

# reesa®

# Food dehydrator

**TSA3031**

**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 využití.
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 držte mimo dosah zdroje horka, před vodou, vlhkostí, ostrými hranami a dalšími faktory, které by mohly toto zařízení poškodit.
11. Neponořujte zařízení do vody, ani jej nepoužívejte s mokryma 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 použití ve vnitřních prostorech.
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. LCD displej
2. Tlačítko Start / Stop
3. LED displej
4. Tlačítko Time / Temperature (Časovač / teplota)
5. Tlačítko Plus / minus
6. Podstavec
7. Sušící síto (x5)
8. Horní kryt



## OBSLUHA

Stejnosměrný 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, květín, hub, masa nebo přípravě mouli.

**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 přepravené 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 umístěný na svém místě.
6. Zapojte sušičku pomocí síťové kabelu do zásuvky.
7. Zapněte přístroj stisknutím tlačítka Start / Stop.
8. Stisknutím tlačítka Time / Teplota nastavte dobu sušení (čas je zobrazen na levé straně displeje); hodnoty na displeji budou blikat. Pro nastavení doby sušení stiskněte tlačítka + a -. Doba sušení se pohybuje v rozmezí 1 - 48 hodin.
9. Jakmile nastavíte dobu sušení, stiskněte znovu tlačítka Time / Teplota pro nastavení požadované teploty (teplota je zobrazena na pravé straně displeje). Pro nastavení teploty sušení stiskněte tlačítka + a -. Jedním stisknutím tlačítka + nebo - se teplota zvýší / sníží o 5 ° C. Pro rychlejší změnu teploty stiskněte a podržte tlačítka + nebo -. Teplota sušení se pohybuje v rozmezí 40°C - 70°C.
10. Po dokončení nastavení doby sušení a teploty sušení začne zařízení pracovat. Doba sušení nebo teplotu lze kdykoli změnit stisknutím tlačítka Time / Teplota a poté pomocí tlačítek + a -. Zařízení lze kdykoli vypnout stisknutím tlačítka Start / Stop.
11. Po použití vždy sušičku vypněte tlačítkem Start / Stop a odpojte zařízení od napájení.

**Upozornění:** Proces sušení se nesmí přerušovat. Během sušení zařízení nevypínejte a potom znovu nezapínejte, protože by to mohlo snížit kvalitu sušených potravin.

### Doporučené teploty pro sušení:

Byliny: 50°C

Zelenina 50°C

Ovoce: 50°C-60°C

### Upozornění:

Časy sušení uvedené v tomto návodu jsou pouze orientační. Časy sušení, které najdete u jednotlivých potravin 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. Přezrálé potraviny.
2. Potraviny se silným pachem, jako např. cibule nebo česnek, které budou během sušení vytvářet intenzivní aroma. Tento pach může přetrvávat i po dokončení procesu sušení.
3. Potraviny případně omyjte.
  - **Upozornění:** nevkládejte do sušičky mokré potraviny, nejdříve je osušte.
  - Nevkládejte do sušičky mokrá sušící síta s potravinami.
4. Odstraňte rovněž nepotřebné kousky potravin (např. slupky, jádra atd.) popřípadě části, které jsou potlučené nebo zkažené.
5. Potraviny nakrájejte na plátky, které rovnoměrně rozložíte na sušící síta
  - K částečně sušeným potravinám nepřidávejte čerstvé ovoce a zeleninu. Dodatečná vlhkost by prodloužila dobu sušení.
  - 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 POSTUPIJTE OPATRNĚ, MOHOU BÝT HORKÉ!

**SUŠENÍ OVOCE**

- Ovoce důkladně umyjte a dobře osušte.
- Suroviny odpeckujte nebo zbavte jádřinců, kořenů a jiných nepoživatelných částí.
- Malé ovoce, jako například různé druhy bobulí (jahody, borůvky, brusinky apod.) ponořte do vařící vody na 30 - 60 sekund a poté do studené vody. To by mělo stačit k tomu, aby došlo k popraskání slupky.
- Ovoce nakrájejte na kousky, které rovnoměrně rozložíte na sušící 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.

**FRUIT DEHYDRATING CHART**

Ovoce	Příprava	Doba sušení (hodiny)
Jablka	Oloupat, odstranit jádřinec a nakrájet na plátky nebo čtvrtky.	4-9
Meruňky	Odstranit pecky, stopky a nakrájet na plátky.	6-16
Banány	Oloupat a nakrájet na tenké plátky (6 mm).	6-8
Borůvky	Odstranit stopky. Ponořit do vařící vody na 30 - 60 sekund a poté do studené vody tak, aby došlo k popraskání slupky. Lze sušit vcelku.	9-17
Višně	Odstranit stopky a pecky. Rozkrojit na půl a sušit vcelku.	15-23
Brusinky	Odstranit stopky. Ponořit do vařící vody na 30 - 60 sekund a poté do studené vody tak aby došlo k popraskání slupky. Lze sušit vcelku.	10-18
Fíky	Odstranit stopky. Menší kousky ovoce mohou být sušené vcelku; větší je možné rozkrojit na půl Ponořit do vařící vody na 30 - 60 sekund a poté do studené vody tak, aby došlo k popraskání slupky.	8-15

Hroznové víno	Sušit vcelku nebo rozkrojit na půl. Ponořit do vařící vody na 30 - 60 sekund a poté do studené vody tak, aby došlo k popraskání slupky.	13-21
Kivi	Oloupat a nakrájet na tenké plátky.	4-6
Nektarinky	Rozkrojit na půl a odstranit pecky. Nakrájet na plátky nebo čtvrtky.	6-10 (plátky) 36-48 (na půlky nebo čtvrtky)
Broskve	Rozkrojit na půl, odstranit pecky a stopky. Nakrájet na plátky nebo čtvrtky.	6-10 (plátků)
36-48 (na půlky nebo čtvrtky)	Oloupat, odstranit jádřínek a nakrájet na plátky.	6-10 (plátků)
Hrušky	Oloupat, odstranit jádřínek a nakrájet na plátky.	7-13
Čerstvý ananas	Oloupat, odstranit jádřínek a nakrájet na plátky.	5-12
Švestky	Rozkrojit na půl nebo čtvrtky a odstranit pecky.	8-15
Jahody	Odstranit stopky. Rozkrojit na půl nebo plátky.	6-12

## SUŠENÍ ZELENINY

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

## PŘÍPRAVA ZELENINY PŘED SUŠENÍM

1. 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).
2. 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	Doba sušení (hodiny)
Chřest	Nakrájet na 2,5 cm kousky.	6-8
Zelená fazolka	Odstranit konečky na obou stranách Nakrájet na 2,5 cm kousky.	4-11

Červená řepa	Uvařit do měkka. Nechat vychladnout a oloupat Nakrájet na 3 mm plátky.	4-7
Brokolice	Rozdělit na růžičky.	4-7
Mrkve	Oloupat a nakrájet na 3-6 mm tenké plátky.	4-10
Květák	Rozdělit na růžičky.	5-8
Celer	Odstranit špičky listů. Nakrájet na 6 mm plátky.	2-4
Kukuřice	Odstranit listy kukuřice. Uvařit ji a oddělit zrna kukuřice od klasu.	6-10
Houby	Opláchnout a nakrájet na 9 mm plátky.	2-6
Cibule	Oloupat. Odstranit kořeny a špičku Nakrájet na 6 mm plátky.	3-7
Hrášek	Oloupat.	5-9
Paprika	Odstranit jadřinec a nakrájet na 6 mm plátky.	5-10
Brambory	Oloupat a nakrájet na 6 mm plátky.	4-8
Rebarbora	Odstranit listy. Nakrájet na 6 mm kousky.	6-9
Cuketa	Odstranit konečky. Nakrájet na 6 mm plátky.	4-6
Rajčata	Oloupat (nepovinné) Nakrájet na 1 cm kousky.	6-11

## SUŠENÍ BYLIN

Doporučuje se sušit listy a květy při teplotě 50°C.

Usušené byliny vložte do papírových tašek nebo sklenic a uložte je na suché a tmavé místo.

Bylinky	Doba sušení (hodiny)
Listy bazalky	10-15
Listy vavřínu	5-7
Pažitka	9-15
Listy koriandru	6-8
Listy kopru	3-5
Fenykl obecný	3-5
Majoránka	9-12
Listy máty	9-14
Listy oregana	9-12
Listy petrželky	6-8
Listy rozmarýnu	8-12
Listy šalvěje	12-16



Listy estragonu	5-7
Listy tymiánu	4-6

## SKLADOVÁNÍ SUŠENÝCH POTRAVIN

- Aby nedošlo k promíchávání pachů, musíte ovoce a zeleninu skladovat v samostatných nádobách nebo obalech.
- Na skladování je vhodná každá nádoba která je čistá, vzduchotěsná a vodotěsná.
- 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.

## ČIŠTĚNÍ A SKLADOVÁNÍ

CS

Důkladné a pravidelné čištění zajistí bezpečný provoz a prodluží 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 zašlého 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

- Max. výkon: 250 W
- LCD displej
- 5 průhledných sít
- Průměr síta: 32 cm
- Celkový objem: 5 kg
- Nastavení časovače: 1-48 h
- Ovládání teploty: 40-70°C
- Tělo z ABS plastu
- Napájení: 220-240V; 50/60 Hz

CS

**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.

Vyrobno v ČR pro Lechpol Electronics Leszek Sp.k., ul. Garwolińska 1, 08-400 Miętne, Polsko.

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 Geräts 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.

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. LCD Display
2. Taste Start / Stopp
3. LED Anzeige
4. Taste Zeit / Temperatur
5. Plus / Minus Tasten
6. Basis
7. Lebensmittelschalen (x5)
8. 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.
7. Schalten Sie das Gerät ein durch drücken der Taste Start / Stopp.
8. Drücken Sie die Taste Zeit / Temperatur zum einstellen der Zeit (Zeit wird auf der linken Seite des Display angezeigt); Werte auf dem Display beginnen zu blinken. Drücken Sie die Tasten + und – zum einstellen der gewünschten Zeit. Zeiteinstellung für dieses Gerät reicht von 1 bis zu 48 Stunden.
9. Wenn die Zeit erfolgreich eingestellt wurde, drücken Sie erneut die Taste Zeit / Temperatur zum einstellen der Temperatur (Temperatur wird auf der rechten Seite des Display angezeigt). Benutzen Sie die Tasten + und – zum einstellen der gewünschten Temperatur. Einmaliges drücken der Taste + oder – erhöht/verringert die Temperatur um 5°C. Um die Temperatur schneller einzustellen, drücken und halten der Tasten + oder –. Temperatur-Bereich für dieses Gerät reicht von 40°C bis zu 70°C.
10. Wenn die Einstellungen beendet sind, beginnt das Gerät zu funktionieren. Sie können jederzeit die Temperatur oder Dauer ändern durch drücken der Taste Zeit / Temperatur und danach die Tasten + oder –. Das Gerät kann jederzeit angehalten werden durch drücken der Taste Start / Stopp.
11. Wenn Sie das Gerät nicht weiter benutzen, schalten Sie es aus, durch drücken der Taste Start / Stopp und danach Gerät vom Stromnetz trennen.

