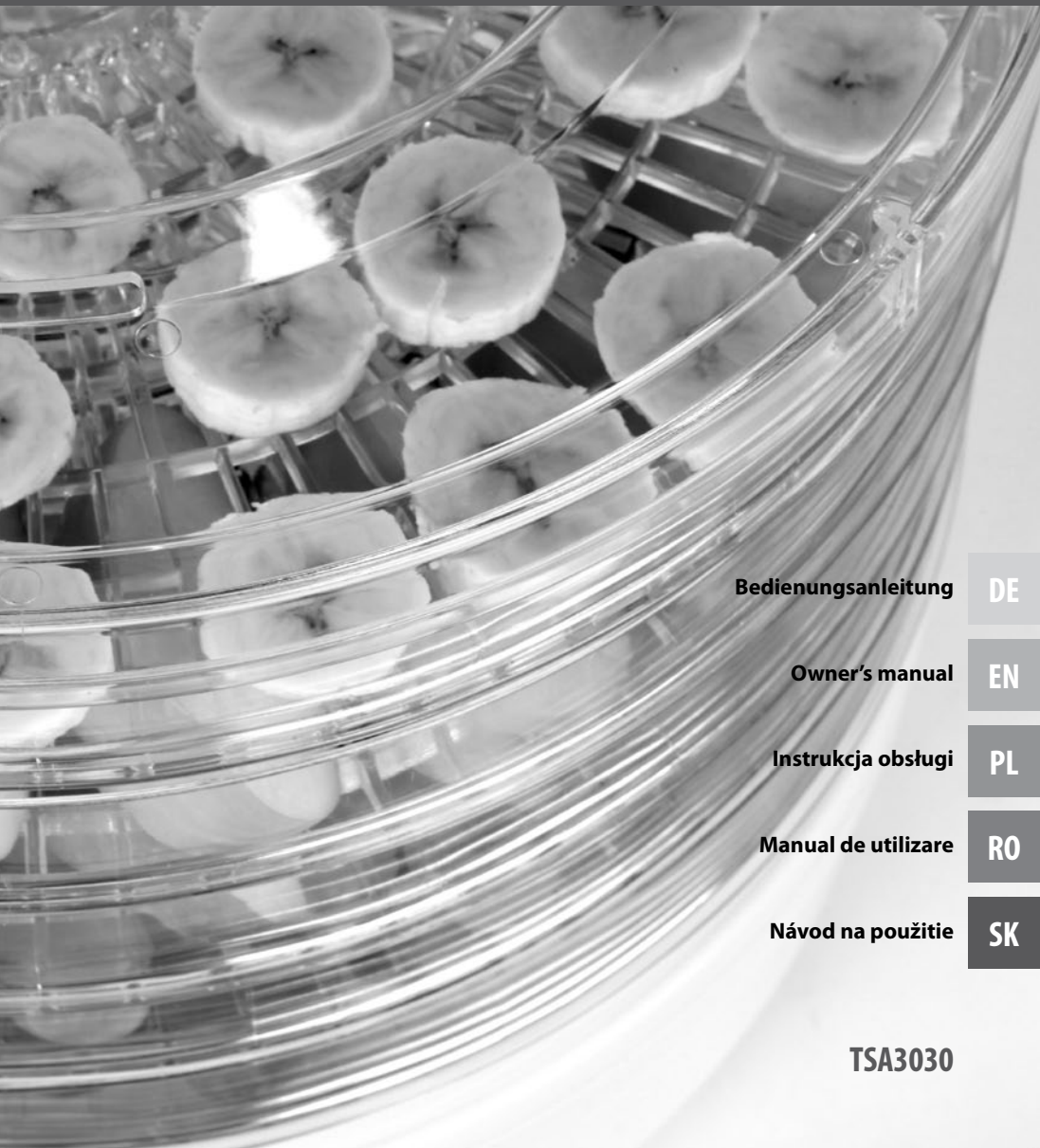


reesa®

Food dehydrator



Bedienungsanleitung

DE

Owner's manual

EN

Instrukcja obsługi

PL

Manual de utilizare

RO

Návod na použitie

SK

TSA3030

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

SICHERHEITSANLEITUNGEN:

