lesen Sie bitte diese Bedienungsanleitung sorgfältig und bewahren diese auf für späteres Nachschlagen. Der Händler übernimmt keine Verantwortung für Schäden, die durch unsachgemäße Handhabung und Verwendung des Produktes verursacht wurden.

SICHERHEITSANLEITUNGEN:

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

1. Lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig, auch wenn Sie mit dem Gerät vertraut sind. 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 trockene, ebene und stabile Fläche.
4. Reinigen Sie das Gerät gemäß den Anweisungen im Kapitel „Reinigung und Wartung“.
5. Schalten Sie das Gerät IMMER aus und trennen Sie 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. Das heiße Gehäuse nicht mit der Hand berühren.
8. Halten Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern. Lassen Sie Kinder nicht unbeaufsichtigt mit dem Produkt.
9. Dieses Gerät sollte nicht von Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen benutzt werden, sofern sie nicht von der Person überwacht werden, die für ihre Sicherheit verantwortlich 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. Stellen Sie das Gerät nicht ins Wasser oder andere Flüssigkeiten; verwenden Sie es nicht mit nassen oder feuchten Händen.
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 ist nicht verantwortlich für Schäden, die durch unsachgemäße Handhabung und Verwendung des Gerätes verursacht werden.
15. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung wenn es nicht benutzt wird.
16. Reinigen Sie das Gerät nur wenn es vollständig abgekühlt ist.
17. VERWENDEN SIE NICHT das Gerät wenn das Kabel oder der Netzstecker beschädigt ist, oder das Gerät defekt ist.
18. Versuchen Sie nicht, dieses Gerät selbst zu reparieren, nur autorisiertes und qualifiziertes Personal darf dieses Produkt reparieren. Das Gerät nie zerlegen.
19. Verwenden Sie kein nicht autorisiertes Zubehör.



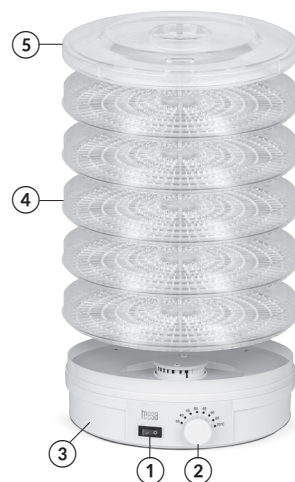
Čeština
Správná likvidace výrobku
 (opotřebované elektrické a elektronické vybavení)



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 dodavatele a zkontrolovat podmínky kupní smlouvy. Neodstraňujte výrobek společně s ostatními komerčními odpady.

20. Gerät ist nur für den Innenbereich ausgelegt.
21. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel keine heißen oder scharfe Elemente berührt.
22. Bewegen Sie das Gerät nicht während des Betriebs.
23. Decken Sie das Gerät nicht, während es funktioniert; es besteht Feuergefahr.
24. Benutzen Sie dieses Gerät nicht länger als 40 Stunden zu einem Zeitpunkt. Wenn Sie mit dem Gerät fertig sind, schalten Sie es aus, ziehen es vom Netz und lassen es abkühlen.
25. Das Gerät ist nicht geeignet, um durch eine externe Zeitschaltuhr oder Fernbedienung gesteuert zu werden.
26. Dieses Gerät ist ausschließlich für die Zubereitung von Speisen geeignet. Stellen Sie nichts anderes als Lebensmittel in das Gerät.

PRODUKTBESCHREIBUNG



1. EIN/AUS Schalter
2. Temperaturregler
3. Basis
4. Lebensmittelschalen (x5)
5. Oberer Deckel

BEDIENUNG

Heißluftstrom, in der vom Benutzer eingestellten Temperatur, zirkuliert zwischen Deckel, Lebensmittelschalen und der Basis. Dank einer solchen Luftströmung, lässt der Trocknungsprozess die Lebensmittel mit so vielen Vitaminen und Mineralstoffen wie möglich. Mit dem Einsatz des Dörrgerätes, können Sie Obst, Gemüse und Pilze das ganze Jahr über genießen.

Sie können auch Blumen, Kräuter austrocknen und Müsli bereiten.

Hinweis:

Trocknungszeit der unterschiedlichen Produkte kann abweichen und hängt von der Feuchtigkeit, Dicke, Anzahl der Produkte und der Betriebstemperatur ab. Dickere Nahrung nimmt in der Regel mehr Zeit zur Vorbereitung. Je nach Bedarf des Benutzers, kann Trocknungsvorgang jederzeit abgebrochen werden.

DÖRRUNG

1. Vor dem ersten Gebrauch, reinigen Sie die Teile des Gerätes, die in Kontakt mit Lebensmitteln kommen wird; und trocknen danach das Gerät.
2. Legen Sie die Lebensmittel auf die Lebensmittelschalen.
3. Legen Sie die Lebensmittel so dass diese nicht den Luftstrom blockieren.
4. Setzen Sie die Lebensmittelschalen auf die Basis.
5. Setzen Sie den Deckel auf. DER DECKEL MUSS SICH AUF DEM GERÄT BEFINDEN während der ganzen Zeit des Betriebs.
6. Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an, schalten es ein durch Umschalten der Stromversorgungs-Taste auf EIN. Die Stromversorgungs-Taste leuchtet rot. Stellen Sie die Trocknungstemperatur ein.
7. Nachdem Sie das Gerät nicht mehr benutzen, schalten Sie es aus durch Umschalten der Stromversorgungstaste auf die Position AUS und trennen es vom Stromnetz

Empfohlene Trockentemperaturen:

Kräuter: 50°C

Brot: 50°C

Pilze: 50-70°C

Gemüse: 50°C

Früchte: 50°C-60°C

Hinweis:

In diesem Handbuch angegebene Trocknungszeiten, sind nur als Referenz. Trocknungszeit hängt von der Temperatur und Luftfeuchtigkeit des Raumes, der Feuchtigkeit des Nahrungsmittels, die Dicke usw. ab.

Behälter für die Aufbewahrung von getrockneten Erzeugnissen sollten sauber und trocken sein.

LEBENSMITTELVORBEREITUNG

For der Trocknung, befolgen Sie die nächsten Schritte:

1. Lebensmittel waschen.
 - **Hinweis:** Nasse Lebensmittel nicht in das Gerät legen; mit einem Papierhandtuch vorher trocknen.
 - Keine feuchten Lebensmittelschalen in das Gerät legen.
2. Entfernen Sie überflüssige Lebensmittelteile (z.B. Rumpf, ausgeschnitten Kerne, usw.).
3. Lebensmittel in Scheiben schneiden und legen diese so auf die Schalen, damit sie nicht den Luftstrom blockieren.
 - Trocknungszeit hängt von der Dicke der Lebensmittelstücke ab.
 - Um die Vorbereitungszeit zu verkürzen, mischen Sie Positionen der Schalen. Bewegen Sie die oberen Schalen nach unten und die unteren Schalen nach oben. Einige Früchte bestehen aus natürlicher Beschichtung, die den Trocknungsprozess verlängern. Um das zu vermeiden, legen Sie die Lebensmittel für etwa 1-2 Minuten vor der Verarbeitung im Dörrgerät in kochendes Wasser, dann legen Sie diese in kaltes Wasser und trocknen die Lebensmittel (z.B. mit Papierhandtuch).

Warnung:

SEIEN SIE VORSICHTIG BEI DER BEDIENUNG DES GERÄTES, DA DAS GEHÄUSE HEISS WERDEN KANN.

FRUCHTTROCKNUNG

1. Früchte waschen.
2. Schale, Kern und alle redundanten Teile entfernen.
3. Die Früchte in Scheiben schneiden, und sicherstellen, dass die Elemente nicht den Luftstrom zwischen den Schalen blockieren.
4. Streuen Sie die Früchte mit Zimt oder Kokosschnitzel, um zusätzliches Aroma hinzufügen.
5. Um natürliche Fruchtfarbe zu erhalten, führen Sie folgenden Anweisungen:
 - Nehmen 1/4 Glas der Bio-Saftes (des getrockneten Obstes).
 - Mit 2 Glas Wasser mischen.
 - Tauchen Sie die Früchte in die Mischung und lassen diese für 2 Stunden vor der Verarbeitung in Dörrgerät.

FRUCHT TROCKNUNGSTABELLE

Frucht	Vorbereitung	Getrocknet	Trocknungszeit (Stunden)
Aprikosen	Schale und Kerne entfernen; in Scheiben schneiden	Weich	10-18
Orangenschalen	In lange Streifen schneiden	Knusprig	6-16
FrISChe Ananas	Schälen und in Scheiben schneiden	Hart	6-36
Konserven Ananas	Sirup entleeren und Stücke trocknen	Weich	6-36
Bananen	Schälen und in Scheiben schneiden (3-4 mm dick)	Knusprig	8-38
Trauben	Geignet zum trocknen ohne zu schneiden	Weich	10-18
Kirschen	Kerne entfernen (Kerne können auch nach leichter Trocknung entfernt werden)	Weich	10-18
Birnen	Schälen und in Scheiben schneiden	Weich	15-30
Feigen	Zerkleinern	Hart	6-26
Preiselbeeren	Geignet zum trocknen ohne zu schneiden	Weich	6-26
Pfirsiche	In Hälften schneiden, Kerne und Schalen entfernen	Weich	6-26
Datteln	Kerne, Schale entfernen und zerkleinern	Hart	6-26
Äpfel	Schälen, entkernen und zerkleinern	Weich	6-8

GEMÜSETROCKNUNG

1. Gemüse waschen.
2. Schale, Kern und alle redundanten Teile entfernen.
3. Das Gemüse in Scheiben schneiden, oder zerkleinern und sicherstellen, dass die Elemente nicht den Luftstrom zwischen den Schalen blockieren.
4. Vor der Trocknung ist es empfehlenswert das Gemüse für etwa 1-5 Minuten in kochendes Wasser zu legen, danach in kaltes Wasser und trocknet das Gemüse (z.B. mit Papierhandtuch).

VORBEREITUNG DES GEMÜSE

1. Vor der Verarbeitung von Französischen Bohnen, Blumenkohl, Brokkoli, Spargel, Kartoffeln empfiehlt es sich, diese zu kochen, um ihre natürliche Farbe zu erhalten: Das Gemüse in kochendes Wasser für ca. 3-5 Minuten tauchen, dann trocknen Sie die Lebensmittel (mit Papierhandtuch) und legen sie ins Dörrgerät.
2. Um Zitronengeschmack zu Französische Bohnen, Spargel usw. hinzufügen, tauchen Sie das Gemüse für etwa 2 Minuten in Zitronensaft.

GEMÜSE TROCKNUNGSTABELLE

Gemüse	Vorbereitung	Getrocknet	Trocknungszeit (Stunden)
Artischocke	In Scheiben schneiden (3-4 mm dick)	Knusprig	5-13
Aubergine	Schälen und in Scheiben schneiden (6-12 mm dick)	Knusprig	6-18
Brokkoli	Zerkleinern und für 3-5 min kochen	Knusprig	6-20
Französische Bohnen	In Scheiben schneiden und kochen bis es die Farbe wechselt	Knusprig	6-10
Kürbis	Zerkleinern (6 mm dick)	Knusprig	6-18
Zucchini	Schälen und Zerkleinern	Hart	6-14
Rosenkohl	In Hälften schneiden	Knusprig	8-30
Blumenkohl	Kochen bis es reif wird	Hart	6-16
Kartoffeln	Zerkleinern und für 8-10 min kochen	Knusprig	8-30
Zwiebeln	In Scheiben schneiden	Knusprig	8-14
Möhren	Kochen bis es reif wird, danach zerkleinern	Knusprig	8-14
Gurke	Schälen und Zerkleinern (12 mm dick)	Hart	6-18
Paprika	Kern, in Streifen schneiden oder zerkleinern (6 mm dick)	Knusprig	4-14
Scharfe Paprika	Geignet zum trocknen ohne zu schneiden	Hard	8-14
Petersilie	Blätter auf die Schalen legen	Knusprig	2-10
Tomaten	Schälen und in Scheiben schneiden	Hart	8-24
Rhabarber	Schälen und Zerkleinern (3 mm dick)	Knusprig	8-38

Rote Rüben	Kochen, abkühlen lassen Spitzen und Wurzeln entfernen, in Scheiben schneiden	Knusprig	8-26
Sellerie	Zerkleinern (6 mm dick)	Knusprig	3-7
Lauchzwiebel	Zerkleinern	Knusprig	6-10
Asparagus	Zerkleinern (2-5 mm dick)	Knusprig	6-14
Knoblauch	Schälen und in Scheiben schneiden	Knusprig	6-16
Spinat	Kochen bis es die Farbe wechselt	Knusprig	6-16

KRÄUTERTROCKNUNG

Kräuter wird empfohlen, bei Temperaturen 50°C für etwa 5-10 Stunden zu trocknen. Sobald die Kräuter getrocknet sind, sollten sie in einer Papiertüte oder Glasgefäß platziert und an trockenen und dunklen Ort gelagert werden.

PILZTROCKNUNG

1. Pilze trocknen und alle überflüssigen/verdorbenen Teile entfernen.
2. Pilze in Scheiben schneiden oder zerkleinern und sicherstellen, dass die Elemente nicht den Luftstrom zwischen den Schalen blockieren, oder lassen sie ungeschnitten wenn diese klein sind.

Empfohlene Pilztrocknungszeit ist 2-6 Stunden oder nach belieben.

Hinweis: Bei der Verarbeitung von Champignons, ist es empfehlenswert, diejenigen mit nach innen gefalteten Kappen auszuwählen.

AUFBEWAHRUNG DER GETROCKNETEN LEBENSMITTEL

- Behälter für die Aufbewahrung von getrockneten Erzeugnissen sollten sauber und trocken sein.
- Für eine bessere Aufbewahrung, ist es ratsam, Gläser mit Metalldeckel zu verwenden und bewahren diese an einem dunklen, kühlen Ort, bei einer Temperatur innerhalb von 5-20°C.
- Während der ersten Woche nach der Trocknung, überprüfen Sie ob Dampf auf der Innenseite der Gläser vorhanden ist. Wenn Dampf vorhanden ist, bedeutet es, die Lebensmittel wurden nicht richtig getrocknet und der Vorgang sollte wiederholt werden.
- **Hinweis:** lassen Sie die Lebensmittel vor der Lagerung abkühlen.

REINIGUNG UND LAGERUNG

Die richtige und systematische Reinigung sorgt für sichere Nutzung und verlängert die Betriebszeit des Gerätes.

Achtung: Vor dem Reinigen grundsätzlich das Gerät ausschalten, trennen Sie es vom Stromnetz und lassen es abkühlen.

1. Dörrbasis sollte mit weichen, leicht feuchten Tuch gereinigt werden.
2. Schalen können in warmem Wasser mit einem Zusatz von leichtem chemischem Reiniger gewaschen werden.

Wichtig !!

- Verwenden Sie keine chemischen Mittel (Scheuermittel, Lösungsmittel, usw.), um das Gerät zu reinigen, da diese das Gehäuse beschädigen.
- Verwenden Sie keine scharfen, Metall oder Schleifutensilien, da dies das Gehäuse des Gerätes beschädigt.
- Tauchen Sie die Basis des Gerät NICHT in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Vor der Lagerung stellen Sie sicher, dass das Gerät trocken ist.
- Lagern Sie das Gerät in einem trockenen, dunklen Ort, außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Keine der Teile des Gerätes ist geeignet für die Reinigung in einem Geschirrspüler.

REPARATUR UND WARTUNG

- Dieses Gerät hat keine vom Benutzer zu wartende Teile. Versuchen Sie nicht, dieses Gerät selbst zu reparieren.
- Bei Beschädigung des Gerätes oder des Netzkabels/Steckers, wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst für Überprüfung oder Reparatur.

TECHNISCHE DATEN

5 transparente Schalen
 Schalendurchmesser: 32 cm
 Gesamtes Fassungsvermögen: 5 kg
 Einstellbare Temperatur: 35-70°C
 ABS Gehäuse
 Stromversorgung: 220 – 240 V, 50/60 Hz
 Leistung: Max. 250 W



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.

Vertrieben durch Lechpol Electronics Leszek Sp.k., ul. Garwolińska 1, 08-400 Miętne. serwis@lechpol.pl

Thank you for purchasing TEESA appliance. Please read this operation instruction carefully before use, and keep it for future use.

Distributor does not take responsibility for damages caused by inappropriate handling and use of the product.

SAFETY INSTRUCTIONS

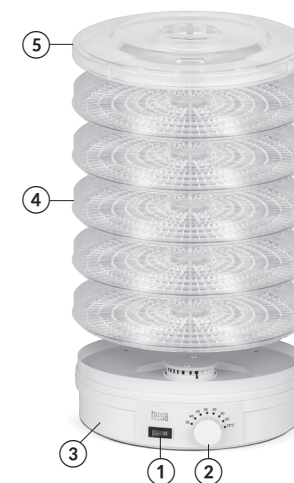
In order to reduce the injuries or damages, follow basic safety precautions applied when using any electrical device, including the following:

1. Read this instruction manual carefully, even if you are familiar with the appliance. Keep the manual for future reference.
2. Before connecting the device to power supply socket, make sure the voltage indicated on the appliance 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 mains supply 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 appliance yourself. Only authorized and qualified personnel may repair this device. Never disassemble this device.
19. Do not use unauthorized accessories.
20. Appliance 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.

PRODUCT DESCRIPTION

1. ON/OFF button
2. Temperature regulation knob
3. Base
4. Food trays (x5)
5. Top lid



OPERATION

Hot air stream, in temperature set by user, circulates between top lid, food trays and the base. Thanks to such air flow, the process of dehydration leaves the food with as many vitamins and minerals as possible. With the use of the food dehydrator, you can enjoy fruits, vegetables and mushrooms all year round.

