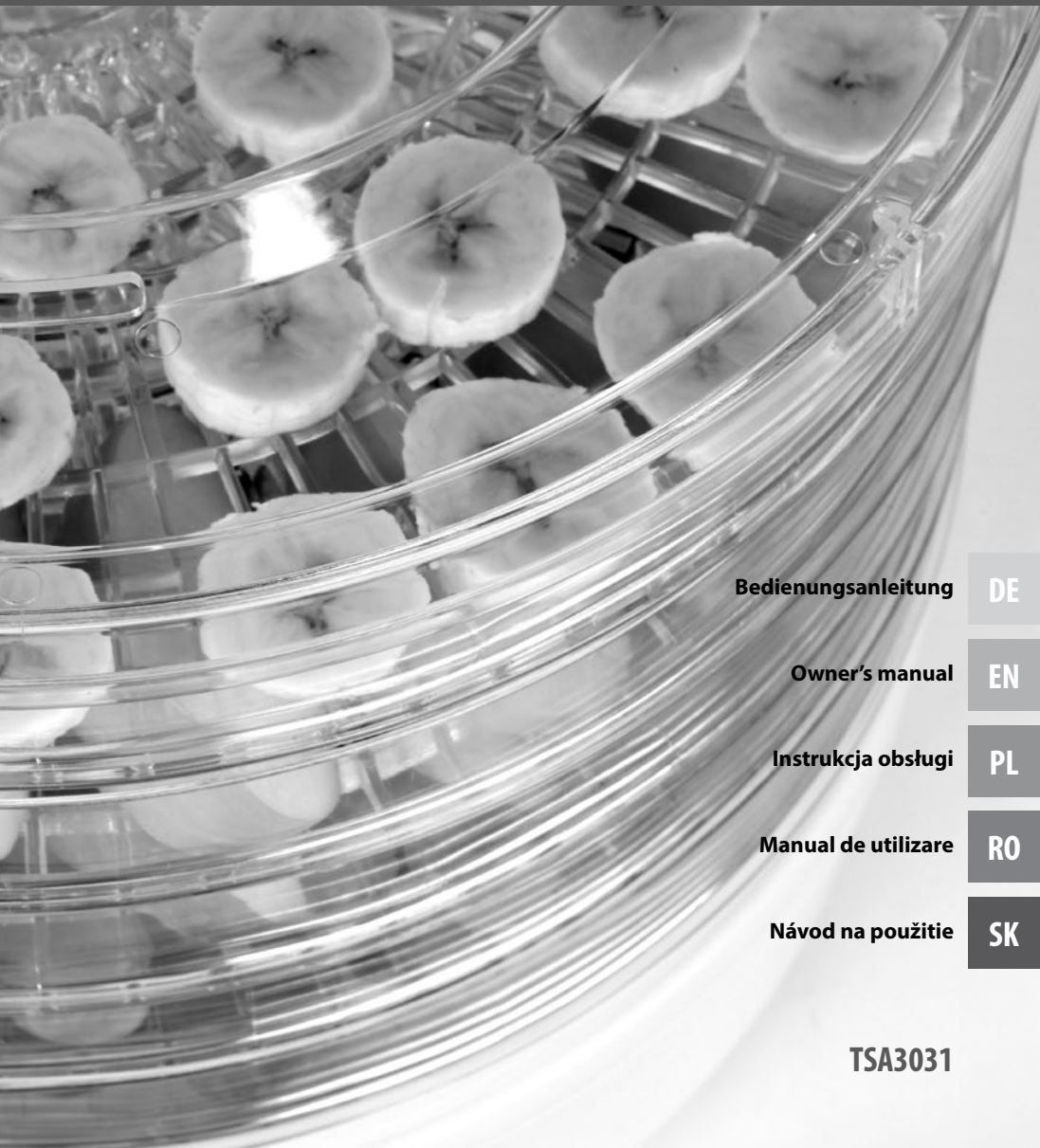


# reesa®

# Food dehydrator



**Bedienungsanleitung**

**DE**

**Owner's manual**

**EN**

**Instrukcja obsługi**

**PL**

**Manual de utilizare**

**RO**

**Návod na použitie**

**SK**

**TSA3031**



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.

## 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).

**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 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. 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

EN

### 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

EN

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.

## SPECIFICATIONS

- 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



**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 Sp. z o.o. Sp. k., ul. Garwolińska 1, 08-400 Miętno.

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 żądaną 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

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

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.

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 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 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.

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 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	Înainte de uscare nu este nevoie să îndepărtați samburii sau îi puteți scoate când ciresele sunt pe jumătate uscate.	15-23
Afine	Înlăturați tulpinile. Cufundați în apă clocotită timp de 30-60 secunde apoi cufundați-le în apă cu gheață pentru a crăpa coaja. Potrivit pentru deshidratarea fără feliere.	10-18
Smochine	Înlăturați tulpinele. Smochinele mici pot fi lăsate întregi. În caz contrar, se taie în jumătate. Cufundați în apă clocotită timp de 30-60 secunde apoi cufundați-le în apă cu gheață pentru a crăpa coaja.	8-15
Struguri	Lasăți întregi sau tăiați în două. Cufundați în apă clocotită timp de 30-60 secunde apoi cufundați în apă cu gheață pentru a crăpa coaja.	13-21
Kiwi	Decojiți și tăiați fructul.	4-6
Nectarine	Îndepărtați samburele, coaja și tăiați în felii sau sferturi.	6-10 (felii) 36-48 (pentru jumătăți sau sferturi)
Piersica	Îndepărtați samburele, coaja și tăiați în felii sau sferturi.	6-10 (felii) 36-48 (pentru jumătăți sau sferturi)
Para	Îndepărtați samburele, coaja și tăiați-le în felii.	7-13
Ananas proaspăt	Decojiți fructul și tăiați-l în bucăți.	5-12
Prune	Îndepărtați samburele și tăiați-le în felii.	8-15
Capsune	Îndepărtați miezul. Tăiați-le în bucăți sau în felii.	6-12

## PREGATIREA LEGUMELOR PENTRU USCARE

1. Spălați legumele.
2. Curățați părțile moi și putrede ale alimentelor. De asemenea îndepărtați semințele.
3. Tăiați legumele la dimensiunea potrivită și puneți-le în tava, astfel încât aerul să poată circula liber prin fiecare tavă.
4. Înainte de uscare, fierbeți legumele pentru 1-5 minute (legumele ca fasolea, conopida, broccoli, sparanghelul, cartofii le fierbeți pentru 3-5 minute). După ce se răcesc și se scurg de apă, le puteți pune în aparat.
5. Dacă doriți să adăugați puțin gust de lamaie fasolei sau sparanghelului puneți suc de lamaie peste ele cu 2 minute înainte 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. Dupa uscarea plantelor, stocati-le in punga de hartie sau intr-un pahar de sticla. Feriti-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 (vrátané deti) 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.
  - Neprikladajte 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 spotrebitelia by sa mali informovať u predajcu kde tento výrobok zakúpili ako ho správne recyklovať alebo kde by ho mohli odovzdať k recyklácii. Priemyselní používatelia by mali kontaktovať svojho dodávateľa a preveriť podmienky kúpnej zmluvy. Tento výrobok by sa nemal miešať s inými komerčnými produktmi, určenými na likvidáciu.

Vyrobené v Číne pre LECHPOL ELECTRONICS Sp z o.o., Sp.k., ul. Garwolińska 1, 08-400 Miętne.



teesa®

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