

RU p. 2 - 9

UK p. 10 - 17

PL p. 18 - 25

ET p. 26 - 33

LV p. 34 - 41

LT p. 42 - 49

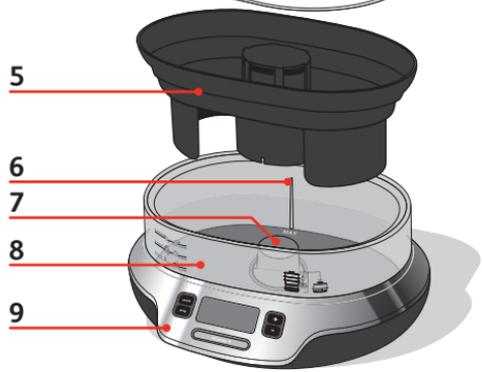
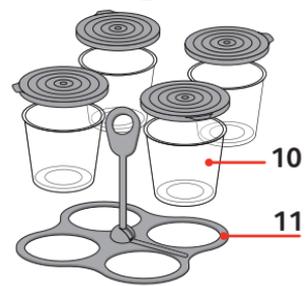
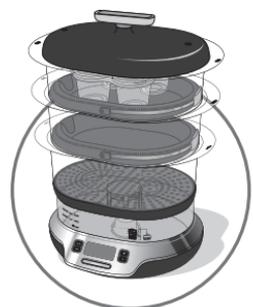
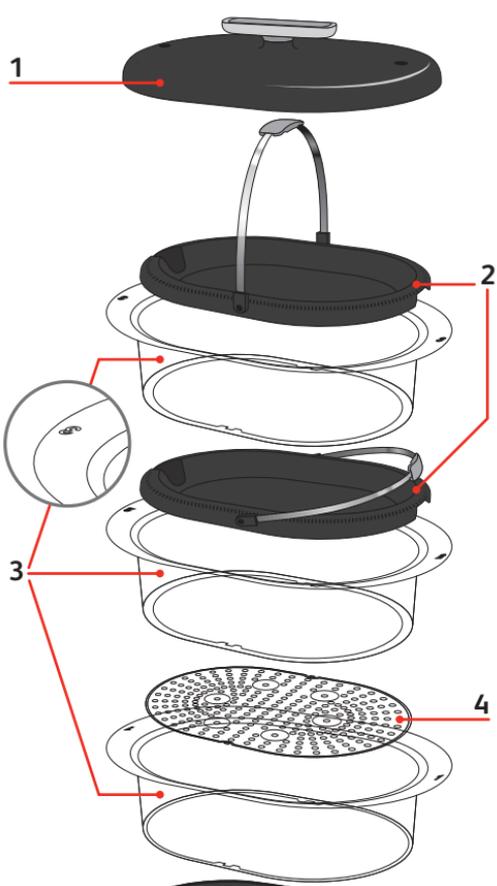
Tefal®

