

www.tefal.com

Tefal®

VITACUISINE gourmand

RU

UK

PL

ET

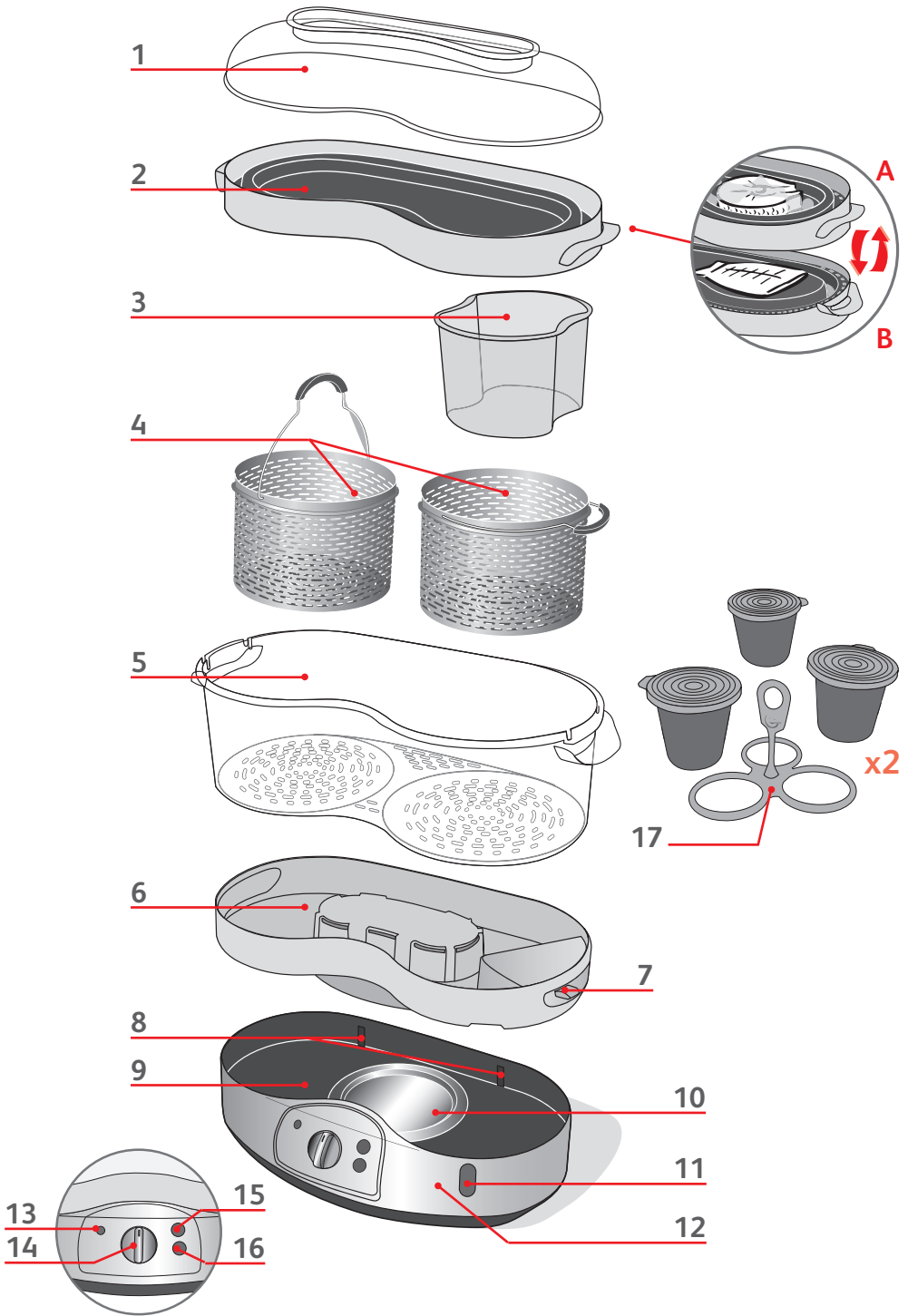
LV

LT



www.tefal.com

U
IK
L
T
V
T



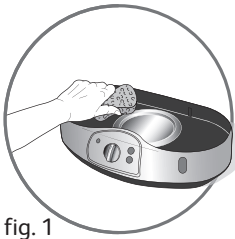


fig. 1

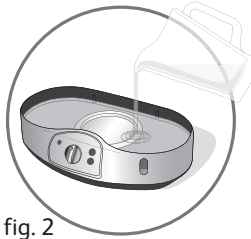


fig. 2

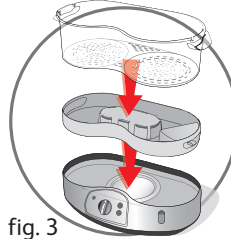


fig. 3

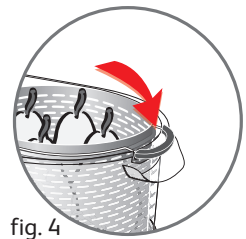


fig. 4

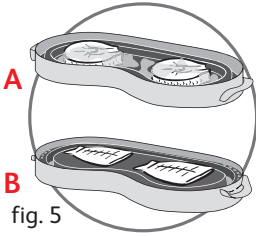


fig. 5

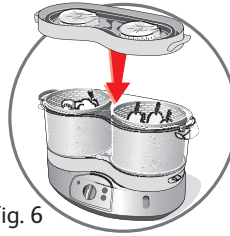


fig. 6

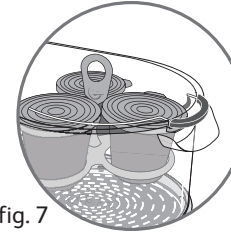


fig. 7

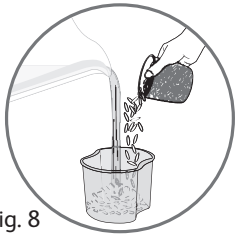


fig. 8

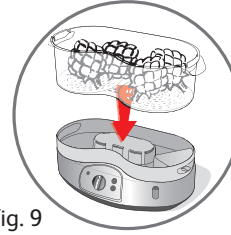


fig. 9

