

**oursson** 

**bon appétit**

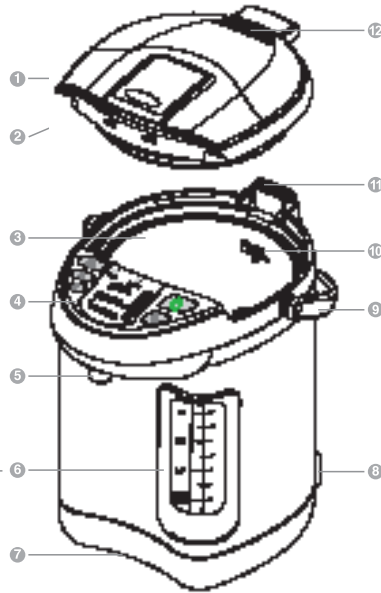
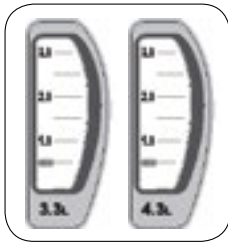
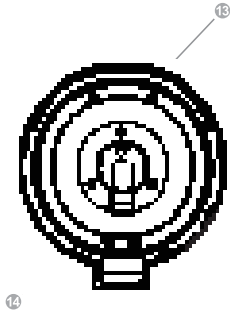
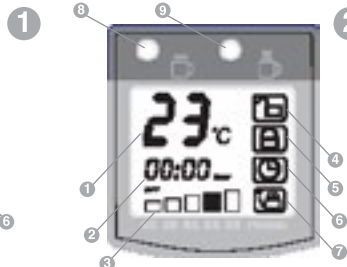


**TP3310PD/DC TP3310PD/GA**  
**TP4310PD/RD TP4310PD/OR**

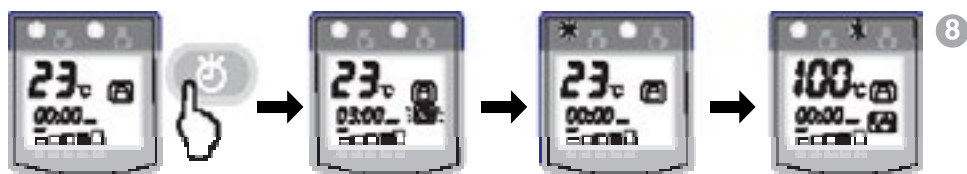
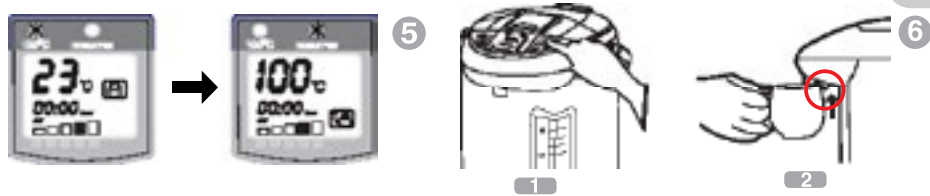
**DE** Bedienungsanleitung  
**EN** Instruction manual  
**ES** Manual de instrucciones  
**FR** Manuel d'instructions  
**IT** Manuale di istruzioni

**LV** Lietošanas pamācība  
**PL** Instrukcja manual  
**RO** Instrucțiuni de utilizare  
**RU** Руководство по эксплуатации  
**UA** Керівництво з експлуатації








**A****B****C**

C



D

			
	×	×	✓
	×	×	✓

# INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ, Fig. A

## Simbol de pericol

Reamintește utilizatorului de pericolul electrocutării.

## Simbol de avertizare

Reamintește utilizatorului să desfășoare toate activitățile conform instrucțiunilor.

La utilizarea aparatelor electrice trebuie să se respecte următoarele măsuri de precauție:

• Utilizați dispozitivul conform manualului de instrucțiuni.

• Instalați aparatul pe o suprafață stabilă.

• Folosiți doar instrumentele incluse cu unitatea.

• Pentru a diminua riscul de electrocutare, nu introduceți cablul în apă sau alte lichide. În cazul în care apa pătrunde în interiorul aparatului, contactați un centru de service autorizat OURSSON.



• Sursa de curent și voltajul trebuie să corespundă cu datele de pe plăcuța produsului.

• Nu folosiți aparatul în zone în care aerul poate conține vapori ale unor substanțe inflamabile.