VITACUISINE COMPACT

RU
UK
PL
ET
LV
LT



www.tefal.com



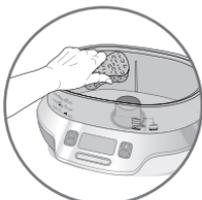


fig. 1

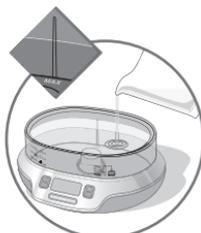


fig. 2



fig. 3

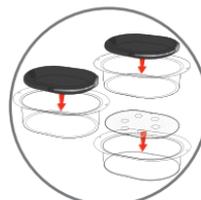


fig. 4

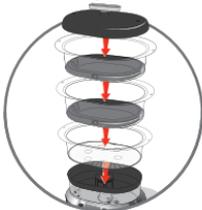


fig. 5



fig. 6



fig. 7



fig. 8



fig. 9



fig. 10



fig. 11

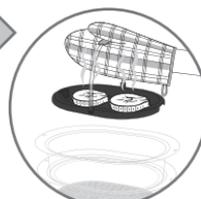


fig. 12

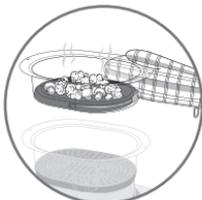


fig. 13



fig. 14



fig. 15

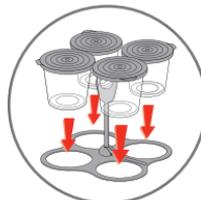


fig. 16



fig. 17

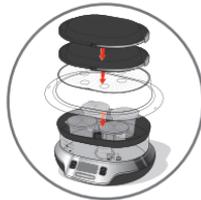


fig. 18

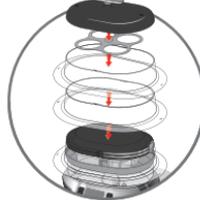


fig. 19

Меры предосторожности

Инструкции по безопасности

- Этот прибор не предназначен для использования с внешним таймером и не управляется отдельной системой дистанционного управления.
- В целях вашей безопасности данный прибор соответствует существующим нормам и правилам (Нормативные акты, касающиеся низкого напряжения, электромагнитной совместимости, материалов, соприкасающихся с продуктами, охраны окружающей среды...).
- Проверьте, соответствует ли напряжение в сети указанному на приборе (только переменный ток).
- Принимая во внимание разнообразие действующих стандартов, проверьте прибор в местном авторизованном сервисном центре, если он будет использоваться не в той стране, где был приобретен.
- Не помещайте прибор вблизи от источников тепла или в горячую печь: вы можете серьезно повредить его.
- Используйте плоскую, устойчивую рабочую поверхность, вдали от источника воды.
- Никогда не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, чувственными или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под контролем для недопущения игры с прибором.
- Храните прибор в недоступном для детей месте.
- Не оставляйте шнур свисающим.
- Включайте прибор только в розетку с заземлением.
- Не выдергивайте шнур из розетки.
- Всегда выключайте прибор в следующих случаях:
 - непосредственно после использования;
 - для того, чтобы передвинуть его;
 - перед тем, как почистить прибор или произвести текущий ремонт.
- Никогда не погружайте прибор в воду.
- **Прикосновение к нагретым частям прибора, также как горячая вода, пар или продукты, может вызвать серьезные ожоги.**
- Не используйте прибор, если:
 - поврежден сам прибор или его электрошнур;
 - прибор роняли или он падал, вследствие чего он имеет вероятные повреждения, либо не функционирует должным образом. В любом из вышеперечисленных случаев направьте прибор в официальный сервисный центр. Не разбирайте прибор самостоятельно.
- Если поврежден шнур питания, он, во избежание любой опасности, должен быть заменен производителем, или авторизованным сервисным центром.
- Не прикасайтесь к продуктам, когда они находятся непосредственно внутри пароварки.
- Не передвигайте прибор, если внутри находится горячая вода или продукты.
- Прибор разработан только для домашнего использования. В случае профессионального либо ненадлежащего использования, а также в случае несоблюдения инструкций по эксплуатации, производитель не несет никакой ответственности за возможные поломки, а гарантия не распространяется на ремонт.
- Этот прибор предназначен исключительно для домашнего использования. Он не предназначен для использования в следующих случаях, на которые гарантия не распространяется, а именно:
 - На кухнях, отведенных для персонала в магазинах, бюро и иной профессиональной среде,
 - На фермах,
 - Постояльцами гостиниц, мотелей и иных заведений, предназначенных для временного проживания,
 - В заведениях типа «комнаты для гостей».