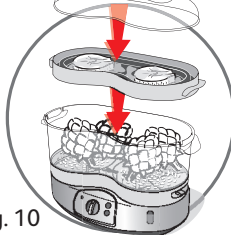


fig. 10

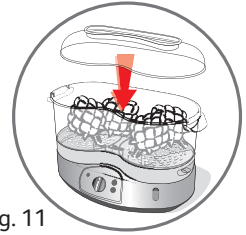


fig. 11

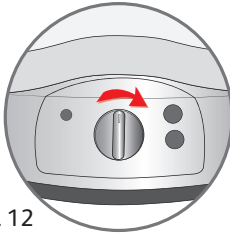


fig. 12

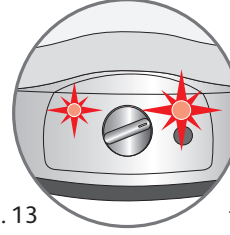


fig. 13

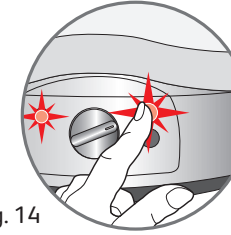


fig. 14

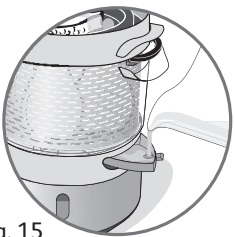


fig. 15



fig. 16



fig. 17

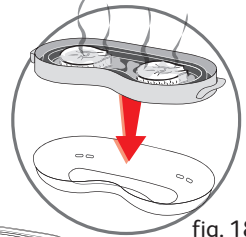


fig. 18

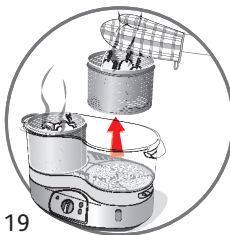


fig. 19



fig. 20



fig. 21



Важные рекомендации

Внимательно прочитайте и следуйте инструкциям по эксплуатации. Держите их под рукой при последующих приготовлениях пищи.