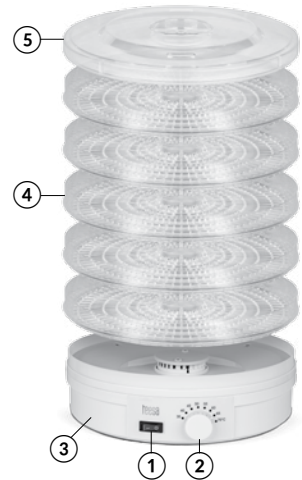
Um die Gefahr von Feuer, Stromschlag oder anderen Verletzungen zu vermeiden, befolgen Sie die grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen bei der Verwendung elektrischer Geräte, einschließlich der folgenden:

1. Lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig, auch wenn Sie mit dem Gerät vertraut sind. Bewahren Sie die Bedienungsanleitung auf für späteres Nachschlagen
2. Vor dem Anschluss des Gerätes an Netzsteckdose, stellen Sie sicher, dass die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der Spannung der Steckdose übereinstimmt.
3. Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, ebene und stabile Fläche.
4. Reinigen Sie das Gerät gemäß den Anweisungen im Kapitel „Reinigung und Wartung“.
5. Schalten Sie das Gerät **IMMER** aus und trennen Sie es von der Stromversorgung:
 - Wenn es nicht richtig funktioniert
 - Wenn ein seltenes Geräusch bei der Verwendung gibt
 - Vor dem Zerlegen des Gerätes
 - Vor der Reinigung
 - Bei Nichtgebrauch
6. Ziehen Sie beim Trennen des Netzkabels von der Steckdose, am Stecker und nicht am Kabel.
7. Das Gerät wird heiß während des Betriebs. Das heiße Gehäuse nicht mit der Hand berühren.
8. Halten Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern. Lassen Sie Kinder nicht unbeaufsichtigt mit dem Produkt.
9. Dieses Gerät sollte nicht von Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen benutzt werden, sofern sie nicht von der Person überwacht werden, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist.
10. Halten Sie das Gerät und sein Kabel fern von Hitze, Wasser, Feuchtigkeit, scharfen Kanten und andere Faktoren, die das Gerät oder das Netzkabel beschädigen könnten.
11. Stellen Sie das Gerät nicht ins Wasser oder andere Flüssigkeiten; verwenden Sie es nicht mit nassen oder feuchten Händen.
12. Das Produkt nicht für andere Zwecke verwenden, als in dieser Bedienungsanleitung angegeben.
13. Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es funktioniert.
14. Der Hersteller dieses Produkts ist nicht verantwortlich für Schäden, die durch unsachgemäße Handhabung und Verwendung des Gerätes verursacht werden.
15. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung wenn es nicht benutzt wird.
16. Reinigen Sie das Gerät nur wenn es vollständig abgekühlt ist.
17. **VERWENDEN SIE NICHT** das Gerät wenn das Kabel oder der Netzstecker beschädigt ist, oder das Gerät defekt ist.
18. Versuchen Sie nicht, dieses Gerät selbst zu reparieren, nur autorisiertes und qualifiziertes Personal darf dieses Produkt reparieren. Das Gerät nie zerlegen.
19. Verwenden Sie kein nicht autorisiertes Zubehör.

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.

PRODUKTDESCHEIBUNG

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



DE

BEDIENUNG

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

Sie können auch Blumen, Kräuter austrocknen und Müsli bereiten.

