

Y

|

Steam Cuisine

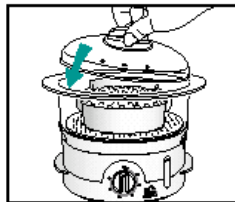
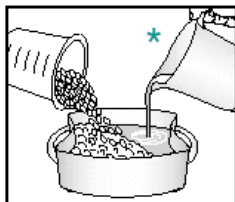
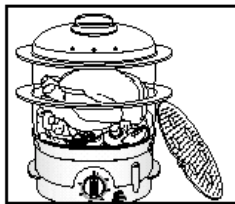
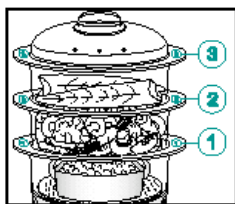
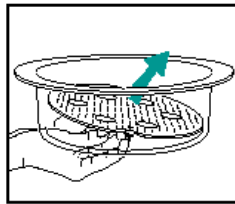
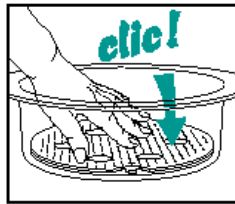
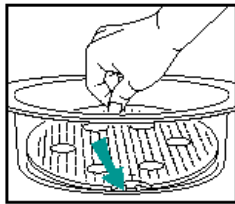
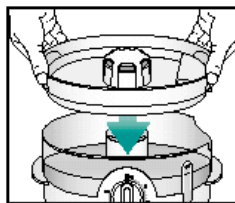
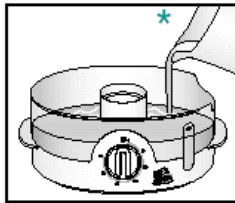
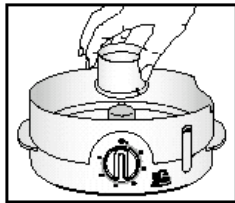
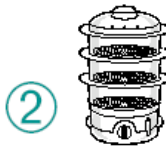
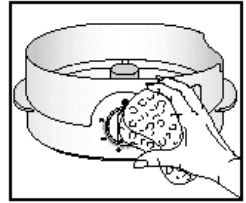
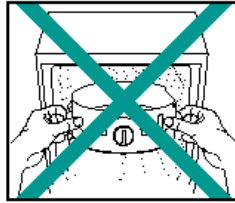
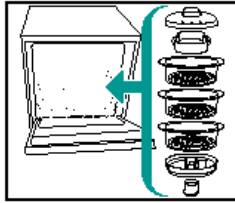
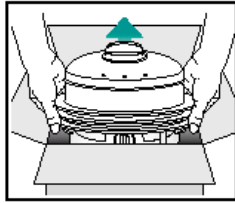
Ultra-Compact

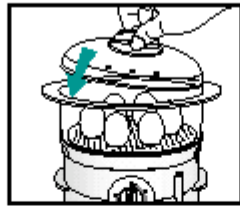
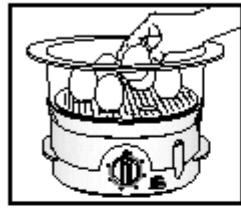


www.tefal.com

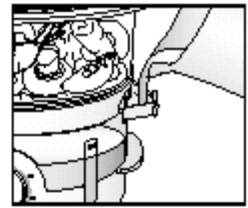
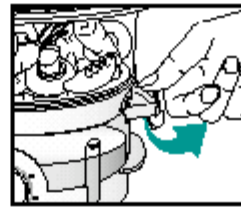
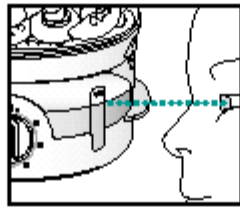
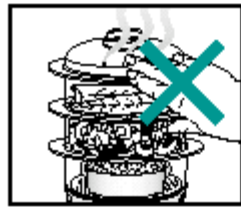
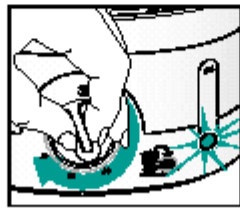
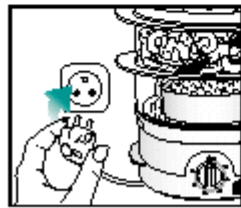
⊕

|

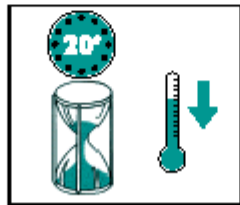
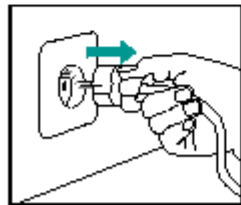
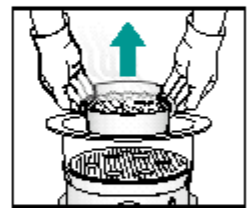