Инструкции по безопасности

- Данное устройство соответствует правилам безопасности и инструкциям, действительным на время изготовления.
- Убедитесь, что напряжение в электросети соответствует напряжению, указанному на корпусе устройства (переменный ток).
- В случае применения других стандартов или если устройство эксплуатируется не в той стране, в которой оно было приобретено, проверьте его на соответствие в уполномоченном сервисном центре.
- Устройство предназначено только для бытового использования. В случае применения устройства для других специальных целей, неправильного применения или несоблюдения инструкций по эксплуатации, изготовитель не должен нести ответственность, а гарантия становится неприменимой.

Подключение к источнику электропитания

- Не используйте неисправные устройство или сетевой шнур, в случае падения устройства или при явных признаках повреждений, или при его ненадлежащей работе. В каждом из перечисленных выше случаев устройство следует отправить в уполномоченный сервисный центр. Не пытайтесь самостоятельно разобрать устройство.
- Подключайте устройство только к заземленной розетке.
- Не используйте удлинители. Если вы отвечаете за подобные действия, применяйте только исправные удлинители с заземленными вилками, соответствующие мощности бытового устройства.
- Если сетевой шнур поврежден, он должен быть заменен изготовителем, уполномоченным сервисным центром или другим квалифицированным специалистом.
- Не оставляйте сетевой шнур свободно висящим.
- При отключении устройства от сети не тяните за шнур.
- Подключайте устройство только к заземленной розетке.
- Всегда отсоединяйте устройство сразу после использования, при его перемещении, до начала его очистки или технического обслуживания.

Эксплуатация

- Используйте плоскую и стабильную термоустойчивую рабочую поверхность, вдали от водяных брызг.
- Не оставляйте работающее устройство без присмотра. Держите вдали от детей.
- При соприкосновении с горячей поверхностью устройства, горячей водой, паром или едой могут появиться ожоги.
- Не прикасайтесь к устройству во время генерации пара, для снятия крышки, контейнера для риса или парового котла используйте ткань или специальные термостойкие перчатки.
- Не передвигайте устройство, когда оно заполнено жидкостями или горячей едой.
- Не размещайте устройство рядом с источником тепла или в горячей печи – это может привести к серьезному повреждению.
- Никогда не погружайте устройство в воду!
- Не размещайте устройство рядом со стенкой или кухонным шкафом – пар, генерируемый устройством, может привести к повреждению.

Преимущества приготовления еды на пару

Добро пожаловать в мир пароварочного оборудования Tefal!

На пару легко приготовить более здоровую и питательную еду и сохранить при этом ее естественные цвет и запах. Ниже мы более подробно остановимся на подлинной универсальности и преимуществах приготовления еды на пару.

Ваша пароварка Tefal пригодна для приготовления любых блюд с использованием удивительно большого количества рецептов

+ СБАЛАНСИРОВАННОЕ ПИТАНИЕ

Пароварка VitaCuisine позволит вам приготовить вкусную и сбалансированную еду с помощью всего одного простого действия. С помощью индивидуальных контейнеров и лотка можно одновременно приготовить блюда из овощей, риса, фруктов и десерты.

+ БОЛЬШЕ ВИТАМИНОВ

Система быстрого и в то же время мягкого приготовления еды на пару позволяет сохранить больше витаминов и питательных микроэлементов.

+ МЕНЬШЕ ЖИРА

Пар идеально подходит для приготовления рыбы, цыплят и нежирного мяса. Противень с антипригарным покрытием позволяет сохранить необходимое количество жира Omega 3 в более сочных видах рыб, например в лососевых, сардинах, макрели, форели, селедке и свежем тунце.

+ БОЛЬШЕ ФРУКТОВ И ОВОЩЕЙ

Процесс приготовления еды на пару прост и эффективен. Приготовление на пару способствует увеличению количества фруктов и овощей, потребляемых за день.

Теперь вы готовы приготовить одновременно очень вкусное и хорошо сбалансированное блюдо.

Начинайте готовить еду на пару!