- Не используйте удлинитель. Если Вы принимаете на себя ответственность использовать удлинитель, убедитесь в том, что он находится в хорошем состоянии, имеет заземленную розетку и соответствует напряжению прибора.
- Этот электрический прибор работает при высоких температурах, которые могут вызвать ожоги. Несмотря на высокий уровень термоизоляции, не дотрагивайтесь до металлических частей прибора, до фильтра или до окна.
- Не ставьте прибор к стене или в стеной шкаф: выходящий из прибора пар может вызвать повреждение.
- Время приготовления дается ориентировочно.
- Не дотрагивайтесь до прибора в ходе процесса парообразования. Чтобы открыть крышку, достать чашу для риса, используйте кухонные рукавицы.
- Не используйте прибор в случае повреждения одной из чаш.
- В случае проблем обращайтесь в официальные сервисные центры.
- **Если ваш прибор оборудован съемным шнуром:** в случае повреждения шнура питания его следует заменить шнуром или специальным блоком, которые вы можете приобрести у производителя или в сервисном центре.
- **Если ваш прибор оборудован стационарным шнуром питания:** если шнур питания поврежден, в целях безопасности его замена выполняется производителем, или в соответствующем сервисном центре, или квалифицированным специалистом.

Защитим окружающую среду!

- Конструкция данного прибора предполагает его эксплуатацию в течение долгих лет. Тем не менее, если Вы решите заменить его новым прибором, не забудьте позаботиться о защите окружающей среды.
- Перед утилизацией прибора следует извлечь батарейку из таймера и сдать ее на переработку в местный центр утилизации отходов (в зависимости от модели).



Защита окружающей среды – наша главная забота!

- ① Данный прибор содержит ценные материалы, которые можно переработать и использовать повторно.
- ② Сдайте прибор в местный центр утилизации отходов.

Описание

- | | |
|--|---|
| 1. Крышка | 12. Сенсорная кнопка включения/выключения |
| 2. Противни | 13. Сенсорная кнопка выбора программы |
| 3. Емкости для приготовления на пару (под номерами 1, 2 и 3) | 14. Сенсорная кнопка увеличения (+) |
| 4. Съемное дно | 15. Сенсорная кнопка уменьшения (-) |
| 5. Коллектор жидкости | 16. ЖК-экран |
| 6. Внутренний указатель уровня воды | a. Указатель уровня готовности |
| 7. Нагревательный элемент | b. Часы |
| 8. Емкость для воды | c. Указатель низкого уровня воды |
| 9. Блок питания | d. Таймер |
| 10. Стаканы с крышками для приготовления на пару | 17. Сенсорная кнопка «витамин +» |
| 11. Держатель стаканов для приготовления на пару | |

Инструкции по эксплуатации

Перед первым использованием

- Очистить емкость для воды с помощью влажной неабразивной губки - рис. 1.
 - Помыть все съемные детали в теплой воде с моющим средством, ополоснуть и высушить.
- Не погружать источник питания в воду.

Наполнение емкости для воды

Запрещено использовать специи, травы или другие жидкости для заполнения емкости для воды. Прежде чем использовать пароварку, убедиться, что емкость для воды (8) заполнена водой до максимального уровня.

- Налить холодную воду непосредственно в емкость для воды до отметки максимального уровня (1,5 л) - рис. 2.
- Установить коллектор жидкости в емкость для воды - рис. 3.
- При необходимости в емкость 1 поместить съемное дно (4), а в емкости 2 и 3 – противни - рис. 4.
- Установить емкости 1, 2 и 3 с дном и накрыть их крышкой - рис. 5.
- Использовать свежую воду при каждом применении и заполнять емкость для воды до максимального уровня.

Приготовление

Выбор времени приготовления

- Подключить пароварку к питанию и включить: раздастся звуковой сигнал и загорится индикатор  - рис. 6.
- Если никаких действий произведено не будет, по прошествии двух минут экран погаснет и пароварка перейдет в режим ожидания .
- С помощью сенсорных кнопок + и - установить время приготовления (макс. 60 мин) - рис. 7.
- Приготовление на пару начнется через 5 с (либо после короткого нажатия на сенсорную кнопку включения/выключения). Загорится сенсорная кнопка «витамин +» и на экране отобразится символ  - рис. 8.
- Время приготовления можно изменить в любой момент после начала приготовления с помощью сенсорных кнопок + или - - рис. 7.
- В процессе приготовления отображаемое на экране время уменьшается с каждой минутой, а в течение последней минуты – с каждой секундой.