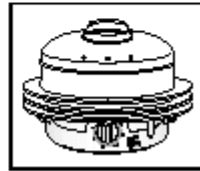
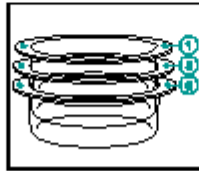
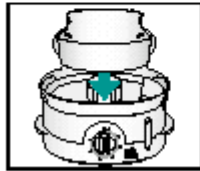
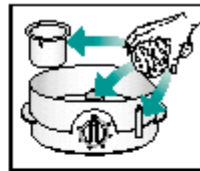
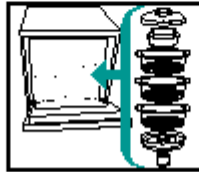
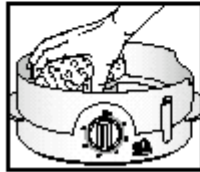
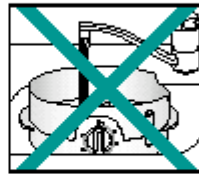
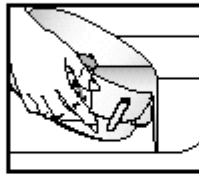
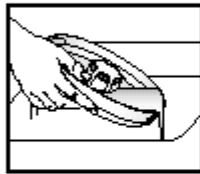


④



⑤





Инструкция по применению

Тщательно соблюдайте следующие инструкции.

1. Меры безопасности

Данная пароварка выполнена в соответствии с условиями, оговоренными в следующих документах:

- Директива по бытовым приборам 89/336/СЕЕ, измененная директивой 93/68/СЕЕ
- Директива по электрооборудованию низкого напряжения 72/23/СЕЕ, измененная директивой 93/68/СЕЕ.

- Убедитесь в том, что напряжение в вашем доме соответствует указанному на приборе (переменный ток).

- В связи с наличием различных действующих стандартов, если оборудование будет использоваться за пределами страны, в котором оно было приобретено, необходима консультация со специалистами официальной службы сервиса.

- Не разрешается установка пароварки вблизи источников тепла или в горячей печи, так как это может привести к ее серьезной поломке.

- Рекомендуется установить пароварку на широкой устойчивой поверхности, в месте, недоступном для водяных брызг.

- При включении устройство требует постоянного контроля. Не следует допускать детей к использованию пароварки.

- Шнур прибора не должен свешиваться.

- Устройство должно подключаться только к заземленной розетке.

- Не разрешается тянуть за шнур при выключении пароварки.

- Не допускается использование устройства в следующих случаях:
 - при повреждении электрического шнура или самого устройства.

 - после падения устройства или в случае обнаружения на нем видимых повреждений, а также при наличии перебоев в работе.

В вышеперечисленных случаях устройство необходимо отправить в центр сервисного обслуживания.

- Замена поврежденного электрошнура может производиться только самим производителем, уполномоченной организацией по обслуживанию или другими квалифицированными специалистами.
- Во избежание ожогов не следует касаться горячей поверхности прибора, горячей воды, пара, а также приготовляемых продуктов.
- Не прикасайтесь к аппарату, когда из него выделяется пар, а также используйте тряпку для открывания крышки и перемещения чаши для риса или паровой корзины.
- Необходимо всегда отключать прибор:
 - *сразу же после использования,
 - *при перемещении прибора,

*перед мытьем или обслуживанием.

- Не разрешается помещать пароварку в воду!
- Не рекомендуется устанавливать устройство около стены или шкафа: выделяемый пар может привести к их повреждению.
- Не разрешается перемещение пароварки при наличии в ней горячих продуктов или воды.
- Прибор рассчитан на использование только в домашних условиях. В случаях профессионального использования, а также при несоблюдении инструкций по применению, производитель не несет гарантийных обязательств за работу прибора.