ОПИСАНИЕ

- | | |
|---|--|
| 1. Крышка | 8. Максимальный внутренний уровень воды |
| 2. Двусторонний противень с антипригарным покрытием* | 9. Контейнер для воды |
| а. сторона для приготовления соусов или напитков (соков) | 10. Нагревающий элемент |
| б. сторона для приготовления паром | 11. Внешний индикатор уровня воды |
| 3. Чаша для риса* | 12. Блок питания |
| 4. Паровые корзины | 13. Индикатор включения / выключения |
| 5. Большое отделение | 14. Таймер для диапазона 60 минут |
| 6. Коллектор для сока | 15. Сенсорная панель Vitamin + (для увеличения количества витаминов) |
| 7. Внешнее отверстие для долива воды во время приготовления еды | 16. Сенсорная панель для поддержания еды в теплом состоянии* |
| | 17. Стаканчики "веррин" |

* в зависимости от модели

Эксплуатация пароварки Vitacuisine

Перед началом работы

- Очистите контейнер для воды влажной и мягкой тканью - Рис. 1.
- Вымойте все съемные части губкой, смоченной в теплой воде с добавлением жидкого моющего средства, прополощите и тщательно высушите.

Не погружайте контейнер в воду во время его очистки.

Заполнение контейнера для воды

Не используйте приправы или другие жидкости, отличающиеся от воды в соответствующем контейнере.

Перед включением пароварки убедитесь, что в контейнере есть вода.

- Налейте воду непосредственно в контейнер для воды до достижения максимального уровня - Рис. 2.
- Поместите коллектор для сока на контейнер для воды и укрепите его.
- Поместите большое отделение на лоток для сока - Рис. 3.
- При каждом применении наливайте холодную свежую воду и следите, чтобы ее уровень оставался максимальным.

Установка паровой корзины (корзин)

- Поместите продукт в паровую корзину (корзины).
- Установите паровую корзину (корзины) в большое отделение и нажмите на рукоятку так, чтобы она вошла в паз - Рис. 4.
- Закройте крышку.

Чтобы не обжечься паром, выходящим из крышки, проследите, чтобы отверстия для пара находились с противоположной от вас стороны.

Установка двустороннего противня*

Двусторонний противень (только сторону А) можно использовать без большого отделения. Поместите ее непосредственно в коллектор для сока.

- Используйте сторону А двустороннего противня для приготовления блюд с соусом или очень сочных блюд, используйте сторону В для приготовления менее сочных блюд - Рис. 5.
- Поместите противень в большое отделение - Рис. 6.
- Закройте крышку.

Приготовление риса

В пароварке можно готовить рис.

- Положите рис и налейте воду в чашу для риса (см таблицу со временем приготовления блюд) - Рис. 8.
- Поместите чашу для риса в паровую корзину или в большое отделение.

Приготовление блюд без паровых корзин

При приготовлении больших объемов еды можно обойтись без паровых корзин.

- Отсоедините корзины.
- Поместите еду в большое отделение.
- Поставьте большое отделение на коллектор для сока - Рис. 9.
- Поместите сверху противень и крышку - Рис. 10 или только крышку - Рис. 11.

Приготовление блюд

Выберите время приготовления блюд

- Подключите устройство к сети.
- Установите таймер на время, рекомендованное для приготовления блюд - Рис. 12.
- Индикатор включения / выключения и сенсорная панель VITAMIN+ активизируются и начинается процесс приготовления еды на пару.
- Если время приготовления меньше 15 минут, поверните таймер как минимум до отметки 30 мин и верните его назад, установив на желаемое время.

Не прикасайтесь к устройству или к еде во время приготовления - они очень горячие.

Сенсорная панель VITAMIN +

Вы можете вручную остановить программу VITAMIN+, нажав на включенную сенсорную панель. Во время приготовления не прикасайтесь к котлам без специальных термостойких перчаток.

- Дополнительная опция: ваша пароварка имеет дополнительную сенсорную панель "VITAMIN+", сокращающую время приготовления еды, что позволяет сохранить большее количество витаминов.
- Сенсорная панель подключается автоматически в начале процесса приготовления еды - Рис. 13. В результате увеличения количества пара процесс приготовления начинается скорее.
- Сенсорная панель VITAMIN+ отключается автоматически, как только пара становится достаточно для приготовления блюда.
- Если вы откроете крышку (например, чтобы добавить продукты), вы можете еще раз нажать на сенсорную панель VITAMIN + для быстрого возврата к идеальной температуре внутри пароварки - Рис. 14.