**Hinweis:** Ununterbrochen trocknen lassen. Trenne Sie das Dörrgerät nicht in der Mitte des Trocknungs-Prozesses vom Stromnetz und setzen das Trocknen zu einem späteren Zeitpunkt fort, da dies zu schlechter Qualität und / oder unsicheren Lebensmitteln führen kann.

### Empfohlene Trockentemperaturen:

Kräuter: 50°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. Vermeiden Sie überreife oder unreife Lebensmittel.

2. Stark riechende Lebensmittel wie Zwiebeln und Knoblauch produzieren einen Geruch während der Trocknung. Der Geruch kann nach dem Trocknen anhalten.
3. Lebensmittel waschen.
  - **Hinweis:** Nasse Lebensmittel nicht in das Gerät legen; mit einem Papierhandtuch vorher trocknen.
  - Keine feuchten Lebensmittelschalen in das Gerät legen.
4. Entfernen Sie überflüssige Lebensmittelteile (z.B. Rumpf, ausgeschnitten Kerne, usw.) oder Teile der Nahrung, die gequetscht oder fleckig sind.
5. Lebensmittel in Scheiben schneiden und legen diese so auf die Schalen, damit sie nicht den Luftstrom blockieren.
  - Fügen Sie nicht frisches Obst und Gemüse zu einer teilweise getrockneten Ladung hinzu. Dadurch wird Feuchtigkeit hinzugefügt und die Trocknungszeit erhöht.
  - 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).

DE

**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. Früchte, die ganz gelassen werden können, wie Heidelbeeren, Preiselbeeren und Trauben, sollten für 30-60 Sekunden in kochendes Wasser eingetaucht werden und danach in Eiswasser tauchen, um die Haut zu knacken. Dieses Verfahren verringert die Trocknungszeit.
4. Die Früchte in Scheiben schneiden, und sicherstellen, dass die Elemente nicht den Luftstrom zwischen den Schalen blockieren.
5. Streuen Sie die Früchte mit Zimt oder Kokoschnitzel, um zusätzliches Aroma hinzuzufügen.
6. 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	Trocknungszeit (Stunden)
Äpfel	Schälen, entkernen und zerkleinern.	4-9

Aprikosen	Schale und Kerne entfernen; in Scheiben schneiden.	6-16
Bananen	Schälen und in Scheiben schneiden (3-4 mm dick).	6-8
Heidelbeeren	Stiele entfernen. Für 30-60 Sekunden in kochendes Wasser eintauchen und danach in Eiswasser tauchen, um die Haut zu knacken. Geignet zum trocknen ohne zu schneiden.	9-17
Kirschen	Stiele und Kerne entfernen. In Hälften schneiden oder ganz lassen.	15-23
Preiselbeeren	Stiele entfernen. Für 30-60 Sekunden in kochendes Wasser eintauchen und danach in Eiswasser tauchen, um die Haut zu knacken. Geignet zum trocknen ohne zu schneiden.	10-18
Feigen	Stiele entfernen. Kleine Feigen können ganz gelassen werden. Sonst halbieren. Ganze Feigen für 30-60 Sekunden in kochendes Wasser eintauchen und danach in Eiswasser tauchen, um die Haut zu knacken.	8-15
Trauben	Ganz lassen oder halbieren. Ganze Trauben für 30-60 Sekunden in kochendes Wasser eintauchen und danach in Eiswasser tauchen, um die Haut zu knacken.	13-21
Kiwi	Schälen und zerkleinern.	4-6
Nektarinen	In Hälften schneiden und Kerne entfernen. Können auch in Scheiben oder in Viertel geschnitten werden.	6-10 (für Scheiben) 36-48 (für Hälften oder Viertel)
Pfirsiche	In Hälften schneiden, Kerne und Schalen entfernen. Können auch in Scheiben oder in Viertel geschnitten werden.	6-10 (für Scheiben) 36-48 (für Hälften oder Viertel)
Birnen	Schälen, Kerne entfernen und in Scheiben schneiden.	7-13
Frische Ananas	Schälen, Kerne entfernen und in Scheiben schneiden.	5-12
Pflaumen	In Hälften oder in Viertel schneiden und Kerne entfernen.	8-15
Erdbeeren	Entfernen Sie den Schaft. Halbieren oder in Scheiben schneiden.	6-12

## 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. hinzuzufügen, tauchen Sie das Gemüse für etwa 2 Minuten in Zitronensaft.

### GEMÜSE TROCKNUNGSTABELLE

Gemüse	Vorbereitung	Trocknungszeit (Stunden)
Asparagus	In 2,5 cm große Stücke schneiden.	6-8
Grüne Bohnen	Enden und Fäden entfernen. In 2,5 cm große Stücke schneiden.	4-11
Rüben	Weich kochen. Kühlen und schälen. In 3 mm Streifen schneiden.	4-7
Broccoli	In Blumen schneiden.	4-7
Möhren	Schälen und in 3-6 mm dicke Scheiben schneiden.	4-10
Blumenkohl	In Blumen schneiden.	5-8
Sellerie	Enden abschneiden und in 6 mm dicke Scheiben schneiden.	2-4
Mais	Schale und Seide entfernen. Bleichen und Mais vom Kolben schneiden.	6-10
Pilze	Waschen und in 9 mm dicke Scheiben schneiden.	2-6
Zwiebeln	Äußere Schale entfernen. Oberes Ende und Wurzelenden abschneiden. In 6 mm dicke Scheiben schneiden.	3-7
Erbsen	Aushülsen.	5-9
Pfeffer	Kern und Samen entfernen. In 6 mm dicke Streifen schneiden.	5-10
Kartoffeln	Schälen und in 6 mm dicke Scheiben schneiden.	4-8



Rhabarber	Blätter abschneiden. In 6 mm Stücke schneiden.	6-9
Zucchini	Enden abschneiden. In 6 mm dicke Scheiben schneiden.	4-6
Tomaten	Schälen (optional). In 1 cm Stücke schneiden.	6-11

## KRÄUTERTROCKNUNG

Kräuter wird empfohlen, bei Temperaturen 50°C zu trocknen.

Sobald die Kräuter getrocknet sind, sollten sie in einer Papiertüte oder Glasgefäß platziert und an trockenen und dunklen Ort gelagert werden.

Kräuter	Trocknungszeit (Stunden)
Basilikumblätter	10-15
Lorbeerblätter	5-7
Schnittlauch	9-15
Korianderblätter	6-8
Gurkenkrautblätter	3-5
Fenchel	3-5
Majoran	9-12
Minzblätter	9-14
Oreganoblätter	9-12
Petersilienblätter	6-8
Rosmarinblätter	8-12
Salbeiblätter	12-16
Estragonblätter	5-7
Thymianblätter	4-6

## AUFBEWAHRUNG DER GETROCKNETEN LEBENSMITTEL

- Lagern Sie Gemüse und Früchte in getrennten Behältern um Geruchübertragung zu vermeiden.
- 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

- Leistung: max. 250 W
- LCD Display
- 5 transparente Behälter
- Behälterdurchmesser: 32 cm
- Gesamtes Fassungsvermögen: 5 kg
- Einstellbarer Timer: 1-48 h
- Einstellbare Temperatur: 40-70°C
- ABS Gehäuse
- Stromversorgung: 220-240 V; 50/60 Hz



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.

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. LCD display
2. Start / Stop button
3. LED indicator
4. Time / Temperature button
5. Plus / minus buttons
6. Base
7. Food trays (x5)
8. 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 HAS TO BE ON the appliance during the whole period of the operation.
6. Plug the appliance to mains supply.
7. Turn on the device by pressing Start / Stop button.
8. Press Time / Temperature button to set the time (time is displayed on the left on the display); values on the display start flashing. Press + and – button to adjust the desired time. Timer range for this device is from 1 to 48 hours.
9. When the time is successfully set, press Time / Temperature button again to set the temperature (temperature is displayed on the right on the display). Use + and – buttons to set the desired temperature. One + or - button press increases / decreases temperature by 5°C. To change the temperature more quickly, press and hold + or – button. Temperature range for this device is from 40°C to 70°C.
10. When the adjustments are finished, the device will start working. You can change the time or temperature at any time by pressing Time / Temperature button and + and – buttons afterwards. The device can be turned off at any time by pressing Start / Stop button.
11. After you have finished working on the appliance, turn it off by pressing Start/ Stop button and disconnect it from mains supply.

**Note:** Allow for continuous drying. Do not unplug the dehydrator in the middle of the drying process and resume drying at a later time as this may result in poor quality and /or unsafe food.

### Suggested dehydrating temperatures:

Herbs: 50°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. Avoid overripe or unripe food.
2. Strong smelling foods such as onions and garlic will produce an odor during the drying process. The odor may linger after drying has completed.
3. 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.
4. Remove redundant food parts (e.g. hull, cut out cores, etc.) or parts of the food that are bruised or blemished.
  5. Slice food and place on the trays so they do not block the air flow.
    - Do not add fresh fruits and vegetables to a partially dried load. This will add moisture and increase the drying time.
    - 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. Fruits that can be left whole, such as blueberries, cranberries and grapes, should be dipped in boiling water for 30-60 seconds and then plunged in ice water to crack the skin. This procedure will reduce the drying time.
4. Slice the fruits, and make sure the elements do not block the air flow between the trays.
5. Sprinkle the fruits with cinnamon or coconut shreds to add them extra aroma.
6. 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	Dehydration time (in hours)
Apples	Peel, core and chop.	4-9
Apricots	Remove the seeds, hull and slice.	6-16
Bananas	Peel and slice (3-4 mm thick).	6-8
Blueberries	Remove stems. Dip in boiling water for 30-60 seconds and then plunge in ice water to crack the skin. Suitable for dehydrating without slicing.	9-17
Cherries	Remove stems and pit. Cut in half or leave whole.	15-23

Cranberries	Remove stems. Dip in boiling water 30-60 seconds and then plunge in ice water to crack the skin. Suitable for dehydrating without slicing.	10-18
Figs	Remove stems. Small figs can be left whole. Otherwise, cut in half. Dip whole figs in boiling water for 30 to 60 seconds and then plunge in ice water to crack the skin.	8-15
Fresh pineapples	Peel, core and slice.	5-12
Grapes	Leave whole or cut in half. Dip whole grapes in boiling water for 30 to 60 seconds and then plunge in ice water to crack the skin.	13-21
Kiwi	Peel and slice.	4-6
Nectarine	Cut in half and remove pit. Can be also cut into slices or quarters.	6-10 (for slices) 36-48 (for halves or quarters)
Peaches	Cut in half, remove seeds and hull. Can be also cut into slices or quarters.	6-10 (for slices) 36-48 (for halves or quarters)
Pears	Peel, core and slice.	7-13
Plums	Cut in halve or quarter and remove pit.	8-15
Strawberries	Remove the shank. Cut in halve or slice.	6-12

## 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 green 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 green beans, asparagus etc. dip the vegetables into lemon juice for about 2 minutes.