• Nu încercați să desfaceți aparatul fiindcă există pericol de electrocutare. Dispozitivul se poate defecta și se anulează garanția producătorului. Pentru reparații și întreținere contactați un centru de service autorizat al produselor OURSSON.



• În cazul în care mutați aparatul de la rece la cald sau invers, despachetați aparatul înainte de a-l utiliza și așteptați 1-2 ore, fără să-l porniți.

• Pentru a preveni electrocutarea, nu introduceți firele sau aparatul în apă.



• Fiți atenți și precauți la utilizarea aparatului în preajma copiilor.

• Nu atingeți suprafețele fierbinți, deoarece acest lucru poate provoca leziuni.

• Cablul de alimentare este fabricat relativ scurt pentru a evita riscul de electrocutare.

• Nu lăsați cablul de alimentare să atârne peste margini ascuțite sau să atingă suprafețe încălzite.

• Nu conectați dispozitivul la prize supraîncărcate deoarece se pot produce șocuri electrice și aparatul se poate defecta.

• Nu instalați aparatul lângă sobe, cuptoare cu gaz sau electrice.

• După utilizare, nu uitați să scoateți dispozitivul din priză.

• Protejați aparatul de lovituri, căderi, vibrații și alte șocuri mecanice.

• Înainte de curățare sau schimbarea accesoriilor, asigurați-vă că aparatul este scos din priză.

• Nu utilizați aparatul în aer liber.

• Acest aparat nu este destinat utilizării de către copii sau de către persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse, sau lipsite de experiență și cunoștințe. Însă pot utiliza produsul numai sub supravegherea unei persoane responsabile pentru siguranța lor sau după instruirea cu privire la utilizarea în siguranță a dispozitivului.

• Acest produs este destinat numai pentru utilizare la

• la domiciliu.

• În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către un specialist la centrul de service autorizat de OURSSON.

• Folosiți numai instrumentele incluse cu unitatea.

• Nu curățați aparatul cu agenți de curățare abrazivi sau detergenți puternici (alcool, benzina etc.). Pentru a curăța carcasa este permis să folosiți o cantitate mică de detergent obișnuit.

RO

## RECOMANDĂRI

- Înainte de a utiliza acest produs, citiți cu atenție manualul de utilizare. După lectură, vă rugăm să-l păstrați pentru o utilizare viitoare.
- Toate ilustrațiile din acest manual sunt reprezentări schematică ale unor obiecte reale, care pot fi diferite de imaginile actuale.
- Nu umpleți peste nivelul PLIN, pentru că apa clocotită poate să se verse.



Nu deschideți unitatea în timp ce fierbe apa.



Funcționarea acestui aparat nu implică folosirea forței fizice, deoarece acest lucru poate duce la deteriorarea produsului din vina utilizatorului.

## ECHIPAMENT

Thermo pot..... 1 buc.  
Cablul de alimentare ..... 1 buc.  
Manual de instrucțiuni ..... 1 buc.

## PĂRȚI COMPONENTE, Fig. B

- 1 Capac
- 2 Încuietorie capac
- 3 Recipientul intern
- 4 Panou de control

- 5 Dozator
- 6 Indicator de nivel al apei
- 7 Suport
- 8 Conector cablu de alimentare
- 9 Mâner
- 10 Nivelul maxim
- 11 Sistem prindere capac
- 12 Evacuare abur
- 13 Capac interior
- 14 Garnitură de cauciuc

## UTILIZARE, Fig. C

### Panou de Control, Fig. C-1

1. Buton **Fierbere**
2. Buton **Temporizator**
3. Buton reglaj **Temperatură**
4. Buton pentru **Turnarea apei**
5. Buton **Deblocare**
6. Indicator Blocare
7. Afișaj

### Afișaj, Fig. C-2

1. Temperatura apei
2. Temporizator
3. Indicator pentru selectarea temperaturii apei
4. Deblocare - clipește atunci când deblocați
5. Indicator Blocare
6. Timer
7. Indicator de fierbere / încălzire
8. Indicator FIERBERE
9. Indicator ÎNCĂLZIRE

### Thermo pot-ul se folosește doar pentru încălzirea apei curate.

Puteți utiliza următoarele moduri:

- Încălzirea apei la o temperatură predefinită;
- Menținerea la o anumită temperatură a apei;
- Fierberea apei.