Hinweis:

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

DÖRRUNG

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

Empfohlene Trockentemperaturen:

Kräuter: 50°C

Brot: 50°C

Pilze: 50-70°C

Gemüse: 50°C

Früchte: 50°C-60°C

Hinweis:

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

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

LEBENSMITTELVORBEREITUNG

DE

For der Trocknung, befolgen Sie die nächsten Schritte:

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

Warnung:

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

FRUCHTTROCKNUNG

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

FRUCHT TROCKNUNGSTABELLE

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

GEMÜSETROCKNUNG

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

VORBEREITUNG DES GEMÜSE

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

GEMÜSE TROCKNUNGSTABELLE

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

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

KRÄUTERTROCKNUNG

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

PILZTROCKNUNG

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

Empfohlene Pilztrocknungszeit ist 2-6 Stunden oder nach belieben.

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

DE

AUFBEWAHRUNG DER GETROCKNETEN LEBENSMITTEL

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

REINIGUNG UND LAGERUNG

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

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

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

Wichtig !!

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

REPARATUR UND WARTUNG

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

TECHNISCHE DATEN

5 transparente Schalen

Schalendurchmesser: 32 cm

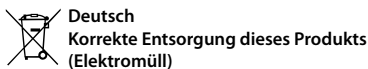
Gesamtes Fassungsvermögen: 5 kg

Einstellbare Temperatur: 35-70°C

ABS Gehäuse

Stromversorgung: 220 – 240 V, 50/60 Hz

Leistung: Max. 250 W



(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 Kaufvertrags 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

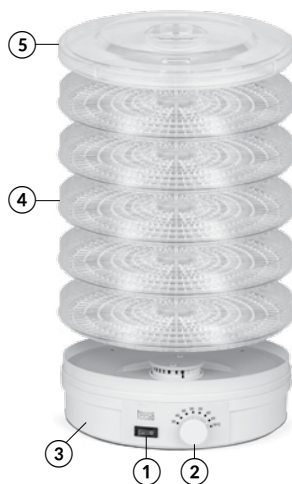
In order to reduce the injuries or damages, follow basic safety precautions applied when using any electrical device, including the following:

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



OPERATION

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

You can also dehydrate flowers, herbs and prepare muesli.

Note:

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

DEHYDRATING

1. Prior to first use, clean the parts of the device that will come in contact with food; and dry the device afterward.
2. Place the food on food trays.
3. Place the food so it does not block the air flow.
4. Place the food trays on the base.
5. Place the top lid. Top lid HAS TO BE ON the appliance during the whole period of the operation.
6. Plug the appliance to mains supply, turn it on by switching the power supply button to ON position; The power supply button will be back lighted in red. Set the dehydrating temperature.
7. After you have finished working on the appliance, turn it off by switching the power supply button to OFF position and disconnect it from mains supply.

Suggested dehydrating temperatures:

Herbs: 50°C

Bread: 50°C

Mushrooms: 50-70°C

Vegetables: 50°C

Fruits: 50°C-60°C

Note:

Dehydrating time presented in this manual are only for reference. Dehydrating time depends on temperature and humidity of the room, humidity of the food, their thickness, etc. Containers for storing dehydrated products should be clean and dry.

FOOD PREPARATION

Before dehydrating, follow the below steps:

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

Warning:

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

FRUIT DEHYDRATING

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

FRUIT DEHYDRATING CHART

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

VEGETABLES DEHYDRATING

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

INITIAL VEGETABLES PREPARATION

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

VEGETABLES DEHYDRATING CHART

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

HERBS DEHYDRATING

Herbs are recommended to be dehydrated in temperature of 50°C for about 5-10 hours. Once the herbs are dehydrated, they should be placed in a paper bag or glass jar and stored in dry and dark place.

MUSHROOM DEHYDRATING

1. Clean the mushroom and remove any redundant/rotten parts.
2. Slice or chop the mushrooms, and make sure the elements do not block the air flow between the trays, or leave them unsliced if they are small.

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

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

DEHYDRATED FOOD STORAGE

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

CLEANING AND STORAGE

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

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

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

Important!!

- DO NOT use any chemical agents (abrasives, solvents, etc.) to clean the appliance, as it may damage the casing.
- DO NOT use any sharp, metal or abrasive utensils, as it may damage the casing of the device.
- DO NOT immerse the base of the appliance in water or any other liquid.
- Before storing, make sure the device is dry.