## VEGETABLES DEHYDRATING CHART

Vegetable	Preparation	Dehydration time (in hours)
Asparagus	Cut into 2,5 cm pieces.	6-8
Green bean	Remove ends and strings. Cut into 2,5 cm pieces.	4-11
Beet	Cook until tender. Cool and peel. Cut into 3 mm strips.	4-7
Broccoli	Cut into florets.	4-7
Carrots	Peel and cut into 3-6 mm slices.	4-10
Cauliflower	Cut into florets.	5-8
Celery	Trim ends. Cut into 6 mm slices.	2-4
Corn	Husk and remove silk. Blanch and cut corn from cob.	6-10
Mushrooms	Wash and cut into 9 mm slices.	2-6
Onions	Remove outer skin. Cut off top and root ends. Cut into 6 mm slices.	3-7
Peas	Shell.	5-9
Pepper	Remove core and seeds. Cut into 6 mm strips.	5-10
Potatoes	Peel and cut into 6 mm slices.	4-8
Rhubarb	Cut off leaves. Chop into 6 mm pieces.	6-9
Tomatoes	Peel (optionally). Cut into 1 cm sections.	6-11
Zucchini	Trim ends. Cut into 6 mm slices.	4-6

## HERBS DEHYDRATING

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

Once the herbs are dehydrated, they should be placed in a paper bag or glass jar and stored in dry and dark place.

Herb	Dehydration time (in hours)
Basil leaves	10-15
Bay leaves	5-7
Chives	9-15
Cilantro leaves	6-8
Dill leaves	3-5



Fennel	3-5
Marjoram	9-12
Mint leaves	9-14
Oregano leaves	9-12
Parsley leaves	6-8
Rosemary leaves	8-12
Sage leaves	12-16
Tarragon leaves	5-7
Thyme leaves	4-6

### DEHYDRATED FOOD STORAGE

- Store vegetables and fruits in separate storage containers to avoid flavor transfer.
- 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:** before storing let the food cool down.

### 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

- Power: max. 250 W
- LCD display
- 5 transparent containers
- Container diameter: 32 cm
- Total container capacity: 5 kg
- Adjustable timer: 1-48 h
- Adjustable temperature: 40-70°C
- ABS housing
- Power supply: 220-240 V; 50/60 Hz

EN



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



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

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

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 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. Écran d'affichage LCD
2. Touche Départ / Arrêt
3. Témoin LED
4. Touche Time / Température (Temps / température)
5. Touche Plus / moins
6. Socle
7. Plateaux de séchage (x5)
8. 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 sèchent 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 une prise électrique.
7. Allumer l'appareil en appuyant sur la touche Départ / Arrêt.
8. Appuyer sur la touche Time / Temperature pour régler le temps (le temps est affiché à gauche de l'écran d'affichage) ; les valeurs sur l'écran d'affichage commencent à clignoter. Appuyer sur les touches + et -, pour régler le temps souhaité. La plage horaire de l'appareil est de 1 à 48 heures.
9. Une fois le temps réglé, appuyer de nouveau sur la touche Time / Temperature pour régler la température (la température est affichée à droite de l'écran d'affichage). Appuyer sur les touches + et -, pour régler la température souhaitée. Une pression simple sur les touches + ou - augmente / baisse la température de 5°C. Pour changer plus rapidement la température, appuyer sur et maintenir pressées les touches + ou -. La plage des températures de l'appareil est de 40°C à 70°C.
10. Une fois le réglage du temps et de la température effectué, l'appareil commence le travail. Il est possible de modifier le temps ou la température à tout moment, en appuyant sur la touche Time / Temperature et ensuite sur les touches + et -. Il est possible d'éteindre l'appareil à tout moment, en appuyant sur la touche Départ / Arrêt.
11. Après l'utilisation de l'appareil, éteindre le déshydrateur à l'aide de la touche Départ / Arrêt et débrancher l'appareil de la source d'alimentation.

**Attention:** Ne pas interrompre le processus de séchage. Ne pas éteindre l'appareil au cours du processus de séchage et le rallumer plus tard, car ceci pourrait baisser la qualité des produits séchés.

### Les températures de séchage recommandées:

Herbes : 50°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. Éviter des produits blets ou qui ne sont pas mûrs.
2. Les produits aux fortes odeurs, comme l'oignon et l'ail, produiront une forte odeur lors du processus de séchage. Cette odeur peut se maintenir même après la fin du processus de séchage.
3. 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.
4. Enlever ensuite les parties inutiles des produits alimentaires (p.ex. les pédocelles, les cœurs, etc.) ou les parties qui sont endommagées.
5. Les couper de manière à ce qu'ils puissent être dispersés sur les plateaux sans bloquer la circulation de l'air.
  - Ne pas ajouter de fruits ou de légumes frais aux produits partiellement séchés. Ceci entraînerait la formation d'humidité supplémentaire et le prolongement du temps de séchage.
  - 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

FR

### **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. Les fruits, comme les baies, la canneberge ou le raisin, qui peuvent être séchés en entier, doivent être trempés dans de l'eau bouillante pendant environ 30-60 secondes et ensuite, dans de l'eau froide, pour que leur peau craque. Ceci accélère le processus de séchage.
4. Couper les fruits en morceaux, pour les répartir librement sur les plateaux.
5. Pour ajouter de la saveur aux fruits, il est possible de les saupoudrer de cannelle ou de copeaux de noix de coco.
6. 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.

Fruit	Préparation	Temps de séchage (en heures)
Pommes	Peler, retirer les cœurs et couper en morceaux.	4-9
Abricots	Retirer les noyaux, les pédicelles et couper en morceaux.	6-16
Bananes	Peler et couper en morceaux fins (6 mm).	6-8
Baies	Retirer les pédicelles. Tremper dans de l'eau bouillante pendant environ 30-60 secondes et ensuite, dans de l'eau froide, pour que la peau craque. Elles peuvent être séchées en entier.	9-17
Griottes	Retirer les pédicelles et les noyaux. Couper en deux ou sécher en entier.	15-23
Canneberge	Retirer les pédicelles. Tremper dans de l'eau bouillante pendant environ 30-60 secondes et ensuite, dans de l'eau froide, pour que la peau craque. Elles peuvent être séchées en entier.	10-18
Figues	Retirer les pédicelles. Les petites figues peuvent être séchées en entier, les plus grandes peuvent être coupées en deux. Tremper les figues non coupées dans de l'eau bouillante pendant environ 30-60 secondes et ensuite, dans de l'eau froide, pour que la peau craque.	8-15
Raisin	Il peut être séché en entier ou le couper en deux. Tremper le raisin non coupé dans de l'eau bouillante pendant environ 30-60 secondes et ensuite, dans de l'eau froide, pour que la peau craque.	13-21
Kiwi	Peler et couper en morceaux fins.	4-6
Nectarines	Couper en deux et retirer les noyaux. Il est également possible de les couper en tranches ou en quartiers.	6-10 (tranches) 36-48 (moitiés ou quartiers)
Pêches	Couper en deux, retirer les noyaux et les pédicelles. Il est également possible de les couper en tranches ou en quartiers.	6-10 (tranches) 36-48 (moitiés ou quartiers)
Poires	Peler, retirer les cœurs et couper en morceaux.	7-13
Ananas frais	Peler, retirer les cœurs et couper en morceaux.	5-12
Prunes	Couper en deux ou en quartiers et retirer les noyaux.	8-15
Fraises	Retirer les pédicelles. Couper en deux ou en tranches.	6-12

## 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	Temps de séchage (en heures)
Asperges	Couper en morceaux de 2,5 cm.	6-8
Flageolets	Retirer les extrémités des deux côtés. Couper en morceaux de 2,5 cm.	4-11
Betterave	Faire cuire jusqu'à ce qu'elle devienne tendre. Refroidir et peler. Couper en lamelles de 3 mm.	4-7
Brocoli	Séparer les fleurettes.	4-7
Carottes	Peler et couper en tranches de 3-6 mm.	4-10
Chou-fleur	Séparer les fleurettes.	5-8
Céleri	Couper les extrémités. Couper en tranches de 6 mm.	2-4
Maïs	Retirer les feuilles de maïs. Le faire cuire et séparer les grains de maïs.	6-10
Champignons	Laver et couper en tranches de 9 mm.	2-6
Oignons	Peler. Couper les racines et les extrémités. Couper en tranches de 6 mm.	3-7
Pois	Peler.	5-9
Poivron	Retirer le cœur et couper en lamelles de 6 mm.	5-10



Pommes de terre	Peler et couper en tranches de 6 mm.	4-8
Rhubarbe	Couper les feuilles. Couper en morceaux de 6 mm.	6-9
Courgette	Couper les extrémités. Couper en tranches de 6 mm.	4-6
Tomates	Peler (option). Couper en morceaux de 1 cm.	6-11

## SÉCHAGE DES HERBES

Il est conseillé de sécher les feuilles et les fleurs à une température de 50°C. Après le séchage, mettre les produits dans des sacs en papier ou des pots en verre, les conserver dans un endroit sec et sombre.

Herbes	Temps de séchage (en heures)
Feuilles de basilic	10-15
Feuilles de laurier	5-7
Ciboulette	9-15
Coriandre	6-8
Feuilles d'aneth	3-5
Fenouil	3-5
Marjolaine	9-12
Feuille de menthe	9-14
Origan	9-12
Persil	6-8
Romarin	8-12
Feuilles de sauge	12-16
Feuilles d'estragon	5-7
Thym	4-6

## CONSERVATION DES PRODUITS SÉCHÉS

- Pour éviter que les odeurs se mélangent, conserver les fruits et les légumes séparément.
- 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

FR

- 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.

## SPÉCIFICATION

- Puissance : max. 250 W
- Écran d'affichage LCD
- 5 plateaux transparents
- Diamètre du plateau : 32 cm
- Capacité totale : 5 kg
- Interrupteur horaire : 1-48 h
- Réglage de la température : 40-70°C
- Boîtier en plastique ABS
- Alimentation : 220-240 V; 50/60 Hz



**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.

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 το 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.

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. Οθόνη LCD
2. Πλήκτρο εκκίνησης / διακοπής
3. Ένδειξη LED
4. Πλήκτρο ώρας / θερμοκρασίας
5. Κουμπιά συν / μείον
6. Βάση
7. Δίσκοι τροφίμων (x5)
8. Πάνω 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
7. Ενεργοποιήστε τη συσκευή πατώντας το κουμπί Έναρξη / Διακοπή.
8. Πατήστε το πλήκτρο Ωρα / Θερμοκρασία για να ρυθμίσετε την ώρα (η ώρα εμφανίζεται στην αριστερή πλευρά της οθόνης). οι τιμές στην οθόνη αρχίζουν να αναβοσβήνουν. Πατήστε + και - για να ρυθμίσετε την επιθυμητή ώρα. Το εύρος χρονοδιακόπτη για αυτήν τη συσκευή είναι από 1 έως 48 ώρες.
9. Όταν ο χρόνος έχει ρυθμιστεί επιτυχώς, πατήστε ξανά το πλήκτρο Ωρα / Θερμοκρασία για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία (η θερμοκρασία εμφανίζεται στα δεξιά στην οθόνη). Χρησιμοποιήστε τα πλήκτρα + και - για να ρυθμίσετε την επιθυμητή θερμοκρασία. Το πάτημα ενός κουμπιού + ή - αυξάνει / μειώνει τη θερμοκρασία κατά 5 ° C. Για να αλλάξετε πιο γρήγορα τη θερμοκρασία, πατήστε και κρατήστε πατημένο το πλήκτρο + ή -. Το εύρος θερμοκρασίας για αυτή τη συσκευή είναι από 40 ° C έως 70 ° C.
10. Όταν ολοκληρωθούν οι ρυθμίσεις, η συσκευή θα αρχίσει να λειτουργεί. Μπορείτε να αλλάξετε τον χρόνο ή τη θερμοκρασία ανά πάσα στιγμή πιέζοντας το πλήκτρο Ωρα / Θερμοκρασία και τα κουμπιά + και - στη συνέχεια. Η συσκευή μπορεί να απενεργοποιηθεί ανά πάσα στιγμή πατώντας το πλήκτρο Start / Stop.
11. Αφού ολοκληρώσετε τη λειτουργία της συσκευής, απενεργοποιήστε την πατώντας το πλήκτρο Start / Stop και αποσυνδέστε το από το ρεύμα.