Aparatul are protecție la pornirea fără apă. Dacă porniți Thermo pot-ul fără apă sau dacă nivelul apei este mai mic decât MIN, aparatul se va opri după câteva secunde. După răcire, elementul de încălzire a Thermo pot-ului revine la starea normală de funcționare. Vezi secțiunea Posibile probleme și soluții.



Nu umpleți cu apă rece pentru a grăbi răcirea elementului de încălzire al Thermo pot-ului. Acest lucru poate duce la deteriorarea elementului de încălzire.


### Înainte de prima utilizare:

- Se spală interiorul aparatului folosind agenți de curățare neabrazivi. Se usucă aparatul. Ștergeți aparatul cu o cârpă curată și uscată.
- Se fierbe cantitatea maximă permisă de apă în condiții de siguranță. Monitorizați lipsa de scurgeri, topirea, încălzirea excesivă a cablului de alimentare, miros de ars în timpul primelor două fierberi.
- Primele două rânduri de apă fiartă nu este recomandată

să se consume, o puteți folosi pentru nevoile de zi cu zi.

## ORDINEA FUNCȚIONĂRII

### Umplerea rezervorului, Fig. C-3, C-4



1. Deblocați capacul , prin apăsarea încuietorii capacului, Fig. C-3
2. Trageți capacul în sus de mâner.
3. Umpleți recipientul interior cu apă rece până la marcaj «FULL», folosind un vas sau alte ustensile adecvate, Fig. C-4
4. Închideți capacul până când se fixează.

**NOTĂ:** Dacă se toarnă apă fierbinte, se poate închide automat, și se poate rupe elementul de încălzire.



Nu umpleți rezervorul direct de la robinet, pentru că jetul de apă poate ajunge în interiorul panoului de control și poate cauza un scurt-circuit, șoc electric sau deteriorarea aparatului.


### Fierberea, Fig. C-5



1. Conectați aparatul la priză.
2. Fierberea va porni automat, dacă se aprinde . Ecranul va afișa temperatura actuală a apei, pe măsură ce crește temperatura de încălzire.
3. După fierbere Thermo pot-ul menține o temperatură de 85 °C care va fi afișată. . Prin scăderea temperaturii încălzitorul de apă va porni automat.



Prima dată introduceți cablul de alimentare în conectorul de la Thermo pot și abia apoi introduceți ștecherul în priză. Inversarea ordinii poate duce la șoc electric.

### Fierberea repetată




Când adăugați apă rece, Thermo pot-ul își activează automat funcția de fierbere și se aprinde .

**NOTĂ:** Dacă adăugați o cantitate mică de apă, funcția de fierbere repetată se poate să nu pornească automat . Click  pentru a fierbe.



Feriți-vă de jetul de abur la deschiderea capacului Thermo pot-ului.




### Încălzirea la o temperatură predefinită


1. Umpleți Thermo pot-ul cu apă. Introduceți ștecherul în priză. Afișajul indică temperatura curentă a apei. Fierberea va porni automat și se aprinde .
2. Apăsăți butonul  în mod repetat pentru a seta temperatura dorită. Valoarea minimă de încălzire este de 40°C, maximă 98°C. Valori posibile pentru selecție 40, 50, 65, 85 și 98°C.
3. În timpul încălzirii, temperatura poate fi modificată ulterior prin click pe butonul .

După încălzirea apei la temperatura dorită, Thermo pot-ul se comută automat la modul de menținere, care arată temperatura curentă.

**NOTĂ:** Dacă deconectați Thermo pot-ul timp de câteva minute după ce îl conectați din nou la priză se va comuta automat la modul de încălzire La 85 °C.

### Alimentarea cu apă, Fig. C-6






Asigurați-vă că butonul  este deblocat, indicatorul este pornit  și clipește . Luați un pahar potrivit și așezați-l sub dozator.

**Metoda 1:** Apăsăți și țineți apăsat butonul . Atât timp cât țineți apăsat butonul, apa este furnizată prin intermediul dozatorului. La eliberarea butonului alimentarea cu apă se oprește. Fig. C-6-1.



**Metoda 2:** Apăsăți pe maneta situată în spatele dozatorului în timp ce țineți cana, apa este furnizată prin intermediul dozatorului. Eliberați maneta și se oprește alimentarea cu apă, Fig. C-6-2.

