

# TEFAL Baby Home

## Стерилизатор



Кнопка Вкл/Выкл  
Сигнальная лампочка  
включения

Место для шнура

## Стерилизатор

TEFAL изобрела ряд приборов, призванных облегчить жизнь молодым мамам. Они совмещают в себе высокую технологичность и простоту использования. Они объединяют эстетику и разум. Вы приобрели электрический паровой стерилизатор фирмы TEFAL - высококачественный, надежный и полезный прибор. Кроме того, со временем с развитием ребенка он может быть использован в другом качестве, например, он может служить пароваркой. Вот каким образом Вы можете извлечь максимальную пользу из этих двух функций прибора.

### Прежде всего

**перед использованием внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации и следуйте этим рекомендациям.**

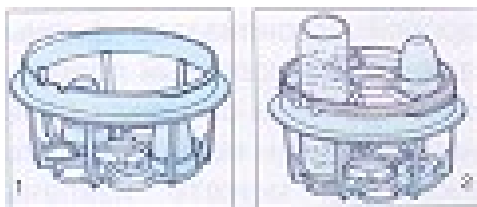
- Храните прибор вне досягаемости детей.

- Ставьте прибор на ровную поверхность.
- Никогда не включайте прибор, не заполнив его водой.
- Полностью раскрутите шнур питания.
- Включайте в розетку 230 В, имеющую заземление.
- Между двумя операциями по стерилизации сделайте 15-ти минутный перерыв.
- При первом использовании возможен небольшой выход дыма.
- Внимание: бутылочки, соски и колпачки очень горячие после стерилизации.
- В случае возникновения неисправности или несоответствующего функционирования прибора, обращайтесь напрямую на фирму TEFAL или в любой ее специализированный центр обслуживания.

## Для стерилизации на пару

Выньте корзину из стерилизатора. С помощью бутылочки влейте в бачок 120 мл воды. Установите:

- 1) корзину-держатель для бутылочек в бачок и 2 колпачка в держатель на предусмотренное место ( 1),



- 2) центратор (2) и 6 бутылочек в перевернутом положении, а также 2 другие колпачка.

*Примечание: центратор, держатель для бутылочек и держатель для сосок имеют пазы, которые позволяют легко состыковать эти части прибора ( 3). Шестая бутылочка устанавливается в центральное отверстие разделителя.*

Накройте корзиной-держателем для сосок, сверху положите соски, 2 колпачка и 6 дисков для сосок.

Закройте крышкой.

Включите в сеть и нажмите на кнопку Вкл/Выкл, загорится сигнальная лампочка. Не открывайте прибор во время работы. Через 15 минут операция стерилизации будет закончена, сигнальная лампочка погаснет.



## Замечания

- Тщательно мойте соски, аксессуары и бутылочки. Бутылочки устанавливайте в прибор в перевернутом положении.
- Чтобы оптимизировать операцию стерилизации, необходимо разбирать бутылочку и отделять соски от дисков.
- Стерилизация будет более продолжительной, если количество воды больше предусмотренного, но сам процесс будет проходить в нормальном режиме.
- Другие предметы также могут быть простерилизованы, такие как: ложки, дозаторы для медикаментов, молокоотсосы, при условии, что они выдерживают нагрев до температуры в 100°C.
- Если процесс стерилизации был случайно прерван, то его следует возобновить с начала.

- Если используемая вода имеет большое содержание известняка, то на бутылочках и в бачке образуется белый налет. Рекомендуется использовать мягкую воду ( с низким содержанием кальция и магния).

## Для приготовления на пару

Выньте корзины из стерилизатора, влейте 750 мл воды ( 3/4 л ) в бачок до отметки. Установите держатель для бутылочек, поддон для сбора жидкости, а затем паровую корзину.



Заложите продукты в паровую корзину. Закройте крышкой. Подключите к сети и нажмите на кнопку Вкл/Выкл, загорится сигнальная лампочка. Чтобы приостановить процесс приготовления, нажмите на кнопку Вкл/Выкл, сигнальная лампочка погаснет.

Если приготовление не закончено, то запустите прибор снова, предварительно проверив уровень воды в бачке.

**Внимание:** По окончании процесса приготовления снимите крышку, остерегаясь выхода пара. Так как корзины еще горячие, подождите несколько минут прежде, чем вынимать их. Жидкость, образовавшаяся во время приготовления, может оставаться в поддоне, пока он не остынет через несколько минут.

## Советы по уходу

Отключите прибор и дайте ему остыть. **Не погружайте прибор в воду.** Протирайте бачок влажной тканью. Не используйте абразивные материалы или предметы, которые могут поцарапать бачок. Поддон, разделитель, крышку, держатель для сосок и паровую корзину можно мыть в посудомоечной машине.

**Внимание:** известковый налет необходимо регулярно удалять. Влейте 250 мл белого уксуса в бачок, оставьте его до полного устранения налета. Тщательно ополосните и протрите влажной тканью.