- Store the device in dry, dark place, out of the reach of children.
- None of the parts of the device is suitable for cleaning in washing machine.

REPAIRS AND MAINTENANCE

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

SPECIFICATIONS

5 transparent containers

Container diameter: 32 cm

Total container capacity: 5 kg

Adjustable temperature: 35-70°C

ABS housing

Power supply: 220 – 240 V, 50/60 Hz

Power: max. 250 W



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 Zbigniew Leszek, Miętne, 1 Garwolińska Street, 08-400 Garwolin.

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

KWESTIE BEZPIECZEŃSTWA

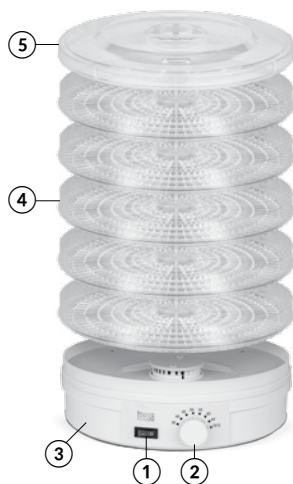
Aby uniknąć uszkodzeń lub obrażeń, należy przestrzegać podstawowych środków bezpieczeństwa stosowanych przy obsłudze urządzeń elektrycznych, włączając te wyszczególnione poniżej:

1. Przed użyciem należy dokładnie zapoznać się z treścią instrukcji obsługi, nawet w przypadku wcześniejszego używania podobnego sprzętu. Instrukcję należy zachować w celu późniejszego wykorzystania.
2. Przed podłączeniem urządzenia, należy sprawdzić zgodność napięcia prądu gniazda sieciowego i urządzenia.
3. Urządzenie należy umieścić na płaskiej, stabilnej powierzchni.
4. Urządzenie należy czyścić zgodnie z wytycznymi wskazanymi w dziale „Czyszczenie i przechowywanie”.
5. Należy zawsze wyłączyć urządzenie i odłączyć je od źródła zasilania:
 - gdy urządzenie nie działa poprawnie,
 - jeśli odgłosy pracy urządzenia nie są standardowe lub świadczą o anomalii,
 - przed demontażem urządzenia,
 - przed czyszczeniem,
 - jeśli nie jest używane.
6. Odłączając urządzenie od źródła zasilania, należy chwycić i pociągnąć za wtyczkę, nigdy za kabel/sznur.
7. Podczas użytkowania, urządzenie zwiększa swoją temperaturę; zabrania się dotykać go podczas pracy, gdyż może to prowadzić do poparzeń lub innych obrażeń.
8. Urządzenie należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci. Zabrania się używania urządzenia przez dzieci bez nadzoru osób dorosłych.
9. Urządzenie nie może być obsługiwane przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, oraz przez osoby, które nie posiadają wiedzy i doświadczenia niezbędnego do obsługi tego urządzenia; z wyłączeniem sytuacji użytkowania urządzenia w obecności osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo.
10. Urządzenie i kabel zasilający należy przechowywać z dala od źródeł ciepła, wody, wilgoci, ostrych krawędzi oraz innych czynników, które mogłyby spowodować uszkodzenie tego urządzenia.
11. Nie należy zanurzać urządzenia w wodzie ani obsługiwać go mokrymi dłońmi,
12. Nie należy używać urządzenia w innym celu niż opisanym w poniższej instrukcji.
13. Nie należy pozostawiać urządzenia w trakcie pracy bez nadzoru.
14. Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia powstałe wskutek nieprawidłowego użycia produktu.
15. Należy zawsze odłączyć urządzenie od źródła zasilania, jeśli nie jest używane.
16. Urządzenie należy czyścić wyłącznie po jego ostudzeniu.
17. Zabrania się używać urządzenie, jeśli kabel zasilający został uszkodzony lub sprzęt nie działa prawidłowo.
18. Zabrania się własnoręcznej naprawy sprzętu. Jedynie osoby do tego upoważnione i wykwalifikowane mogą naprawiać urządzenie. Zabrania się własnoręcznego demontażu urządzenia.