Во время приготовления блюд

- Проверяйте уровень воды в пароварке во время приготовления блюд с помощью внешнего индикатора уровня воды.
- При необходимости медленно добавляйте холодной воды через внешнее отверстие для долива воды - Рис. 15.
- Если вы хотите выключить устройство раньше установленного времени, установите таймер в положение 0 - Рис. 16.

Пароварка перестанет работать, когда вода в соответствующем контейнере закончится.

Поддержание блюда в теплом состоянии*

Следите, чтобы в процессе поддержания блюда в теплом состоянии в контейнере всегда была вода.

- В конце приготовления блюда раздается сигнал, означающий, что еда готова.
- Функция поддержания блюда в теплом состоянии подключается автоматически - Рис. 17.
- Устройство позволяет сохранить блюдо теплым до 60 минут.
- Нажмите на сенсорную панель поддержания блюда в теплом состоянии, если вы хотите остановить пароварку.

Как достать блюдо из пароварки

- Поднимите крышку за рукоятку.
- Поставьте противень на перевернутую крышку - Рис. 18.
- Удалите паровые корзины с помощью рукояток - Рис. 19.
- Достаньте блюдо из пароварки - Рис. 20.

Во время приготовления еды не прикасайтесь к корзинам без термостойких перчаток.

* в зависимости от модели

Таблица времен приготовления блюд

Время приготовления блюд устанавливается приблизительно и может варьироваться в зависимости от объема еды, расстояния между продуктами, количества продуктов, индивидуальных предпочтений и напряжения в сети.

Во время приготовления еды не прикасайтесь к корзинам без термостойких перчаток.

Мясо - Куры

Продукт	Тип	Кол-во	Время приготовления	Рекомендации
Грудка цыпленка (без костей)	Нарезана кусочками	500 г	15 мин.	
	Целиком	450 г	17 мин.	
Куриные ножки	Свежие	4	36 мин.	
Эскалоп из индейки	Свежие	600 г	24 мин.	
Свиное филе	Свежее	700 г	38 мин.	Толщина 1 см
Баранья отбивная	Свежая	500 г	14 мин.	
Сардельки	Свежие	10	6 - 8 мин.	

Рыба - морепродукты

Продукт	Тип	Кол-во	Время приготовления	Рекомендации
Тонкое рыбное филе	Свежие	450 г	10 мин.	
	Заморож.	450 г	18 мин.	
Толстое рыбное филе или стейки	Свежее	400 г	15 мин.	
Целая рыба	Свежая	600 г	25 мин.	
Мидии	Свежие	1 кг	15 - 20 мин.	
Креветки	Свежие	200 г	5 мин.	
Устрицы	Свежие	100 г	5 мин.	

Овощи

RU

Продукт	Тип	Кол-во	Время приготовления	Рекомендации
Артишоки	Свежие	3	43 мин.	
Спаржа	Свежая	600 г	17 мин.	
Брокколи	Свежая	400 г	18 мин.	Разделена на головки
	Заморож.	400 г	12 мин.	
Сельдерей	Свежий	350 г	22 мин.	В кубиках или дольках
Грибы	Свежие	500 г	12 мин.	Небольшие целиковые или четвертинки
Цветная капуста	Свежая	1 кочан	19 мин.	Разделена на головки
Капуста (красная, зеленая)	Свежая	600 г	22 мин.	Нарезана ломтиками
Цукини	Свежий	600 г	12 мин.	
Шпинат	Свежий	300 г	13 мин.	Слегка подбрасывайте во время приготовления
	Заморож.	300 г	15 мин.	
Тонкая зеленая фасоль	Свежие	500 г	30 мин.	
	Заморож.	500 г	25 мин.	
Морковь	Свежая	500 г	15 мин.	Тонко нарезанная
Кукуруза в початках	Свежая	500 г	40 мин.	
Бобы	Свежие	500 г	15 мин.	
Побеги	Свежие	500 г	30 мин.	Тонко нарезанные
Сладкий перец	Свежий	300 г	15 мин.	
Горох	Свежий	400 г	20 мин.	
	Заморож.	400 г	20 мин.	
Молодой картофель (целиком)	Свежий	600 г	40 - 45 мин.	
Картофель	Свежий	600 г	20 мин.	Нарезанный ломтиками или кубиками