You can also dehydrate flowers, herbs and prepare muesli.

Note:

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

DEHYDRATING

1. Prior to first use, clean the parts of the device that will come in contact with food; and dry the device afterward.
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 HASTO BE ON the appliance during the whole period of the operation.
6. Plug the appliance to mains supply, turn it on by switching the power supply button to ON position; The power supply button will be back lighted in red. Set the dehydrating temperature.
7. After you have finished working on the appliance, turn it off by switching the power supply button to OFF position and disconnect it from mains supply.

Suggested dehydrating temperatures:

Herbs: 50°C

Bread: 50°C

Mushrooms: 50-70°C

Vegetables: 50°C

Fruits: 50°C-60°C

Note:

Dehydrating time presented in this manual are only for reference. 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.

FOOD PREPARATION

Before dehydrating, follow the below steps:

1. Wash the food.
 - Note: do not place wet food into the appliance; dry them with paper towel beforehand.
 - Do not place wet food trays into the appliance.
2. Remove redundant food parts (e.g. hull, cut out cores, etc.).
3. Slice food and place on the trays so they do not block the air flow.
 - Dehydrating time depends on thickness of the food pieces.
 - To shorten the preparation time, shuffle the trays positions. Move top trays to the bottom while bottom trays to the top. Some fruits consist of natural coating, which will prolong the dehydrating process. In order to avoid that, put the food into boiling water for about 1-2 minutes before processing them in food dehydrator, then place them into cold water and dry (e.g. with paper towel).

Warning:

BE CAREFULL WHILE OPERATING THE APPLIANCE, AS HOUSING OF THE DEVICE MAY BE HOT.

FRUIT DEHYDRATING

1. Wash the fruits.
2. Hull, core and remove any redundant parts.
3. Slice the fruits, and make sure the elements do not block the air flow between the trays.
4. Sprinkle the fruits with cinnamon or coconut shreds to add them extra aroma.
5. To preserve natural fruit color, perform below instructions:
 - Take 1/4 glass of the organic juice (of the dehydrated fruit).
 - Mix with 2 glasses of water.
 - Dip the fruits into the mixture and leave for 2 hours before processing them in food dehydrator.

FRUIT DEHYDRATING CHART

Fruit	Preparation	Dehydrated	Dehydration time (hours)
Apricot	Remove the seeds, hull and slice.	Soft	10-18
Orange peels	Slice into long strips	Crispy	6-16
Fresh pineapples	Peel and slice	Hard	6-36
Canned pineapples	Drain syrup and dry the pieces	Soft	6-36
Bananas	Peel and slice (3-4 mm thick)	Crispy	8-38
Grapes	Suitable for dehydrating without slicing	Soft	10-18
Cherries	Remove the seeds (seeds can be removed also after slight dehydrating)	Soft	10-18
Pears	Peel and slice	Soft	15-30
Figs	Chop	Hard	6-26
Cranberry	Suitable for dehydrating without slicing	Soft	6-26
Peaches	Cut in half, remove seeds and hull	Soft	6-26
Dates	Remove seed, hull and chop	Hard	6-26
Apples	Peel, core and chop	Soft	6-8

VEGETABLES DEHYDRATING

1. Wash the vegetables.
2. Hull, core and remove any redundant parts.
3. Slice or chop the vegetables, and make sure the elements do not block the air flow between the trays.
4. Before dehydrating, it is suggested to put the vegetables into hot water for 1-5 minutes, then put them into cold water, and dry them (with paper towel) afterward.

INITIAL VEGETABLES PREPARATION

1. Before processing French beans, cauliflower, broccoli, asparagus, potatoes it is recommended to boil them in order to preserve their natural color: put the vegetables into boiling water for about 3-5 minutes, then dry the food (with paper towel) and place them into food dehydrator.
2. To add lemon flavor to French beans, asparagus etc. dip the vegetables into lemon juice for about 2 minutes.

VEGETABLES DEHYDRATING CHART

Fruit	Preparation	Dehydrated	Dehydration time (hours)
Artichoke	Slice (3-4 mm thick)	Crispy	5-13
Eggplant	Peel and slice (6-12 mm thick)	Crispy	6-18
Broccoli	Chop and boil for 3-5 min	Crispy	6-20
French beans	Slice and boil till it changes color	Crispy	6-10
Pumpkin	Chop (6 mm thick)	Crispy	6-18
Zucchini	Peel and chop	Hard	6-14
Brussels sprouts	Cut in half	Crispy	8-30
Cauliflower	Boil until it gets ripe	Hard	6-16
Potatoes	Chop and boil for 8-10 minutes	Crispy	8-30
Onion	Slice	Crispy	8-14
Carrots	Boil until it gets ripe, then chop	Crispy	8-14
Cucumber	Peel and chop (12 mm thick)	Hard	6-18
Sweet pepper	Core, slice into strips or chop (6 mm thick)	Crispy	4-14
Hot peppers	Suitable for dehydrating without slicing	Hard	8-14
Parsley	Place leaves on trays	Crispy	2-10
Tomatoes	Peel and slice	Hard	8-24
Rhubarb	Peel and chop (3 mm thick)	Crispy	8-38
Beet roots	Boil, let them cool down, chop off tips and roots, slice.	Crispy	8-26
Celery	Chop (6 mm thick)	Crispy	3-7
Spring onion	Chop	Crispy	6-10
Asparagus	Chop (2-5 mm thick)	Crispy	6-14
Garlic	Peel and slice	Crispy	6-16
Spinach	Boil until it changes color	Crispy	6-16

HERBS DEHYDRATING

Herbs are recommended to be dehydrated in temperature of 50°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.

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.

Suggested mushroom dehydration time is 2-6 hours, or by preference.

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

DEHYDRATED FOOD STORAGE

- Containers for storing dehydrated products should be clean and dry.
- For better storing, it is advised to use glass jars with metal lids, and keep them in dark, chill place within temperature 5-20°C.
- During the first week after dehydrating, check for the vapor on the inside of the jars. If the vapor is present, it means the food has not been properly dehydrated, and the process should be repeated.
- Note: let the food cool down, before storing.

CLEANING AND STORAGE

Proper and systematic cleaning provides safety usage and prolongs operation time of the appliance.

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.

REPAIRS AND MAINTENANCE

- The device has no user-serviceable parts. Do not attempt to repair this appliance yourself.
- In case of damaging this device or its power cord/plug, contact authorized service point for check-up or repair.

SPECIFICATION

5 transparent containers
 Container diameter: 32 cm
 Total container capacity: 5 kg
 Adjustable temperature: 35-70°C
 ABS housing
 Power supply: 220 – 240 V, 50/60 Hz
 Power: max. 250 W

Merci d'avoir acheté l'appareil TEESA. Avant l'utilisation de l'appareil, lire attentivement le mode d'emploi et le garder pour une utilisation ultérieure éventuelle. Le fabricant n'est pas responsable d'une utilisation inappropriée du produit.

SÉCURITÉ

Pour éviter les dommages et les blessures, respecter les consignes de sécurité essentielles appliquées pour l'utilisation des appareils électriques, y compris celles détaillées ci-après :

1. Avant l'utilisation, lire attentivement le mode d'emploi, même si un appareil similaire a déjà été utilisé. Garder le mode d'emploi pour le consulter ultérieurement.
2. Avant de brancher l'appareil, vérifier la conformité de la tension de courant dans la prise secteur avec la tension de l'appareil.
3. Placer l'appareil sur une surface stable et plane.
4. Nettoyer l'appareil conformément aux consignes indiquées dans la rubrique « Nettoyage et Entreposage ».
5. Toujours éteindre l'appareil et le débrancher de l'alimentation électrique:
 - si l'appareil ne fonctionne pas correctement,
 - si le bruit produit par l'appareil n'est pas typique pour son fonctionnement ou témoigne d'une anomalie,
 - avant le démontage de l'appareil,
 - avant le nettoyage,
 - si l'appareil n'est pas utilisé
6. Pour débrancher l'appareil de l'alimentation, saisir et tirer par la fiche. Ne jamais tirer par le câble.
7. Lors de l'utilisation de l'appareil, celui-ci augmente sa température. Il est interdit de le toucher lors de son fonctionnement, car ceci peut entraîner des brûlures ou d'autres blessures.
8. Entreposer l'appareil dans un endroit hors de portée des enfants. L'utilisation de l'appareil par des enfants sans surveillance des adultes est interdite.
9. Cet appareil ne peut pas être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ainsi que par des personnes ne possédant pas d'expérience ni de connaissances, sauf si elles sont surveillées par les personnes responsables de leur sécurité.
10. Garder l'appareil et le câble d'alimentation loin des sources de chaleur, d'eau, d'humidité, de bords tranchants et d'autres facteurs qui pourraient endommager l'appareil.
11. Ne pas plonger l'appareil dans l'eau, ni l'utiliser avec les mains mouillées,
12. Ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans le présent mode d'emploi.
13. Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lors de son fonctionnement.
14. Le fabricant n'est pas responsable des dommages causés par l'utilisation incorrecte de l'appareil.
15. Toujours débrancher l'appareil de l'alimentation électrique, s'il n'est pas utilisé.
16. Nettoyer l'appareil une fois refroidi.
17. Il est interdit d'utiliser l'appareil, si le câble d'alimentation est endommagé ou l'équipement ne fonctionne pas correctement.
18. Il est interdit de réparer l'appareil par vous-même. Seules les personnes autorisées et dûment qualifiées peuvent réparer l'appareil. Il est interdit de démonter l'appareil par

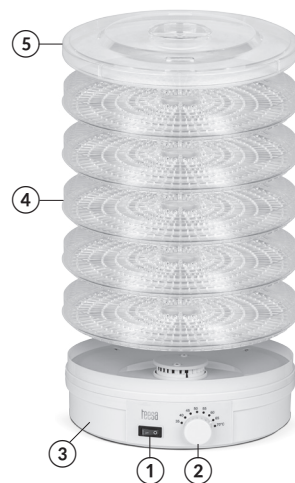


(Applicable in the European Union and other European countries with separate collection systems) This marking shown on the product or its literature, indicates that it should not be disposed with other household wastes at the end of its working life. To prevent possible harm to the environment or human 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.

vous-même.

19. Ne pas utiliser d'accessoires ni de pièces qui ne sont pas d'origine.
20. L'appareil est exclusivement destiné à une utilisation en intérieur.
21. Veiller particulièrement à ce que le câble d'alimentation ne touche pas les bords tranchants ou les surfaces chaudes.
22. Ne pas déplacer l'appareil lors de son fonctionnement.
23. Ne pas couvrir l'appareil durant son fonctionnement, car ceci entraîne un risque d'incendie.
24. Ne pas utiliser l'appareil plus longtemps que 40 heures en continu. Une fois le travail terminé, éteindre l'appareil, le débrancher de l'alimentation électrique et le laisser refroidir.
25. L'appareil n'est pas destiné à une utilisation avec une minuterie externe ou un système de commande à distance.
26. L'appareil est uniquement destiné à la préparation de nourriture. Il est interdit de placer dans l'appareil d'autres objets.

DESCRIPTION DU PRODUIT



1. Touche marche/arrêt
2. Manette de réglage de la température
3. Socle
4. Plateaux de séchage (x5)
5. Couvercle supérieur

UTILISATION

Le flux d'air chaud, à température choisie par l'utilisateur, circule entre le couvercle supérieur, les plateaux de séchage et le socle. Ce système permet un séchage uniforme des produits, avec des pertes minimales des vitamines si précieuses pour la santé. Grâce au déshydrateur, vous pouvez profiter des fruits, légumes et champignons toute l'année.

L'appareil permet aussi de sécher les fleurs, les plantes médicinales, les herbes et de préparer le muesli.

Attention:

Le temps de séchage des produits peut différer selon le degré d'humidité, l'épaisseur, la quantité des produits ainsi que la température de séchage. Les produits plus épais séchent en principe plus longtemps. Selon vos préférences, vous pouvez arrêter le processus de séchage à tout moment.

SÉCHAGE

1. Avant la première utilisation, laver les éléments de l'appareil, qui entreront en contact avec la nourriture et ensuite, les sécher.
2. Placer les produits préparés au préalable sur les plateaux de séchage.
3. Disperser les produits sur les plateaux de manière à ce qu'ils ne gênent pas la circulation de l'air.
4. Placer ensuite les plateaux de séchage sur le socle.
5. Poser le couvercle supérieur sur le déshydrateur. Lors du séchage, le couvercle doit être toujours utilisé.
6. Brancher le déshydrateur à la prise d'alimentation et la mettre en marche en positionnant l'interrupteur sur la position « ON », l'interrupteur de marche/arrêt s'allume en rouge. Régler ensuite la température de séchage.
7. Après l'utilisation de l'appareil, éteindre le déshydrateur en positionnant l'interrupteur sur la position « OFF » et débrancher l'appareil de la source d'alimentation.

Les températures de séchage recommandées:

Herbes : 50°C

Pain : 50°C

Champignons : 50-70°C

Légumes : 50°C

Fruits : 50°C-60°C

Attention:

Les temps de séchage fournis dans la présente notice sont donnés à titre indicatif. Le temps de séchage dépend de la température et de l'humidité ambiante, du degré d'humidité des produits, de leur épaisseur, etc.

Les récipients servant à conserver les produits séchés doivent être propres et secs.

PRÉPARATION DES PRODUITS

Avant de procéder au séchage:

1. Laver les produits.
 - Attention : ne pas placer des produits mouillés dans le déshydrateur, il faut d'abord les faire sécher.
 - Ne pas placer de plateaux mouillés avec les produits dans le déshydrateur.
2. Enlever ensuite les parties inutiles des produits alimentaires (p.ex. les pédocelles, les cœurs, etc.)
3. Les couper de manière à ce qu'ils puissent être dispersés sur les plateaux sans bloquer la circulation de l'air.
 - Le temps de séchage dépend de l'épaisseur des morceaux coupés.
 - Il est possible de modifier la position des plateaux sur lesquels les produits n'ont pas bien séché, pour accélérer le processus. Placer les plateaux du bas en haut et l'inverse. Certains fruits peuvent avoir une couche de protection naturelle qui ralentit le processus de séchage. Pour éviter ceci, placer d'abord les produits dans de l'eau bouillante pour environ 1-2 minutes et ensuite, les mettre dans de l'eau froide et les sécher.

Avertissement :

PRENDRE TOUTES LES PRÉCAUTIONS NÉCESSAIRES, CAR LE BOITIER DE L'APPAREIL PEUT ÊTRE TRÈS CHAUD.

SÉCHAGE DES FRUITS

1. Laver d'abord les fruits.
2. Enlever les pédocelles, les cœurs et couper les parties avariées.
3. Couper les fruits en morceaux, pour les répartir librement sur les plateaux.
4. Pour ajouter de la saveur aux fruits, il est possible de les saupoudrer de cannelle ou de copeaux de noix de coco.
5. Pour conserver la couleur naturelle des fruits, suivre les consignes indiquées ci-dessous:
 - Préparer 1/4 de verre de jus (de préférence naturel) de fruits qui seront séchés.
 - Mélanger le jus avec deux verres d'eau.
 - Ensuite, tremper les fruits préparés au préalable dans le mélange et les y laisser pour deux heures.

TABLEAU DE SÉCHAGE DES FRUITS

Fruit	Préparation	État après séchage	Temps de séchage (en heures)
Abricots	Retirer les noyaux, les pédocelles et couper en morceaux	Mou	10-18
Écorces d'orange	Couper en lames	Friable	6-16
Ananas frais	Peler et couper en morceaux	Dur	6-36
Ananas en boîte	Déverser le sirop dans lequel sont trempés les morceaux d'ananas et sécher les fruits	Mou	6-36
Bananes	Peler et couper en fines tranches (3-4 mm)	Croustillant	8-38
Raisin	Les fruits peuvent être séchés en entier	Mou	10-18
Griottes	Retirer les noyaux (ceci peut être également fait après séchage léger)	Mou	10-18
Poires	Peler et couper en morceaux	Mou	15-30
Figues	Couper en morceaux	Dur	6-26
Canneberge	Les fruits peuvent être séchés en entier	Mou	6-26
Pêches	Couper en deux, retirer les noyaux et les pédocelles	Mou	6-26
Dattes	Retirer les noyaux et les pédocelles et couper en morceaux	Dur	6-26

Pommes	Peler, retirer les cœurs et couper en morceaux	Mou	6-8
--------	--	-----	-----

SÉCHAGE DES LÉGUMES

1. Laver d'abord les légumes.
2. Enlever les pédocelles, les cœurs et couper les parties avariées.
3. Couper les légumes en morceaux, pour les répartir librement sur les plateaux.
4. Il est conseillé de mettre les légumes dans de l'eau chaude pour environ 1-5 minutes, les mettre ensuite dans de l'eau froide et les sécher.

PRÉPARATION PRÉALABLE DES LÉGUMES AU SÉCHAGE

1. Avant le traitement des flageolets, des choux-fleurs, des brocolis, des asperges et des pommes de terre, il est recommandé de les faire cuire pour conserver leur couleur naturelle (placer les légumes préparés au préalable dans une casserole avec de l'eau bouillante pour environ 3-5 minutes, déverser l'eau, sécher les légumes et les placer dans le déshydrateur).
2. Pour ajouter aux flageolets, asperges, etc. un léger goût citronné, placer les légumes pour environ deux minutes dans du jus de citron.