1. Ручка крышки
2. Крышка (может использоваться в перевернутом виде как подставка)
3. Съёмная ручка
4. Съёмная решетка с защелками и углублениями для яиц
5. Паровая чаша № 2
6. Паровая чаша № 1
7. Поддон для риса (ёмкостью 1,1 л)
8. Емкость для сока
9. Отверстие для залива воды
10. Съёмное турбо кольцо
11. Резервуар для воды (ёмкостью 1 л, рассчитан на 1 час непрерывной работы прибора)
12. Указатель максимального уровня воды (внутренний)
13. Нагревательный элемент
14. Индикатор уровня воды (наружный)
15. 60 – мин. Таймер
16. Индикатор включения/выключения

2. Подготовка к использованию

Перед использованием

- Промойте теплой водой с моющим средством все съёмные части, а также внутреннюю поверхность емкости для воды.
- Ополосните и высушите.

! При мытье не погружайте электрическую основу в воду.

Подготовка пароварки к работе

- Поместите пароварку на ровную устойчивую поверхность.
- Установите турбо кольцо вокруг нагревательного элемента.

! Не устанавливайте прибор вблизи предметов, которые могут быть повреждены паром.

Наполнение емкости для воды

- Существует два способа наполнения емкости для воды:
- 1. Налейте воду непосредственно в емкость до максимального уровня.
- 2. Налейте воду через отверстия для залива до максимального уровня.
- Установите емкость для сбора сока, тщательно ее зафиксировав.
- Меняйте воду при каждом новом использовании.

! В работе пароварки не допускается применение никаких других жидкостей, кроме воды.

! Перед тем, как включать прибор, убедитесь, что в резервуаре есть вода.

Установка съемных решеток

- В чашах установлены решетки, которые можно снять для увеличения рабочего объема чаши или для увеличения количества приготавливаемой пищи.
- Для того, чтобы установить решетки на место, необходимо:
- Поставить чашу на стол.
- Взять решетку правильной стороной вверх (защелки должны быть направлены в сторону дна чаши).
- Установить решетку посередине чаши.
- Надавить на решетку для того, чтобы установить ее на место.
- Для чаши № 2 необходимо убедиться в том, что защелки правильно вставлены.
- Для снятия решеток надавите на них снизу.

! Убедитесь в том, что в чашу № 1 установлена решетка, и что она расположена на емкости для сбора сока.

3. Установка чаш

- Поместите продукты в чашу.
- Расположите чаши над емкостью для сбора сока.
 - Чаша №1 всегда устанавливается непосредственно на емкость для сбора сока.
 - Затем устанавливается чаша № 2.
- Закройте крышку. (Крышка подходит ко всем чашам).

! Чаши всегда должны быть установлены в правильном порядке.

Для наилучшего результата не размещайте в чашах слишком много продуктов.

Приготовление риса

- Установите в чаше емкость для варки риса.
- Положите туда рис и залейте водой (см. таблицу времени приготовления продуктов).

Варка яиц

- Поместите яйца в специальные углубления в решетке.

4. Приготовление пищи

Начало приготовления

- Включите пароварку в сеть.
- Установите таймер на рекомендуемое время приготовления выбранных продуктов.
- Красный индикатор означает начало приготовления пищи.

! Время на таймере может быть установлено только при включенном в сеть приборе.

Во время работы пароварки

- Во время работы пароварки следите за уровнем воды по показаниям внешнего индикатора.
- При необходимости добавьте воды, долив ее через отверстие для залива.
- Во время работы пароварки крышку необходимо держать закрытой!

- При приготовлении продуктов, выделяющих большое количество воды, таких, как, например, замороженные овощи или спаржа, необходимо периодически опорожнять емкость для сбора сока.

5. Завершение приготовления пищи

- Прибор выключается автоматически.
- Таймер подает звуковой сигнал.
- Индикатор включения гаснет.
- Для того, чтобы выключить пароварку раньше, чем это было установлено на таймере, установите таймер в положении «0».

При отсутствии воды в приборе, он отключается автоматически.

Подогрев

- Пароварка позволяет подогреть пищу (см. таблицу рекомендуемого времени приготовления).

Извлечение готовой пищи из чаши

- Снимите крышку за ручку.
- Достаньте рабочую чашу.
- Поставьте чашу на блюдо или на перевернутую крышку.

! Для работы с чашей или крышкой пользуйтесь кухонными перчатками.
Пароварка остывает до комнатной температуры примерно за 20 минут.