Рис – макароны - каши

Продукт	Кол-во	Кол-во воды	Время приготовления	Рекомендации
Белый рис Американский длиннозернистый рис	150 г	300 мл	30 - 35 мин.	
Белый рис «Басмати»	150 г	300 мл	30 - 35 мин.	
Белый рис быстрого приготовления	150 г	300 мл	28 - 33 мин.	
Цельный (неочищенный рис)	150 г	300 мл	33 - 38 мин.	
Кускус	200 г	350 мл	23 мин.	Перед приготовлением подержать 5 минут в кипящей воде
Макароны (спагетти)	200 г	400 мл	20 - 25 мин.	Готовить в кипящей воде, слегка помешивать во время приготовления

Фрукты

Продукт	Тип	Кол-во	Время приготовления	Рекомендации
Бананы	Свежие	3	10 мин.	Целые
Яблоки	Свежие	4	12 мин.	Четвертинки
Груши	Свежие	5	20 мин.	Целые или половинки

Другие продукты

Продукт	Тип	Кол-во	Время приготовления	Рекомендации
Яйца	Сваренные вкрутую	6	12 мин.	
	Сваренные всмятку	6	8 мин.	

Стаканчики "веррин"

Как пользоваться стаканчиками "веррин"

Приготовьте в Стаканчике "веррин" блюдо по рецепту из кулинарной книги или попробуйте приготовить собственный рецепт. Выньте стальную корзину из большого отделения. Поместите продукт в стаканчик "веррин" и закройте крышкой (если нужно). Поместите стаканчик "веррин" в зеленый держатель стаканчиков, и снова поместите обратно в большое отделение, держа за маленькую ручку. Если вы хотите приготовить 6 стаканчиков "веррин", используйте другие наборы. Поместите противень (если нужно) и накройте крышкой - Рис.7.

Как вынуть стаканчик "веррин"

С помощью ручки на крышке снимите крышку и положите на стол ручкой вверх. Возьмите держатель стаканчиков за маленькую ручку, выньте ее и положите на крышку. Выньте стаканчики "веррин" из держателя стаканчиков и снимите крышки (если нужно). Вы можете охладить стаканчики "веррин", поставив их (с помощью держателя стаканчиков) в холодную воду. Если вы хотите их заморозить, перед помещением в холодильник подождите, пока они полностью охладятся.

Подавайте стаканчик "веррин".

Чистка и техническое обслуживание

Чистка устройства

Не погружайте контейнер для воды / блок питания в воду. Не используйте абразивные чистящие средства.

- Отсоединяйте устройство от сети после каждого использования.
- Перед каждой чисткой дайте ему полностью остыть.
- Перед тем, как освободить контейнеры для сока и для воды, убедитесь, что устройство полностью остыло. Вытрите контейнер для воды влажной тканью.
- Вымойте все съемные части губкой, смоченной в теплой воде с добавлением моющей жидкости, прополощите и тщательно вытрите.

Удаление твердых отложений из пароварки

- Для оптимальной работы устройства удаляйте твердые отложения после приблизительно 8 использований.
- Выньте коллектор для сока.
- Наполните емкость нагревающего элемента 3 столовыми ложками столового уксуса.
- Оставьте пароварку в таком состоянии на ночь.
- Несколько раз прополощите внутреннюю часть контейнера для воды теплой водой.
- ВСЕ ЭЛЕМЕНТЫ МОГУТ ХРАНИТЬСЯ ВНУТРИ ПАРОВАРКИ - Рис.21.

Чтобы избежать неприятных запахов, удаляйте твердые отложения из пароварки только, когда она полностью остыла. Не используйте другие средства для удаления твердых отложений.