TABLEAU DE SÉCHAGE DES LÉGUMES

Légume	Préparation	État après séchage	Temps de séchage (en heures)
Artichauts	Couper en fines lamelles (3-4 mm)	Friable	5-13
Aubergine	Peler et couper en morceaux (6 -12 mm)	Friable	6-18
Brocoli	Couper en morceaux. Faire cuire pendant 3-5 minutes	Friable	6-20
Flageolets	Couper et faire cuire jusqu'à ce qu'ils deviennent transparents	Friable	6-10
Potiron	Couper en morceaux (env. 6 mm)	Friable	6-18
Courgettes	Éplucher et couper en morceaux	Dur	6-14
Choux de Bruxelles	Couper en deux	Croustillant	8-30
Chou-fleur	Faire cuire jusqu'à ce qu'il devienne tendre	Dur	6-16
Pommes de terre	Couper et faire cuire pendant 8-10 minutes	Croustillant	8-30
Oignons	Couper en morceaux ronds	Croustillant	8-14

Carottes	Faire cuire jusqu'à ce qu'elles deviennent tendres, couper ensuite	Croustillant	8-14
Concombre	Éplucher et couper en morceaux (6 12 mm)	Dur	6-18
Poivrons	Couper en lamelles ou en petits morceaux (env. 6 mm). Retirer le cœur	Croustillant	4-14
Piments	Ils peuvent être séchés en entier	Dur	8-14
Persil	Placer les feuilles sur les plateaux	Croustillant	2-10
Tomate	Peler et couper en morceaux	Dur	8-24
Rhubarbe	Éplucher et couper en morceaux (6 3 mm)	Croustillant	8-38
Betterave	Faire cuire, attendre qu'elle refroidisse, couper les racines et les bouts, couper en morceaux ronds	Croustillant	8-26
Céleri	Couper en morceaux (6 mm)	Croustillant	3-7
Ciboulette	Couper en morceaux	Croustillant	6-10
Asperges	Couper en morceaux (2-5 mm)	Croustillant	6-14
Ail	Peler et couper en morceaux	Croustillant	6-16
Épinards	Faire cuire jusqu'à changement de couleur	Croustillant	6-16

SÉCHAGE DES HERBES ET DES PLANTES MÉDICINALES

Il est conseillé de sécher les feuilles et les fleurs à une température de 50°C pendant environ 5-10 heures.

Après le séchage, mettre les produits dans des sacs en papier ou des pots en verre, les conserver dans un endroit sec et sombre.

SÉCHAGE DES CHAMPIGNONS

1. Nettoyer d'abord les champignons et enlever les parties pourries.
2. Les couper en morceaux pour les disposer librement entre les plateaux ou les laisser entiers s'ils ne sont pas grands.

La durée de séchage des champignons est de 2-6 heures, ou selon les préférences de l'utilisateur.

Attention: pour les champignons de Paris, il est conseillé de choisir des champignons qui ont des chapeaux incurvés vers l'intérieur.

CONSERVATION DES PRODUITS SÉCHÉS

- Les récipients servant à conserver les produits séchés doivent être propres et secs.
- Pour mieux conserver les produits séchés, utiliser des pots en verre avec des couvercles en métal, les conserver dans un endroit sombre et froid, à une température de 5-20°C.
- Pendant la première semaine après le séchage, il est conseillé de vérifier si de la vapeur ne se dépose pas sur les parois des récipients. Si ce phénomène se produit, ceci signifie que les produits n'ont pas été soigneusement séchés et qu'il faut répéter le processus.
- Attention: avant de placer les produits séchés dans les récipients où ils seront conservés, les refroidir.

NETTOYAGE ET ENTREPOSAGE

Un nettoyage correct et régulier assure la sécurité d'utilisation et prolonge la durée de vie de l'appareil.

Avertissement: Avant de procéder au nettoyage, éteindre l'appareil et le débrancher de la source d'alimentation, et le laisser refroidir.

1. Essuyer le socle du déshydrateur à l'aide d'un chiffon doux légèrement humidifié.
2. Il est possible de laver les plateaux dans de l'eau tiède avec du détergent neutre.

Attention!

- N'utiliser aucun produit chimique, alcalin, abrasif, désinfectant, etc. pour le nettoyage de l'appareil, car ceci peut endommager les surfaces de l'appareil.
- Ne pas utiliser d'outils tranchants, en métal ou rugueux pour nettoyer l'appareil, car ceci peut endommager la surface du déshydrateur.
- Il est interdit de plonger le socle de l'appareil dans de l'eau ou dans un autre liquide.
- Avant d'entreposer l'appareil, s'assurer qu'il est sec.
- Entreposer l'appareil dans un endroit sec et sombre, hors de portée des enfants.
- Aucune des pièces du déshydrateur n'est adaptée au lavage dans un lave-vaisselle.

RÉPARATION ET MAINTENANCE

- L'appareil ne possède pas de pièces qui pourraient être réparées par l'utilisateur. Il est interdit de réparer l'appareil par vous-même.
- En cas de dommage de l'appareil ou du câble d'alimentation, contactez un service technique agréé pour un contrôle ou une réparation.

SPÉCIFICATIONS

5 plateaux transparents
 Diamètre du plateau : 32 cm
 Capacité totale : 5 kg
 Réglage de la température : 35-70°C
 Boîtier en plastique ABS
 Alimentation : 220 – 240 V, 50/60 Hz
 Puissance : max. 250 W

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

ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Για να μειώσετε τους τραυματισμούς ή τις ζημιές, ακολουθήστε τις βασικές προφυλάξεις ασφαλείας που εφαρμόζονται κατά τη χρήση οποιασδήποτε ηλεκτρικής συσκευής, συμπεριλαμβανομένων των παρακάτω:

1. Διαβάστε αυτό το εγχειρίδιο οδηγιών προσεκτικά, ακόμη και αν είστε εξοικειωμένοι με τη συσκευή. Διατηρήστε το εγχειρίδιο για μελλοντική αναφορά.
2. Πριν συνδέσετε τη συσκευή στην πρίζα, βεβαιωθείτε ότι η τάση που αναγράφεται στη συσκευή αντιστοιχεί στην τάση στην πρίζα ρεύματος.
3. Τοποθετήστε τη συσκευή σε επίπεδη, σταθερή επιφάνεια.
4. Καθαρίστε τη συσκευή σύμφωνα με τις οδηγίες που αναφέρονται στην ενότητα "Καθαρισμός και συντήρηση".
5. ΠΑΝΤΑ σβήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την από την παροχή ρεύματος:
 - αν δεν λειτουργεί σωστά
 - εάν υπάρχει ένας ασυνήθιστος ήχος κατά τη χρήση
 - πριν την αποσυναρμολόγηση της συσκευής
 - πριν από τον καθαρισμό
 - όταν δεν χρησιμοποιείται
6. Όταν αποσυνδέετε το καλώδιο τροφοδοσίας της συσκευής, πιάστε και τραβήξτε το βύσμα και όχι το καλώδιο / καλώδιο.
7. Η συσκευή κατά τη λειτουργία γίνεται ζεστή. μην αγγίζετε το περίβλημα της συσκευής ενώ λειτουργεί.
8. Κρατήστε τη συσκευή μακριά από παιδιά. Μην αφήνετε τα παιδιά χωρίς επιτήρηση με το προϊόν.
9. Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από άτομα (συμπεριλαμβανομένων παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή από έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εκτός εάν επιβλέπονται από το άτομο που είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.
10. Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιο / καλώδιο μακριά από θερμότητα, νερό, υγρασία, αιχμηρές άκρες και οποιοδήποτε άλλο παράγοντα που μπορεί να βλάψει τη συσκευή ή το καλώδιο της.
11. Μην τοποθετείτε τη συσκευή σε νερό ή οποιοδήποτε υγρό. ούτε να τη χειρίζεστε / χρησιμοποιείτε με υγρά ή υγρά χέρια.
12. Μην χρησιμοποιείτε το προϊόν για σκοπούς διαφορετικούς από αυτούς που εμφανίζονται σε αυτό το εγχειρίδιο χρήσης.
13. Μην αφήνετε τη συσκευή αφύλακτη όταν λειτουργεί.
14. Ο παραγωγός αυτού του προϊόντος δεν είναι υπεύθυνος για ζημιές που προκλήθηκαν από ακατάλληλο χειρισμό και χρήση της συσκευής.
15. Πάντα αποσυνδέστε το προϊόν από την παροχή ρεύματος όταν δεν χρησιμοποιείται.
16. Καθαρίστε τη συσκευή μόνο όταν είναι δροσερή.
17. ΜΗΝ χρησιμοποιείτε αυτή τη συσκευή εάν το καλώδιο ή το βύσμα έχει καταστραφεί ή η συσκευή έχει σπάσει.
18. Μην επιχειρήσετε να επισκευάσετε μόνοι σας αυτή τη συσκευή. Μόνο εξουσιοδοτημένο και εξειδικευμένο προσωπικό μπορεί να επιδιορθώσει τη συσκευή. Ποτέ μην αποσυναρμολογείτε αυτή τη συσκευή.
19. Μη χρησιμοποιείτε μη εξουσιοδοτημένα εξαρτήματα.
20. Συσκευή για εσωτερική χρήση μόνο.

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

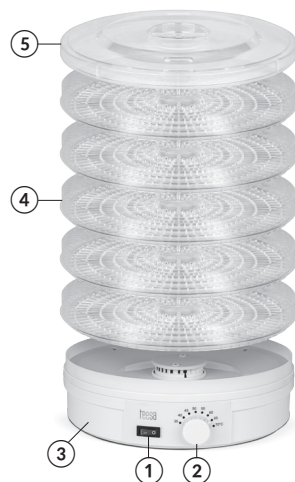


Les marquages apposés sur le produit ou dans les textes y correspondants indiquent que l'appareil, une fois le délai d'usage passé, doit être éliminé avec les autres déchets ménagers. Pour éviter les effets néfastes sur l'environnement et la santé humaine, suite à une élimination de déchets non contrôlée, 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

1. Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο τροφοδοσίας δεν έρχεται σε επαφή με καυτό ή αιχμηρά στοιχεία.
2. Μην μετακινείτε τη συσκευή ενώ λειτουργεί.
3. Μην καλύπτετε τη συσκευή ενώ λειτουργεί. μπορεί να προκαλέσει κίνδυνο πυρκαγιάς.
4. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για περισσότερο από 40 ώρες κάθε φορά. Όταν τελειώσετε τη χρήση της συσκευής, απενεργοποιήστε την, αποσυνδέστε την από την παροχή ρεύματος και αφήστε την να κρυώσει.
5. Αυτή η συσκευή δεν είναι κατάλληλη για έλεγχο από εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή τηλεχειριστήριο.
6. Αυτή η συσκευή είναι κατάλληλη αποκλειστικά για την προετοιμασία φαγητού. Μην τοποθετείτε τίποτα παρά φαγητό στη συσκευή.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ



1. Κουμπί ON / OFF
2. Κουμπί ρύθμισης θερμοκρασίας
3. Βάση
4. Δίσκοι τροφίμων (x5)
5. Κάτω καπάκι

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Το ρεύμα θερμού αέρα, σε θερμοκρασία που καθορίζεται από το χρήστη, κυκλοφορεί μεταξύ του ανώτερου καπακιού, των δίσκων φαγητού και της βάσης. Χάρη σε αυτή τη ροή αέρα, η διαδικασία της αφυδάτωσης αφήνει το φαγητό με όσο το δυνατόν περισσότερες βιταμίνες και μέταλλα. Με τη χρήση του αφυγραντήρα τροφίμων, μπορείτε να απολαύσετε φρούτα, λαχανικά και μανιτάρια όλο το χρόνο.

Μπορείτε επίσης να αφυδατώνετε λουλούδια, βότανα και να προετοιμάζετε μούσλι.

Σημείωση:

Ο χρόνος αφυδάτωσης διαφόρων προϊόντων μπορεί να ποικίλει και εξαρτάται από την υγρασία, το πάχος, την ποσότητα των προϊόντων και τη θερμοκρασία λειτουργίας. Τα παχύτερα φαγητά συνήθως χρειάζονται περισσότερο χρόνο για να προετοιμαστούν. Σύμφωνα με τις προτιμήσεις του χρήστη, η διαδικασία αφυδάτωσης μπορεί να σταματήσει ανά πάσα στιγμή.

ΑΦΥΔΑΤΩΣΗ

1. Πριν από την πρώτη χρήση, καθαρίστε τα μέρη της συσκευής που θα έρθουν σε επαφή με τα τρόφιμα. και στεγνώστε τη συσκευή αργότερα.
2. Τοποθετήστε το φαγητό στους δίσκους φαγητού.
3. Τοποθετήστε το φαγητό έτσι ώστε να μην εμποδίζει τη ροή του αέρα.
4. Τοποθετήστε τους δίσκους φαγητού στη βάση.
5. Τοποθετήστε το πάνω καπάκι.. Το καπάκι πρέπει να είναι στη συσκευή κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.
6. Συνδέστε τη συσκευή στην τροφοδοσία ρεύματος, ενεργοποιήστε την ανάβοντας το κουμπί τροφοδοσίας στη θέση ON, Το κουμπί τροφοδοσίας θα ανάψει με κόκκινο χρώμα. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία αφυδάτωσης.
7. Αφού ολοκληρώσετε τη λειτουργία της συσκευής, απενεργοποιήστε τη λειτουργία, θέτοντας το κουμπί τροφοδοσίας στη θέση OFF και αποσυνδέοντας το από το δίκτυο.

Προτεινόμενες θερμοκρασίες αφυδάτωσης:

- Βότανα: 50 ° C
- Ψωμί: 50 ° C
- Μανιτάρια: 50-70 ° C
- Λαχανικά: 50 ° C
- Φρούτα: 50 ° C-60 ° C

Σημείωση:

Ο χρόνος αφυδάτωσης που παρουσιάζεται στο παρόν εγχειρίδιο είναι μόνο για αναφορά. Ο χρόνος αφυδάτωσης εξαρτάται από τη θερμοκρασία και την υγρασία του δωματίου, την υγρασία του φαγητού, το πάχος του, κλπ.

Τα δοχεία για την αποθήκευση των αφυδατωμένων προϊόντων πρέπει να είναι καθαρά και στεγνά.

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Πριν από την αφυδάτωση, ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα:

1. Πλύνετε το φαγητό.
 - Σημείωση: Μην τοποθετείτε υγρή τροφή στη συσκευή. Στεγνώστε τα με πετσέτα.
 - Μην τοποθετείτε υγρούς δίσκους τροφίμων στη συσκευή.
2. Αφαιρέστε τα πλεονάζοντα μέρη τροφίμων (π.χ. κουκούτσια, πυρήνες κλπ.).
3. Κόψτε τα τρόφιμα και τοποθετήστε τα στους δίσκους έτσι ώστε να μην μπλοκάρουν τη ροή του αέρα.
 - Ο χρόνος αφυδάτωσης εξαρτάται από το πάχος των τεμαχίων τροφής.
 - Για να μειώσετε τον χρόνο προετοιμασίας, ανακατέψτε τις θέσεις των δίσκων. Μετακινήστε τους πάνω δίσκους προς τα κάτω και τους κάτω προς τα πάνω. Ορισμένα φρούτα αποτελούνται από φυσική επίστρωση, η οποία θα παρατείνει τη διαδικασία αφυδάτωσης. Για να αποφύγετε αυτό, τοποθετήστε το φαγητό σε βραστό νερό για περίπου 1-2 λεπτά πριν τα επεξεργαστείτε σε αφυγραντήρα τροφίμων, στη συνέχεια τοποθετήστε τα σε κρύο νερό και στεγνώστε (π.χ. με χαρτοπετσέτα).

Προειδοποίηση:

ΝΑ ΕΙΣΤΕ ΠΡΟΣΕΚΤΙΚΟΙ ΚΑΘΩΣ Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΕΙΝΑΙ ΚΑΥΤΗ ΚΑΤΑ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ.

ΑΦΥΔΑΤΩΣΗ ΦΡΟΥΤΩΝ

1. Πλύνετε τα φρούτα.
2. Καθαρίστε και απομακρύνετε τυχόν πλεονάζοντα μέρη.
3. Κόψτε τα φρούτα και βεβαιωθείτε ότι τα στοιχεία δεν εμποδίζουν τη ροή αέρα μεταξύ των δίσκων.
4. Πασπαλίστε τα φρούτα με κομμάτια κανέλλας ή καρύδας για να τα προσθέσετε άρωμα.
5. Για να διατηρήσετε το φυσικό χρώμα των φρούτων, ακολουθήστε τις παρακάτω οδηγίες:
 - Πάρτε 1/4 ποτήρι του οργανικού χυμού (των αφυδατωμένων φρούτων).
 - Ανακατέψτε με 2 ποτήρια νερό.
 - Βυθίστε τα φρούτα στο μείγμα και αφήστε τα για 2 ώρες πριν τα επεξεργαστείτε σε αφυγραντήρα τροφίμων.

ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΑΦΥΔΑΤΩΣΗΣ ΦΡΟΥΤΩΝ

Φρούτο	Προετοιμασία	Αποτέλεσμα	Ώρες αφυδάτωσης
Βερύκοκκο	Αφαιρέστε το κουκούτσι, ξεφλουδίστε και τεμαχίστε.	Μαλακό	10-18
Φλούδες πορτοκ.	Τεμαχίστε σε μακρές λωρίδες	Τραγανό	6-16
Νωποί ανανάδες	Ξεφλουδίστε και τεμαχίστε	Σκληρό	6-36
Κονσέρβες ανανά	Αδειάστε το σιρόπι και στεγνώστε τα κομμάτια	Μαλακό	6-36
Μπανάνες	Ξεφλουδίστε και τεμαχίστε (3-4 mm)	Τραγανό	8-38
Σταφύλια	Κατάλληλα για αφυδάτωση χωρίς τεμαχισμό	Μαλακό	10-18
Κεράσια	Αφαιρέστε τους σπόρους	Μαλακό	10-18
Αχλάδια	Ξεφλουδίστε και τεμαχίστε	Μαλακό	15-30
Σύκα	Τεμαχίστε	Σκληρό	6-26
Κράνμπερι	Κατάλληλα για αφυδάτωση χωρίς τεμαχισμό	Μαλακό	6-26
Ροδάκινα	Κόψτε στη μέση, ξεφλουδίστε και τεμαχίστε	Μαλακό	6-26
Χουρμάδες	Αφαιρέστε το κουκούτσι, ξεφλουδίστε και τεμαχίστε.	Σκληρό	6-26
Μήλα	Αφαιρέστε τον πυρήνα, ξεφλουδίστε και τεμαχίστε.	Μαλακό	6-8

ΑΦΥΔΑΤΩΣΗ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ

1. Πλύνετε τα λαχανικά.
2. Καθαρίστε και απομακρύνετε τυχόν πλεονάζοντα μέρη.
3. Κόψτε τα λαχανικά και βεβαιωθείτε ότι τα στοιχεία δεν εμποδίζουν τη ροή αέρα μεταξύ των δίσκων.
4. Πριν από την αφυδάτωση, προτείνεται να βάζετε τα λαχανικά σε ζεστό νερό για 1-5 λεπτά, στη συνέχεια τα βάζετε σε κρύο νερό και τα στεγνώνετε (με πετσέτα) μετά.

ΑΡΧΙΚΗ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ

1. Πριν από την επεξεργασία των φασολιών, του κουνουπιδιού, του μπρόκολου, των σπαραγγιών, των πατατών, συνιστάται να τα βράζετε για να διατηρήσετε το φυσικό τους χρώμα: βάλτε τα λαχανικά σε βραστό νερό για περίπου 3-5 λεπτά, στη συνέχεια στεγνώστε το φαγητό (με πετσέτα) και τοποθετήστε τα στον αφυγραντήρα τροφίμων.
2. Για να προσθέσετε γεύση λεμονιού στα φασόλια, τα σπαράγγια κ.λπ., βυθίστε τα λαχανικά σε χυμό λεμονιού για περίπου 2 λεπτά.

ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΑΦΥΔΑΤΩΣΗΣ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ

Λαχανικό	Προετοιμασία	Αποτέλεσμα	Ώρες αφυδάτωσης
Αγκινάρα	Τεμαχίστε (3-4 mm)	Τραγανό	5-13
Μελιτζάνα	Τεμαχίστε και ξεφλουδίστε (6-12 mm)	Τραγανό	6-18
Μπρόκολο	Κόψτε και βράστε για 3-5 λεπτά	Τραγανό	6-20
Φασόλια	Τεμαχίστε και βράστε μέχρι να αλλάξουν χρώμα	Τραγανό	6-10
Κολοκύθι	Τεμαχίστε (πάχος 6 mm)	Τραγανό	6-18
Κολοκύθι	Τεμαχίστε και ξεφλουδίστε	Σκληρό	6-14
Λαχανάκια Βρυξελλών	Κόψτε στη μέση	Τραγανό	8-30
Κουνουπίδι	Βράζετε μέχρι να γίνει ώριμο	Σκληρό	6-16
Πατάτες	Τεμαχίστε και βράστε για 8-10 λεπτά	Τραγανό	8-30
Κρεμμύδι	Τεμαχίστε	Τραγανό	8-14
Καρότα	Βράζετε μέχρι να γίνει ώριμο, στη συνέχεια ψιλοκόψτε	Τραγανό	8-14
Αγγούρι	Ξεφλουδίστε και κόψτε (12 mm)	Σκληρό	6-18
Γλυκό πιπέρι	Κόψτε τον πυρήνα σε λωρίδες (6 mm)	Τραγανό	4-14
Πιπεριές	Κατάλληλο για αφυδάτωση χωρίς τεμαχισμό	Σκληρό	8-14
Μαϊντανός	Τοποθετήστε τα φύλλα στους δίσκους	Τραγανό	2-10
Ντομάτες	Τεμαχίστε και ξεφλουδίστε	Σκληρό	8-24
Ραβέντι	Αποφλοιώστε και κόψτε (πάχους 3 mm)	Τραγανό	8-38
Ρίζες τεύτλων	Βράζετε, αφήνεται να κρυώσουν, κόβετε τις κορυφές και τις ρίζες και τεμαχίστε.	Τραγανό	8-26
Σέλινο	Τεμαχίστε (6 mm)	Τραγανό	3-7
Κρεμμυδάκι	Μπριζόλα	Τραγανό	6-10
Σπαράγγι	Τεμαχίστε (2-5 mm)	Τραγανό	6-14
Σκόρδο	Τεμαχίστε και ξεφλουδίστε	Τραγανό	6-16
Σπανάκι	Βράζετε έως ότου αλλάξει το χρώμα	Τραγανό	6-16

ΑΦΥΔΑΤΩΣΗ ΒΟΤΑΝΩΝ

Τα βότανα συνιστώνται να αφυδατώνονται σε θερμοκρασία 50 °C για περίπου 5-10 ώρες. Μόλις αφυδατωθούν τα βότανα, πρέπει να τοποθετηθούν σε χάρτινη σακούλα ή γυάλινο βάζο και να φυλαχτούν σε ξηρό και σκοτεινό μέρος.

ΑΦΥΔΑΤΩΣΗ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ

1. Καθαρίστε το μανιτάρι και αφαιρέστε τυχόν πλεονάζοντα / σάπια μέρη.
2. Κόψτε ή ψιλοκόψτε τα μανιτάρια και βεβαιωθείτε ότι τα στοιχεία δεν εμποδίζουν τη ροή του αέρα μεταξύ των δίσκων ή μην τα ψιλοκόβετε, αν είναι μικρά.

Προτεινόμενος χρόνος αφυδάτωσης μανιταριών είναι 2-6 ώρες, ή κατά προτίμηση.

Σημείωση: Κατά την επεξεργασία των σαμπιγιόν, συνιστάται να επιλέγετε αυτά με τα καπάκια τους διπλωμένα προς τα μέσα.

ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΑΦΥΔΑΤΩΜΕΝΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

- Τα δοχεία για την αποθήκευση των αφυδατωμένων προϊόντων πρέπει να είναι καθαρά και στεγνά.
- Για καλύτερη αποθήκευση, συνιστάται να χρησιμοποιείτε γυάλινα βάζα με μεταλλικά καπάκια και να τα κρατάτε σε σκοτεινό, δροσερό μέρος σε θερμοκρασία 5-20 °C.
- Κατά τη διάρκεια της πρώτης εβδομάδας μετά την αφυδάτωση, ελέγξτε για υγρασία στο εσωτερικό των βάζων. Εάν υπάρχει υγρασία, σημαίνει ότι η τροφή δεν έχει αφυδατωθεί σωστά και η διαδικασία πρέπει να επαναληφθεί.
- **Σημείωση:** αφήστε τα τρόφιμα να κρυώσουν, πριν αποθηκεύσετε.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ

Ο σωστός και συστηματικός καθαρισμός παρέχει ασφάλεια και παρατείνει τον χρόνο λειτουργίας της συσκευής.

Προειδοποίηση: πριν καθαρίσετε τη συσκευή, ΠΑΝΤΑ αποσυνδέστε την από την παροχή ρεύματος και αφήστε την να κρυώσει.

1. Η βάση αφυγραντήρα τροφίμων πρέπει να καθαρίζεται με μαλακό, ελαφρώς υγρό πανί.
2. Οι δίσκοι μπορούν να πλυθούν σε ζεστό νερό με την προσθήκη καθαριστικού.

Σημαντικό!!

- ΜΗΝ χρησιμοποιείτε χημικούς παράγοντες (λειαντικά, διαλύτες κλπ.) Για να καθαρίσετε τη συσκευή, καθώς μπορεί να προκληθεί βλάβη στο περίβλημα.
- ΜΗΝ χρησιμοποιείτε αιχμηρά, μεταλλικά ή λειαντικά σκεύη, καθώς ενδέχεται να προκληθεί βλάβη 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 στο πλυντήριο.

ΕΠΙΣΚΕΥΕΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

- Η συσκευή δεν διαθέτει εξαρτήματα που να μπορούν να επισκευαστούν από το χρήστη. Μην επιχειρήσετε να επισκευάσετε μόνοι σας αυτή τη συσκευή.
- Σε περίπτωση βλάβης αυτής της συσκευής ή του καλωδίου τροφοδοσίας / βύσματος, επικοινωνήστε με το εξουσιοδοτημένο σημείο συντήρησης για έλεγχο ή επισκευή.

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

- 5 διαφανή δοχεία
- Διάμετρος δοχείου: 32 cm
- Συνολική χωρητικότητα δοχείου: 5 kg
- Ρυθμιζόμενη θερμοκρασία: 35-70 °C
- Κάλυμμα ABS
- Τροφοδοσία: 220 - 240 V, 50/60 Hz
- Ισχύς: μέγ. 250 W



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



(Εφαρμόζεται στην Ευρωπαϊκή Ένωση και σε άλλες ευρωπαϊκές χώρες με συστήματα χωριστής συλλογής) Αυτή η σήμανση που εμφανίζεται στο προϊόν ή στη βιβλιογραφία του, υποδηλώνει ότι δεν θα πρέπει να απορρίπτεται μαζί με άλλα οικιακά απόβλητα στο τέλος της εργασιακής τους ζωής. Για να αποφευχθεί η πιθανή βλάβη του περιβάλλοντος ή της ανθρώπινης υγείας από την ανεξέλεγκτη διάθεση των αποβλήτων, διαχωρίστε τα από τα άλλα είδη αποβλήτων και ανακυκλώστε με υπευθυνότητα για την προώθηση της βιώσιμης επαναχρησιμοποίησης των υλικών πόρων. Οι οικιακοί χρήστες θα πρέπει να επικοινωνούν 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 επιχειρησιακοί χρήστες θα πρέπει να επικοινωνούν με τον προμηθευτή τους και να ελέγχουν τους όρους και τις προϋποθέσεις της σύμβασης αγοράς. Αυτό το προϊόν δεν πρέπει να αναμινύεται με άλλα εμπορικά απόβλητα για διάθεση.

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

Köszönjük, hogy TEESA berendezést vásárolt. A használat előtt alaposan ismerkedjen meg a kezelési útmutató tartalmával, és tegye el azt a későbbi felhasználás érdekében. A cég nem vállal felelősséget a termék helytelen használatáért

BIZTONSÁGI SZABÁLYOK

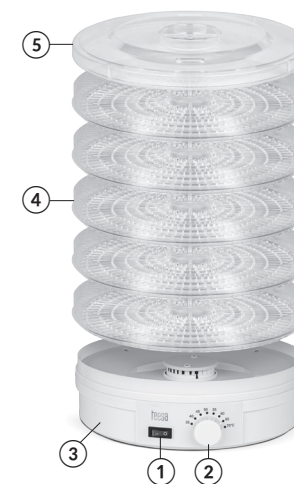
A megrongálódások és sérülések elkerülése végett tartsa be az elektromos berendezésekre vonatkozó alapvető biztonsági intézkedéseket, beleértve az alább részletezett szabályokat:

1. A használat előtt alaposan tanulmányozza át ezen kezelési útmutatót, még akkor is, ha korábban már használt ehhez hasonló készüléket. Az útmutatót tartsa elérhető helyen a későbbi felhasználáshoz.
2. A készülék csatlakoztatása előtt ellenőrizze a feszültséget, hogy az megegyezik-e a készülékkel és a hálózati csatlakozóval.
3. A készüléket stabil, egyenes felületre kell helyezni.
4. A készüléket tisztítsa a „Tisztítás és Tárolás” fejezetben leírt tisztítási és tárolási tanácsoknak megfelelően.
5. Mindenkor ki kell kapcsolni a készüléket és le kell csatlakoztatni az áramforrásról:
 - ha a készülék nem működik megfelelően,
 - ha a készülékből jövő zajok nem normálisak, vagy meghibásodásról árulkodnak,
 - a berendezés szétszerelése előtt,
 - tisztítás előtt,
 - ha már nem használja.
6. A készülék hálózatról való lecsatlakoztatásához, a csatlakozót fogja meg és húzza, soha ne a kábelt/madzagot.
7. A használat közben a berendezés hőmérséklete emelkedik; tilos az üzem közben hozzáérni, mert az megégéshez, vagy egyéb sérüléshez vezethet.
8. Tárolja a készüléket gyermekektől nem hozzáférhető helyen. Tilos a készülék gyermekek által való használata szülői felügyelet nélkül.
9. Az alábbi készülék nem kezelhető fizikailag, szellemileg, érzékileg sérült személyek (sem gyermekek) által, továbbá olyan személyek által, kik nem rendelkeznek tudással és tapasztalattal, mely ezen készülék kezeléséhez elengedhetetlen; kivéve olyan helyzetben, mikor a készülék használata egy a biztonságért felelős személy jelenlétében történik.
10. A készüléket és a tápkábelt tartsa távol hőforrástól, víztől, párából, éles sarkoktól és egyéb olyan hatásoktól, melyek a készülék, vagy annak tápkábelének meghibásodását, sérülését okozhatják.
11. Ne merítse a készüléket folyadékba és ne érintse nedves kézzel,
12. Ne használja a készüléket egyéb célra, mint ezen használati útmutatóban szerepel.
13. Ne hagyja a készüléket a működése közben felügyelet nélkül.
14. A gyártó nem vállal felelősséget a készülék nem rendeltetésszerű használatából kifolyólag keletkezett meghibásodásokért.
15. Mindig csatlakoztassa le a készüléket az áramforrásról, ha már nem használja.
16. A berendezést kizárólagosan a leűlése után tisztítsa.
17. Tilos a készüléket használni, ha a tápkábel sérűlt, vagy a készülék nem működik megfelelően.
18. Tilos a készülék saját kezű javítása. Kizárólag felhatalmazott és szakképzett személyek javíthatják a készüléket. Tilos a készülék saját kezű szétszerelése.
19. Ne használjon nem eredeti alkatrészeket.
20. A készüléket kizárólag csak belső térben használja.

21. Különösen ügyeljen rá, hogy a tápkábel ne érintkezzen forró felületekkel vagy éles szélekkel.
22. Ne helyezze át a készüléket a működése közben.
23. Ne takarja le a berendezést a működése közben, mert a tűzesetet idézhet elő.
24. Ne használja a berendezést folyamatosan 40 percnél tovább! A munka befejeztével kapcsolja ki a berendezést, csatlakoztassa le a tápforrásról és hagyja lehűlni.
25. A berendezés nem alkalmazható külső időkapcsolóval vagy távvezérlő rendszerrel.
26. A berendezés kizárólag élelmiszer kezelésére szolgál. Tilos a szárítóba egyéb tárgyakat helyezni.

TERMÉKLEÍRÁS

1. Bekapcsoló/kikapcsoló gomb
2. Hőmérséklet szabályzó gomb
3. Talpazat
4. Szárító sziták (x5)
5. Felső fedél



KEZELÉSE

A felhasználó által kiválasztott hőmérsékletű meleg levegő áramlata kering a felső fedél, a szárító sziták és a talp között. Ez az elrendezés biztosítja az egészség számára értékes vitaminok minimális veszteségével a termékek egyenletes szárítását. A szárítógépnek köszönhetően egész évben élvezheti a gyümölcsöket, zöldségeket és gombákat.

A berendezés szintén lehetővé teszi virágok, gyógynövények, gyógyfüvek szárítását és müzli készítését.

Figyelem:

A termékek szárítási ideje a termékek nedvességtartalma, vastagsága, mennyisége és a szárítás hőmérséklete függvényében eltérő lehet. A vastagabb termékek általában hosszabb szárítási idővel rendelkeznek. A preferenciáktól függően, a szárítási eljárás bármely pillanatban leállítható.

SZÁRÍTÁS

1. Az első használat előtt mossa el a készülék alkatrészeit, melyek élelmiszerekkel fognak érintkezni, majd azokat szárítsa ki.
2. A korábban előkészített termékeket helyezze el a szárító szitákon.
3. A termékeket lazán helyezze el úgy, hogy ne zavarják a levegő keringését.
4. Ezután helyezze fel a szárító szitákat a talpra.
5. Helyezze fel a felső fedelet a szárítógépre. A szárítás alatt a felső fedélnek felhelyezve kell lennie.
6. Csatlakoztassa a szárítógépet a hálózati aljzatban és kapcsolja be a bekapcsoló gomb „ON” állásba kapcsolásával, a bekapcsoló/kikapcsoló gomb pirosan kezd világítani. Ezután állítsa be a szárítás hőmérsékletét.
7. A berendezés használatának befejezése után kapcsolja ki a berendezést a kapcsoló „OFF” állásra kapcsolásával és csatlakoztassa le a berendezést a tápforrásról.

Ajánlott szárítási hőmérsékletek:

Gyógyfűvek: 50°C

Kenyér: 50°C

Gomba: 50-70°C

Zöldség: 50°C

Gyümölcs: 50°C-60°C

Figyelem:

A jelen útmutatóban megadott szárítási idők megközelítő jellegűek. A szárítás ideje a helyiség hőmérsékletétől és páratartalmától, a termékek nedvességtartalmától, azok vastagságától, stb. függ.

A szárított termékek tárolását szolgáló edényeknek tisztának és száraznak kell lennie.