### Pentru a determina nivelul de apă din Thermo pot utilizați scala gradată.




### Blocarea automată, Fig. C-7

Dispozitivul este echipat cu o protecție automată de alimentare cu apă din greșeală sau apăsarea butonului , afișajul pe ecran . Blocarea este activată automat în absența unei acțiuni în 10 secunde. Pentru a debloca, apăsați butonul , pe afișaj se aprinde intermitent  indicatorul luminos .

### Pornire întârziată, Fig. C-8

1. Apăsăți pe temporizator  în mod repetat, selectând una din următoarele valori: **3, 6, 12, 18, 24, 48, 72, 99 ore**.
2. Numărătoarea inversă va porni automat, afișajul va indica timpul rămas înainte de începere.
3. La sfârșitul timpului afișat va începe fierberea apei.
4. Pentru a anula cronometrul, apăsați butonul  în mod repetat până când vedeți valoarea «00:00».

## POSSIBILE PROBLEME ȘI SOLUȚII

Problemă	Cazue și Soluții	
Apa nu se fierbe	Cablul de alimentare nu este conectat	Conectați cablul de alimentare la o priză
	Contactele de la priză sunt murdare	Curățați contactele
	Nu face contact la priză	Reparați priza electrică
Apa nu curge bine din dozator sau nu curge deloc	Alimentarea cu apă este blocată	Înainte de a apăsa butonul pentru curgerea apei  deblocați curgerea apei apăsând 
	Apa fierbinte se toarnă greșit imediat după fierbere	Așteptați câteva minute sau câteva secunde, deschideți ușor capacul superior pentru a elibera excesul de abur. <b>Feriți-vă de jetul de abur!</b>
	Cablul de alimentare nu este conectat	Conectați cablul de alimentare la o priză
	Nu face contact la priză	Reparați priza electrică
Apa se revarsă din Thermo pot	Depozite minerale sau impurități în interiorul rezervorului de apă	Curățați recipientul interior (a se vedea secțiunea "Întreținere și curățare")
	Ați depășit nivelul maxim al apei în recipientul interior	Se varsă apa în exces din Thermo pot
Pete de rugina pe suprafața interioară a rezervorului de apă	Prezența de minerale din fier în apa utilizată	Urmați instrucțiunile de curățare utilizând acid citric pentru decalcifiere (a se vedea secțiunea «Întreținere și curățare»)
Particule albe în apă	Prezența numeroasă a mineralelor în apă	
Zgomot puternic când fierbe	Prezența numeroasă a mineralelor în apă, cauzând depozite pe suprafața interioară	
Apa caldă are un miros neplăcut	Când utilizați prima oară Thermo pot-ul sau după o pauză lungă pentru prima dată se poate simți miros slab de plastic.	Se fierbe și se varsă apa de mai multe ori.
	Apa este puternic clorurată: prin fierbere mirosul se intensifică.	Folosiți apă plată îmbuteliată.
Thermo pot-ul devine fierbinte	La temperatura ambiantă ridicată în timpul fierberii, menținând temperatura la 85 sau 98 °C Thermo pot-ul poate atinge temperaturi mai mari de 65 °C.	Dață temperatura carcasei se află la aprox. 65 °C, este normal.
Ledurile se aprind simultan	Sistemul de protecție este declanșat: nivelul apei în recipientul interior este mai mic decât nivelul minim.	Adăugați apă rece în recipientul intern, și apoi faceți clic pe 

## ÎNȚEȚINERE ȘI CURĂȚARE, Fig. D

Apa dură poate lăsa depozite în interiorul Thermo pot-ului. Folosiți detergenți speciali pentru decalcifiere. Urmați instrucțiunile de utilizare. Nu folosiți detergenți abrazivi sau duri.

- Umpleți Thermo pot-ul cu apă până la jumătate.
- Pentru fiecare 2 căni de apă, se adaugă 6 linguri de oțet alb.
- Se aduce la punctul de fierbere.
- Repetați procedura dacă este necesar.
- Scoateți ștecherul din priză.
- Lăsați Thermo pot-ul să se răcească.
- Scoateți capacul, Fig. D-1
- Deschideți capacul la un unghi de 45 °
- Faceți click pe deblocare și trageți capacul în direcția indicată.
- Deconectați capacul
- Clătiți Thermo pot-ul de două ori cu apă rece, Fig. D-2
- Curățați aparatul cu o cârpă umedă. Nu se scufundă în apă din cauza riscului de electrocutare.
- Uscați bine toate piesele.
- Puneți la loc capacul, Fig. D-3.