**Σημείωση:** Αφήστε το για συνεχή ξήρανση. Μην αποσυνδέετε τον αφυγραντήρα στη μέση της διαδικασίας ξήρανσης και ξαναρχίστε την ξήρανση αργότερα, καθώς αυτό μπορεί να οδηγήσει σε κακή ποιότητα ή / και μη ασφαλή τρόφιμα.

**Προτεινόμενες θερμοκρασίες αφυδάτωσης:**

Βότανα: 50 ° 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. Αποφύγετε τα πολύ ώριμα και τα άγουρα τρόφιμα.
2. Τα τρόφιμα, όπως τα κρεμμύδια και το σκόρδο, θα παράγουν μια οσμή κατά τη διάρκεια της διαδικασίας ξήρανσης η οποία μπορεί να παραμείνει μετά την ξήρανση.

1. Πλύνετε τα τρόφιμα.
  - 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.) ή τμήματα του φαγητού που έχουν υποστεί μώλωπες ή βλάβες.
3. Κόψτε τα τρόφιμα και τοποθετήστε τα στους δίσκους έτσι ώστε να μην μπλοκάρουν τη ροή του αέρα.
  - Μην προσθέτετε φρέσκα φρούτα και λαχανικά σε μερικώς αποξηραμένο φορτίο. Αυτό θα προσθέσει υγρασία και θα αυξήσει το χρόνο στεγνώματος.
  - Ο χρόνος αφυδάτωσης εξαρτάται από το πάχος των τεμαχίων τροφής.
  - Για να μειώσετε τον χρόνο προετοιμασίας, ανακατέψτε τις θέσεις των δίσκων. Μετακινήστε τους κορυφαίους 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. Τα φρούτα που μπορούν να αφεθούν ολόκληρα, πρέπει να βυθιστούν σε βραστό νερό για 30-60 δευτερόλεπτα και στη συνέχεια να βυθιστούν σε παγωμένο νερό.
4. Κόψτε τα φρούτα και βεβαιωθείτε ότι τα στοιχεία δεν εμποδίζουν τη ροή αέρα μεταξύ των δίσκων.
5. Πασπαλίστε τα φρούτα με κομμάτια κανέλλας ή καρύδας για να τα προσθέσετε άρωμα.
6. 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.

GR

### ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΑΦΥΔΑΤΩΣΗΣ ΦΡΟΥΤΩΝ

Φρούτο	Προετοιμασία	Ώρες αφυδάτωσης
Μήλα	Αφαιρέστε τον πυρήνα, ξεφλουδίστε και τεμαχίστε.	4-9
Βερίκοκκα	Αφαιρέστε το κουκούτσι, ξεφλουδίστε και τεμαχίστε.	6-16
Μπανάνες	Ξεφλουδίστε και τεμαχίστε (3-4 mm)	6-8
Μπλούμπερι	Αφαιρέστε τα στελέχη. Βυθίστε σε βραστό νερό για 30-60 δευτερόλεπτα και στη συνέχεια βυθίστε σε παγωμένο νερό για να σπάσετε το δέρμα. Κατάλληλο για αφυδάτωση χωρίς τεμαχισμό.	9-17
Κεράσια	Αφαιρέστε τους σπόρους	15-23

Κράνμπερι	Αφαιρέστε τα στελέχη. Βυθίστε σε βραστό νερό για 30-60 δευτερόλεπτα και στη συνέχεια βυθίστε σε παγωμένο νερό για να σπάσετε το δέρμα. Κατάλληλο για αφυδάτωση χωρίς τεμαχισμό.	10-18
Σύκα	Αφαιρέστε τα στελέχη. Βυθίστε ολόκληρα σύκα σε βραστό νερό για 30 έως 60 δευτερόλεπτα και μετά βυθίστε σε παγωμένο νερό για να σπάσετε το δέρμα.	8-15
Νωποί ανανάδες	Ξεφλουδίστε και τεμαχίστε	5-12
Σταφύλια	Βυθίστε ολόκληρα σύκα σε βραστό νερό για 30 έως 60 δευτερόλεπτα και μετά βυθίστε σε παγωμένο νερό για να σπάσετε το δέρμα.	13-21
Ακτινίδια	Ξεφλουδίστε και τεμαχίστε	4-6
Νεκταρίνια	Κόψτε στη μέση και αφαιρέστε το λάκκο. Μπορεί επίσης να κοπεί σε φέτες ή τεταρτημόρια.	6-10 (για φέτες) 36-48 (για μισά ή τέταρτα)
Ροδάκινα	Κόψτε το μισό, αφαιρέστε τους σπόρους και το κύτος. Μπορεί επίσης να κοπεί σε φέτες ή τεταρτημόρια.	6-10 (για φέτες) 36-48 (για μισά ή τέταρτα)
Αχλάδια	Ξεφλουδίστε, αφαιρέστε τον πυρήνα και τεμαχίστε	7-13
Δαμάσκηνα	Κόψτε το μισό ή το τέταρτο και αφαιρέστε το λάκκο.	8-15
Φράουλες	Αφαιρέστε το στέλεχος. Κόψτε στη μέση ή φέτες.	6-12

## VEGETABLES DEHYDRATING

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	Ώρες αφυδάτωσης
Σπαράγγι	Τεμαχίστε σε κομμάτια των 2,5 cm.	6-8
Πράσινα φασόλια	Αφαιρέστε τα άκρα και τις ίνες. Τεμαχίστε σε κομμάτια των 2,5 cm.	4-11
Παντζάρι	Μαγειρέψτε μέχρι να είναι τρυφερό. Αφήστε να κρυώσει και τεμαχίστε σε λωρίδες 3 mm.	4-7
Μπρόκολο	Τεμαχίστε σε λωρίδες.	4-7
Καρότα	Ξεφλουδίστε και κόψτε σε φέτες 3-6 mm.	4-10
Κουνουπίδι	Τεμαχίστε.	5-8
Σέλινο	Κόψτε τις άκρες. Κόψτε σε φέτες 6 mm.	2-4
Καλαμπόκι	Αφαιρέστε τις ίνες. Ανακατέψτε και κόψτε το καλαμπόκι από το κοτσάνι.	6-10
Μανιτάρια	Πλύνετε και κόβετε σε φέτες 9 mm.	2-6
Κρεμμύδια	Αφαιρέστε το εξωτερικό δέρμα. Κόψτε τα πάνω και τα άκρα των ριζών. Κόψτε σε φέτες 6 mm.	3-7
Αρακάς	Αφαιρέστε το κέλυφος.	5-9
Πιπέρι	Αφαιρέστε πυρήνα και σπόρους. Κόψτε σε ταινίες των 6 mm.	5-10
Πατάτες	Ξεφλουδίστε και κόψτε σε φέτες 6 mm.	4-8
Ραβέντι	Κόψτε τα φύλλα. Κόψτε σε κομμάτια 6 mm.	6-9
Ντομάτες	Αποφλοιώση (προαιρετικά). Κόψτε σε τμήματα 1 cm.	6-11
Κολοκύθι	Κόψτε τις άκρες. Κόψτε σε φέτες 6 mm.	4-6

GR

## 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.

Βότανο	Ώρες αφυδάτωσης
Φύλλα βασιλικού	10-15
Φύλλα δάφνης	5-7
Βολβοί	9-15
Φύλλα κίλαντρου	6-8

Φύλλα άνυδρου	3-5
Μάραθος	3-5
Μαντζουράνα	9-12
Φύλλα μέντας	9-14
Φύλλα ρίγανης	9-12
Μαϊντανός	6-8
Δενδρολίβανο	8-12
Φύλλα φασκόμηλου	12-16
Φύλλα εραλγογ	5-7
Θυμάρι	4-6

### ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΑΦΥΔΑΤΩΜΕΝΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

- Αποθηκεύστε τα λαχανικά και τα φρούτα σε ξεχωριστά δοχεία αποθήκευσης για να αποφύγετε τη μεταφορά γεύσης
- 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

GR

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.

## SPECIFICATIONS

- Ισχύς: μέγ. 250 W
- Οθόνη LCD
- 5 διαφανή δοχεία
- Διάμετρος δοχείου: 32 cm
- Συνολική χωρητικότητα δοχείου: 5 kg
- Ρυθμιζόμενο χρονόμετρο: 1-48 ώρες
- Ρυθμιζόμενη θερμοκρασία: 40-70 ° C
- Κάλυμμα ABS
- Τροφοδοσία: 220-240 V; 50/60 Hz

GR

**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 αναμειγνύεται με άλλα εμπορικά απόβλητα για διάθεση.

Κατασκευάστηκε στην Κίνα για Lechpol Electronics Leszek Sp.k., Miętne, 1 Garwolińska Street, 08-400 Garwolin.

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, párától, 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 lehűlése után tisztítsa.
17. Tilos a készüléket használni, ha a tápkábel sérült, 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 szélékkel.
22. Ne helyezze át a készüléket a működése közben.
23. Ne takarja le a berendezést a működése közben, mert a tüzesetet 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. LCD kijelző
2. Start / Stop nyomógomb
3. LED kijelző
4. Time / Temperature (Idő / hőmérséklet) nyomógomb
5. Plus / minus nyomógomb
6. Talpazat
7. Szárító sziták (x5)
8. Felső fedél



## KEZELÉSE

HU

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 szárítót a hálózati csatlakozóba.
7. Kapcsolja be a berendezést a Start / Stop nyomógomb megnyomásával.
8. Az idő beállításához nyomja meg a Time / Temperature nyomógombot (az idő a kijelző bal oldalán kerül kijelzésre); a kijelzőn az értéke villogni kezd. A + és - gombokkal állítsa be a kívánt időt. Az idő tartománya a jelen berendezés esetében: 1 és 48 óra.
9. Amikor az idő sikeresen beállításra került, újra nyomja meg a Time / Temperature nyomógombot a hőmérsékletet beállításához (a hőmérsékletet a kijelző jobb oldalán kerül kijelzésre). A + és - gombokkal állítsa be a kívánt hőmérsékletet. A + vagy - gombok egyidejű lenyomása a hőmérsékletet 5°C értékkel növeli / csökkenti. A hőmérséklet gyorsabb módosításhoz nyomja le és tartsa lenyomva a + vagy - gombot. A hőmérséklet tartománya a jelen berendezés esetében: 40°C - 70°C.
10. Az idő és a hőmérséklet beállítása után a berendezés elkezdja a működést. Az idő és a hőmérséklet bármikor módosítható a Time / Temperature nyomógombok, valamint a + / - nyomógombok megnyomásával. A berendezés a Start / Stop nyomógomb megnyomásával bármikor kikapcsolható.
11. A berendezés használatának befejezése után kapcsolja ki a szárítógépet a Start / Stop nyomógomb segítségével és csatlakoztassa le a berendezést a tápellátásról.