Долгое нажатие на сенсорную кнопку + или – позволяет быстрее увеличивать или уменьшать время приготовления.

Использование сенсорной кнопки «витамин +»

Через несколько минут приготовления программу «витамин +» можно отключить вручную, нажав на горящую сенсорную кнопку - рис. 9.

- Пароварка оснащена сенсорной кнопкой «витамин +», позволяющей сократить время приготовления и сохранить все витамины в блюде.
- Сенсорная кнопка загорается, как только начинается приготовление. Это позволяет быстрее начать процесс приготовления благодаря более высокой производительности пара.
- При достижении достаточного объема пара для процесса приготовления индикатор сенсорной кнопки «витамин +» автоматически гаснет.
- Если индикатор сенсорной кнопки «витамин +» не горит, и процесс приготовления прерывается (при установке емкости, удалении крышки с целью проверки процесса приготовления и т.д.), следует нажать сенсорную кнопку «витамин +», чтобы восстановить необходимый объем пара - рис. 9.

Процесс приготовления

- Если на экране отображается  символ (и звучит звуковой сигнал) - рис. 10, следует аккуратно снять емкости и коллектор жидкости с помощью кухонных перчаток и добавить воду до отметки максимального уровня. Пароварка автоматически продолжит приготовление блюда.

Во время приготовления не прикасаться к горячим поверхностям и блюду. Использовать кухонные перчатки. Если емкость для воды пуста, нагрев прекращается.

Отложенное включение

Время задержки можно изменить в любой момент.

- С помощью сенсорных кнопок + и - установить время приготовления (макс. 60 мин) - рис. 7.
- Нажать сенсорную кнопку Prog («Программа») - рис. 14. На экране отобразится символ программирования  и часы  начнут мигать.
- С помощью сенсорных кнопок + и - установить время окончания приготовления - см. - рис. 7 (увеличение через 15 мин, затем - шаг в один час).
- Функция отложенного включения активируется через 5 секунд, и символ часов на экране пропадет . После этого на несколько секунд раздастся звуковой сигнал, указывающий на установку программы приготовления.
- По окончании периода задержки пароварка автоматически перейдет в режим приготовления.

Функция поддержания температуры блюда

- По истечении времени приготовления раздается два звуковых сигнала.
- Функция поддержания температуры блюда включается автоматически в конце процесса приготовления, а на экране отображается символ функции поддержания температуры блюда  - рис. 11.
- На экране отображается, сколько времени поддерживается температура блюда (с момента окончания приготовления).

Когда активирована функция поддержания температуры блюда, произведение каких-либо других действий, кроме выключения функции, невозможно.

Извлечение блюда

При контакте с емкостями, ручками и крышкой использовать кухонные перчатки.

- Снять крышку с помощью ручки.
- С помощью ручек достать противни и емкости для приготовления на пару - рис. 12 и 13.
- Подать блюдо на стол.

Выключение пароварки

- Чтобы отключить функцию поддержания температуры блюда, следует один раз нажать на сенсорную кнопку включения/выключения - рис. 15.
- Если нажать на эту кнопку еще раз, пароварка перейдет в режим ожидания .
- Пароварка также переходит в режим ожидания через 1 час пребывания в режиме поддержания температуры блюда. Световой индикатор гаснет .
- Отключить пароварку от питания.

Если Вы желаете выключить пароварку, когда горит индикатор «низкий уровень воды», необходимо дважды нажать на сенсорную кнопку включения/выключения.

Таблица времени приготовления

В таблице указано приблизительное время приготовления, которое зависит от размера ингредиентов, расстояния между блюдами, их объема, индивидуальных предпочтений и напряжения электрической сети.

При контакте с емкостями в процессе приготовления использовать кухонные перчатки.