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

OPIS PRODUKTU

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



OBSŁUGA

PL

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

Sugerowane temperatury suszenia:

Zioła: 50°C

Chleb: 50°C

Grzyby: 50-70°C

Warzywa: 50°C

Owoce: 50°C-60°C

Uwaga:

czasy suszenia podane w tej instrukcji są wartościami orientacyjnymi. Czas suszenia zależy od temperatury i wilgotności pomieszczenia, poziomu wilgotności produktów, ich grubości itd. Pojemniki przeznaczone do przechowywania wysuszonych produktów powinny być czyste i suche.

PRZYGOTOWANIE PRODUKTÓW

Przed przystąpieniem do suszenia należy:

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

Ostrzeżenie:

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

SUSZENIE OWOCÓW

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

TABELA SUSZENIA OWOCÓW

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

SUSZENIE WARZYW

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

WSTĘPNE PRZYGOTOWANIE WARZYW DO SUSZENIA

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

TABELA SUSZENIA WARZYW

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

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

SUSZENIE ZIÓŁ I ROŚLIN LECZNICZYCH

Zalecane jest suszenie liści i kwiatów w temperaturze 50°C przez około 5-10 godzin. Po wysuszeniu, należy włożyć produkty do papierowych toreb lub szklanych słoików, oraz przechowywać je w suchym i ciemnym miejscu.

SUSZENIE GRZYBÓW

1. Należy najpierw oczyścić grzyby oraz wyciąć nadgniłe części.
2. Pokroić je na kawałki, które będą mogły luźno leżeć pomiędzy poszczególnymi sitami, lub pozostawić w całości jeśli nie są duże.

Zalecana długość suszenia grzybów to 2-6 godzin, lub według preferencji użytkownika.

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

PRZECHOWYWANIE WYSUSZONYCH PRODUKTÓW

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

CZYSZCZENIE I PRZECHOWYWANIE

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

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

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

Uwaga!!

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

NAPRAWA I KONSERWACJA

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

SPECYFIKACJE

5 przezroczystych sit

Średnica sita: 32 cm

Łączna pojemność: 5 kg

Regulacja temperatury: 35-70°C

Obudowa z tworzywa ABS

Zasilanie: 220 – 240 V, 50/60 Hz

Moc: max. 250 W



Poland
Prawidłowe usuwanie produktu
(zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)



PL

Oznaczenie umieszczone na produkcie lub w odnoszących się do niego tekstach wskazuje, że po upływie okresu użytkowania nie należy usuwać 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. Produkt nie należy usuwać razem z innymi odpadami komercyjnymi.

Wyprodukowano w CHRL dla LECHPOL Zbigniew Leszek, Miętne ul. Garwołińska 1, 08-400 Garwolin.

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.

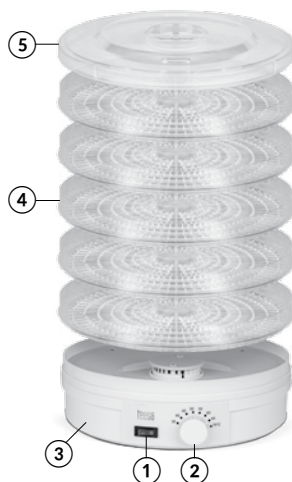
INSTRUCȚIUNI PRIVIND SIGURANȚA

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 ÎNTRETINERE".
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 defecțiuni sau în cazul în care aparatul a fost deteriorat.
18. În cazul în care aparatul indică o funcționare defectuoasă sau anomalii la prima pornire, contactați imediat un centru de service autorizat. Nu dezamblați aparatul.
19. Utilizați doar componente originale.
20. Nu folosiți aparatul în aer liber.
21. Asigurați-vă că cablul de alimentare nu atinge elemente fierbinți sau ascuțite.
22. Evitați să mișcați aparatul în timpul funcționării.