**Figyelem:** Ne szakítsa meg a szárítási folyamatot. Nem szabad a berendezést a szárítási folyamat közben kikapcsolni és később bekapcsolni, mert az ronthatja a szárított termékek minőségét.

**Ajánlott szárítási hőmérsékletek:**

Gyógyfűvek: 50°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 KÉSZÍTÉSE

A szárítás elkezdése előtti teendők:

1. Kerülje a túlrett és éretlen termékeket.
2. Az erőteljes szagú termékek, mint a hagyma, vagy fokhagyma, a szárítási folyamat során

erőtejes szagot fognak árasztani. Ez a szag akár a szárítási folyamat befejezése után is még megmaradhat.

3. Mossa meg a termékeket.
  - **Figyelem:** ne tegye a termékeket nedvesen a szárítóba, előtte azokat szárítsa meg.
  - Tegye a szitának nedvesen a termékekkel a szárítóba.
4. Ezután távolítsa el a termékek felesleges részeit (pl. szárazak, csutkák, stb.), vagy az ütődött, illetve hibás részeit.
5. Vágja fel a termékeket úgy, hogy azok lazán helyezkedjenek el a szitákon és ne akadályozzák a levegő áramlását.
  - Ne adjon hozzá friss gyümölcsöt vagy zöldséget a már részben kiszárított termékekhez. Ez további nedvesség kialakulásához vezetne, ami meghosszaitaná a szárítás idejét.
  - 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 körülveve, 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. Az olyan gyümölcsöket, mint az áfonya, vörösáfonya vagy szőlő, melyeket egészében is lehet szárítani, forró vízbe kell mártani 30-60 másodpercre, majd utána hideg vízbe kell mártani, hogy elpattanjon a héjuk. Ez felgyorsítja a szárítás időtartamát.
4. A gyümölcsöt vágja fel darabokra, melyek lazán beférnek a sziták közé.
5. Ahhoz, hogy aromát kölcsönözzön a gyümölcsnek, meghintheti fahéjjal, vagy kókusz reszeléssel.
6. 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.

HU

Gyümölcs	Előkészítése	Szárítási idő (óra)
Alma	Hámozza meg, vegye ki a csutkáját és vágja darabokra.	4-9
Kajsziarack	Távolítsa el a magokat, a szárát és vágja darabokra.	6-16
Banán	Hámozza meg és vágja vékony darabokra (6 mm).	6-8

Áfonya bogyó	Távolítsa el a szárazakat. Merítse forrásban levő vízbe 30-60 másodpercre, majd hideg vízbe, hogy elpattanjon a héja. Egészben lehet szárítani.	9-17
Meggy	Távolítsa el a szárazakat és a magvakat. Vágja félbe vagy szárítsa egészben.	15-23
Áfonya	Távolítsa el a szárazakat Merítse forrásban levő vízbe 30-60 másodpercre, majd hideg vízbe, hogy elpattanjon a héja. Egészben lehet szárítani.	10-18
Füge	Távolítsa el a szárazakat A kis füge egészében is szárítható, a nagyon fügéket vágja félbe. A nem felvágott fügét merítse forrásban levő vízbe 30-60 másodpercre, majd hideg vízbe, hogy elpattanjon a héja.	8-15
Szőlő	Egészben lehet szárítani, vagy félbe lehet vágni. A nem felvágott szőlőt merítse forrásban levő vízbe 30-60 másodpercre, majd hideg vízbe, hogy elpattanjon a héja.	13-21
Kivi	Hámozza meg és vágja vékony darabokra.	4-6
Nektarin	Vágja félbe és távolítsa el a magját. Fel lehet vágni karikákra vagy negyedekre.	6-10 (szelet) 36-48 (felek vagy negyedek)
Őszibarack	Vágja félbe, távolítsa el a magokat és a szárát. Fel lehet vágni karikákra vagy negyedekre.	6-10 (szelet) 36-48 (felek vagy negyedek)
Körte	Hámozza meg, távolítsa el a csutkáját és vágja fel.	7-13
Friss ananász	Hámozza meg, távolítsa el a csutkáját és vágja fel.	5-12
Szilva	Vágja félbe vagy negyedekre és távolítsa el a magját.	8-15
Eper	Távolítsa el a szárazakat. Vágja félbe vagy karikákra.	6-12

## 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	Szárítási idő (óra)
Spárga	Vágja 2,5 cm-es darabokra.	6-8
Sárgaborsó	Vágja le a végeket a két végén. Vágja 2,5 cm-es darabokra.	4-11
Cékla	Főzze puhára. Hűtse le és hámozza meg. Vágja 3 mm-es csíkokra.	4-7
Brokkoli	Szedje szét rózsákra	4-7
Sárgarépa	Hámozza meg és vágja 3-6 mm-es szeletekre.	4-10
Karfiol	Szedje szét rózsákra	5-8
Zeller	Vágja le a végeit. Vágja 6 mm-es szeletekre.	2-4
Kukorica	Távolítsa el a kukorica leveleit. Főzze meg és szedje le a kukorica szemeket a csutkáról.	6-10
Gomba	Mossa meg és vágja 9 mm-es szeletekre.	2-6
Hagyma	Hámozza meg. Vágja le a gyökerét és a csúcsát. Vágja 6 mm-es szeletekre.	3-7
Borsó	Hámozza meg.	5-9
Paprika	Távolítsa el a csutkát és vágja 6 mm-es csíkokra.	5-10
Burgonya	Hámozza meg és vágja 6 mm-es szeletekre.	4-8
Rebarbara	Vágja le a leveleit. Vágja 6 mm-es darabokra.	6-9
Cukkini	Vágja le a végeit. Vágja 6 mm-es szeletekre.	4-6
Paradicsom	Hámozza meg (opció). Vágja 1 cm-es darabokra.	6-11

### GYÓGYFÜVEK SZÁRÍTÁSA

Ajánlott a leveleket és a virágokat 50°C hőmérsékleten szárítani. A kiszárítás után a termékeket tegye papírtasakba, vagy befőttes üvegbe, valamint tárolja száraz és sötét helyen.

Gyógyfüvek:	Szárítási idő (óra)
Bazsalikom levél	10-15
Babérlevél	5-7
Snidling	9-15
Koriander levél	6-8
Kapor levél	3-5
Édeskömény	3-5
Majoránna	9-12
Menta levél	9-14
Szurokfű	9-12
Petrezselyem levél	6-8
Rozmaring levél	8-12
Zsálya levél	12-16
Tárkony levél	5-7
Kakukkfű levél	4-6

### A SZÁRÍTOTT TERMÉKEK TÁROLÁSA

- Az illatok keveredésének elkerülése érdekében a zöldségeket és a gyümölcsöket külön edényekben kell tárolni.
- 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 kiszárástásra 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 tápellátásról, 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.

**TULAJDONSÁGOK**

- Max. teljesítmény 250 W
- LCD kijelző
- 5 áttetsző szita
- Szita átmérője: 32 cm
- Össz úrtartalom: 5 kg
- Időzítő kapcsoló: 1 - 48 h
- Hőmérséklet szabályozás: 40-70°C
- ABS műanyag burkolat
- Tápforrás: 220-240 V; 50/60 Hz

**Magyar****Megfelelő hulladék kezelés****(használt elektromos és elektronikus eszközök)****HU**

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 számára Sp.k., Garwolińska utca 1, 08-400 Miętne.

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 letsels 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. LCD display
2. Start-/stopknop
3. LED-indicator
4. Time / Temperature (tijd / temperatuur) knop
5. Plus / minus knop
6. Basis
7. Droogzeef (x 5)
8. 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 een stopcontact.
7. Schakel het apparaat in door op de Start / Stop knop te drukken.
8. Druk op de knop Tijd / Temperatuur om de tijd in te stellen (de tijd wordt links op de display weergegeven); de waarden op de display gaan knipperen. Druk op de toetsen + en - om de gewenste tijd in te stellen. De tijdsperiode voor dit toestel is 1 tot 48 uur.
9. Wanneer de tijd met succes is ingesteld, drukt u nogmaals op de knop Tijd / Temperatuur om de temperatuur in te stellen (de temperatuur wordt rechts op de display weergegeven). Druk op de knoppen + en - om de gewenste temperatuur in te stellen. Een enkele druk op de knoppen + of - verhoogt/verlaagt de temperatuur met 5 °C. Om de temperatuur sneller te wijzigen, houdt u de knop + of - ingedrukt. Het temperatuurbereik voor dit toestel bedraagt 40 °C tot 70 °C.
10. Wanneer u klaar bent met het instellen van de tijd en temperatuur, zal het apparaat starten. De tijd of temperatuur kan op elk moment worden gewijzigd door op de toets Tijd/Temperatuur en vervolgens op de knoppen + en - te drukken. Het apparaat kan te allen tijde worden uitgeschakeld door op de Start- / Stop-knop te drukken.
11. Wanneer u klaar bent met het gebruik schakelt u de droger uit met de Start/stop-knop en door de stekker uit het stopcontact te trekken.

**Let op:** Onderbreek het droogproces niet. Schakel tijdens het droogproces het apparaat niet uit en later weer aan; dit kan de kwaliteit van de gedroogde producten verminderen.

### Aanbevolen droogtemperaturen:

Kruiden 50 °C

Groenten: 50 °C

Fruit: 50 °C ~ -60 °C

NL

### 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. Overrijpe en onrijpe producten moeten worden vermeden.

2. Producten met een sterke geur, zoals uien of knoflook, zullen tijdens het droogproces een sterke geur produceren. Deze geur kan blijven hangen, ook nadat het droogproces is voltooid.
3. Was de producten.
  - **Let op:** stop geen natte producten in de droger, droog ze eerst.
  - Zet geen natte zeven met producten in de droger.
4. Verwijder vervolgens alle overbodige delen van het product (bijv. stengels, zaadkernen, enz.) of delen die gekneusd zijn of onzuiverheden vertonen.
5. Snijd ze zo dat ze losjes op de zeven liggen en de luchtstroom niet blokkeren.
  - Voeg geen verse groenten en fruit toe aan gedeeltelijk gedroogde producten. Dit zou voor extra vocht zorgen en dus de droogtijd verlengen.
  - 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 zaadjes en snijd de rotte delen eruit.
3. Vruchten zoals bessen, cranberry's of druiven die heel kunnen worden gedroogd, moeten ongeveer 30-60 seconden in kokend water en vervolgens in koud water worden gedompeld om de schil te kraken. Dit zal het droogproces versnellen.
4. Snijd het fruit in stukken die losjes tussen de zeven kunnen liggen.
5. U kunt kaneel of kokosnootschaafsel over het fruit strooien om het op smaak te brengen.
6. 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.