Мясо (птица)

Ингредиенты	Вид	Количество	Время приготовления	Рекомендации
Куриная грудка (без костей)	Цельная	350 г	20 мин	Поместить 2 куриные грудки в емкость для приготовления на пару
	Небольшие кусочки	450 г	17 мин	
Куриные голени	Цельные	2	36 мин	
Эскалоп из индейки	Тонкий	600 г	24 мин	
Свиное филе	Свежее	700 г	38 мин	Нарезать кусками толщиной 1 см
Стейк из ягненка	Свежий	500 г	14 мин	
Сардельки	Свежие	10	10 мин	

Рыба (моллюски и ракообразные)

Ингредиенты	Вид	Количество	Время приготовления	Рекомендации
Тонкое рыбное филе (треска, пикша, камбала, палтус, лосось и т.д.)	Свежая рыба	450 г	15 мин	
	Замороженная рыба	370 г	18 мин	
Стейки из рыбы (треска, пикша, камбала, палтус, лосось и т.д.)	Свежая рыба	400 г	15 мин	
Целая рыба (форель, лосось, сибас)	Свежая рыба	600 г	25 мин	
Мидии	Свежие	1 кг	20 мин	
Креветки	Свежие	200 г	5 мин	
Устрицы	Свежие	100 г	5 мин	

Овощи

RU

Ингредиенты	Вид	Количество	Время приготовления	Рекомендации
Артишоки	Свежие	2	55 мин	Целые артишоки поместить в емкости 1 и 2 для приготовления на пару (без противней)
Картофель	Свежий	600 г	20 мин	Нарезать ломтиками или кубиками. Небольшие клубни молодого картофеля можно готовить целыми
Спаржа	Свежая	600 г	17 мин	
Брокколи	Свежая	500 г	18 мин	Разделить на небольшие соцветия
	Замороженная	500 г	18 мин	
Сельдерей	Свежий	350 г	22 мин	Нарезать кубиками
Грибы	Свежие	500 г	22 мин	Готовить целыми
Цветная капуста	Свежая	1 кочан среднего размера	19 мин	Разделить на небольшие соцветия
Капуста (красная, белокочанная)	Свежая	600 г	22 мин	Нарезать соломкой
Кабачок	Свежий	600 г	12 мин	Нарезать ломтиками
Шпинат	Свежий	300 г	13 мин	Помешать по прошествии половины времени приготовления
	Замороженная	300 г	15 мин	
Зеленая стручковая фасоль	Свежая	500 г	35 мин	
	Замороженная	500 г	35 мин	
Морковь	Свежая	500 г	15 мин	Нарезать тонкими ломтиками
Кукуруза в початках	Свежая	500 г	45 мин	
Зеленая фасоль	Свежая	500 г	35 мин	Готовить целыми
Лук-порей	Свежий	500 г	30 мин	Нарезать ломтиками
Болгарский перец	Свежий	300 г	20 мин	Нарезать толстыми кольцами
Горох	Свежий	400 г	20 мин	Готовить в стручках
	Замороженный	400 г	20 мин	

Рис

Ингредиенты	Масса	Количество	Время приготовления	Рекомендации
На один стакан белого длиннозерного риса или риса Басмати	30 г	70 мл	20 мин	Тщательно промыть рис перед приготовлением. Поместить рис и холодную воду в стакан для приготовления на пару без крышки. Использовать емкость № 3

Фрукты

Ингредиенты	Вид	Количество	Время приготовления	Рекомендации
Груши	Свежие	4	25 мин	Целые груши поместить в емкости 1 и 2 для приготовления на пару (без противней) Готовить целыми или разрезанным пополам
Бананы	Свежие	4	15 мин	Готовить целыми
Яблоки	Свежие	5	20 мин	Разрезать на четверти