**Гарантия 1 год с даты покупки на любую неисправность, связанную с дефектом производства.** Эта гарантия не распространяется на повреждения, связанные с неправильным использованием прибора или с самостоятельно произведенным ремонтом. Мощность и напряжение указаны на приборе. Если шнур питания поврежден, то его необходимо заменить исключительно в специализированной ремонтной мастерской, так как для этого потребуются специальные инструменты. Фирма TEFAL оставляет за собой право в интересах потребителя изменять в любой момент характеристики или составные части прибора.

## Стерилизация? Почему?

Стерилизация необходима для уничтожения микробов, которые могут попасть в организм младенца при кормлении. Молочная среда способствует быстрому развитию микробов, которые скапливаются внутри и снаружи бутылочек для кормления.

Рекомендуется проводить стерилизацию в течение первых четырех месяцев жизни ребенка.

**Для того, чтобы стерилизация была эффективной, необходимо соблюдать некоторые правила.** При подготовке бутылочки руки должны быть идеально чистыми: каждый раз, когда Вы соприкасаетесь с бутылочками и молоком для кормления, тщательно вымойте руки и почистите щеточкой ногти.

Коробку с сухим молоком и воду, необходимую для подготовки бутылочки для кормления, рекомендуется хранить в сухом, защищенном от пыли месте.

Важно также соблюдать время, рекомендованное для успешной стерилизации.

**Паровая стерилизация с помощью стерилизатора TEFAL быстра, практична и особенно эффективна.** Она не оставляет на соске никакого химического привкуса: **это естественная стерилизация.** Единственная особенность: бутылочки следует устанавливать в перевернутом положении в корзину стерилизатора TEFAL.

Летом, когда Ваш младенец захочет пить, ему потребуются одна-две бутылочки воды в день. Стерилизатор TEFAL позволяет стерилизовать столько бутылочек, сколько Вам необходимо. Операцию стерилизации можно будет повторить через 15 минут после окончания предыдущей.

**Мелкие предметы, которые младенец часто берет в рот,** также могут быть простерилизованы, при условии, что материал, из которого они изготовлены, выдерживает нагрев в 100°C в течение 15 минут.

Также могут быть простерилизованы: ложки, если они упали на пол, дозаторы для медикаментов, особенно для сиропов, так как они часто остаются липкими, погремушки и пустышки, которыми часто пользуется Ваш малыш.

### Один из самых простых способов

Бутылочки, соски и другие аксессуары должны быть тщательно вымыты. Влейте в бачок стерилизатора одну бутылочку воды ( 120 мл). Бутылочки устанавливайте в корзину непременно в перевернутом положении. Соски и их аксессуары положите на корзину, которая устанавливается сверху дном вверх. Плотно закройте крышку, нажмите на кнопку Вкл/Выкл - процесс стерилизации начался.

## Безупречные бутылочки для кормления

Прежде чем положить бутылочки в паровой стерилизатор TEFAL, **их необходимо правильно вымыть**. Вымойте бутылочку, соску, затвор и кольцо мыльной водой, затем тщательно промойте бутылочку под струей воды, изнутри промойте с помощью маленького ершика.

Соску и кольцо необходимо вымыть таким же образом.

Не забывайте также чистить их с помощью ершика. Этот предмет должен быть выделен исключительно для этих целей и должен содержаться в абсолютной чистоте. До стерилизации Вы можете мыть бутылочки и их аксессуары **в посудомоечной машине**, предварительно сняв с бутылочек соски и кольца.

До того, как бутылочки будут установлены в стерилизатор, они должны храниться в перевернутом состоянии: в таком положении они будут защищены от попадания пыли и других частиц.

**Маленькая хитрость** на случай если малыш не выпил все содержимое бутылочки: вылейте остатки молока и тут же заполните бутылочку водой до горлышка. Так ее легче будет потом вымыть.

После выполнения этих операций бутылочки готовы к тому, чтобы поместить их в стерилизатор TEFAL.

**После стерилизации** откройте крышку стерилизатора TEFAL, положите ее в перевернутом положении на чистую поверхность.

Будьте внимательны и осторожны, так как все части прибора внутри очень горячие.

Закройте бутылочки, не касаясь сосок.

**В таком виде бутылочки могут храниться в холодильнике в течение 24 часов.**

Храните бутылочки в вертикальном положении, соски острым концом вниз.

Бутылочки должны быть герметично закрыты с помощью колец.

Прежде чем использовать бутылочки, рекомендуется ополоснуть их водой, которую Вы используете для этих целей.

**Благодаря стерилизатору TEFAL стерилизация шести бутылочек, необходимых для кормления малыша в течение дня, осуществляется в одной единственной операции.**

### **15 минут для 6-ти бутылочек**

TEFAL старается облегчить жизнь молодым мамам. Стерилизатор TEFAL подготавливает менее, чем за 15 минут, 6 бутылочек, необходимых для кормления малыша в течение дня. Эта операция может быть возобновлена еще через четверть часа. Стерилизатор TEFAL также стерилизует некоторые мелкие предметы, которые малыш часто берет в рот.