Vrucht	Vorbereiding	Droogtijd (in uren)
Appels	Schil, verwijder de kern en snijd in stukken	4-9
Abrikozen	Verwijder pitten, steeltjes en snijd in stukjes.	6-16
Bananen	Schil en snijd in stukjes (6 mm).	6-8

Blauwe bessen	Verwijder de stengels. Dompel ongeveer 30-60 seconden in kokend water en vervolgens in koud water om de schil van de cranberry's te kraken. Kunnen heel worden gedroogd	9-17
Kersen	Verwijder de steeltjes en zaadjes. Snijd doormidden of droog heel.	15-23
Cranberry's	Verwijder de stengels. Dompel ongeveer 30-60 seconden in kokend water en vervolgens in koud water om de schil van de cranberry's te kraken. Kunnen heel worden gedroogd	10-18
Vijgen	Verwijder de stengels. Kleine vijgen kunnen heel worden gedroogd; grotere kunnen doormidden worden gesneden. Dompel de ongesneden vijgen ongeveer 30-60 seconden in kokend water en vervolgens in koud water om de schil te kraken.	8-15
Druiven	Kunnen heel of doormidden gesneden worden gedroogd. Dompel de ongesneden druiven in kokend water gedurende ongeveer 30-60 seconden, en vervolgens in koud water om de schil te kraken.	13-21
Kiwi	Schil en snijd in smalle stukjes.	4-6
Nectarines	Doormidden snijden en de pitten verwijderen. U kunt deze ook in plakjes of kwartjes snijden.	6-10 (plakjes) 36-48 (helften of kwarten)
Perziken	Doormidden snijden, zaadjes en steeltjes verwijderen. U kunt deze ook in plakjes of kwartjes snijden.	6-10 (plakjes) 36-48 (helften of kwarten)
Peren	Schil, verwijder de kern en snijd in stukken.	7-13
Verse ananas	Schil, verwijder de kern en snijd in stukken.	5-12
Pruimen	Doormidden of in kwartjes snijden en de pitten verwijderen.	8-15
Aardbeien	Verwijder de stengels. Snijd doormidden of in plakjes.	6-12

## 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	Droogtijd (in uren)
Asperges	Snijd in stukken van 2,5 cm.	6-8
Groene bonen	Verwijder de uiteindes aan beide kanten. Snijd in stukken van 2,5 cm.	4-11
Bieten	Kook ze gaar. Laat afkoelen en schil. Snijd in reepjes van 3 mm.	4-7
Broccoli	Verdeel in rozen.	4-7
Wortelen	Schil en snijd in plakjes van 3-6 mm.	4-10
Bloemkool	Verdeel in rozen.	5-8
Selderij	Snijd de uiteindes eraf. Snijd in plakjes van 6 mm.	2-4
Maïs	Verwijder de maïsbladeren. Kook en scheid de maïskorrels van de kolf.	6-10
Paddenstoelen	Was en snijd in plakjes van 9 mm.	2-6
Uien	Schil. Snij de wortels en uiteindes eraf. Snijd in plakjes van 6 mm.	3-7
Erwten	Dop ze.	5-9
Paprika	Verwijder de zaadkern en snijd in reepjes van 6 mm.	5-10
Aardappelen	Schil en snijd in plakjes van 6 mm.	4-8
Rabarber	Snijd de bladeren eraf. Snijd in stukken van 6 mm.	6-9
Courgette	Snijd de uiteindes eraf. Snijd in plakjes van 6 mm.	4-6
Tomaten	Schil (optioneel). Snijd in stukken van 1 cm.	6-11

## DROGEN VAN KRUIDEN

Aanbevolen wordt de bladeren en bloemen gedurende 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.

Kruiden	Droogtijd (in uren)
Basilicum	10-15
Laurier	5-7
Bieslook	9-15
Koriander	6-8
Dille	3-5
Venkel	3-5
Marjolein	9-12
Munt	9-14
Oregano	9-12
Peterselie	6-8
Rozemarijn	8-12
Salvia	12-16
Dragon	5-7
Tijm	4-6

## BEWAREN VAN DE GEDROOGDE PRODUCTEN

- Bewaar groenten en fruit in aparte doosjes om vermenging van geuren te voorkomen.
- 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.l.d.
- 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.

NL

## 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.

**SPECIFICATIE**

- Vermogen: max. 250 W
- LCD display
- 5 doorzichtige zeven
- Zeefdiameter: 32 cm
- Totale capaciteit: 5 kg
- Tijdschakelaar: 1-48 uur
- Temperatuurregeling: 40 - 70 °C
- ABS kunststof behuizing
- Stroomvoorziening: 220-240 V; 50/60 Hz

**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.

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. Wyświetlacz LCD
2. Przycisk Start / Stop
3. Wskaźnik LED
4. Przycisk Time / Temperature (Czas / temperatura)
5. Przycisk Plus / minus
6. Podstawa
7. Sita suszące (x5)
8. Górna pokrywa



## OBSŁUGA

Strumień ciepłego powietrza o wybranej przez użytkownika temperaturze cyrkuluje 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.
7. Włączyć urządzenie naciskając przycisk Start / Stop.
8. Nacisnąć przycisk Time / Temperature, aby ustawić czas (czas wyświetlany jest po lewej stronie wyświetlacza); wartości na wyświetlaczu zaczną migać. Należy naciskać przyciski + i -, aby ustawić żądany czas. Zakres czasu dla tego urządzenia wynosi od 1 do 48 godzin.
9. Kiedy czas zostanie pomyślnie ustawiony, należy ponownie nacisnąć przycisk Time / Temperature, aby ustawić temperaturę (temperatura wyświetlana jest po prawej stronie wyświetlacza). Należy naciskać przyciski + i -, aby ustawić żadaną temperaturę. Pojedyncze naciśnięcie przycisków + lub - zwiększa / zmniejsza temperaturę o 5°C. Aby szybciej zmieniać temperaturę, należy nacisnąć i przytrzymać przycisk + lub -. Zakres temperatury dla tego urządzenia wynosi od 40°C do 70°C.
10. Po zakończeniu ustawiania czasu oraz temperatury, urządzenie rozpocznie pracę. Czas lub temperatura mogą zostać zmienione w każdej chwili poprzez naciśnięcie przycisku Time / Temperature a następnie przycisków + i -. Urządzenie może zostać wyłączone w każdej chwili poprzez naciśnięcie przycisku Start / Stop.
11. Po zakończonym użytkowaniu urządzenia należy wyłączyć suszarkę za pomocą przycisku Start/ Stop oraz odłączyć urządzenie od źródła zasilania.

**Uwaga:** Nie należy przerywać procesu suszenia. Nie należy wyłączać urządzenia w trakcie procesu suszenia i ponownie włączać w późniejszym czasie, ponieważ mogłoby to obniżyć jakość suszonych produktów.

### Sugerowane temperatury suszenia:

Zioła: 50°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. Należy unikać przejrzałych i niedojrzałych produktów.

2. Produkty o silnym zapachu, takie jak cebula lub czosnek będą produkować silny zapach podczas procesu suszenia. Zapach ten może utrzymywać się nawet po zakończeniu procesu suszenia.
3. Umyć produkty.
  - **Uwaga:** nie należy wkładać mokrych produktów do suszarki, najpierw należy je osuszyć.
  - Nie należy wkładać mokrych sit z produktami do suszarki.
4. Następnie usunąć zbędne części produktów (np. szypułki, gniazda nasienne itp.) lub części, które są obtłuczone lub mają skazy.
5. Pokroić je tak, aby leżały luźno na sitach i nie blokowały przepływu powietrza.
  - Nie należy dodawać świeżych owoców i warzyw do częściowo wysuszonych produktów. Spowodowałoby to wytworzenie dodatkowej wilgoci i tym samym wydłużenie czasu suszenia.
  - 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. Owoce, takie jak jagody, żurawina lub winogrona, które mogą zostać poddane procesowi suszenia w całości powinny zostać zanurzone we wrzątku na około 30-60 sekund, a następnie w zimnej wodzie, aby ich skóra pękła. To przyspieszy proces suszenia.
4. Pokroić owoce na kawałki, które będą mogły luźno leżeć pomiędzy poszczególnymi sitami.
5. Aby dodać owocom aromat można posypać je cynamonem lub wiórkami kokosowymi.
6. 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	Czas suszenia (w godz.)
Jabłka	Obierz, wyjmij gniazdo nasienne i pokrój na kawałki.	4-9

Morele	Usuń pestki, szypułki i pokrój na kawałki.	6-16
Banany	Obierz i pokrój na cienkie kawałki (6 mm).	6-8
Jagody	Usuń szypułki. Zanurz we wrzątku na około 30-60 sekund, a następnie w zimnej wodzie, aby skóra żurawiny pękła. Można suszyć w całości.	9-17
Wiśnie	Usuń szypułki i pestki. Przekrój na pół lub susz w całości.	15-23
Żurawina	Usuń szypułki. Zanurz we wrzątku na około 30-60 sekund, a następnie w zimnej wodzie, aby skóra żurawiny pękła. Można suszyć w całości.	10-18
Figi	Usuń szypułki. Małe figi mogą być suszone w całości; większe można przekroić na pół. Niepokrojone figi zanurz we wrzątku na około 30-60 sekund, a następnie w zimnej wodzie, aby ich skóra pękła.	8-15
Winogrona	Można suszyć w całości lub przekroić na pół. Niepokrojone winogrona zanurz we wrzątku na około 30-60 sekund, a następnie w zimnej wodzie, aby ich skóra pękła.	13-21
Kiwi	Obierz i pokrój na cienkie kawałki.	4-6
Nektarynki	Przekrój na pół i usuń pestki. Można również pokroić w plastry lub ćwiartki.	6-10 (plastry) 36-48 (połówki lub ćwiartki)
Brzoskwinie	Przekrój na pół, usuń pestki i szypułki. Można również pokroić w plastry lub ćwiartki.	6-10 (plastry) 36-48 (połówki lub ćwiartki)
Gruszki	Obierz, usuń gniazdo nasienne i pokrój.	7-13
Świeży ananas	Obierz, usuń gniazdo nasienne i pokrój.	5-12
Śliwki	Przekrój na pół lub w ćwiartki i usuń pestki.	8-15
Truskawki	Usuń szypułki. Przekrój na pół lub w plastry.	6-12

## SUSZENIE WARZYW

PL

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 przetworzeniem 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	Czas suszenia (w godz.)
Szparagi	Pokrój w 2,5 cm kawałki.	6-8
Fasola szparagowa	Usuń końcówki z obu stron. Pokrój w 2,5 cm kawałki.	4-11
Buraki	Ugotuj do miękkości. Ostudź i obierz. Pokrój w 3 mm paski.	4-7
Brokuły	Podziel na różyczki.	4-7
Marchewki	Obierz i pokrój w 3-6 mm plastry.	4-10
Kalafior	Podziel na różyczki.	5-8
Seler	Odetnij końce. Pokrój w 6 mm plastry.	2-4
Kukurydza	Usuń liście kukurydzy. Obgotuj ją i oddziel ziarna kukurydzy od kolby.	6-10
Grzyby	Umyj i pokrój w 9 mm plastry.	2-6
Cebule	Obierz. Odetnij korzenie i czubki. Pokrój w 6 mm plastry.	3-7
Groch	Obierz.	5-9
Papryka	Usuń gniazdo nasienne i pokrój w 6 mm paski.	5-10
Ziemniaki	Obierz i pokrój w 6 mm plastry.	4-8
Rabarbar	Odetnij liście. Pokrój w 6 mm kawałki.	6-9
Cukinia	Odetnij końce. Pokrój w 6 mm plastry.	4-6
Pomidory	Obierz (opcjonalnie). Pokrój w 1 cm kawałki.	6-11

## SUSZENIE ZIOŁ

Zalecane jest suszenie liści i kwiatów w temperaturze 50°C.