TERMÉKEK ELŐKÉSZÍTÉSE

A szárítás elkezdése előtti teendők:

1. Mossa meg a termékeket.
 - Figyelem: ne tegye a termékeket nedvesen a szárítóba, előtte azokat szárítsa meg.
 - Tegye a szitának nedvesen a termékekkel a szárítóba.
2. Ezután távolítsa el a termékek felesleges részeit (pl. száraz, csutkák, stb.).
3. Vágja fel a termékeket úgy, hogy azok lazán helyezkedjenek el a szitákon és ne akadályozzák a levegő áramlását.
 - A termékek szárítási ideje a felvágott darabok vastagságától függ.
 - A sziták elrendezése változtatható, hogy a még kellőképpen ki nem szárított termékek esetében az eljárás gyorsabb legyen. Az alul behelyezett sziták felülre tehetők és fordítva. Egyes gyümölcsök természetes burkolattal vannak körülvéve, ami lassítja a szárítás folyamatát. Ennek elkerülése érdekében a termékeket előtte helyezze forrásban levő vízbe körülbelül 1-2 percre, majd tegye hideg vízbe és szárítsa ki.

Figyelmeztetés:

MAXIMÁLISAN ÓVATOSAN JÁRJON EL. MERT A SZÁRÍTÓ BURKOLATA NAGYON FORRÓ LEHET.

GYÜMÖLCS SZÁRÍTÁS

1. Először mossa meg a gyümölcsöt.
2. Távolítsa el a szárazakat, csutkákat és vágja ki a rothadt részeket
3. A gyümölcsöt vágja fel darabokra, melyek lazán beférnek a sziták közé.
4. Ahhoz, hogy aromát kölcsönözzön a gyümölcsnek, meghintheti fahéjjal, vagy kókusz reszelékkel.
5. A gyümölcsök természetes színének megőrzése érdekében járjon el az alábbi lépések szerint:
 - Készítsen 1/4 pohár (lehetőleg természetes) lét a szárítandó gyümölcsből.
 - Keverje el a gyümölcslét két pohár vízzel.
 - Ezután merítse az elkészült elegybe a korábban előkészített gyümölcsöt és hagyja benne két órára.

GYÜMÖLCS SZÁRÍTÁSI TÁBLÁZAT

Gyümölcs	Előkészítése	Állapota a szárítás után	Száritási idő (óra)
Kajszibarack	Távolítsa el a magokat, a szárát és vágja darabokra	Puha	10-18
Narancshéj	Vágja hosszú csíkokra	Omlós	6-16
Friss ananász	Hámozza meg és vágja bármilyen darabokra	Kemény	6-36
Dobozos ananász	Szűrje le a lét és szárítsa a darabkákat	Puha	6-36
Banán	Húzza le a héját és vágja vékony darabokra (3-4 mm)	Ropogós	8-38
Szőlő	Az gyümölcsöt egészben lehet szárítani	Puha	10-18
Meggy	Távolítsa el a magvakat (enyhe szárítás után is elvégezhető)	Puha	10-18
Körte	Hámozza meg és vágja darabokra	Puha	15-30
Füge	Vágja darabokra	Kemény	6-26
Áfonya	Az gyümölcsöt egészben lehet szárítani	Puha	6-26
Őszibarack	Vágja félbe, távolítsa el a magokat és a szárát	Puha	6-26
Datolya	Távolítsa el a magokat, a szárát és vágja darabokra	Kemény	6-26
Alma	Hámozza meg, vegye ki a csutkáját és vágja darabokra	Puha	6-8

ZÖLDSÉGEK SZÁRÍTÁSA

1. Először mossa meg a zöldséget.
2. Távolítsa el a szárazakat, csutkákat és vágja ki a rothadt részeket
3. A zöldségeket vágja fel darabokra, melyek lazán beférnek a sziták közé.
4. Ajánlott a zöldséget forró vízbe tenni 1-5 percre, áttenni hideg vízbe és utána szárítani.

A ZÖLDSÉGES ELŐZETES ELŐKÉSZÍTÉSE A SZÁRÍTÁSHOZ

1. A sárgaborsó, karfiol, brokkoli, spárga és burgonya feldolgozása előtt ajánlott azokat megfőzni a természetes színük megőrzése érdekében (tegye a korábban előkészített zöldségeket forrásban levő vízbe 3-5 percre; majd szűrje le a vizet, szárítsa ki a zöldséget és tegye be a szárítógépbe).
2. Annak érdekében, hogy a sárgaborsó, spárga, stb. citromos utóízt kapjon, a zöldséget körülbelül két percre citromlébe kell tenni.

ZÖLDSÉG SZÁRÍTÁSI TÁBLÁZAT

Zöldség	Előkészítése	Állapota a szárítás után	Száritási idő (óra)
Articsóka	Vágja vékony csíkokra (3-4 mm)	Omlós	5-13
Padlizsán	Hámozza meg és vágja darabokra (6-12 mm)	Omlós	6-18
Brokkoli	Vágja darabokra Főzze át 3-5 percig	Omlós	6-20
Sárgaborsó	Vágja fel és főzze, míg átlátszó nem lesz	Omlós	6-10
Tök	Vágja darabokra (kb. 6 mm)	Omlós	6-18
Cukkini	Hámozza meg és vágja apró darabokra	Kemény	6-14
Kelbimbó	Vágja félbe	Ropogós	8-30
Karfiol	Főzze, míg puha nem lesz	Kemény	6-16
Burgonya	Vágja fel és főzze 8-10 percig	Ropogós	8-30
Hagyma	Vágja karikákra	Ropogós	8-14
Sárgarépa	Főzze, míg puha nem lesz, majd szeletelje fel	Ropogós	8-14
Uborka	Hámozza meg és vágja darabokra (kb. 12 mm)	Kemény	6-18
Édes paprika	Vágja csíkokba és apró darabokra (kb. 6 mm) Vegye ki a magvas csumáját	Ropogós	4-14
Erős paprika	Egészben lehet szárítani	Kemény	8-14
Petrezselyem	Helyezze a leveleit a szitára	Ropogós	2-10

Paradicsom	Hámozza meg és vágja darabokra	Kemény	8-24
Rebarbara	Hámozza meg és vágja darabokra (kb. 3 mm)	Ropogós	8-38
Cékla	Főzze meg, várja meg, míg lehül, majd vágja le a gyökerét és a csúcsát; vágja karikákra	Ropogós	8-26
Zeller	Vágja darabokra (6 mm)	Ropogós	3-7
Mogyoróhagyma	Vágja darabokra	Ropogós	6-10
Spárga	Vágja darabokra (2-5 mm)	Ropogós	6-14
Fokhagyma	Hámozza meg és vágja darabokra	Ropogós	6-16
Spenót	Főzze, míg a színe nem változik meg	Ropogós	6-16

GYÓGYFÜVEK ÉS GYÓGYNÖVÉNYEK SZÁRÍTÁSA

Ajánlott a leveleket és a virágokat 50°C hőmérsékleten körülbelül 5-10 órán keresztül szárítani.

A kiszárítás után a termékeket tegye papírtasakba, vagy befőttes üvegbe, valamint tárolja száraz és sötét helyen.

GOMBA SZÁRÍTÁS

1. Először tisztítsa meg a gombát és vágja ki a rothadt részeket.
2. Vágja fel darabokra, melyek lazán beférnek a sziták közé, vagy maradjanak a gombák egészben, amennyiben nem túl nagy méretűek.

A gombák szárításánál ajánlott ideje 2-6 óra, vagy a felhasználó preferenciái szerint.

Figyelem: sampinyogomba esetén ajánlott olyan gombákat kiválogatni, melyeknek a kalapja befelé ferdeülnek.

A SZÁRÍTOTT TERMÉKEK TÁROLÁSA

- A szárított termékek tárolását szolgáló edényeknek tisztának és száraznak kell lennie.
- A szárított termékek jobb tárolása érdekében használjon fém fedelű befőttes üvegeket és a termékeket tárolja sötét és hűvös helyen, 5-20°C hőmérsékleten.
- A szárítás utáni első héten ajánlott ellenőrizni, hogy az edények falán nem képződik vízpára. Amennyiben ez a jelenség észlelhető, ez azt jelenti, hogy a termékek nem kerültek alaposan kiszárításra és az eljárást meg kell ismételni.
- Figyelem: a szárított termékeket a tároláshoz használandó edényekbe helyezés előtt le kell hűteni..

TISZTÍTÁSA ÉS TÁROLÁSA

A megfelelő és rendszeres tisztítás biztosítja a biztonságos használatot és meghosszabbítja a berendezés élettartamát.

Figyelmeztetés: A tisztítás elkezdése előtt kapcsolja ki a berendezést és csatlakoztassa le a tápforrásról, valamint hagyja lehűlni.

1. A berendezés talpát tisztítsa puha, enyhén nedves törlőkendő segítségével.
2. A sziták langyos vízben, semleges tisztítószer hozzáadásával tisztítható.

Figyelem!

- A tisztításához ne használjon vegyszereket, alkáli, súroló és fertőtlenítő szereket, stb., mert azok megrongálhatják a berendezés felületét.
- Tilos éles, fém, vagy durva eszközöket a tisztításhoz használni, mert azok megrongálhatják a szárítógép felületét.
- Tilos a készülék talpát vízbe, vagy egyéb folyadékba meríteni.
- A berendezés eltárolása előtt ellenőrizze, hogy az már száraz.
- A berendezés száraz, sötét és gyermekektől elzárt helyen tárolandó.
- A szárító egyetlen alkatrésze sem alkalmas mosogatógépben történő tisztításra.

JAVÍTÁSA ÉS KARBANTARTÁSA

- A berendezés nem rendelkezik a felhasználó részéről szervizelhető alkatrészekkel. Tilos a berendezést önállóan javítani.
- A berendezés, vagy a feszültségkábel meghibásodása esetén forduljon az autorizált szervizhez az ellenőrzésért vagy javításért.

JELLEMZŐK

5 áttetsző szita
Szita átmérője: 32 cm
Össz űrtartalom: 5 kg
Hőmérséklet szabályozás: 35-70°C
ABS műanyag burkolat
Tápforrás: 220 – 240 V, 50/60 Hz
Max. teljesítmény 250 W



Maygar
Megfelelő hulladék kezelés
(használt elektromos és elektronikus eszközök)



A terméken vagy a kapcsolódó szövegekben található jelölés azt jelzi, hogy élettartama végén nem szabad más háztartási hulladékkal együtt megsemmisíteni. Az ellenőrizetlen hulladékkezelés következtében a környezet és az emberi egészség károsodásának elkerülése érdekében kérjük, különítse el a terméket más hulladékfajtáktól, a felelősségteljes újrahasznosítás, az anyagi erőforrások újra felhasználásának, mint állandó gyakorlatnak az elősegítése érdekében. A háztartási felhasználók a termék környezetre nem káros újra hasznosításának érdekében vegyék fel a kapcsolatot a kiskereskedői hálózattal, ahol vették a terméket, vagy a helyi hatóságokkal, hogy információt szerezzenek, hogy hol és milyen módon semmisíthetik meg a terméket. Az üzleti felhasználóknak kapcsolatba kell lépniük beszállítójukkal, és ellenőrizniük kell a vételi szerződés feltételeit. A terméket nem szabad más kommunális hulladékkal együtt megsemmisíteni.

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

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

VEILIGHEIDSKWESTIES

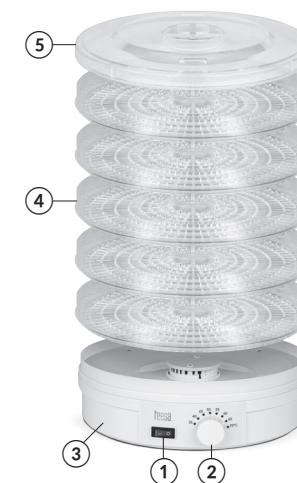
Om schade of letsel te voorkomen dienen elementaire veiligheidsmaatregelen te worden genomen voor het omgaan met elektrische apparatuur, in het bijzonder de hieronder vermelde maatregelen:

1. Lees voor gebruik de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door, ook als u eerder soortgelijke apparatuur heeft gebruikt. Bewaar deze handleiding voor toekomstig gebruik.
2. Controleer voordat u het apparaat aansluit of de spanning van het stopcontact en het apparaat compatibel zijn.
3. Plaats het apparaat op een vlakke, stabiele ondergrond.
4. Reinig het apparaat volgens de instructies in het hoofdstuk "Reiniging en opslag".
5. Schakel het apparaat altijd uit en koppel het los van het stroomnet:
 - als het apparaat niet goed werkt,
 - als de geluiden van de werking van het apparaat niet standaard zijn of een anomalie aangeven,
 - vóór demontage,
 - vóór het reinigen,
 - als het niet gebruikt wordt
6. Als u het apparaat loskoppelt van het lichtnet, houd dan de stekker vast en trek eraan, nooit aan het snoer / kabel trekken.
7. Tijdens het gebruik stijgt de temperatuur van het toestel; het is verboden om het tijdens het gebruik aan te raken; dit kan leiden tot brandwonden of andere verwondingen.
8. Bewaar het apparaat buiten het bereik van kinderen. Het is voor kinderen verboden het apparaat te gebruiken zonder toezicht van een volwassene.
9. Het apparaat mag niet worden bediend door mensen (inclusief kinderen) met verminderde fysieke, sensorische of mentale vermogens, en door mensen die niet de kennis en ervaring hebben die nodig is om dit apparaat te bedienen; met uitsluiting van de situatie dat het apparaat gebruikt wordt in het bijzijn van een persoon die verantwoordelijkheid draagt voor hun veiligheid.
10. Houd het apparaat en het netsnoer uit de buurt van hitte, water, vocht, scherpe randen en andere factoren die het apparaat of de kabel kunnen.
11. Dompel het apparaat niet onder in water en gebruik het niet met natte handen.
12. Gebruik het apparaat niet voor een ander doel dan beschreven in deze handleiding.
13. Het apparaat mag tijdens het gebruik niet onbeheerd worden achtergelaten.
14. De producent is niet verantwoordelijk voor enige schade veroorzaakt door oneigenlijk gebruik van het product.
15. Koppel het apparaat altijd los van het lichtnet als het niet wordt gebruikt.
16. Reinig het apparaat pas nadat het is afgekoeld.
17. Het is verboden om het apparaat te gebruiken als het netsnoer beschadigd is of als het apparaat niet goed werkt.
18. Het is verboden om het apparaat zelf te repareren. Alleen geautoriseerde en gekwalificeerde personen mogen het apparaat repareren. Het is verboden om het apparaat zelf te demonteren.
19. Alleen originele accessoires en onderdelen gebruiken.

20. Het apparaat is alleen bedoeld voor gebruik binnenshuis.
21. Let er vooral op dat het netsnoer niet in aanraking komt met hete oppervlakken of scherpe randen.
22. Verplaats het apparaat niet terwijl het in werking is.
23. Dek het toestel tijdens de werking niet af; dit kan brandgevaar veroorzaken.
24. Gebruik het apparaat niet langer dan 40 minuut per keer! Koppel het apparaat na het werk los van de voedingsbron en laat het afkoelen.
25. Het toestel is niet bedoeld om te worden bediend door een externe timer of een afstandsbediening.
26. Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor de bereiding van levensmiddelen. Het is verboden om andere voorwerpen in de droger te plaatsen.

BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

1. Aan-/uit-knop
2. Draaiknop voor de temperatuurregulatie
3. Basis
4. Droogzeef (x 5)
5. Deksel boven



BEDIENING

Een stroom warme lucht met een door de gebruiker in te stellen temperatuur circuleert tussen het bovendeksel, de droogzeven en de basis. Dit systeem droogt uw producten gelijkmatig met minimaal verlies van waardevolle vitaminen. Dankzij de droger kunt u het hele jaar door genieten van fruit, groenten en paddenstoelen.

Met het apparaat kunt u ook bloemen, geneeskrachtige planten en kruiden drogen en muesli bereiden.

Let op:

De droogtijd voor producten kan variëren door het vochtgehalte van het product, de dikte, de hoeveelheid en de droogtemperatuur. Dikkere producten hebben meestal een langere droogtijd. Afhankelijk van uw voorkeur kan het droogproces op elk moment worden stopgezet.

DROGEN

1. Reinig voor het eerste gebruik de onderdelen die met de voeding in aanraking komen en droog deze vervolgens af.
2. Leg de eerder bereide producten op de droogzeven.
3. Leg de producten losjes neer zodat de luchtcirculatie niet wordt belemmerd.
4. Zet de droogzeven vervolgens op de basis.
5. Plaats de bovenklep op de droger. Tijdens het drogen moet de bovenklep er altijd op zitten.
6. Sluit de droger aan op het stopcontact en schakel hem aan door de schakelaar in de aan-stand te draaien; de aan/uit-knop zal rood oplichten. Stel vervolgens de droogtemperatuur in.
7. Wanneer u klaar bent met het gebruik van het apparaat, schakelt u de droger uit door de schakelaar in de uit-stand te zetten en de stekker uit het stopcontact te trekken.

Aanbevolen droogtemperaturen:

Kruiden 50 °C

Brood: 50 °C

Paddenstoelen: 50 - 70 °C

Groenten: 50 °C

Fruit: 50 °C ~ -60 °C

Let op:

De in deze handleiding aangegeven droogtijden zijn richtwaarden. De droogtijd hangt af van de temperatuur en de vochtigheidsgraad van de ruimte, het vochtgehalte van de producten, hun dikte enz.

De doosjes waarin de gedroogde producten worden bewaard moeten schoon en droog zijn.