Завершение работы

- Выключите прибор из сети.
- Перед тем, как убрать его, дождитесь его полного охлаждения.

! Перед тем, как снять емкость для сбора сока, убедитесь в том, что она достаточно остыла.

Таблица рекомендуемого времени приготовления

Рыба

Продукты	Вид	Количество	Время (мин.)
Рыбное филе	Мороженное	250 г	10-12 мин.
	Свежее	250 г	6-8 мин.
Стейк	Тунец	250/400 г	10-12 мин.
	Лосось	250/400 г	12-14 мин.

Рекомендуемое для приготовления время не является строгим указанием и может изменяться, в зависимости от размера продуктов, занимаемого ими объема пароварки, расстояния до нагревательного элемента, а также индивидуальных вкусов.

Мясо – Птица

Продукты	Вид	Количество	Время (мин.)
Цыпленок	Филе	250 г	12-15 мин.
		450 г	30-35 мин.
Сосиски (сделать проколы перед приготовлением)	Сосиски Klackwurst	400 г	10 мин.
	Франкфуртские сосиски	400 г	15 мин.

Если продукты требуют различного времени приготовления, продукты, которые готовятся дольше, следует поместить в чашу №1. В процессе их приготовления можно сверху разместить продукты более быстрого приготовления в чашу №2.

Овощи

Продукты	Вид	Количество	Время
Артишок (очистить)	Свежий	3 среднего размера	45-50 мин.
Спаржа (оставить место для циркуляции пара)	Свежая	400 г	13-15 мин.
	Мороженная	400 г	16-18 мин.
Капуста Брокколи	Свежая	400 г	16-18 мин.
	Мороженная	400 г	15-18 мин.
Капуста (четверти)	Свежая	400 г	40-45 мин.
Морковь (тонко нарезанная)	Свежая	400 г	20-22 мин.
Грибы	Свежие	200 г	12-15 мин.
Цуккини	Свежие	400 г	16-18 мин.
Шпинат	Свежий	250 г	8-10 мин.
	Мороженный	400 г	18-20 мин.
Зеленая фасоль (оставить место для циркуляции пара)	Свежая	400 г	35-40 мин.
	Замороженная	400 г	25-28 мин.
Горох	Свежий	400 г	10-12 мин.
	Мороженный	400 г	15-18 мин.
Картофель (нарезать для ускорения приготовления)	Свежий	10-12 шт. (небольших)	20-22 мин.

Рис – Злаки – Макароны

Продукты	Вес/Кол-во порций	Количество воды	Время
Белый рис	200 г / 2 чел.	300 мл	25 мин.
	300 г / 2 чел.	450 мл	35 мин.
Коричневый рис	200 г / 2 чел.	300 мл	35 мин.
Крупа (ср. размера)	150 г / 2 чел.	300 мл	5-10 мин.
Макароны (спагетти)	120 г / 2 чел.	500 мл	18-20 мин.

Другие продукты

Продукты	Вид приготовления	Количество	Время
Яйца	Вкрутую	6 шт.	18 мин.
	Всмятку	6 шт.	10 мин.
Яблоки / Груши	Свежие	4 шт. (ср. размеров)	15-18 мин.

Подогрев

Продукты	Вид	Количество	Время
Мясо	Кусочки		10-20 мин.
Макароны			10-20 мин.
Овощи			5-15 мин.

6. Чистка и обслуживание

Чистка

- Опорожните емкость для воды и протрите ее влажной тканью.
- Все остальные съемные части можно мыть в посудомоечной машине.
- Регулярно очищайте турбо кольцо.

Примечание:

Некоторые овощи оставляют на внутренней поверхности посуды сильные натуральные красители. Их наличие никак не влияет на качество приготавливаемой пищи. Тем не менее, они могут быть удалены немедленно после использования посуды с помощью мягких отбеливающих средств. Это не гарантируется.

! При чистке посуды не следует пользоваться абразивными средствами.

! Не погружайте в воду электрическую основу и не мойте его в посудомоечной машине.

Удаление накипи

- Наполнить емкость для воды до максимальной отметки на 1/3 уксусом и на 2/3 водой.
- Включите пароварку на три минуты без чаш и крышки.
- Несколько раз промойте внутреннюю поверхность резервуара для воды.

! Промывайте пароварку таким образом один раз после восьми применений.

! Не допускается применение других средств для удаления накипи.

Хранение чаш

- Чаши пароварки могут храниться одна в другой.

.