În procesul de funcționare a elementului de încălzire se poate schimba culoarea, care nu va afecta performanța Thermo pot-ului

## Înlocuirea capacului de etanșare de cauciuc, Fig. D-4

Dacă sigiliul de cauciuc este crăpat sau deteriorat acesta trebuie înlocuit. Contactați un centru de service autorizat OURSSON.

- Deconectați capacul de la Thermo pot, Fig. D-1.
- Deschideți cele 4 șuruburi din interiorul capacului.
- Scoateți garnitura de cauciuc, fig. -D 4.
- Instalați noua garnitură.
- Strângeți cele 4 șuruburi.
- Puneți la loc capacul.

**NOTĂ:** În timpul funcționării, plasticul de sub capacul interior își poate schimba culoarea, lucru care nu afectează funcționarea Thermo pot-ului.

## RECOMANDĂRI PENTRU PREPARAREA BĂUTURILOR

Există multe tradiții pentru prepararea ceaiului: cea japoneză, chineză, rusească, englezească etc. În plus, există numeroase variante de preparare.

Rețeta universală pentru prepararea unui ceai delicios constă în următoarele etape:

- Fierberea apei;
- Pregătirea vasului;
- Punerea frunzelor de ceai;
- Turnarea apei peste frunzele de ceai;
- Lăsarea ceaiului câteva minute;
- Turnarea în cești.

Datorită ajustării temperaturii apei de încălzire, puteți seta condițiile de temperatură dorite pentru prepararea

diferitelor băuturi.

Experții recomandă pentru infuzia ceaiurilor să utilizați diferite temperaturi ale apei. Ceainicul încălzit - este un element foarte important în tehnologia de infuzie. Într-un ceainic rece, temperatura de infuzie ar putea scădea cu 10-20 ° C, frunzele de ceai se încălzesc inegal, modul de infuzie este perturbat și afectează foarte grav rezultatul. Este important să urmați trei reguli de bază atunci când se încălzește ceainicul:

1. Ceainicul trebuie să fie încălzit uniform;
2. Ceainicul ar trebui să fie de aproximativ aceeași temperatură ca și apa cu care intenționează să se facă ceai;
3. Ceainicul încălzit trebuie să fie uscat. Dacă nu aveți obiceiul de a bea ceai verde, adăugați mai multe frunze, deoarece, comparativ cu ceaiurile negre gustul lor pare mai slab.

Dacă infuzați ceai într-o apă dură se adaugă mai multe frunze deoarece apa dură afectează gustul ceaiului.

Dacă beți un ceai cu frunze mici, puteți reduce cantitatea la 1-2 lingurițe, fiindcă ceaiurile cu frunze mici au un gust mai înțepător.

Dacă beți ceai imediat după o masă copioasă sau după fumat, cantitatea de frunze de ceai trebuie să fie crescută.

Procedura de adăugare a frunzelor de ceai în ceainic trebuie să fie efectuată cât mai repede posibil: deschide rapid ceainicul, adaugă cantitatea necesară de frunze în ceainic, toarnă apă clocotită și închide.

Este recomandat atunci când se adaugă frunzele de ceai să agitați în mișcări circulare. Turnarea apei clocotite peste frunzele de ceai se poate face în una sau mai multe etape.

Infuzia de ceai negru, se face în două etape: în primul rând, apa fierbinte se toarnă pe un volum de aproximativ 1/3 din ceainic, ceaiul se umflă timp de 1-2 minute și apoi se completează cu apă clocotită, iar apoi va trebui să așteptați până când ceaiul este infuzat. Ceaiul negru poate rezista mai mult de două infuzii. Ceaiurile verzi și albe pot fi refolosite de 3-4 ori.

Infuzia este un proces foarte delicat. Se acoperă ceainicul cu o cârpă și se pune într-un loc retras, sau direct pe masă. În orice caz, nu ar trebui să încălziți ceainicul sau să fierbeți frunzele de ceai.

Ceaiul negru este infuzat timp de 3-5 minute. Ceaiul verde și Oolong este infuzat timp de 1-3 minute.



