

DESHIDRATOR DE ALIMENTE
MANUAL DE UTILIZARE
Cod produs ESP-EKD 001

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.

INSTRUCTIUNI PRIVIND SIGURANTA

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 "CURATARE ȘI ÎNTREȚINERE".
5. Opriți întotdeauna aparatul și deconectați-l de la rețeaua de alimentare:
 - în cazul în care nu funcționează corect
 - în cazul în care scoate un zgomot neobișnuit pe durata utilizării
 - înainte de dezamblarea aparatului
 - înainte de curățare
 - atunci când nu este utilizat
6. Când doriți să scoateți aparatul din priză, trageți de stecher, nu de cablu.
7. În timpul funcționării aparatul devine fierbinte, aveți grijă să nu-l atingeți cu mâna.
8. Nu păstrați aparatul la îndemâna copiilor. Copiii trebuie supravegheați, pentru a vă asigura că nu se joacă cu produsul.
9. Aparatul nu trebuie folosit de persoane (inclusiv copii) cu abilități psihice, senzoriale sau mentale reduse, lipsite de experiență sau cunoștințe, cu excepția cazului când acestea sunt supravegheate sau primesc instrucțiuni cu privire la folosirea aparatului de la o persoană responsabilă de siguranța lor.
10. Păstrați-l aparatul, cablul de alimentare departe de surse de căldură, 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. Opriți 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,

contactati imediat un centru de service autorizat. Nu dezamblați aparatul.

19. Utilizati doar componente originale.

20. Nu folosiți aparatul în aer liber.

21. Asigurați-vă că cablul de alimentare nu atinge elemente fierbinți sau ascuțite.

22. Evitati sa miscati aparatul in timpul functionarii.

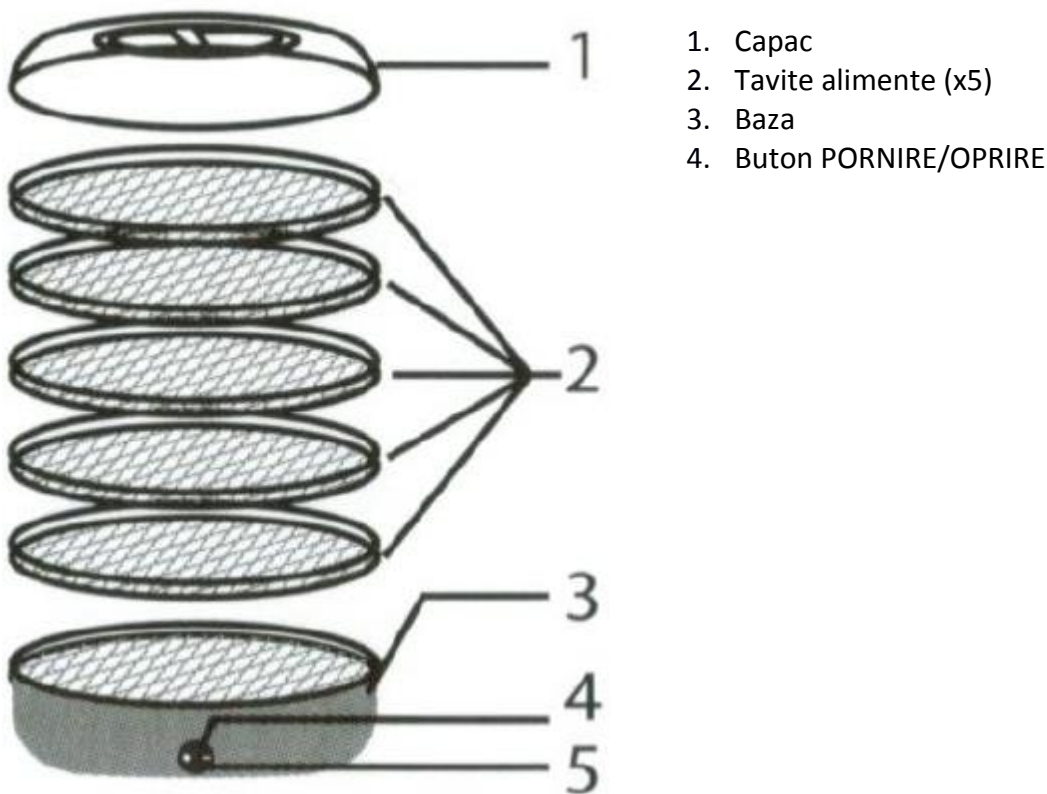
23. Va rugam sa nu acoperiti produsul atunci cand acesta este in functiune; exista riscul de incendiu.