BEREIDING VAN PRODUCTEN

Voordat u begint met drogen:

1. Was de producten.
 - Let op: stop geen natte producten in de droger, droog ze eerst.
 - Zet geen natte zeven met producten in de droger..
2. Verwijder vervolgens overbodige delen (bijv. steeltjes, zaden, enz.).
3. Snijd ze zo dat ze losjes op de zeven liggen en de luchtstroom niet blokkeren.
 - De droogtijd hangt af van de dikte van de stukken die u hebt gesneden.
 - Wanneer de producten niet goed zijn gedroogd kunt u de zeven verplaatsen om het proces te versnellen. De zeven onderaan moeten naar boven worden verplaatst, en omgekeerd. Sommige vruchten kunnen omgeven zijn door een natuurlijke bedekking die het droogproces zal vertragen. Om dit te voorkomen, legt u het product eerst 1 à 2 minuten in kokend water en vervolgens in koud water. Vervolgens droogt u ze.

Waarschuwing:

UITERSTE VOORZICHTIGHEID IS GEBODEN - DE BEHUIZING VAN DE DROGER KAN BIJZONDER HEET ZIJN.

DROGEN VAN VRUCHTEN

1. Was de vruchten eerst.
2. Verwijder de steeltjes en de zaden en snijd de rotte delen eruit.
3. Snijd het fruit in stukken die losjes tussen de zeven kunnen liggen.
4. U kunt kaneel of kokosnootschaafsel over het fruit strooien om het op smaak te brengen.
5. Volg de onderstaande stappen om de natuurlijke kleur van de vruchten te behouden:
 - Bereid 1/4 kopje sap (bij voorkeur natuurlijk) van de vruchten die zullen worden gedroogd.
 - Meng het sap met twee kopjes water.
 - Dompel vervolgens de vooraf bereide vruchten in het resulterende mengsel en laat ze twee uur staan.

TABEL VOOR HET DROGEN VAN FRUIT

Vrucht	Vorbereiding	Toestand na het drogen	Droogtijd (in uren)
Abrikozen	Verwijder pitten, steeltjes en snijd in stukjes	Zacht	10-18
Sinaasappel-schillen	In lange repen snijden	Bros	6-16
Verse ananas	Schil en snijd in stukken naar keuze	Hard	6-36
Ananas in blik	Giet de siroop af en droog de stukjes	Zacht	6-36
Bananen	Schil en snijd in dunne stukjes (3-4 mm)	Knapperig	8-38
Druiven	De vruchten kunnen heel worden gedroogd	Zacht	10-18
Kersen	Verwijder de pitten (dit kan ook na licht drogen)	Zacht	10-18
Peren	Schil en snijd in stukken	Zacht	15-30
Vijgen	In stukken snijden	Hard	6-26
Cranberry's	De vruchten kunnen heel worden gedroogd	Zacht	6-26
Perziken	Doormidden snijden, zaadjes en steeltjes verwijderen	Zacht	6-26
Dadels	Verwijder pitten en steeltjes, snijd in stukjes	Hard	6-26
Appels	Schil, verwijder de kern en snijd in stukken	Zacht	6-8

DROGEN VAN GROENTEN

1. Was de groenten eerst.
2. Verwijder de steeltjes en zaadjes en snijd de rotte delen eruit.
3. Snijd de groenten in stukken die losjes tussen de zeven kunnen liggen.
4. Het is aan te bevelen de groenten ongeveer 1-5 minuten in heet water te leggen, ze daarna in koud water te leggen en ze vervolgens te drogen.

KLAARMAKEN VAN DE GROENTEN VOOR HET DROGEN

1. Alvorens sperziebonen, bloemkool, broccoli, asperges en aardappelen te verwerken, is het raadzaam deze te koken om hun natuurlijke kleur te behouden (leg de eerder bereide groenten ongeveer 3-5 minuten in een pan met kokend water; giet vervolgens het water af, droog de groenten en doe ze in de droger).
2. Om sperziebonen, asperges, enz. een citroensmaak te geven, legt u de groente ongeveer twee minuten in citroensap.

TABEL VOOR HET DROGEN VAN GROENTEN

Groenten	Vorbereiding	Toestand na het drogen	Droogtijd (in uren)
Artisjokken	Snijd in dunne reepjes (3-4 mm)	Fragiel	5-13
Aubergine	Schil en snijd in stukjes (6-12 mm)	Fragiel	6-18
Broccoli	Snijd in stukken. Kook gedurende 3-5 minuten	Bros	6-20
Groene bonen	In plakjes snijden en koken tot ze doorschijnend zijn	Bros	6-10
Pompoenen	Snijd in stukjes (ca. 6 mm)	Bros	6-18
Courgette	Schil en snijd in kleine stukjes	Hard	6-14
Spruitjes	Snijd doormidden	Bros	8-30
Bloemkool	Kook het tot hij zacht is.	Hard	6-16
Aardappelen	Snijden kook 8-10 minuten	Knapperig	8-30
Uien	Snijd in ronde stukken	Knapperig	8-14
Wortelen	Kook gaar en snijd in plakjes.	Knapperig	8-14
Komkommer	Schil en snijd in stukjes (ongeveer 12 mm)	Hard	6-18
Paprika's	Snijd in reepjes of kleine stukjes (ongeveer 6 mm). Verwijder de zaadkern.	Knapperig	4-14
Pikante pepers	Kunnen heel worden gedroogd	Hard	8-14
Peterselie	Leg de bosjes op de zeef	Knapperig	2-10

Tomaat	Schil en snijd in stukken	Hard	8-24
Rabarber	Schil en snijd in stukjes (ongeveer 3 mm)	Knapperig	8-38
Bieten	Koken, laten afkoelen, vervolgens de wortels en toppen afsnijden; in ronde stukken snijden	Knapperig	8-26
Selderij	Snijd in stukjes (6 mm)	Knapperig	3-7
Bosuitjes/sjalotten	In stukken snijden	Knapperig	6-10
Asperges	Snijd in stukjes (2-5 mm)	Knapperig	6-14
Knoflook	Schil en snijd in stukken	Knapperig	6-16
Spinazie	Kook tot deze van kleur verandert	Knapperig	6-16

DROGEN VAN KRUIDEN EN GENEESKRACHTIGE PLANTEN

Aanbevolen wordt de bladeren en bloemen gedurende ongeveer 5-10 uur bij 50°C te drogen. Doe de producten na het drogen in papieren zakken of glazen potten en bewaar ze op een droge en donkere plaats.

PADDENSTOELEN DROGEN

1. Maak de paddenstoelen eerst schoon en snijd de rotte delen eruit.
2. Snijd ze in stukken die losjes tussen elke zeef kunnen liggen, of laat ze heel als ze niet groot zijn.

De aanbevolen tijdsduur voor het drogen van paddenstoelen is 2-6 uur, of zoals u verkiest.

Let op: in het geval van champignons is het raadzaam exemplaren te kiezen waarvan de hoed naar binnen is gebogen.

BEWAREN VAN DE GEDROOGDE PRODUCTEN

- De doosjes waarin de gedroogde producten worden bewaard moeten schoon en droog zijn.
- Voor een betere bewaring van gedroogde producten gebruikt u glazen potten met metalen doppen, bewaar ze op een donkere en koude plaats bij 5-20°C.lid.
- Gedurende de eerste week na het drogen is het raadzaam te controleren of er geen waterdamp op de wanden van de containers zit. Als dit verschijnsel zich voordoet, betekent dit dat de producten niet goed zijn gedroogd en dat het proces moet worden herhaald.
- Let op: alvorens de gedroogde producten in de bewaardoosjes te doen moeten ze worden afgekoeld.

REINIGING EN OPSLAG

Een juiste en regelmatige reiniging garandeert een veilig gebruik en verlengt de levensduur van het apparaat.

Waarschuwing: Schakel het apparaat uit, trek de stekker uit het stopcontact en laat het afkoelen alvorens het schoon te maken.

1. Maak de onderkant van de droger schoon met een zachte, licht vochtige doek.
2. De zeven kunnen worden gewassen in lauw water met een neutraal afwasmiddel.

Let op!

- Gebruik geen chemische, alkalische, schurende ontsmettingsmiddelen enz. voor het reinigen, aangezien dit het oppervlak van het toestel kan beschadigen.
- Gebruik geen scherpe, metalen of schurende schoonmaakmiddelen, aangezien dit het oppervlak van de droger kan beschadigen.
- Het is verboden de basis onder te dompelen in water of een andere vloeistof.
- Zorg ervoor dat het apparaat droog is voordat u het opbergt.
- Bewaar het apparaat op een droge, donkere plek buiten het bereik van kinderen.
- Alle onderdelen van de droger zijn niet vaatwasmachinebestendig.

HERSTELLING EN ONDERHOUD

- Het apparaat heeft geen onderdelen die door de gebruiker kunnen worden hersteld. Het is verboden het apparaat zelf te repareren.
- Neem in geval van schade aan het apparaat of de voedingskabel contact op met een erkend servicecentrum voor inspectie / reparatie.

SPECIFICATIES

5 doorzichtige zeven
 Zeefdiameter: 32 cm
 Totale capaciteit: 5 kg
 Temperatuurregeling: 35 - 70 °C
 ABS kunststof behuizing
 Stroomvoorziening: 220 – 240 V, 50/60 Hz
 Vermogen: max. 250 W



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 recyclen 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 recyclen. 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

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

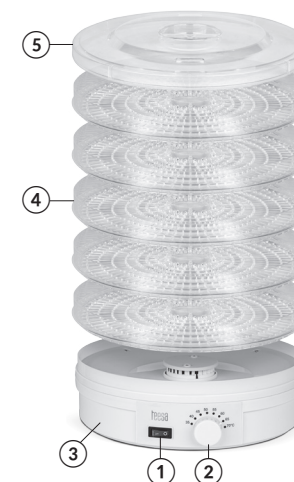
Aby uniknąć uszkodzeń lub obrażeń, należy przestrzegać podstawowych środków bezpieczeństwa stosowanych przy obsłudze urządzeń elektrycznych, włączając te wyszczególnione poniżej:

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 należy umieścić na płaskiej, stabilnej powierzchni.
4. Urządzenie należy czyścić zgodnie z wytycznymi wskazanymi w dziale „Czyszczenie i przechowywanie”.
5. Należy zawsze wyłączyć urządzenie i odłączyć je od źródła zasilania:
 - gdy urządzenie nie działa poprawnie,
 - jeśli odgłosy pracy urządzenia nie są standardowe lub świadczą o anomalii,
 - przed demontażem urządzenia,
 - przed czyszczeniem,
 - jeśli nie jest używane.
6. Odłączając urządzenie od źródła zasilania, należy chwycić i pociągnąć za wtyczkę, nigdy za kabel/sznur.
7. Podczas użytkowania, urządzenie zwiększa swoją temperaturę; zabrania się dotykać go podczas pracy, gdyż może to prowadzić do poparzeń lub innych obrażeń.
8. Urządzenie należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci. Zabrania się używania urządzenia przez dzieci bez nadzoru osób dorosłych.
9. 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.
10. Urządzenie i kabel zasilający należy przechowywać z dala od źródeł ciepła, wody, wilgoci, ostrych krawędzi oraz innych czynników, które mogłyby spowodować uszkodzenie tego urządzenia.
11. Nie należy zanurzać urządzenia w wodzie ani obsługiwać go mokrymi dłońmi,
12. Nie należy używać urządzenia w innym celu niż opisanym w poniższej instrukcji.
13. Nie należy pozostawiać urządzenia w trakcie pracy bez nadzoru.
14. Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia powstałe wskutek nieprawidłowego użycia produktu.
15. Należy zawsze odłączyć urządzenie od źródła zasilania, jeśli nie jest używane.
16. Urządzenie należy czyścić wyłącznie po jego ostudzeniu.
17. Zabrania się używać urządzenie, jeśli kabel zasilający został uszkodzony lub sprzęt nie działa prawidłowo.
18. Zabrania się własnoręcznej naprawy sprzętu. Jedynie osoby do tego upoważnione i wykwalifikowane mogą naprawiać urządzenie. Zabrania się własnoręcznego demontażu urządzenia.

19. Nie należy używać nieoryginalnych akcesoriów ani części.
20. Urządzenie wyłącznie do użytku wewnątrz pomieszczeń.
21. Należy zwrócić szczególną uwagę aby kabel zasilający nie dotykał gorących powierzchni ani ostrych krawędzi.
22. Nie należy przemieszczać urządzenia podczas pracy.
23. Nie należy przykrywać urządzenia w trakcie pracy gdyż może to grozić pożarem.
24. Nie należy używać urządzenia dłużej niż 40 godzin bez przerwy. Po zakończeniu pracy należy wyłączyć urządzenie, odłączyć od źródła zasilania i pozostawić do ostudzenia.
25. Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego timera lub systemu zdalnego sterowania.
26. Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do przygotowywania żywności. Zabrania się umieszczać w suszarce innych przedmiotów.

OPIS PRODUKTU

1. Przycisk włącz/wyłącz
2. Pokrętko regulacji temperatury
3. Podstawa
4. Sita suszące (x5)
5. Górna pokrywa



OBSŁUGA

Strumień ciepłego powietrza o wybranej przez użytkownika temperaturze cyркуluje pomiędzy górną pokrywą, sitami suszącymi oraz podstawą. Ten układ powoduje równomierne suszenie produktów z minimalnymi stratami cennych dla zdrowia witamin. Dzięki suszarce można cieszyć się owocami, warzywami i grzybami przez cały rok.

Urządzenie pozwala również na suszenie kwiatów, roślin medycznych, ziół oraz przygotowanie musli.

Uwaga:

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.

SUSZENIE

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.
6. Podłączyć suszarkę do gniazda sieciowego, oraz włączyć ją przestawiając włącznik w pozycję "ON"; przycisk włącz/wyłącz zacznie się świecić na czerwono. Następnie należy ustawić temperaturę suszenia.
7. Po zakończonym użytkowaniu urządzenia należy wyłączyć suszarkę przestawiając włącznik w pozycję "OFF" oraz odłączyć urządzenie od źródła zasilania.

Sugerowane temperatury suszenia:

Zioła: 50°C

Chleb: 50°C

Grzyby: 50-70°C

Warzywa: 50°C

Owoce: 50°C-60°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.

PRZYGOTOWANIE PRODUKTÓW

Przed przystąpieniem do suszenia należy:

1. Umyć produkty.
 - **Uwaga:** nie należy wkładać mokrych produktów do suszarki, najpierw należy je osuszyć.
 - Nie należy wkładać mokrych sit z produktami do suszarki.
2. Następnie usunąć zbędne części produktów (np. szypułki, gniazda nasienne itp.).
3. Pokroić je tak, aby leżały luźno na sitach i nie blokowały przepływu powietrza.
 - Czas suszenia produktów zależy od grubości kawałków, na które zostały one pocięte.
 - Można zmienić pozycję sit, na których produkty nie zostały dobrze wysuszone, aby przyspieszyć ten proces. Sita położone na dole należy przełożyć na górę, i odwrotnie. Niektóre owoce mogą być otoczone naturalną osłoną, co spowolni proces suszenia. Aby temu zapobiec należy najpierw włożyć produkty do wrzącej wody na około 1-2 minuty, a następnie przełożyć je do zimnej wody i osuszyć.

Ostrzeżenie:

NALEŻY ZACHOWAĆ MAKSYMALNĄ OSTROŻNOŚĆ, PONIEWAŻ OBUDOWA SUSZARKI MOŻE BYĆ BARDZO GORĄCA

SUSZENIE OWOCÓW

1. Należy najpierw umyć owoce.
2. Usunąć szypułki, gniazda nasienne oraz wyciąć nadgniłe części.
3. Pokroić owoce na kawałki, które będą mogły luźno leżeć pomiędzy poszczególnymi sitami.
4. Aby dodać owocom aromat można posypać je cynamonem lub wiórkami kokosowymi.
5. Aby zachować naturalny kolor owoców, należy zastosować się do przedstawionych poniżej kroków:
 - Należy przygotować 1/4 szklanki soku (najlepiej naturalnego) z owoców, które będą suszone.
 - Zmieszać sok z dwiema szklankami wody.
 - Następnie zanurzyć w powstałej mieszaninie wcześniej przygotowane owoce i pozostawić je na dwie godziny.

TABELA SUSZENIA OWOCÓW

Owoc	Przygotowanie	Stan po wysuszeniu	Czas suszenia (w godz.)
Morele	Usun pestki, szypułki i pokrój na kawałki	Miękkie	10-18
Skórki pomarańczy	Pokrój na długie paski	Kruche	6-16
Świeże ananasy	Obierz i pokrój na dowolne kawałki	Twarde	6-36
Ananasy z puszek	Odcedź syrop i wysusz kawałki	Miękkie	6-36
Banany	Obierz ze skóry i pokrój na cienkie kawałki (3-4 mm)	Chrupkie	8-38
Winogrona	Można suszyć owoce w całości	Miękkie	10-18
Wiśnie	Usun pestki (można to zrobić również po lekkim wysuszeniu)	Miękkie	10-18
Gruszki	Obierz i pokrój na kawałki	Miękkie	15-30
Figi	Pokrój na kawałki	Twarde	6-26
Żurawiny	Można suszyć owoce w całości	Miękkie	6-26
Brzoskwinie	Przekrój na pół, usuń pestki i szypułki	Miękkie	6-26
Daktyle	Usun pestki i szypułki, pokrój na kawałki	Twarde	6-26
Jabłka	Obierz, wyjmij gniazdo nasienne i pokrój na kawałki	Miękkie	6-8

SUSZENIE WARZYW

1. Należy najpierw umyć warzywa.
2. Usunąć szypułki, gniazda nasienne oraz wyciąć nadgniłe części.
3. Pokroić warzywa na kawałki, które będą mogły luźno leżeć pomiędzy poszczególnymi sitami.
4. Zalecane jest włożenie warzyw do gorącej wody na około 1-5 minut, przełożenie do zimnej wody a następnie osuszenie.