23. Va 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. Buton PORNIRE/OPRIRE
2. Comutator reglare temperatura.
3. Baza
4. Tavite alimente (x5)
5. 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 temperatură reglabilă, aerul cald poate circula liber prin fiecare tavă. Acesta este motivul pentru care aparatul poate usca alimentele conservând nutrienții. Prin utilizarea deshidratorului de alimente, vă puteți bucura în fiecare anotimp de alimente hranitoare (fructe, legume, ciuperci).

Deasemenea puteți utiliza aparatul pentru a usca flori, ierburile și cerealele.

Nota:

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

DESHIDRATAREA

1. Înainte de prima utilizare, 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 a funcționării.
6. Conectați aparatul la sursa de alimentare, porniți aparatul prin apăsarea butonului ON. Butonul de alimentare se va aprinde, ledul va fi roșu. Setați temperatura de deshidratare.
7. După ce alimentele sunt uscate, apăsați butonul OFF pentru a opri aparatul. Apoi deconectați cablul aparatului de la priză de alimentare.

Temperaturi recomandate de deshidratare:

Ierburile: 50°C

Paine: 50°C

Ciuperci: 50-70°C

Legume: 50°C

Fructe: 50°C-60°C

Nota:

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

Recipientul de depozitare trebuie să fie uscat și curat.

PREPARAREA ALIMENTELOR

Înainte de uscarea alimentelor, urmați pașii de mai jos:

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

Atentie:

ÎN TIMPUL FUNCȚIONĂRII NU ATINGEȚI SUPRAFEȚELE FIERBINȚII ALE APARATULUI.

PREGATIREA FRUCTELOR PENTRU USCARE

1. Spalati fructele.
2. Curatati partile moi si putrede ale alimentelor. De asemenea indepartati semintele.
3. Taiati fructele la dimensiunea potrivita si puneti-le in tava, astfel incat aerul sa poata circula liber prin fiecare tava.
4. Pentru ca fructele sa isi pastreze culoarea:
 - Puneti 1/4 pahar de suc natural pe fructe
 - Amestecati cu 2 pahare de apa.
 - Scufundati fructele in amestec și lasati timp de 2 ore înainte de procesarea lor în aparat.

TABEL CU TIMP DE PREPARARE FRUCTE USCATE

Denumire fruct	Mod preparare	Efect dupa uscare	Timp (ore)
Caisa	Indepartati samburele, coaja si taiati in bucati.	Moale	10-18
Portocala decojita	Feliati in bucati.	Crocant	6-16
Ananas proaspat	Decojiti fructul si taiati in bucati.	Tare	6-36
Ananas conserva	Scurgeti sucul din conserva si uscati bucatile.	Moale	6-36
Banane	Decojiti si taiati fructul (grosime de 3-4 mm)	Crocant	8-38
Strugure	Potrivit pentru deshidratarea fără feliere	Moale	10-18
Cirese	Inainte de uscare nu este nevoie sa indepartati samburii sau ii puteti scoate cand ciresele sunt pe jumătate uscate.	Moale	10-18
Para	Decojiti fructul si taiati in bucati.	Moale	15-30
Smochine	Taiati fructul	Tare	6-26
Afine	Potrivit pentru deshidratarea fără feliere	Moale	6-26
Piersica	Indepartati samburele, coaja si taiati in 2 bucati.	Moale	6-26
Curmale	Indepartati semintele, coaja si taiati in bucati.	Tare	6-26
Mar	Curatati, indepartati semintele fructului si taiati in felii.	Moale	6-8

PREGATIREA LEGUMELOR PENTRU USCARE

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

TABEL CU TIMPI DE PREPARARE LEGUME USCATE

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

DESHIDRATAREA PLANTELOR

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

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

DESHIDRATAREA CIUPERCILOR

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

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

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

DEPOZITAREA ALIMENTELOR DESHIDRATATE

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

CURATARE APARAT SI DEPOZITARE

Atentie: Inainte de curatare, va rugam sa verificati daca aparatul este scos din priza si lasati-l 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 a nu il porniti cand acesta este ud.
- Folositi si depozitati aparatul decat dupa ce acesta este uscat complet.
- Păstrați aparatul la loc uscat, întunecos.
- Nici una dintre părți ale dispozitivului este adecvat pentru curățarea în mașina de spălat.