Техника приготовления на пару и рекомендации

- Не укладывайте ингредиенты в емкости для приготовления на пару слишком плотно. Оставьте как можно больше пространства для циркуляции пара.
- Для достижения лучших результатов используйте ингредиенты примерно одного размера (картофель, овощи и куриные грудки), чтобы время их готовности совпадало. Ингредиенты разного размера и толщены требуют различного времени приготовления.
- Не поднимайте крышку в процессе приготовления слишком часто, так как это приводит к потере пара и может увеличить время приготовления.
- Если по рецепту требуется использование пищевой пленки, используйте универсальную пленку, пригодную для микроволновых печей. Пищевая пленка часто используется с целью предотвращения образования конденсата, и чтобы не испортить такие нежные блюда, как, например, заварной крем. По возможности не используйте фольгу, так как это может увеличить время приготовления.
- При выборе продуктов питания для приготовления на пару выбирайте ингредиенты соответствующего размера, которые помещаются в емкость для приготовления на пару, особенно если Вы запекаете продукт целиком (например, рыбу).
- Тонкий вкус блюда на пару могут придать свежие травы, дольки лимона или апельсина, чеснока и лука. Эти ингредиенты можно поместить в емкость непосредственно под основное блюдо или на него.
- Чтобы придать мясу, птице или рыбе богатый вкус, сочность и нежность, замаринуйте ингредиенты за несколько часов до приготовления. Маринадом может стать простая смесь вина и свежих трав, либо острый соус барбекю или тандур.
- Замороженные овощи можно не размораживать перед приготовлением на пару. Морепродукты, птицу и мясо необходимо полностью разморозить перед приготовлением.
- При приготовлении некоторых блюд, требующих долгого времени приготовления (например, пудинг на пару), необходимо добавлять холодную воду в процессе приготовления.
- При контакте с емкостями или стаканами для приготовления на пару в процессе или после приготовления необходимо использовать кухонные перчатки.

Рецепты для приготовления блюд на пару в стаканах

Подготовка к приготовлению блюд на пару в стаканах

Блюдо на пару в стаканах можно приготовить либо по рецепту из кулинарной книги либо по собственному рецепту. Выложить подготовленную смесь в стаканы, следя за тем, чтобы смеси не было слишком много во избежание разлива, так как некоторые блюда поднимаются в процессе приготовления. При необходимости накрыть стаканы крышками. Поместить четыре стакана в держатель - рис. 16. Взять держатель за ручку и поместить его в емкость - рис. 17.

Стаканы следует всегда помещать в верхнюю емкость (емкость № 3), непосредственно под крышкой.

Извлечение стаканов из пароварки

RU

Использовать кухонные перчатки. Снять крышку с помощью ручки. Вынуть скатаны из емкости с помощью ручки держателя. Достать стаканы из держателя и снять крышки (если они использовались). При необходимости стаканы можно охладить, поместив их под холодную воду. Это следует делать с помощью ручки. Дождаться, пока стаканы охладятся до комнатной температуры, и поместить их в холодильник. Подать блюдо в стаканах.

Техническое обслуживание и чистка

Чистка пароварки

- После использования отключить пароварку от питания.
 - Перед чисткой дать пароварку полностью остыть.
 - Убедиться в том, что пароварка полностью остыла, а затем опустошить коллектор жидкости и емкость для воды.
 - Помыть все съемные детали в теплой воде с моющим средством, ополоснуть и высушить.
 - Все детали, кроме блока питания, можно мыть в посудомоечной машине.
- Не погружать источник питания в воду. Не использовать абразивные моющие средства.

Удаление накипи из пароварки

Для достижения лучших результатов следует удалять накипь из пароварки после каждых 8 использований. Порядок удаления накипи:

- Извлечь коллектор жидкости.
- В емкость для воды налить 1 л холодной воды
- Добавить 1 стакан (около 150 мл) белого уксуса (можно приобрести в хозяйственном магазине)
- Оставить на ночь
- Ополоснуть емкость для воды теплой водой несколько раз.
- Не использовать другие средства для удаления накипи.

Хранение

- Стаканы для приготовления на пару с крышками хранить в коллекторе жидкости.
 - Емкость 1 перевернуть вверх дном и поместить на основание.
 - Два противня поместить на емкость 1 - рис. 18.
 - Емкость 2 поместить внутрь емкости 3, а затем перевернуть их вверх дном и поместить на основание. Держатель для стаканов поместить наверх и накрыть крышкой - рис. 19.
- Все детали можно хранить в пароварке.