WSTĘPNE PRZYGOTOWANIE WARZYW DO SUSZENIA

1. Przed przetwarzaniem fasoli szparagowej, kalafiorów, brokułów, szparagów i ziemniaków zaleca się je ugotować w celu zachowania ich naturalnego koloru (należy włożyć wcześniej przygotowane warzywa do rondla z wrzącą wodą na około 3-5 minut; następnie odcedzić wodę, osuszyć warzywa i włożyć je do suszarki).
2. Aby dodać fasoli szparagowej, szparagom itp. posmak cytryny, należy włożyć warzywa na około dwie minuty do soku z cytryny.

TABELA SUSZENIA WARZYW

Warzywo	Przygotowanie	Stan po wysuszeniu	Czas suszenia (w godz.)
Karczochy	Pokrój na cienkie paski (3-4 mm)	Kruche	5-13
Bakłażan	Obierz i pokrój na kawałki (6-12 mm)	Kruche	6-18
Brokuły	Pokrój na kawałki. Przegotuj przez 3-5 minut	Kruche	6-20
Fasola szparagowa	Pokrój i gotuj aż stanie się przezroczysta	Kruche	6-10
Dynie	Pokrój na kawałki (ok. 6 mm)	Kruche	6-18
Kabaczki	Obierz i pokrój na małe kawałki	Twarde	6-14
Brukselki	Przekrój na pół	Chrupkie	8-30
Kalafior	Gotuj aż stanie się miękkie	Twarde	6-16
Ziemniaki	Pokrój i gotuj przez 8-10 minut	Chrupkie	8-30
Cebule	Pokrój na okrągłe kawałki	Chrupkie	8-14
Marchewki	Gotuj aż stanie się miękka, następnie pokrój	Chrupkie	8-14
Ogórek	Obierz i pokrój na kawałki (ok. 12 mm)	Twarde	6-18
Słodkie papryki	Pokrój w paski lub na drobne kawałki (ok. 6 mm). Wyjmij gniazdo nasienne	Chrupkie	4-14
Pikantne papryki	Można suszyć w całości	Twarde	8-14
Pietruszka	Połącz liście na sita	Chrupkie	2-10

Pomidor	Obierz i pokrój na kawałki	Twarde	8-24
Rabarbar	Obierz i pokrój na kawałki (ok. 3 mm)	Chrupkie	8-38
Buraki	Zagotuj, odczekaj aż się schłodzą, następnie odetnij korzenie i czubki; pokrój na okrągłe kawałki	Chrupkie	8-26
Seler naciowy	Pokrój na kawałki (6 mm)	Chrupkie	3-7
Dymka/szalotka	Pokrój na kawałki	Chrupkie	6-10
Szparagi	Pokrój na kawałki (2-5 mm)	Chrupkie	6-14
Czosnek	Obierz i pokrój na kawałki	Chrupkie	6-16
Szpinak	Gotuj aż do zmiany koloru	Chrupkie	6-16

SUSZENIE ZIOŁ I ROŚLIN LECZNICZYCH

Zalecane jest suszenie liści i kwiatów w temperaturze 50°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.

SUSZENIE GRZYBÓW

1. Należy najpierw oczyścić grzyby oraz wyciąć nadgniłe części.
2. 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.

PRZECHOWYWANIE WYSUSZONYCH PRODUKTÓW

- Pojemniki przeznaczone do przechowywania wysuszonych produktów powinny być czyste i suche.
- Dla lepszego przechowywania suszonych produktów użyj szklanych słoików z metalowymi zakrętkami, przechowuj je w ciemnym i zimnym miejscu o temperaturze 5-20°C.
- Przez pierwszy tydzień po suszeniu zalecane jest sprawdzenie czy na ściankach pojemników nie osadza się para wodna. Jeśli to zjawisko zachodzi oznacza to, że produkty nie zostały dokładnie wysuszone i proces ten należy powtórzyć.
- **Uwaga:** przed włożeniem wysuszonych produktów do pojemników w których będą przechowywane, należy je ostudzić.

CZYSZCZENIE I PRZECHOWYWANIE

Właściwe i regularne czyszczenie zapewnia bezpieczeństwo użytkowania oraz przedłuży żywotność urządzenia.

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

1. Podstawę suszarki należy czyścić miękką, lekko wilgotną szmatką.
2. 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.

NAPRAWA I KONSERWACJA

- Urządzenie nie zawiera części serwisowanych przez użytkownika. Zabrania się naprawiać urządzenie samodzielnie.
- W przypadku uszkodzenia urządzenia lub kabla zasilającego, należy skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym w celu sprawdzenia lub naprawy.

SPECYFIKACJE

5 przezroczystych sit
Średnica sita: 32 cm
Łączna pojemność: 5 kg
Regulacja temperatury: 35-70°C
Obudowa z tworzywa ABS
Zasilanie: 220 – 240 V, 50/60 Hz
Moc: max. 250 W



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 aparatului TEESA. Va rugăm să citiți cu atenție manualul înainte de a utiliza aparatul și păstrați manualul pentru consultări ulterioare. Distribuitorul nu își asumă nici o responsabilitate pentru posibilele daune cauzate de o utilizare necorespunzătoare a aparatului.

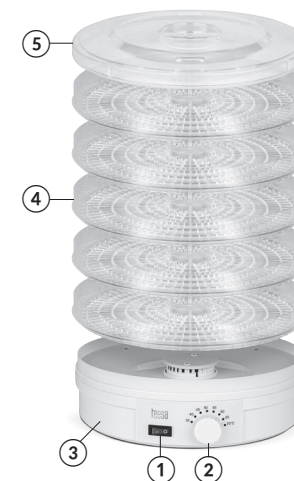
INSTRUCȚIUNI PRIVIND SIGURANȚA

1. Va rugăm să citiți cu atenție manualul înainte de a utiliza aparatul și păstrați manualul pentru consultări ulterioare.
2. Înainte de a conecta dispozitivul la priză, asigurați-vă că tensiunea de alimentare corespunde cu tensiunea necesară aparatului, înscrisă pe eticheta produsului.
3. Așezați dispozitivul pe o suprafață uscată, plată și stabilă.
4. Curățați aparatul conform instrucțiunilor din capitolul "CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE".
5. Oprăți întotdeauna aparatul și deconectați-l de la rețeaua de alimentare:
 - în cazul în care nu funcționează corect
 - în cazul în care scoate un zgomot neobișnuit pe durata utilizării
 - înainte de dezamblarea aparatului
 - înainte de curățare
 - atunci când nu este utilizat
6. Când doriți să scoateți aparatul din priză, trageți de stecher, nu de cablu.
7. În timpul funcționării aparatul devine fierbinte, aveți grijă să nu-l atingeți cu mâna.
8. Nu păstrați aparatul la îndemâna copiilor. Copiii trebuie supravegheați, pentru a vă asigura că nu se joacă cu produsul.
9. Aparatul nu trebuie folosit de persoane (inclusiv copii) cu abilități psihice, senzoriale sau mentale reduse, lipsite de experiență sau cunoștințe, cu excepția cazului când acestea sunt supravegheate sau primesc instrucțiuni cu privire la folosirea aparatului de la o persoană responsabilă de siguranța lor.
10. Păstrați-l aparatul, cablul de alimentare departe de surse de căldură, lumină directă a soarelui, umiditate și margini ascuțite.
11. Nu puneți cablul de alimentare sau aparatul în apă sau alt lichid. Nu utilizați aparatul cu mâinile ude.
12. Nu folosiți aparatul în alte scopuri decât cele pentru care a fost proiectat.
13. Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat. Oprăți aparatul de fiecare dată când nu este utilizat, chiar dacă nu este utilizat un timp scurt.
14. Producătorul nu își asumă nici o responsabilitate pentru posibilele daune cauzate de o utilizare necorespunzătoare a aparatului.
15. Scoateți din priză aparatul atunci când nu îl utilizați pentru o lungă perioadă de timp.
16. Curățați aparatul doar atunci când s-a răcit.
17. Nu utilizați aparatul dacă cablul de alimentare este deteriorat, dacă ștecherul prezintă defecțiuni sau în cazul în care aparatul a fost deteriorat.
18. În cazul în care aparatul indică o funcționare defectuoasă sau anomalii la prima pornire, contactați imediat un centru de service autorizat. Nu dezamblați aparatul.
19. Utilizați doar componente originale.
20. Nu folosiți aparatul în aer liber.
21. Asigurați-vă că cablul de alimentare nu atinge elemente fierbinți sau ascuțite.
22. Evitați să mișcați aparatul în timpul funcționării.

23. Va rugăm să nu acoperiți produsul atunci când acesta este în funcțiune; există riscul de incendiu.
24. Durata de funcționare continuă a aparatului este de maxim 40 de ore. După utilizare, opriți aparatul, deconectați ștecherul de la priză și lăsați-l să se răcească.
25. Dispozitivul nu este potrivit pentru a fi controlat de un temporizator extern sau din telecomandă.
26. Acest aparat este potrivit exclusiv pentru prepararea alimentelor. Nu așezați în aparat doar alimente.

DESCRIEREA PRODUSULUI

1. Buton PORNIRE/OPRIRE
2. Comutator reglare temperatură.
3. Baza
4. Tavite alimentare (x5)
5. Capac



FUNCȚIONARE

Pe durata funcționării aparatului, în aparat circula un curent de aer cald la o temperatură setată de utilizator între capac, tăvile cu alimente (fructe și legume) și baza. Având o temperatură reglabilă, aerul cald poate circula liber prin fiecare tavă. Acesta este motivul pentru care aparatul poate usca alimentele conservând nutrienții. Prin utilizarea deshidratorului de alimente, vă puteți bucura în fiecare anotimp de alimente hranitoare (fructe, legume, ciuperci).

De asemenea, puteți utiliza aparatul pentru a usca flori, ierburi și cereale.

Nota:

Timpul de deshidratare este diferit pentru diferite produse și depinde de umiditate, grosimea felurilor, cantitatea de produse și temperatura de funcționare. Uscarea alimentelor mai groase durează mai mult. În funcție de preferințele utilizatorului, procesul de deshidratare poate fi oprit în orice moment.

DESHIDRATAREA

1. Înainte de prima utilizare, curătați cu apă caldă și detergent de vase capacul și tavile aparatului. Folosiți aparatul doar după ce acesta este uscat complet.
2. Puneți alimentele în tavile aparatului.
3. Așezați alimentele astfel încât aerul cald să poată circula liber prin fiecare tavă.
4. Puneți tava cu alimente în aparat.
5. Așezați capacul. Capacul superior trebuie să fie pe aparat pe toată durata a funcționării.
6. Conectați aparatul la sursa de alimentare, porniți aparatul prin apăsarea butonului ON. Butonul de alimentare se va aprinde, ledul va fi roșu. Setati temperatura de deshidratare.
7. După ce alimentele sunt uscate, apăsați butonul OFF pentru a opri aparatul. Apoi deconectați cablul aparatului de la priză de alimentare.

Temperaturi recomandate de deshidratare:

Ierburile: 50°C

Paine: 50°C

Ciuperci: 50-70°C

Legume: 50°C

Fructe: 50°C-60°C

Nota:

Timpul de uscare menționat în acest manual pentru diferite tipuri de alimente sunt informative. Timpul de uscare este influențat de temperatura camerei, umiditatea aerului, tipul alimentelor, dimensiunea și cantitatea acestora, etc.

Recipientul de depozitare trebuie să fie uscat și curat.

PREPARAREA ALIMENTELOR

Înainte de uscarea alimentelor, urmați pașii de mai jos:

1. Curătați alimentele.
 - **Nota:** Nu puneți în aparat alimente cu apă sau ude. Uscați-le înainte cu un prosop de hârtie.
 - Nu așezați tavile de alimente umede în aparat.
2. Îndepărtați părțile moi și semințele alimentelor.
3. Taiati alimentele la dimensiunea potrivită și puneți-le în tavă, astfel încât aerul să poată circula liber în fiecare tavă.
 - Timpul de deshidratare depinde de grosimea alimentelor.
 - Pentru a scurta timpul de preparare, schimbați pozițiile tăvilor. Mutati jos tava de sus în și mutati sus tăvile de jos. Unele fructe au coaja mai groasă, ceea ce va prelunge procesul de deshidratare. Va recomandăm să fierbeți alimentele (fructe, legume) timp de 1-2 minute. După ce se răcesc și se scurg de apă, le puteți pune în aparat.

Atentie:

ÎN TIMPUL FUNCȚIONĂRII NU ATINGEȚI SUPRAFEȚELE FIERBINȚI ALE APARATULUI.

PREGATIREA FRUCTELOR PENTRU USCARE

1. Spălați fructele.
2. Curătați părțile moi și putrede ale alimentelor. De asemenea îndepărtați semințele.
3. Taiati fructele la dimensiunea potrivită și puneți-le în tavă, astfel încât aerul să poată circula liber prin fiecare tavă.
4. Pentru ca fructele să își pastreze culoarea:
 - Puneți 1/4 pahar de suc natural pe fructe
 - Amestecați cu 2 pahare de apă.
 - Scufundați fructele în amestec și lăsați timp de 2 ore înainte de procesarea lor în aparat.

TABEL CU TIMP DE PREPARARE FRUCTE USCATE

Denumire fruct	Mod preparare	Efect după uscare	Timp (ore)
Caia	Îndepărtați samburele, coaja și taiati în bucăți.	Moale	10-18
Portocala decojită	Feliati în bucăți.	Crocant	6-16
Ananas proaspăt	Decojiti fructul și taiati în bucăți.	Tare	6-36
Ananas conserva	Scurgeți sucul din conserva și uscați bucățile.	Moale	6-36
Banane	Decojiti și taiati fructul (grosime de 3-4 mm)	Crocant	8-38
Strugure	Potrivit pentru deshidratarea fără felii	Moale	10-18
Cirese	Înainte de uscare nu este nevoie să îndepărtați samburii sau îi puteți scoate când ciresele sunt pe jumătate uscate.	Moale	10-18
Para	Decojiti fructul și taiati în bucăți.	Moale	15-30
Smochine	Taiati fructul	Tare	6-26
Afine	Potrivit pentru deshidratarea fără felii	Moale	6-26
Piersica	Îndepărtați samburele, coaja și taiati în 2 bucăți.	Moale	6-26
Curmale	Îndepărtați semințele, coaja și taiati în bucăți.	Tare	6-26
Mar	Curătați, îndepărtați semințele fructului și taiati în felii.	Moale	6-8

PREGATIREA LEGUMELOR PENTRU USCARE

1. Spalati legumele.
2. Curatati partile moi si putrede ale alimentelor. De asemenea indepartati semintele.
3. Taiati legumele la dimensiunea potrivita si puneti-le in tava, astfel incat aerul sa poata circula liber prin fiecare tava.
4. Inainte de uscare, fierbeti legumele pentru 1-5 minute (legumele ca fasolea, conopida, broccoli, sparanghelul, cartofii le fierbeti pentru 3-5 minute). Dupa ce se racec si se scurg de apa, le puteti pune in aparat.
5. Daca doriti sa adaugati putin gust de lamaie fasolei sau spranghelului puneti suc de lamaie peste ele cu 2 minute inainte de a le fierbe.

TABEL CU TIMPI DE PREPARARE LEGUME USCATE

Legume	Preparare	Efectul uscarii	Timp (ore)
Anghinare	Felii (3-4 mm)	Crocant	5-13
Vinete	Indepartati coaja si taiati felii (6-12 mm)	Crocant	6-18
Broccoli	Taiti si fierbeti timp de 3-5 minute.	Crocant	6-20
Fasole	Taiati si fierbeti pana cand isi schimba culoarea	Crocant	6-10
Dovleac	Feliati (6 mm)	Crocant	6-18
Dovlecel	Indepartati coaja si taiati felii	Tare	6-14
Varza de Bruxelles	Taiati in 2 bucati.	Crocant	8-30
Conopida	Fierbeti	Tare	6-16
Cartof	Taiati in felii sau cuburi si apoi fierbeti-le timp de 8-10 minute.	Crocant	8-30
Ceapa	Feliati	Crocant	8-14
Morcov	Feliati, apoi fierbeti.	Crocant	8-14
Castravete	Curatati si taiati felii (12 mm)	Tare	6-18
Ardei	Indepartati semintele si taiati in fasii. (6 mm)	Crocant	4-14
Ardei iute	Potrivit pentru deshidratarea fără feliere	Tare	8-14
Patrunjel	Puneti frunzele de patrunjel in tava pentru uscare	Crocant	2-10
Rosie	Indepartati coaja si taiati bucati.	Tare	8-24
Rubarba	Indepartati coaja si taiati in bucati de 3 mm.	Crocant	8-38
Telina	Taiati in bucati (6 mm)	Crocant	3-7
Ceapa verde	Taiati	Crocant	6-10
Sparanghel	Taiati in felii de 2.5 mm.	Crocant	6-14
Usturoi	Curatati si taiati bucati	Crocant	6-16
Spanac	Fierbeti spanacul pana cand isi pierde culoarea	Crocant	6-16

DESHIDRATAREA PLANTELOR

Este recomandat ca ierburile să fie deshidratate la temperaturi de 50°C un timp de aproximativ timp de 5-10 ore.

Dupa uscarea plantelor, stocati-le in punga de hartie sau intr-un pahar de sticla. Feriti-le de lumina soarelui.

DESHIDRATAREA CIUPERCILOR

1. Curatati partile moi si putrede ale ciupercilor.
2. Taiati ciupercile la dimensiunea potrivita si puneti-le in tava, astfel incat aerul sa poata circula liber prin fiecare tava.

Va recomandam sa uscati ciupercile timp de 2-6 ore.

Nota: La prepararea ciupercilor champignon, se recomandă alegerea celor cu palaria îndoită spre interior.