## **Маленькая паровая кухня**

**С четырехмесячного возраста**

**Яблочно-грушевый компот**

*80 г очищенных яблок*  
*125 г очищенных груш*  
*2-3 ч. ложки сахара*  
*1 ч. ложка лимонного сока*

Варите на пару нарезанные мелкими дольками яблоки и груши в течение 20 минут. Затем взбейте миксером вместе с сахаром и лимонным соком. Подавайте компот комнатной температуры.

### **Яблочно-банановый десерт**

*90 г очищенных яблок*  
*50 г бананов*  
*2 ч. ложки сахара*  
*1 ч. ложка лимонного сока*

Варите на пару яблоко и банан в течение 13 минут. Затем взбейте миксером вместе с сахаром и лимонным соком. Подавайте десерт комнатной температуры.

### **С шестимесячного возраста**

#### **Цветное пюре**

*2 моркови ( 100 г)*  
*1 сердцевина салата-латука ( 70 г)*  
*1 веточка петрушки*  
*1 маленькая щепотка соли*  
*50 мл молока*  
*1 шарик сливочного масла*

Варите на пару в течение 25 минут вымытую, очищенную, нарезанную тонкими кружочками морковь. За 5 минут до окончания процесса варки добавьте салат-латук и петрушку.

Смешайте все с 50 мл молока. Добавьте масло и соль. Блюдо готово.

#### **Овощной мусс**

*50 г кабачков*  
*1 шарик сливочного масла*  
*1 маленькая морковь ( 50 г)*  
*3 листа салата-латука ( 40 г)*  
*2 веточки петрушки*  
*1 маленькая щепотка соли*

Варите на пару кабачки и морковь, нарезанные кружочками, затем салат-латук в течение 30 минут. Смешайте с 20 мл овощного сока или теплого молока, добавьте соль, измельченную петрушку и масло. Блюдо готово.

### **Треска по-весеннему**

*15-20 г трески*

*1 морковь ( 50 г)*

*1 маленькая репа ( 50 г)*

*40 г шпината*

*5 г сливочного масла*

*1 маленькая щепотка соли*

Вымойте и очистите овощи. Нарезьте их дольками. Варите на пару в течение 30 минут.

За 5 минут до конца варки добавьте рыбу. Смешайте овощи и рыбу с 40 мл сока, полученного в процессе приготовления, или молока. Добавьте соль и масло.

Подавайте на детской тарелке, убедившись, что в ней нет рыбных костей.

### **Бобы по-итальянски**

*80 г зеленых бобов*

*1 маленький помидор ( 115 г)*

*несколько листиков кервеля*

*5 г сливочного масла*

*1 маленькая щепотка соли*

Варите бобы на пару в течение 20 минут. Очистите помидор и отделите зернышки. За 8 минут до конца варки добавьте помидор. Смешайте с 45 мл сока, образовавшегося во время приготовления, или молока, добавьте масло, соль и кервель. Блюдо можно подавать.

## **Диетическая кухня**

Стерилизатор TEFAL, ставший пароваркой, идеально подходит для приготовления питания для младенцев. Он позволяет готовить без добавления жира, что рекомендуют все детские диетологи. Кроме того, приготовление на пару позволяет сохранить в продуктах все витамины и минералы. Это также способ приготовления, который вырабатывает у детей хороший вкус, так при этом способе продукты сохраняют свои естественные вкусовые качества.

### **С восьмимесячного возраста**

#### **Царское блюдо**

*1 филе речной камбалы ( около 40 г)*  
*1 маленький пучок спаржевой капусты ( 170 г)*  
*лимонный сок*  
*1 маленькая щепотка соли*  
*1 шарик сливочного масла*

Промойте спаржевую капусту, отрежьте плодоножки, оставьте лишь пучок, который Вы разрежете на мелкие кусочки. Варите спаржевую капусту в течение 25 минут. За 5 минут до конца варки добавьте рыбу. Соедините спаржевую капусту и рыбу с 40 мл сока, полученного в процессе варки, или молока, постоянно перемешивая. Добавьте масло, соль и лимонный сок. Подавайте, убедившись в отсутствии костей.

### **С девятимесячного возраста**

#### **Экзотическая курица**

*20-30 г белого куриного мяса*  
*1/4 грейпфрута*  
*2 маленьких творожных сырка*  
*1 шарик сливочного масла*

Варите белое куриное мясо на пару в течение 10 минут. Очистите мякоть грейпфрута от кожицы. Обжарьте мякоть грейпфрута в небольшом количестве сливочного масла. Размешайте белое куриное мясо. Добавьте мякоть грейпфрута и добавьте творожные сырки. Блюдо можно подавать.

### **С двенадцатимесячного возраста**

#### **Нежная курица**

*40 г белого куриного мяса*  
*1 верхушка эстрагона*  
*1 ч. ложка сметаны*  
*1 маленькая щепотка соли*

Варите белое куриное мясо на пару в течение 20 минут. За 5 минут до конца варки добавьте эстрагон. Смешайте курицу с эстрагоном. Добавьте сметану и соль. Взбейте вилкой. Блюдо готово к употреблению.