Po wysuszeniu, należy włożyć produkty do papierowych toreb lub szklanych słoików, oraz przechowywać je w suchym i ciemnym miejscu.

Zioła	Czas suszenia (w godzinach)
Liście bazylii	10-15
Liście wawrzynu	5-7
Szczypiorek	9-15
Liście kolendry	6-8
Liście kopru	3-5
Fenkuł włoski	3-5
Majeranek	9-12
Liście mięty	9-14
Liście oregano	9-12
Liście pietruszki	6-8
Liście rozmarynu	8-12
Liście szalwii	12-16
Liście estragonu	5-7
Liście tymianku	4-6

## PRZECHOWYWANIE WYSUSZONYCH PRODUKTÓW

- Aby uniknąć przemieszania się zapachów, należy przechowywać warzywa oraz owoce w oddzielnych pojemnikach.
- 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

PL

Właściwe i regularne czyszczenie zapewnia bezpieczeństwo użytkowania oraz przedłuża 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.

- 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 KONSERWACJE

- 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

- Moc: max. 250 W
- Wyświetlacz LCD
- 5 przezroczystych sit
- Średnica sita: 32 cm
- Łączna pojemność: 5 kg
- Wyłącznik czasowy: 1-48 h
- Regulacja temperatury: 40-70°C
- Obudowa z tworzywa ABS
- Zasilanie: 220-240 V; 50/60 Hz



**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.

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 îndemana 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, lumina 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 defectuni 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 rugam sa nu acoperiti produsul atunci cand acesta este in functiune; exista riscul de incendiu.
24. Durata de functionare continua a aparatului este de maxim 40 de ore. Dupa utilizare, opriți aparatul, deconectați ștecherul de la priză și lasati-l să se racească.
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 asezati in aparat doar alimente.

## DESCRIEREA PRODUSULUI

1. Ecran LCD
2. Buton Pornire/Oprire
3. Indicator LED
4. Buton Ora/Temperatura
5. Butoane reglare plus/minus
6. Baza
7. Tavite alimentare (x5)
8. Capac



## FUNCTIONARE

Pe durata functionarii aparatului, in aparat circula un curent de aer cald la o temperatura setata de utilizator între capac, tăvile cu alimente (fructa și legume) și baza. Având o temperatura reglabila, aerul cald poate circula liber prin fiecare tava. Acesta este motivul pentru care aparatul poate usca alimentele conservand nutrientii. Prin utilizarea deshidratorului de alimente, vă puteți bucura in fiecare anotimp de alimente hranitoare (fructe, legume, ciuperci).

Deasemenea puteți utiliza aparatul pentru a usca flori, ierburii și cereale.

### Nota:

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

## DESHIDRATAREA

1. Înainte de prima utilizare, curățați 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 de funcționare.
6. Conectați aparatul la sursa de alimentare.
7. Porniți dispozitivul prin apăsarea butonului Pornire/Oprire.
8. Apăsati butonul Ora/ Temperatura pentru a seta ora (ora va fi afișată pe partea stângă a ecranului); valoarea orei va începe să palpeze pe afișaj. Apăsati butonul de reglaj +/- pentru a regla ora dorită. Intervalul de timp pentru reglaj este de la 1 la 48 ore.
9. După ce ora este setată, apăsați butonul de timp / temperatura din nou pentru a seta temperatura (temperatura este afișată în dreapta ecranului). Utilizați butonul +/- pentru a seta temperatura dorită. Apăsati odată pe +/- pentru creșterea/scăderea temperaturii cu câte 5°C. Pentru a modifica temperatura mai rapid, țineți apăsat butonul + sau -. Intervalul de temperatură pentru reglaj este de la 40°C și 70°C.
10. Aveți posibilitatea să modificați ora sau temperatura la orice moment prin apăsarea butonului de ora / temperatură și + și - după aceea. Dispozitivul poate fi oprit în orice moment, apăsând butonul Pornire / Oprire.
11. După utilizarea aparatului, opriți-l prin apăsarea butonului Start / Stop și deconectați-l de la sursa de alimentare.

**Nota:** Utilizați uscarea continuă. Nu scoateți aparatul din priză de alimentare în timpul procesului de deshidratare. Oprirea procesului de deshidratare și reluarea acestuia poate avea ca rezultat o calitate slabă a alimentelor sau chiar deteriorarea acestora.

### Temperaturi recomandate de deshidratare:

Ierburile: 50°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. Evitați fructele/legumele prea coapte sau necoapte.
2. Alimentele puternic mirositoare, cum ar fi ceapa și usturoiul, vor avea un miros puternic în timpul procesului de uscare. Mirosul poate persista după ce procesul de uscare s-a terminat.

3. Curatati alimentele.
  - **Nota:** Nu puneti in aparat alimente cu apa sau ude. Uscați-le înainte cu un prosop de hârtie
  - Nu asezati tavile de alimente umede in aparat.
4. Indepartati partile moi si semintele alimentelor sau parti ale produselor alimentare care sunt zdrobite sau au imperfectiuni.
5. Taiati alimentele la dimensiunea potrivita si puneti-le in tava, astfel incat aerul sa poata circula liber in fiecare tava.
  - Nu adaugați fructe si legume proaspete la o cantitate de legume/fructe partial deshidratata. Fructele sai legumele proaspete adauga umiditate si determina cresterea timpului de uscare.
  - Timpul de deshidratare depinde de grosimea alimentelor.
  - Pentru a scurta timpul de preparare, schimbati pozițiile tăvilor. Mutati jos tava de sus în si mutati sus tăvile de jos. Unele fructe au coaja mai groasa, ceea ce va prelungi procesul de deshidratare. Va recomandam sa fierbeti alimentele (fructe, legume) timp de 1-2 minute. Dupa ce se racec si se scurg de apa, le puteti pune in aparat.

**Atentie:**

IN TIMPUL FUNCTIONARII NU ATINGEȚI SUPRAFEȚELE FIERBINȚI ALE APARATULUI.

### PREGATIREA FRUCTELOR PENTRU USCARE

1. Spalati fructele.
2. Curatati partile moi si putrede ale alimentelor. De asemenea indepartati semintele.
3. Fructele care pot fi lasate intregi, cum ar fi afinel, merisoarele și strugurii, trebuie inmuiate in apa clocotita timp de 30-60 secunde, iar apoi aruncate in apa cu gheață pentru a crapa coaja. Aceasta procedura va reduce timpul de uscare.
4. Taiati fructele la dimensiunea potrivita si puneti-le in tava, astfel incat aerul sa poata circula liber prin fiecare tava.
5. Pentru ca fructele sa isi pastreze culoarea:
  - Puneti 1/4 pahar de suc natural pe fructe.
  - Amestecati cu 2 pahare de apa.
  - Scufundati fructele în amestec și lasati timp de 2 ore înainte de procesarea lor în aparat.

### TABEL CU TIMP DE PREPARARE FRUCTE USCATE

Denumire fruct	Mod preparare	Timp (ore)
Mere	Indepartati coaja si taiati-le in bucati.	4-9
Caisa	Indepartati samburele, coaja si taiati-le in bucati.	6-16
Banane	Decojiti si taiati fructul (grosime de 3-4 mm).	6-8
Merisoare	Inlaturati tulpinile. Cufundati in apa clocotita timp de 30-60 secunde apoi cufundati-le in apa cu gheata pentru a crapa coaja. Potrivit pentru deshidratarea fara feliere.	9-17

Cirese	Inainte de uscare nu este nevoie sa indepartati samburii sau ii puteti scoate cand ciresele sunt pe jumătate uscate.	15-23
Afine	Inlaturati tulpinile. Cufundati in apa clocotita timp de 30-60 secunde apoi cufundati-le in apa cu gheata pentru a crapa coaja. Potrivit pentru deshidratarea fara feliere.	10-18
Smochine	Inlaturati tulpinele. Smochinele mici pot fi lăsate întregi. In caz contrar, se taie in jumătate. Cufundati in apa clocotita timp de 30-60 secunde apoi cufundati-le in apa cu gheata pentru a crapa coaja.	8-15
Struguri	Lasatii intregi sau taiati in doua. Cufundati in apa clocotita timp de 30-60 secunde apoi cufundati in apa cu gheata pentru a crapa coaja.	13-21
Kiwi	Decojiti si taiati fructul.	4-6
Nectarine	Indepartati samburele, coaja si taiati in felii sau sferturi.	6-10 (felii) 36-48 (pentru jumătăți sau sferturi)
Piersica	Indepartati samburele, coaja si taiati in felii sau sferturi.	6-10 (felii) 36-48 (pentru jumătăți sau sferturi)
Para	Indepartati samburele, coaja si taiati-le in felii.	7-13
Ananas proaspat	Decojiti fructul si taiati-l in bucati.	5-12
Prune	Indepartati samburele si taiati-le in felii.	8-15
Capsune	Indepartati miezul. Taiati-le in bucati sau in felii.	6-12

## 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 racesc si se scurg de apa, le puteti pune in aparat.
5. Daca doriti sa adaugati putin gust de lamaie fasolei sau sparanghelului puneti suc de lamaie peste ele cu 2 minute inainte de a le fierbe.



## TABEL CU TIMPI DE PREPARARE LEGUME USCATE

Legume	Preparare	Timp (ore)
Asparagus	Taiati in bucati de 2,5 cm.	6-8
Fasole verde	Indepartati capetele si tulpinile. Taiati in bucati de 2,5 cm.	4-11
Sfecla	Fierbeti si indepartati coaja. Se taie in bucati de 3 mm.	4-7
Broccoli	Se taie in buchetele.	4-7
Morcov	Indepartati coaja si taiati in bucati de 3-6 mm.	4-10
Conopida	Se taie in buchetele.	5-8
Telina	Taiati in bucati (6 mm).	2-4
Porumb	Indepartati frunzele, matasea si boabele stricate inainte de a le pune la abur. Indepartati de pe cocean si puneti boabele uniform in tavite.	6-10
Ciuperci	Spalati si taiati in bucati de 9 mm.	2-6
Ceapa	Indepartati coaja. Taiati in bucati de 6 mm.	3-7
Mazare	Indepartati pastaile.	5-9
Ardei	Indepartati semintele si taiati in fasii (6 mm).	5-10
Cartof	Indepartati coaja si taiati in bucati de 6 mm.	4-8
Rubarba	Indepartati coaja si taiati in bucati de 6 mm.	6-9
Zucchini	Taiati in bucati (6 mm).	4-6
Rosie	Indepartati coaja si taiati in bucati.	6-11

## DESHIDRATAREA PLANTELOR

Este recomandat ca ierburile să fie deshidratate la temperaturi de 50°C. După uscarea plantelor, stocați-le în punga de hartie sau într-un pahar de sticlă. Feriți-le de lumina soarelui.