REPARATII SI INTRETINERE

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

SPECIFICATII

5 tavite transparente pentru uscare alimente

Diametru: 32 cm

Capacitate totala: 5 kg

Temperatura reglabila: 35-70 °C

Carcasa din material plastic ABS

Alimentare: 220 – 240 V, 50/60 Hz

Putere: max. 250 W



Romania

Reciclarea corecta a acestui produs

(reziduuri provenind din aparatura electrica si electronica)



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 evacuarii 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

Distribuit de Lechpol Electronics SRL, Republicii nr. 5, Resita, CS, ROMANIA.

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

BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

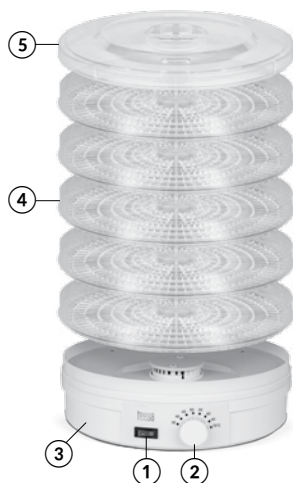
Aby sa predišlo riziku požiaru, úrazu elektrickým prúdom alebo inému poraneniu a poškodeniu dodržujte základné bezpečnostné pravidlá používania elektrických zariadení, vrátane nasledujúcich pravidiel:

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

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

POPIS PRODUKTU

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



POUŽITIE

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

Môžete tiež sušiť kvety a bylinky.

Poznámka:

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

SUŠENIE

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

červeno. Nastavte teplotu sušenia.

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

Odporúčané teploty sušenia

Byliny: 50°C

Chlieb: 50°C

Huby: 50-70°C

Zelenina: 50°C

Ovocie: 50°C-60°C

Poznámka:

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

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

PRÍPRAVA POTRAVÍN

Pred sušením dodržujte tieto kroky:

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

Varovanie:

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

SUŠENIE OVOCIA

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

SUŠENIE ZELENINY

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

PRÍPRAVA ZÁKLADNEJ ZELENINY

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

PRÍPRAVA ZELENINY NA SUŠENIE

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

SUŠENIE BYLÍN

Byliny sa odporúča sušiť pri teplote 50°C cca 5-10 hodín.

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

SUŠENIE HÚB

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

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

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

USKLADNENIE SUŠENÝCH POTRAVÍN

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

ČISTENIE A USKLADNENIE

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

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

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

Dôležité!!

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

OPRAVY A ÚDRŽBA

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

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

PARAMETRE

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



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



(Platí v Európskej únii a v ostatných európskych krajinách so systémom triedeného odpadu) Toto označenie na výrobku alebo v dokumentácii znamená, že by nemal byť likvidovaný s inými domácimi zariadeniami po skončení svojho funkčného obdobia. Aby sa zabránilo možnému znečisteniu životného prostredia alebo poškodeniu ľudského zdravia nekontrolovanou likvidáciou odpadu, oddelte ich prosíme od ďalších typov odpadov a recyklujte ich zodpovedne a podporte opätovné využitie materiálnych zdrojov. Domáci 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 preveriť podmienky kúpnej zmluvy. Tento výrobok by sa nemal miešať s inými komerčnými produktmi, určenými na likvidáciu.

Vyrobené v Číne pre LECHPOL Zbigniew Leszek, Miętne, ul. Garwolińska 1, 08-400 Garwolin.

teesa®

www.teesa.pl