Защита окружающей среды!



Не забывайте об охране окружающей среды!

- 1 При изготовлении прибора были использованы различные ценные и подлежащие повторной переработке материалы.
- 2 По окончании срока годности направьте их в пункт сбора вторсырья или хотя бы в соответствующий сервисный центр, которые обеспечат их правильную обработку.

Важливі рекомендації

Уважно прочитайте та дотримуйтесь інструкцій з експлуатації. Тримайте їх під рукою при подальшому приготуванні їжі.

Інструкції з безпеки

- Цей прилад не призначений для використання із зовнішнім таймером і не керується окремою системою дистанційного керування. З метою вашої безпеки даний прилад відповідає чинним нормам і правилам (Нормативні акти, що стосуються низької напруги, електромагнітної сумісності, матеріалів, що торкаються продуктів, охорони навколишнього середовища...).
- Перевірте, чи відповідає напруга у мережі, зазначеній на приладі (лише змінний струм).
- Зважаючи на різноманітність чинних стандартів, перевірте прилад у місцевому авторизованому сервісному центрі, якщо він буде використовуватися не в тій країні, де його було придбано.
- Не розміщуйте прилад поблизу джерел тепла або в гарячій пічці: ви можете серйозно пошкодити його.
- Використовуйте плоску, стійку робочу поверхню, далеко від джерела води.
- Ніколи не залишайте працюючий прилад без нагляду.
- Даний електроприлад не повинен використовуватися особами (у тому числі дітьми) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями, а також людьми, що не мають відповідного досвіду після отримання інструкцій щодо його експлуатації від осіб, що відповідають за їхню безпеку.
- Слідкуйте за тим, щоб діти не гралися з пристроєм.
- Зберігайте прилад у недоступному для дітей місці.
- Не залишайте шнур так, щоб він звисав.
- Включайте прилад лише у розетку із заземленням.
- Не висмикуйте шнур з розетки.
- Завжди вимикайте прилад у таких випадках:
 - безпосередньо після використання;
 - для того, щоб пересунути його;
 - перед тим, як почистити прилад або провести поточний ремонт.
- Ніколи не занурюйте прилад у воду.
- **Дотик до нагрітих частин приладу, так само як гаряча вода, пара або продукти, може викликати серйозні опіки.**
- Не використовуйте прилад, якщо:
 - пошкоджено сам прилад або його електрошнур;
 - прилад впускали або він падав, унаслідок чого він має можливі пошкодження або не функціонує належним чином.
- У будь-якому з вищенаведених випадків віддайте прилад до офіційного сервісного центру. Не розбирайте прилад самостійно.
- При пошкодженні шнура живлення, для того, щоб уникнути будь-якої небезпеки, він повинен бути замінений виробником або авторизованим сервісним центром.
- Не торкайтеся продуктів, коли вони знаходяться безпосередньо всередині пароварки.
- Не пересувайте прилад, якщо усередині знаходиться гаряча вода або продукти.
- Прилад розроблено лише для домашнього використання. У разі професійного або неналежного використання, а також у разі недотримання інструкцій з експлуатації, виробник не несе жодної відповідальності за можливі пошкодження, а гарантія не поширюється на ремонт.
- Не використовуйте подовжувач. Якщо Ви берете на себе відповідальність за використання подовжувача, переконайтеся в тому, що він знаходиться у хорошому стані, має заземлену розетку і відповідає напрузі приладу.
- Цей електричний прилад працює при високих температурах, що можуть викликати опіки. Не дивлячись на високий рівень термоізоляції, не торкайтеся металевих частин приладу, фільтру або вікна.
- Не ставте прилад до стіни або у стінну шафу: пара, що виходить з приладу, може викликати пошкодження.
- Цей прилад призначений виключно для домашнього використання. Він не призначений для використання у наступні способи, на які не поширюється гарантія, а саме:
 - на кухнях, що відведені для персоналу в магазинах, бюро та іншому професійному середовищі;
 - на фермах;
 - постояльцями готелів, мотелів та інших закладів, призначених для тимчасового проживання;
 - у закладах типу «кімнати для гостей».
- Час приготування дається лише орієнтовно.
- Не торкайтеся приладу під час процесу паротворення. Щоб відкрити кришку, дістати чашу для рису або пароварку, використовуйте кухонні рукавиці.
- У випадку пошкодження однієї з парових чаш, не використовуйте її більше.
- У разі виникнення проблем звертайтеся до офіційних сервісних центрів.
- **Якщо ваш прилад обладнано знімним шнуром:** у разі пошкодження шнура живлення його слід замінити шнуром або спеціальним блоком, які ви можете придбати у виробника або у сервісному центрі.
- **Якщо ваш прилад обладнано стаціонарним шнуром живлення:** якщо шнур живлення пошкоджено, з метою безпеки його заміна виконується виробником, або у відповідному сервісному центрі, або кваліфікованим фахівцем.