Ierburi aromatice si condimente	Timp (ore)
Frunze de busuioc	10-15
Frunze de dafin	5-7
Arpagic -Ceapa verde	9-15
Frunze de coriandru	6-8
Frunze de marar	3-5
Chimen dulce	3-5
Maghiran	9-12
Frunze de menta	9-14
Frunze de oregano	9-12

Frunze de patrunjel	6-8
Frunze de rozmarin	8-12
Frunze de salvie	12-16
Frunze de tarhon	5-7
Frunze de cimbru	4-6

## DEPOZITAREA ALIMENTELOR DESHIDRATATE

- Depozitati legumele si fructele in recipiente de depozitare separate pentru a evita transferul aromelor.
- 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 sa raceasca.

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 sa 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.
- In cazul în care aparatul are o funcționare defectuoasă sau prezinta anomalii la prima pornire, contactati imediat un centru de service autorizat. Nu dezamblați aparatul.

## SPECIFICATII

- Putere: max. 250 W
- Afisaj cu LCD
- 5 tavite transparente
- Diametru: 32 cm
- Capacitate totala: 5 kg
- Temporizator reglabil: 1-48 ore
- Temperatura reglabila: 40-70°C
- Carcasă din material plastic ABS
- Alimentare: 220-240 V; 50/60 Hz

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

Marcaje de pe acest produs sau mentionate in instructiunile sale de folosire indica faptul ca produsul nu trebuie aruncat impreuna cu alte reziduuri din gospod arie atunci cand nu mai este in stare de functionare. Pentru a preveni posibile efecte daunatoare asupra mediului inconjurator sau a sanata tii oamenilor datorate evacuării necontrolate a reziduurilor, vă rugăm să separați acest produs de alte tipuri de reziduuri și să-l reciclați în mod responsabil pentru a promova refolosirea resurselor materiale. Utilizatorii casnici sunt rugati 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 rugati să ia legatura cu furnizorul și să verifice condițiile stipulate în contractul de vânzare. Acest produs nu trebuie amestecat cu alte reziduuri de natura comerciala.

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. LCD displej
2. Tlačidlo Štart / Stop
3. Kontrolka LED
4. Tlačidlo Time / Temperature (Čas / teplota)
5. Tlačidlo Plus / mínus
6. Podstavec
7. Sitá (5ks)
8. Horné veko



## 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.

7. Zapnite spotrebič stlačením tlačidla Štart / Stop.
8. Stlačením tlačidla Time / Temperature nastavíte čas (čas sa zobrazí na ľavej strane displeja); hodnoty na displeji začnú blikať. Stlačením tlačidiel + a – nastavte požadovaný čas. Časový rozsah sa pohybuje v rozmedzí od 1 do 48 hodín.
9. Po úspešnom nastavení času opätovne stlačte tlačidlo Time / Temperature a nastavte teplotu (teplota sa zobrazí na pravej strane displeja). Stlačením tlačidiel + a – nastavte požadovanú teplotu. Jedným stlačením tlačidiel + alebo – zvýšite / znížite teplotu o 5°C. Pre rýchlejšiu zmenu teploty stlačte a podržte tlačidlo + alebo -. Teplotný rozsah spotrebiča je od 40°C do 70°C.
10. Po nastavení času a teploty sa spotrebič zapne. Čas alebo teplotu je možné kedykoľvek zmeniť stlačením tlačidla Time / Temperature a následne + a -. Spotrebič je možné vypnúť kedykoľvek stlačením tlačidla Start / Stop.

**Poznámka:** Neprerušujte proces sušenia. Nevypínajte a znovu zapínajte sušenie po nejakom čase, pretože by to mohlo znížiť kvalitu sušených produktov.

### Odporúčané teploty sušenia:

Byliny: 50°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.

Pred sušením dodržujte tieto kroky:

## PRÍPRAVA POTRAVÍN

1. Vyhýbajte sa sušeniu prezretých a nedozretých plodov.
2. Produkty so silným zápachom, ako je cibuľa alebo cesnak, produkujú pri sušení silný zápach, ktorý môže pretrvávať aj po skončení sušenia.
3. Umyte potraviny.
  - **Poznámka:** nekladajte mokré potraviny do zariadenia. Pred vložením ich osušte.
  - Nevkladajte mokré nádoby.
4. Odstráňte nepotrebné časti potravín. (jadierka, šupku...) alebo časti, ktoré sú poškodené, alebo majú nedostatky.
5. Nakrájajte potraviny a umiestnite ich tak, aby nebránili prúdeniu pary.
  - Nepridávajte počas sušenia čerstvé ovocie a zeleninu už k čiastočne vysušeným potravinám. Spôsobí to tvorenie ďalšej vlhkosti a tým predĺženie doby sušenia.
  - 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 OPATRŇY PRI PREVÁDZKE SPOTREBIČA PRETOŽE KRYT ZARIADENIA MÔŽE BYŤ HORÚCI.

**SUŠENIE OVOCIA**

1. Umyte ovocie.
2. Odstráňte jadierka a ostatné prebytočné časti.
3. Ovocie, ako sú čučoriedky, brusnice a hrozno, ktoré môžu byť podrobené procesu sušenia v celku, musia byť ponorené do vriacej vody po dobu 30-60 sekúnd a následne do studenej vody, aby ich šupka praskla. Tým sa urýchli proces sušenia.
4. Nakrájajte ovocie a umiestnite tak, aby nebránili prúdeniu pary.
5. Posypte ovocie so škoricom 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	Čas sušenia (hodiny)
Jablká	Ošúpať, odstrániť jadrovník, nakrájať na plátky/štvrtiny.	4-9
Marhule	Odstrániť stopku, kôstku a nakrájať na plátky/štvrtiny.	6-16
Banány	Ošúpať a nakrájať na tenké plátky (6 mm).	6-8
Čučoriedky	Odstrániť stopku. Ponorit' do vriacej vody po dobu 30-60 sekúnd a následne do studenej vody, aby šupka praskla. Možnosť sušiť celé.	9-17
Višne	Odstrániť stopku a kôstku. Prekrojiť na polovicu, alebo sušiť v celku.	15-23
Brusnice	Odstrániť stopku. Ponorit' do vriacej vody po dobu 30-60 sekúnd a následne do studenej vody, aby šupka praskla. Možnosť sušiť celé.	10-18
Figy	Odstrániť stopku. Malé figy môžu byť sušené v celku; väčšie prekrojiť na polovicu. Nenakrájané figy ponoriť do vriacej vody po dobu 30-60 sekúnd a následne do studenej vody, aby šupka praskla.	8-15
Hrozno	Možné sušiť v celku, alebo nakrájané na polovicu. Ponorit' do vriacej vody po dobu 30-60 sekúnd a následne do studenej vody, aby šupka praskla.	13-21
Kiwi	Ošúpať a nakrájať na tenké plátky.	4-6

Nektárinky	Prekrojiť na polovicu a odstrániť kôstku. Možné tiež nakrájať na plátky/štvrtiny.	6-10 (plátky) 36-48 (polovice, alebo štvrtiny)
Broskyne	Prekrojiť na polovicu a odstrániť kôstku. Možné tiež nakrájať na plátky/štvrtiny.	6-10 (plátky) 36-48 (polovice, alebo štvrtiny)
Hrušky	Ošúpať, odstrániť jadrovník a nakrájať.	7-13
Čerstvý ananás	Ošúpať, odstrániť jadrovník a nakrájať.	5-12
Slivky	Prekrojiť na polovicu/štvrtiny a odstrániť kôstku.	8-15
Jahody	Odstrániť stopku. Prekrojiť na polovicu, alebo na plátky.	6-12

## 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	Čas sušenia (hodiny)
Špargľa	Nakrájať na 2,5 cm kúsky.	6-8
Fazuľové struky	Odstrániť konce na oboch stranách. Nakrájať na 2,5 cm kúsky.	4-11



Repa	Uvariť do mäkka. Nechať vychladnúť, ošúpať. Nakrájať na 3 mm prúžky.	4-7
Brokolica	Rozdelte na menšie kúsky.	4-7
Mrkva	Ošúpať a nakrájať na 3-6 mm plátky.	4-10
Karfiol	Rozdelte na menšie kúsky.	5-8
Zeler	Odrezať konce. Nakrájať na 6 mm plátky.	2-4
Kukurica	Odstrániť šúpolie. Povariť a oddeliť kukuričné zrná.	6-10
Hríby	Umyť a nakrájať na 9 mm plátky.	2-6
Cibuľa	Ošúpať. Odrezať koreňok a stopku. Nakrájať na 6 mm plátky.	3-7
Hrášok	Vylúskat'.	5-9
Paprika	Odstrániť jaderník a nakrájať na 6 mm pásiky.	5-10
Zemiaky	Ošúpať a nakrájať na 6 mm plátky.	4-8
Rabarbora	Odrezať listy. Nakrájať na 6 mm kúsky.	6-9
Cuketa	Odrezať konce. Nakrájať na 6 mm plátky.	4-6
Paradajka	Ošúpať (voliteľné). Nakrájať na 1 cm kúsky.	6-11

## SUŠENIE BYLÍN

Byliny sa odporúča sušiť pri teplote 50°C.

Vysušené byliny by sa mali skladovať v papierovom sáčku alebo pohári na suchom a tmavom mieste.

Byliny	Čas sušenia (hodiny)
Lístky bazalky	10-15
Lístky vavrínu	5-7
Pažitka	9-15
Lístky koriandra	6-8
Lístky feniklu	3-5
Fenikel taliansky	3-5
Majorán	9-12
Lístky mäty	9-14
Lístky oregano	9-12
Petržlenová vňať	6-8
Lístky rozmarínu	8-12
Lístky šalvie	12-16

Lístky estragónu	5-7
Lístky tymiánu	4-6

### USKLADNENIE SUŠENÝCH POTRAVÍN

- Aby sa zabránilo prenosu pachov, skladujte ovocie a zeleninu v oddelených nádobách.
- 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

- Príkion: max. 250 W.
- LCD Displej
- 5 priehľadných sít
- Priemer sita: 32 cm
- Max. kapacita sušenia: 5kg
- Časovač: 1-48 h
- Regulácia teploty: 40-70°C
- Vyhotovenie z ABS plastu
- Napájanie: 220-240 V; 50/60 Hz



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 spotrebiteľia 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 overiť podmienky kúpnej zmluvy. Tento výrobok by sa nemal miešať s inými komerčnými produktmi, určenými na likvidáciu.

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



A series of horizontal dotted lines for writing notes.





teesa®

[www.teesa.pl](http://www.teesa.pl)