24. Durata de functionare continua a aparatului este de maxim 40 de ore. Dupa utilizare, opriți aparatul, deconectați ștecherul de la priză si lasati-l să raceasca.

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



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 si legume) și baza.

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

Temperaturi recomandate de deshidratare:

- Ierburile: 40°C
- Paine: 50°C
- Ciuperci: 50-70°C
- Legume: 70°C
- Fructe: 70°C

Nota:

- Timpul de uscare menționat în acest manual pentru diferite tipuri de alimente sunt informative. Timpul de uscare este influențat de temperatura camerei, umiditatea aerului, tipul alimentelor, dimensiunea și cantitatea acestora, etc.
- Recipientul de depozitare trebuie să fie uscat și curat.

PREPARAREA ALIMENTELOR

Înainte de uscarea alimentelor, urmați pașii de mai jos:

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

Atentie:

În timpul funcționării nu atingeți suprafețele fierbinți ale aparatului.

PREGATIREA FRUCTELOR PENTRU USCARE

1. Spălați fructele.
2. Curățați partile moi și putrede ale alimentelor. De asemenea îndepărtați semintele.

3. Taiati fructele la dimensiunea potrivita si puneti-le in tava, astfel incat aerul sa poata circula liber prin fiecare tava.
4. Pentru ca fructele sa isi pastreze culoarea:
 - Puneti 1/4 pahar de suc natural pe fructe
 - Amestecati cu 2 pahare de apa.
 - Scufundati fructele 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	Efect dupa uscare	Timp (ore)
Caisa	Indepartati samburele, coaja si taiati in bucati.	Moale	10-18
Portocala decojita	Feliati in bucati.	Crocant	6-16
Ananas proaspat	Decojiti fructul si taiati in bucati.	Tare	6-36
Ananas conserva	Scurgeti sucul din conserva si uscati bucatile.	Moale	6-36
Banane	Decojiti si taiati fructul (grosime de 3-4 mm)	Crocant	8-38
Strugure	Potrivit pentru deshidratarea fără feliere	Moale	10-18
Cirese	Inainte de uscare nu este nevoie sa indepartati samburii sau ii puteti scoate cand ciresele sunt pe jumătate uscate.	Moale	10-18
Para	Decojiti fructul si taiati in bucati.	Moale	15-30
Smochine	Taiati fructul	Tare	6-26
Afine	Potrivit pentru deshidratarea fără feliere	Moale	6-26
Piersica	Indepartati samburele, coaja si taiati in 2 bucati.	Moale	6-26
Curmale	Indepartati semintele, coaja si taiati in bucati.	Tare	6-26
Mar	Curatati, indepartati semintele fructului si taiati in felii.	Moale	6-8

PREGATIREA LEGUMELOR PENTRU USCARE

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

TABEL CU TIMPI DE PREPARARE LEGUME USCATE

Legume	Preparare	Efectul uscarii	Timp (ore)
--------	-----------	-----------------	------------

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

DESHIDRATAREA PLANTELOR

- Este recomandat ca ierburile să fie deshidratate la temperaturi de 35-40 ° C un timp de aproximativ timp de 5-10 ore.
- Dupa uscarea plantelor, stocati-le in punga de hartie sau intr-un pahar de sticla. Feriti-le de lumina soarelui.

DESHIDRATAREA CIUPERCILOR

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

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

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

DEPOZITAREA ALIMENTELOR DESHIDRATATE

- Recipientul de depozitare trebuie sa fie uscat si curat.
- Va recomandam sa stocati alimentele intr-un recipient din sticla acoperit cu capac metalic. Pastrati-le intr-un loc racoros, cu temperatura intre 5-20 grade si ferit de lumina soarelui.

- Va rugam sa verificati alimentele sa fie uscate 100 %. Daca veti gasi alimente neuscate, va rugam sa le puneti inapoi in aparat pentru a se usca din nou.
- Nota: lăsați alimentele să se răcească, înainte de depozitare.

CURATARE APARAT SI DEPOZITARE

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

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

Important!!

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

REPARATII SI INTRETINERE

- Nu încercați să reparați singur acest aparat.
- 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

5 tavite transparente pentru uscare alimente

Carcasa din material plastic ABS

Alimentare: 220 – 240 V, 50/60 Hz

Putere: max. 125 W