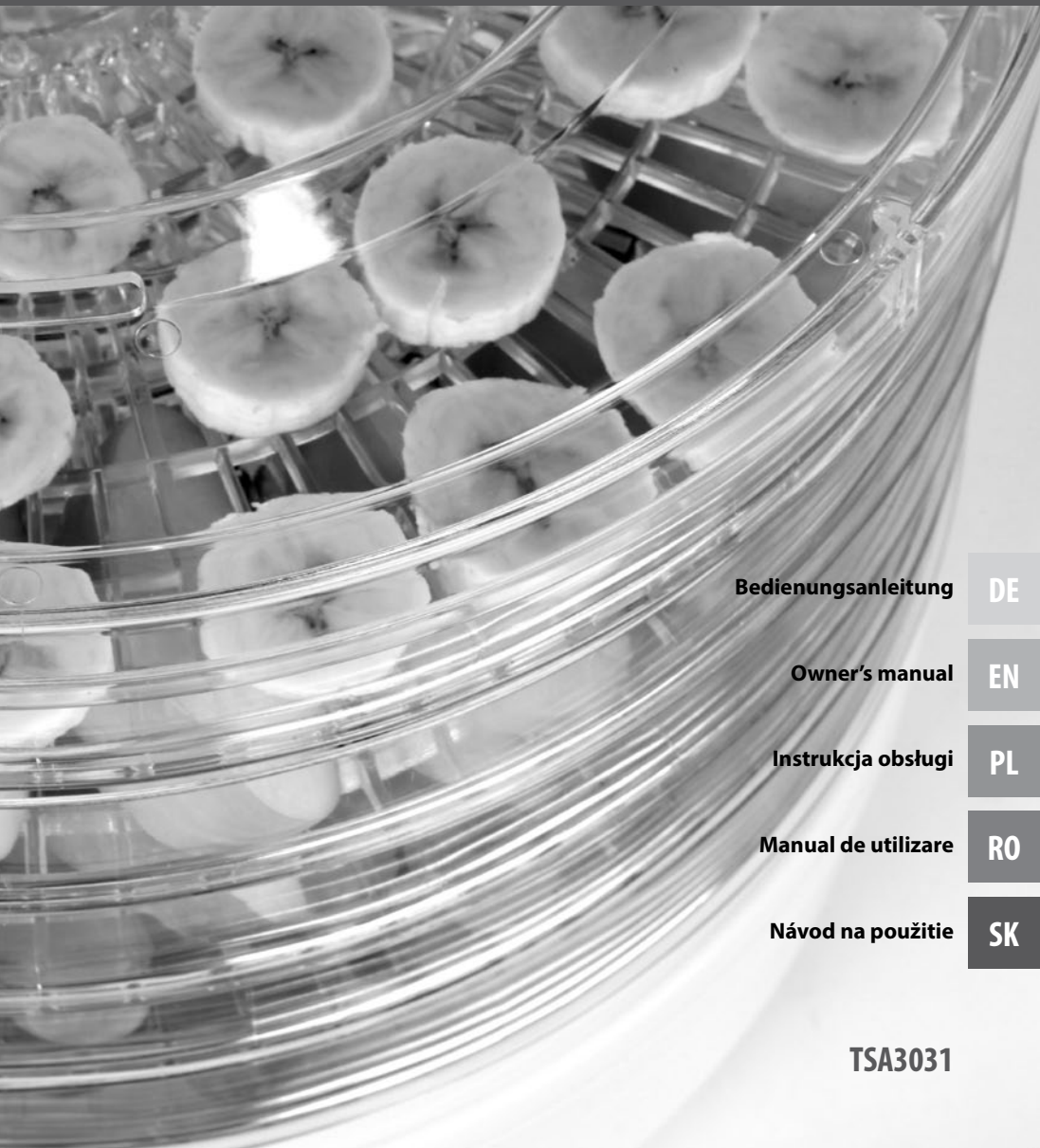


reesa®

Food dehydrator



Bedienungsanleitung

DE

Owner's manual

EN

Instrukcja obsługi

PL

Manual de utilizare

RO

Návod na použitie

SK

TSA3031

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

INSTRUCȚIUNI PRIVIND SIGURANȚA

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

Nota:

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

DESHIDRATAREA

1. Înainte de prima utilizare, curățați cu apă caldă și detergent de vase capacul și tavile aparatului. Folosiți aparatul doar după ce acesta este uscat complet.
2. Puneți alimentele în tavile aparatului.
3. Așezați alimentele astfel încât aerul cald să poată circula liber prin fiecare tavă.
4. Puneți tava cu alimente în aparat.
5. Așezați capacul. Capacul superior trebuie să fie pe aparat pe toată durata de funcționare.
6. Conectați aparatul la sursa de alimentare.
7. Porniți dispozitivul prin apăsarea butonului Pornire/Oprire.
8. Apăsati butonul Ora/ Temperatura pentru a seta ora (ora va fi afișată pe partea stângă a ecranului); valoarea orei va începe să palpeze pe afișaj. Apăsati butonul de reglaj +/- pentru a regla ora dorită. Intervalul de timp pentru reglaj este de la 1 la 48 ore.
9. După ce ora este setată, apăsați butonul de timp / temperatura din nou pentru a seta temperatura (temperatura este afișată în dreapta ecranului). Utilizați butonul +/- pentru a seta temperatura dorită. Apăsati odată pe +/- pentru creșterea/scăderea temperaturii cu câte 5°C. Pentru a modifica temperatura mai rapid, țineți apăsat butonul + sau -. Intervalul de temperatură pentru reglaj este de la 40°C și 70°C.
10. Aveți posibilitatea să modificați ora sau temperatura la orice moment prin apăsarea butonului de ora / temperatură și + și - după aceea. Dispozitivul poate fi oprit în orice moment, apăsând butonul Pornire / Oprire.
11. După utilizarea aparatului, opriți-l prin apăsarea butonului Start / Stop și deconectați-l de la sursa de alimentare.

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

Temperaturi recomandate de deshidratare:

Ierburile: 50°C

Legume: 50°C

Fructe: 50°C-60°C

Nota:

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

Recipientul de depozitare trebuie să fie uscat și curat.

PREPARAREA ALIMENTELOR

Înainte de uscarea alimentelor, urmați pașii de mai jos:

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

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

Atentie:

IN TIMPUL FUNCTIONARII NU ATINGEȚI SUPRAFEȚELE FIERBINȚI ALE APARATULUI.

PREGATIREA FRUCTELOR PENTRU USCARE

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

TABEL CU TIMP DE PREPARARE FRUCTE USCATE

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

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

PREGATIREA LEGUMELOR PENTRU USCARE

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

TABEL CU TIMPI DE PREPARARE LEGUME USCATE

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

DESHIDRATAREA PLANTELOR

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

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

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

DEPOZITAREA ALIMENTELOR DESHIDRATATE

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

CURATARE APARAT SI DEPOZITARE

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

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

Important

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

REPARATII SI INTRETINERE

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

SPECIFICATII

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

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

Marcaje de pe acest produs sau mentionate in instructiunile sale de folosire indica faptul ca produsul nu trebuie aruncat impreuna cu alte reziduuri din gospod arie atunci cand nu mai este in stare de functionare. Pentru a preveni posibile efecte daunatoare asupra mediului inconjurator sau a sanataii 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 comercială.

RO