	Băuturi și mâncăruri	Detalii
	Ceai alb nefermentat	Puneți apă fierbinte și lăsați ceaiul la infuzat timp de 2-3 minute.
	Ceai solubil (extract)	Concentrat de ceai, a căror preparare nu necesită infuzie. Este suficient să se dizolve praful, pasta sau extractul lichid de ceai în apă fierbinte sau caldă.
	Ceai chinezesc galben	Ceaiul galben se infuzează timp de 3 minute. Chinezii spun: "Dacă ceaiul este proaspăt preparat, atunci este medicament. Dacă ceaiul este lăsat peste noapte - atunci este otrăvă".
<b>70°C</b>	Ceai galben în plic	Temperatura ideală pentru infuzie 70-75 ° C Timp infuzie 1-2 minute.
	Ceai alb în plic	Timp infuzie 1-2 minute.
	Ceai verde nefermentat	Umpleți ceainicul cu apă clocotită, timp infuzie 2 minute.
<b>80°C</b>	Ceai Oolong la pliculețe	Temperatura ideală pentru infuzie 80-90 ° C Timp infuzie 2-3 minute.
	Ceai verde la pliculețe	Ceaiul verde necesită 75-80°C. Nu infuzați cu apă clocotită, pentru ca distruge proprietățile benefice. Timp 1-2 minute
	Mate	Folosiiți un vas special pentru infuzie - ceramică sau porțelan. Înainte de infuzie opăriți ceainicul cu apă clocotită, timp de infuzie - de la 30 secunde la 2 minute.
	Cafea instant	Adăugați lapte, zahăr și alte componente în cazul în care băutura este gata.
	Ceai din plante	Cumpărați plante medicinale numai în farmacii sau supermarketuri. Urmați instrucțiunile de preparare.
	Ceai de iasomie	Pentru infuzie, aveți nevoie de o linguriță de ceai de iasomie. Dacă puneți mai mult, ceaiul poate avea gust amar. Ceaiul de iasomie este infuzat timp de aprox. 3 min. De asemenea, este important să se utilizeze apă de calitate - influențează puternic aroma ceaiului.
<b>90-95°C</b>	Ceai negru Assam	Pentru 200 ml - 7g frunze de ceai. Ceaiul Assam poate fi infuzat de 3-4 ori. Timpul și volumul de infuzie depinde de preferințele personale. Infuzia de Assam are o aromă intensă și puternică. Timp infuzie 1-2 minute.
	Ceai de crizantemă	Puneți 7 flori într-un litru de apă. Se toarnă apă fierbinte. Timp de infuzie - 5 minute.
	Ceai din fructe	Se încălzește ceainicul. Umpleți cu apă fierbinte și apoi puneți amestecul de fructe și se toarnă în apă fierbinte cu o temperatură de 85-90 de grade. Acest lucru se face în scopul de a păstra aroma ceaiului. Dacă se toarnă apă clocotită într-un vas rece, nu va fi la fel de gustos pentru că toate uleiurile esențiale se evaporă repede. Pentru aromă maximă și culori saturate infuzați ceaiul timp de cel puțin 10-15 minute.
	Ghimbir cu lămâie	Pentru 2 porții: 400 ml de apă, 10 grame ghimbir, 1 lămâie. Umpleți ceainicul cu apă clocotită. Se taie lămâia în felii subțiri. Frecați ghimbir proaspăt pe o răzătoare mică. Acoperiți ceainicul cu un prosop și lăsați la infuzat aproximativ 20 de minute.
	Ceai Oolong	Se încălzește timp de 3-4 minute, iar apoi se pune ceai oolong verde timp de 2 minute: 5 g frunze la 200ml de apă, se toarnă apă fierbinte. Timp infuzie - 2-3 min. Puteți turna apă fiartă până la 7 ori.
	Pu-erh	Se pun într-un ceainic uscat 1,5 lingurițe frunze de ceai la 200 ml de apă, se toarnă apă fierbinte, iar după 20 de secunde, se scurge apa. Se toarnă din nou apă caldă. Timp infuzie - 1,5 - 3 minute.
	Ceai Rooibos	Se pun într-un ceainic călit în prealabil o linguriță de frunze la 200ml de apă. Se toarnă apă fierbinte. Timp infuzie - 1,5 - 3 minute.
	Ciocolată caldă	Pentru a prepara o singură porție de ciocolată caldă este recomandat să utilizați 20 g pulbere la 150 ml de apă.
	Cacao instant	Urmați instrucțiunile de preparare care sunt scrise pe ambalaj.
	<b>100°C</b>	Ceai negru
Ceai de goji		Pregătiți ceaiul la o porție de 100g de fructe cu 400 ml de apă. Timp infuzie - 20 de minute.