DEPOZITAREA ALIMENTELOR DESHIDRATATE

- Recipientul de depozitare trebuie sa fie uscat si curat.
- Va recomandam sa stocati alimentele intr-un recipient din sticla acoperit cu capac metalic. Pastrati-le intr-un loc racoros, cu temperatura intre 5-20 grade si ferit de lumina soarelui.
- Va rugam sa verificati alimentele sa fie uscate 100 %. Daca veti gasi alimente neuscate, va rugam sa le puneti inapoi in aparat pentru a se usca din nou.
- Nota: lăsați alimentele să se răcească, înainte de depozitare.

CURATARE APARAT SI DEPOZITARE

Atentie: Inainte de curatare, va rugam sa verificati daca aparatul este scos din priza si lasati-l să se racească.

1. Partea de jos a aparatului se curata cu o carpa umeda.
2. Curatati tavile aparatului cu apa calda si putin detergent de vase.

Important!!

- Nu folositi agenti chimici sau solventi pentru a curata aparatul.
- Nu puneti aparatul direct in apa si nu-l spalati sub jetul de apa.
- Nu folositi materiale abrazive pentru a-l curata. Acestea pot deteriora aparatul.
- Va rugam sa nu scufundati in apa partea de jos a aparatului si a nu il porniti cand acesta este ud.
- Folositi si depozitati aparatul decat dupa ce acesta este uscat complet.
- Păstrați aparatul la loc uscat, întunecos.
- Nici una dintre părți ale dispozitivului este adecvat pentru curățarea în mașina de spălat.

REPARATII SI INTRETINERE

- Nu încercați să reparați singur acest aparat.
- În cazul în care aparatul are o funcționare defectuoasă sau prezintă anomalii la prima pornire, contactați imediat un centru de service autorizat. Nu dezamblați aparatul.

SPECIFICATII

5 tavite transparente pentru uscare alimente

Diametru: 32 cm

Capacitate totala: 5 kg

Temperatura reglabila: 35-70 °C

Carcasa din material plastic ABS

Alimentare: 220 – 240 V, 50/60 Hz

Putere: max. 250 W

 **Romania**
Reciclarea corecta a acestui produs
(reziduuri provenind din aparatura electrica si electronica)



Marcajele de pe acest produs sau mentionate in instructiunile sale de folosire indica faptul ca produsul nu trebuie aruncat impreuna cu alte reziduuri din gospodarie atunci cand nu mai este in stare de functionare. Pentru a preveni posibile efecte daunatoare asupra mediului inconjurator sau a sanatatii 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 re folosirea resurselor materiale. Utilizatorii casnici sunt rugați să ia legatura 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 legatura cu furnizorul și să verifice condițiile stipulate în contractul de vânzare. Acest produs nu trebuie amestecat cu alte reziduuri de natura comercială.

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

Ďakujeme vám za zakúpenie spotrebiča TEESA. Pozorne si prečítajte tento návod na použitie pred prvým použitím a uchovajte ho pre budúce použitie. Distribútor nezodpovedá za škody spôsobené nevhodnou manipuláciou a používaním výrobku.

BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

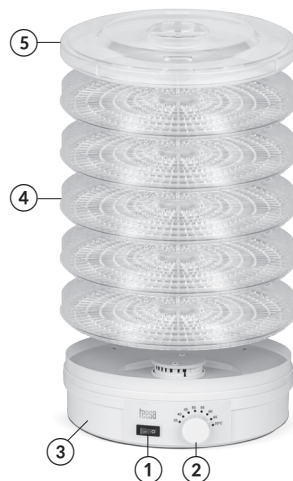
Aby sa predišlo riziku požiaru, úrazu elektrickým prúdom alebo inému poraneniu a poškodeniu dodržujte základné bezpečnostné pravidlá používania elektrických zariadení, vrátane nasledujúcich pravidiel:

1. Pozorne si prečítajte tento návod na použitie
2. Pred zapojením do elektrickej zásuvky skontrolujte, či napätie v elektrickej sieti zodpovedá požadovanému napätiu tohto zariadenia.
3. Umiestnite zariadenie na suchú, rovnú a stabilnú plochu.
4. Umývajte zariadenie podľa inštrukcií v sekcii "Čistenie a údržba".
5. Vždy vypnite a odpojte zariadenie z elektrickej siete:
 - ak nepracuje správne
 - ak vydáva zvláštne zvuky
 - pred demontážou
 - pred čistením
 - ak sa nepoužíva
6. Pri odpájaní napájacieho kábla zo zásuvky neťahajte za kábel ale uchopte zástrčku do ruky.
7. Zariadenie sa počas prevádzky môže nahriať. Nedotýkajte sa horúcich častí.
8. Udržujte zariadenie mimo dosahu detí. Nenechávajte deti bez dozoru pri tomto zariadení.
9. Toto zariadenie nie je určené na použitie ľuďom (vrátane detí) so zníženými telesnými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a znalostí, ak nie sú pod dozorom inej osoby alebo im neboli podané inštrukcie týkajúce sa použitia zariadenia osobou zodpovednou za ich bezpečnosť.
10. Udržujte zariadenie a jeho kábel čo najďalej od horúcich predmetov, vody, vlhkosti, ostrých hrán a ďalších faktorov, ktoré by mohli poškodiť zariadenie alebo kábel.
11. Neponárajte zariadenie do žiadnych tekutín a nemanipulujte s ním ak máte mokré ruky.
12. Nepoužívajte výrobok na iné účely ako sú uvedené v tomto návode na použitie.
13. Neodchádzajte od zariadenia ak je zapnuté.
14. Výrobca tohto produktu nie je zodpovedný za škody spôsobené nevhodnou manipuláciou a používaním zariadenia.
15. Odpojte zariadenie z elek. siete ak sa nepoužíva.
16. Umývajte zariadenie iba keď je vychladnuté.
17. Nepoužívajte toto zariadenie ak je kábel alebo zástrčka poškodená prípadne ak je rozbité.
18. Nikdy nerozoberajte a neopravujte zariadenie. Všetky servisné úkony môže vykonávať len odborný servis.
19. Nepoužívajte neoriginálne príslušenstvo.
20. Len na použitie v interiéri.
21. Dbajte na to aby sa napájací kábel nedotýkal horúcich alebo ostrých predmetov.
22. Nepremiestňujte zariadenie počas prevádzky.
23. Nezakrývajte zariadenie ak je v prevádzke, predídete riziku vzniku požiaru.
24. Nepoužívajte tento prístroj dlhšie ako 40 hodín nepretržite. Po použití ho vypnite, odpojte od elektrickej siete a nechajte vychladnúť.

25. Toto zariadenie nie je vhodné ovládať externým časovačom alebo diaľkovým ovládaním.
 26. Tento prístroj je vhodný výhradne len na prípravu pokrmov. Do zariadenia vkladajte len potraviny.

POPIS PRODUKTU

1. Tlačidlo ON/OFF
2. Tlačidlo regulácie teploty
3. Základňa
4. Nádoby na jedlo (x5)
5. Vrchný kryt



POUŽITIE

Horúca para s teplotou nastavenou používateľom cirkuluje medzi horným vekom, nádobami na potraviny a základňou. Vďaka takémuto prúdeniu vzduchu zostáva čo najviac vitamínov a minerálnych látok v potravinách. Pri použití tejto sušičky potravín si môžete vychutnať ovocie, zeleninu a huby po celý rok.

Môžete tiež sušiť kvety a bylinky.

Poznámka:

Sušenie odlišných potravín môže trvať rôznu dobu. Závisí to od vlhkosti, hrúbky potravín a nastavenej teploty. Proces sušenia môže byť kedykoľvek zastavený.

SUŠENIE

1. Pred prvým použitím umyte časti zariadenia ktoré prídu do styku s potravinami. Následne zariadenie vysušte.
2. Vložte potraviny do nádob.
3. Umiestnite potraviny tak aby neupchali miesta kde prúdi para.
4. Umiestnite nádoby na základňu.
5. Umiestnite horné veko. Počas prevádzky musí byť vždy umiestnené.
6. Pripojte spotrebič do elek. siete. Prepnite tlačidlo do polohy ON. Tlačidlo sa rozsvieti na

červeno. Nastavte teplotu sušenia.

7. Po dokončení procesu sušenia prepnite tlačidlo do polohy OFF. Zariadenie odpojte z elek. siete.

Odporúčané teploty sušenia

Byliny: 50°C
 Chlieb: 50°C
 Huby: 50-70°C
 Zelenina: 50°C
 Ovocie: 50°C-60°C

Poznámka:

Časy sušenia v tomto návode sú len orientačné. Doba sušenia závisí od teploty a vlhkosti v miestnosti, vlhkosti potraviny, ich hrúbky atď.

Nádoby na uskladnenie vysušených potravín by mali byť čisté a suché.

PRÍPRAVA POTRAVÍN

Pred sušením dodržujte tieto kroky:

1. Umyte potraviny.
 - **Poznámka:** nevkladajte mokré potraviny do zariadenia. Pred vložením ich osušte.
 - Nevkladajte mokré nádoby.
2. Odstráňte nepotrebné časti potravín. (jadierka, šupku...)
3. Nakrájajte potraviny a umiestnite ich tak, aby nebránili prúdeniu pary.
 - Doba sušenia závisí od hrúbky potravín.
 - Ak chcete skrátiť dobu sušenia zamiešajte nádoby. Vrchné umiestnite na spod a opačne.
 - Niektoré potraviny môžu mať hrubší povrch a to predlžuje proces sušenia. Pred sušením môžete umiestniť potraviny do vriacej vody na dobu 1-2 min. Následne ich vložte do studenej vody a nakoniec dokonale vysušte.

Varovanie:

BUĎTE OPATRNÝ PRI PREVÁDZKE SPOTREBIČA PRETOŽE KRYT ZARIADENIA MÔŽE BYŤ HORÚCI.

SUŠENIE OVOCIA

1. Umyte ovocie.
2. Odstráňte jadierka a ostatné prebytočné časti.
3. Nakrájajte ovocie a umiestnite tak, aby nebránili prúdeniu pary.
4. Posypte ovocie so škoricou alebo kúskami kokosu pre zlepšenie chuti.
 - Odoberte 1/4 pohára organického džúsu (z vysušeného ovocia).
 - Pridajte 1 pohár vody a zamiešajte.
 - Ponorte ovocie do zmesi a nechajte tak 2 hodiny pred procesom sušenia.

PRÍPRAVA OVOCIA NA SUŠENIE

Ovocie	Príprava	Vysušené	Čas sušenia (hodiny)
Marhuľa	Odstráňte kôstky a ošúpte	Mäkké	10-18
Pomarančová kôra	Pokrájajte na dlhé kúsky	Chrumkavé	6-16
Čerstvé ananásy	Ošúpte a nakrájajte	Tvrde	6-36
Ananás z konzervy	Vylejte sirup a osušte	Mäkké	6-36
Banány	Ošúpte a nakrájajte (hrúbka 3-4 mm)	Chrumkavé	8-38
Hrozno	Vhodné na sušenie bez krájania	Mäkké	10-18
Čerešne	Odstráňte kôstky (môžu byť odstránené po nakrájaní)	Mäkké	10-18
Hrušky	Ošúpte a nakrájajte	Mäkké	15-30
Figy	Nakrájajte	Tvrde	6-26
Brusnice	Vhodné na sušenie bez krájania	Mäkké	6-26
Broskyne	Nakrájajte na polovicu, odstráňte kôstky a ošúpte	Mäkké	6-26
Datľovník	Odstráňte kôstky, ošúpte a nakrájajte	Tvrde	6-26
Jablká	Odstráňte semienka, ošúpte a nakrájajte	Mäkké	6-8

SUŠENIE ZELENINY

1. Umyte zeleninu
2. Odstráňte nepotrebné časti zeleniny
3. Nakrájajte na plátky a umiestnite tak, aby sa nezabránilo prúdeniu pary.
4. Pred sušením sa odporúča umiestniť zeleninu do vriacej vody na dobu 1-5 min. Následne vložte do studenej vody a nakoniec dokonale vysušte.

PRÍPRAVA ZÁKLADNEJ ZELENINY

1. Pred spracovaním francúzskej fazule, karfiolu, brokolice, špargle, zemiakov sa odporúča tieto suroviny povariť, aby bola zachovaná ich prirodzená farba. Vložte zeleninu do vriacej vody na dobu asi 3-5 minút, potom vysušte a umiestnite do sušičky potravín.
2. Ak chcete pridať citrónovú príchuť do francúzskej fazule, špargle a pod. ponorte zeleninu do citrónovej šťavy asi na 2 minúty.

PRÍPRAVA ZELENINY NA SUŠENIE

Zelenina	Príprava	Vysušené	Čas sušenia (hodiny)
Artičoky	Nakrájajte (hrúbka 3-4 mm)	Chrumkavé	5-13
Baklažán	Ošúpte a nakrájajte (hrúbka 6-12 mm)	Chrumkavé	6-18
Brokolica	Nakrájajte a povarte 3-5 min	Chrumkavé	6-20
Francz. fazule	Nakrájajte a povarte kým nezmení farbu	Chrumkavé	6-10
Tekvica	Nakrájajte (hrúbka 6 mm)	Chrumkavé	6-18
Cuketa	Ošúpte a nakrájajte	Tvrde	6-14
Ružičkový kel	Nakrájajte na polovicu	Chrumkavé	8-30
Karfiol	Povarte kým nezmäkne	Tvrde	6-16
Zemiaky	Nakrájajte a povarte 8-10 min.	Chrumkavé	8-30
Cibule	Nakrájajte	Chrumkavé	8-14
Mrkva	Povarte kým nezmäkne, potom nakrájajte	Chrumkavé	8-14
Uhorky	Ošúpte a nakrájajte (hrúbka 12 mm)	Tvrde	6-18
Sladká paprika	Nakrájajte na prúžky (hrúbka 6mm)	Chrumkavé	4-14
Paprika	Vhodné na sušenie bez krájania	Tvrde	8-14
Petržlen	Vhodné na sušenie bez krájania	Chrumkavé	2-10
Paradajky	Ošúpte a nakrájajte	Tvrde	8-24
Rebarbora	Ošúpte a nakrájajte (hrúbka 3 mm)	Chrumkavé	8-38
Korene repy	Povarte, odstráňte konce a nakrájajte	Chrumkavé	8-26
Zeler	Nakrájajte (hrúbka 6 mm)	Chrumkavé	3-7
Jarná cibuľa	Nakrájajte	Chrumkavé	6-10
Špargľa	Nakrájajte (hrúbka 2-5 mm)	Chrumkavé	6-14
Cesnak	Ošúpte a nakrájajte	Chrumkavé	6-16
Špenát	Povarte kým nezmení farbu	Chrumkavé	6-16

SUŠENIE BYLÍN

Byliny sa odporúča sušiť pri teplote 50°C cca 5-10 hodín. Vysušené byliny by sa mali skladovať v papierovom sáčku alebo pohári na suchom a tmavom mieste.

SUŠENIE HÚB

1. Umyte huby a odstráňte nepotrebné alebo zhnité časti.
2. Nakrájajte a umiestnite tak, aby sa nezabránilo prúdeniu pary. Ak sú veľmi malé nie je potrebné krájať.

Odporúčaná doba sušenia pre huby je 2-6 hodín alebo podľa potreby.

Poznámka: Pri sušení šampiňónov sa odporúča aby boli čiapky zahnuté dovnútra.

USKLADNENIE SUŠENÝCH POTRAVÍN

- Nádoby na uskladnenie by mali byť čisté a suché.
- Pre lepšie ukladanie sa odporúča používať poháre s kovovými vekami a udržať ich na tmavom mieste s teplotou 5 – 20°C.
- Počas prvého týždňa po dehydratácii skontrolujte či poháre nie sú orosené z vnútornej strany. Ak sú, znamená to že potraviny neboli správne vysušené. Je potrebné vykonať opätovné sušenie
- **Poznámka:** pred uskladnením nechajte potraviny vychladnúť.

ČISTENIE A USKLADNENIE

Správne a systematické čistenie zabezpečuje bezpečné používanie a predlžuje životnosť spotrebiča.

Varovanie: Pred čistením vždy vypnite zariadenie, odpojte ho od elektrickej siete a nechajte ho vychladnúť.

1. Základňa zariadenia by sa mala čistiť mäkkou jemne navlhčenou handričkou.
2. Nádoby je možné umývať v horúcej vode s pridaním čistiacich prvkov.

Dôležité!!

- NEPOUŽÍVAJTE žiadne chemické prostriedky (abrazíva, rozpúšťadlá, atď...) na čistenie spotrebiča, pretože by mohlo dôjsť k poškodeniu krytu.
- NEPOUŽÍVAJTE žiadny ostrý kov alebo riad pretože to môže poškodiť kryt prístroja.
- NEPONÁRAJTE základňu spotrebiča do vody alebo inej tekutiny.
- Pred uskladnením dbajte na to aby bolo zariadenie suché.
- Skladujte na suchom tmavom mieste mimo dosahu detí.
- Žiadnu časť tohto zariadenia nie je možné umývať v umývačke riadu.

OPRAVY A ÚDRŽBA

- Zariadenie nemá žiadne časti ktoré môžete opravovať sami. Je potrebné vyhľadať odborný servis.

- V prípade poškodenia tohto zariadenia alebo jeho napájacieho kábla / zástrčky, kontaktujte odborný servis.

PARAMETRE

5 transparentných nádob
 Priemer nádoby: 32 cm
 Max. kapacita nádoby: 5 kg
 Regulácia teploty: 35-70°C
 Nádoba z ABS plastu
 Napájanie: 220 – 240 V, 50/60 Hz
 Výkon: max. 250 W



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. Miętne, ul. Garwolińska 1, 08-400 Garwolin. serwis@lechpol.pl

teesa®

www.teesa.pl