100°C	Cafea	Puneți cafeaua într-un vas, apoi turnați apa fierbinte.
	Ceai englezesc	Încalziți ceainicul înainte. Puneți 1 linguriță de ceai la o cană de apă. Imediat se toarnă apă fierbinte și se lasă timp de 5 minute. În timp ce ceaiul este infuzat, se toarnă 2-3 linguri de lapte încălzit (nu fiert) într-o cană foarte încălzită și apoi se toarnă ceaiul. Englezii au regula de a turna ceaiul în lapte, și nu invers. Se observă că turnarea laptelui în ceai strică aroma și gustul.
	Ceai din flori	Important! Infuzați ceaiul într-un vas mare de sticlă sau de sticlă transparentă, apoi turnați apă clocotită peste câteva frunze din ceaiul preferat timp de 1-2 minute.
	Ceai de roniță	Pentru a prepara ceai ai nevoie de 30 de grame de roniță pudră uscată și 1 litru de apă clocotită la infuzie o jumătate de oră. După aceasta se adaugă 2 lingurițe de miere și se amestecă. Puteți bea acest ceai de până la trei ori pe zi.
	Mușețel	O ceașcă de băutură aromată și sănătoasă este făcută din doua lingurițe de plante uscate, preparate cu apă clocotită. Infuzați ceaiul pentru aproximativ 20 de minute, iar apoi se poate bea. Ceaiul de mușețel nu se bea mai mult de doua căni pe zi.
	Hibiscus	Umpleți ceaincul de porțelan cu apă clocotită. Se recomandă la 1,5 lingurițe de frunze, 250 ml de apă. Timp infuzie - 3 minute.
	Ceai negru la plic	Infuzie 30 secunde până la 4 minute. Poate fi infuzat doar o dată.
	Ceai Phyto (herbal)	Timp cuprins între 3 până la 6 minute de infuzie. Trebuie să fie infuzat cu apă proaspăt fiartă.
	Cereale instant	Urmați instrucțiunile de preparare care sunt scrise pe ambalaj.
	Tăiței instant	
Supă instant		

## SFATURI:

1. Când se utilizează zahăr, puneți lămâie în ceai. Sucul de lămâie împiedică zahărul să se dizolve.
2. Mierea trebuie adăugată numai în ceai cald când temperatura este sub 40 °C, dar mai bine să mâncați o lingură de miere, iar apoi să beți ceaiul fierbinte. Cu această metodă, mierea va păstra toate proprietățile sănatoase. Această metodă este deosebit de bună cu ceaiul verde, beți ceaiul și mâncați o lingură de miere dulce.
3. Lămâia sau sucul acesteia nu ar trebui să fie adăugate într-un ceai fierbinte. Aceste citrice conțin multe substanțe nutritive. Mai ales vitamina C (acidul ascorbic), care este cunoscut pentru instabilitatea sa. Prin urmare, pentru a maximiza conservarea componentelor sănatoase nu adăugați lămâie imediat în ceai. Așteptați să se răcească un pic.

Pentru mai multe informații, vizitați site-ul <http://www.oursson.com/> sau cereți o copie de la distribuitorul dvs.

Specificații tehnice		
Model	TP3310PD	TP4310PD
Putere	750	750
Tensiune	220-240 V; 50 Hz	220-240 V~; 50 Hz
Clasa de protecție împotriva șocurilor electrice	I	I
Temperatura pentru transport și depozitare	de la -25 °C până la +35 °C	de la -25 °C până la +35 °C
Temperatura pentru utilizare	de la +5 °C până la +35 °C	de la +5 °C până la +35 °C
Umiditate	15-75%	15-75%
Greutate, kg	2,3	2,4
Capacitate, litri	3,3	4,3
Dimensiuni, mm	304 x 240 x 290	304 x 240 x 325



Reparațiile trebuie efectuate numai în centrele de service autorizate Oursson.