Переваги приготування їжі на парі

Ласкаво просимо у світ пароварочного обладнання Tefal!

На пару легко приготувати більш здорову та поживну їжу та зберегти при цьому її природні колір і запах. Далі ми більш докладніше зупинимося на справжній універсальності та перевагах приготування їжі на парі.

UK

Ваша пароварка Tefal придатна для приготування будь-яких страв з використанням надзвичайно великої кількості рецептів

✦ Харчова рівновага

Пароварка Vitacuisine дозволяє приготувати декілька смачних страв одночасно. Скориставшись її окремими паровими ємностями та паровою пластиною, Ви зможете окремо приготувати овочі, рис, рибу, м'ясо, фрукти та десерт.

✦ Зберігання вітамінів

Унікальна система швидкого приготування краще дозволяє зберегти вітаміни, так наприклад у 500 г капусти брокколі зберігається до 100% вітаміну В9 (фолієва кислота), до 86% вітаміну С та до 91% поліфенолу (антиоксидант).

✦ Менше жирності

Прилад ідеально підходить для готування риби, птиці та м'яса. Парова пластина сприяє утриманню основних жирів типу Омега 3.

✦ Більше фруктів та овочів

Система приготування на парі легка у використанні та дозволяє готувати страви в автономному режимі. Пароварка допоможе Вам підвищити денну кількість споживання фруктів та овочів.

Ваша пароварка придатна для приготування будь-яких страв з використанням надзвичайно великої кількості рецептів.

Почніть готувати страви на парі!

Технічні характеристики

- | | |
|--|---|
| 1. Кришка | 9. Резервуар для води |
| 2. Двостороння парова пластина*
а. Приготування на пряному наварі/ в соусі
б. Приготування на парі | 10. Нагрівальний елемент |
| 3. Чаша для приготування рису* | 11. Показчик рівня води на зовнішній поверхні |
| 4. Парові ємності | 12. Електрична основа |
| 5. Велика чаша | 13. Сигнальна лампочка |
| 6. Піддон для зливання соку | 14. Таймер на 60 хвилин |
| 7. Отвір для подачі води під час готування | 15. Кнопка «VITAMIN +» |
| 8. Показчик рівня води на внутрішній поверхні | 16. Кнопка «Підігрів» * |
| | 17. Скляні бокали для закусок та десертів |

* В залежності від моделі

Застосування пароварки для готування

Рекомендації перед застосуванням

- Протріть ємність для води вологою неабразивною губкою, як показано на - мал.1.
- Вимийте всі знімні деталі у теплій воді з рідиною для миття посуду, сполосніть та висушіть.

Забороняється занурювати електричну основу у воду.

Наповнення водою

Ніколи не заливайте в резервуар іншу рідину крім води. Перш ніж включити пароварку, переконайтеся, що резервуар наповнений водою.

- Залийте воду безпосередньо в резервуар для води до максимальної позначки, як показано на - мал.2.
- Встановіть піддон для зливання соку на резервуар.
- Встановіть велику чашу на піддон для зливання соку - мал.3.
- Перед кожним застосуванням приладу необхідно заливати свіжу воду та контролювати, щоб резервуар був залитий водою до максимальної позначки.

Встановлення парових ємностей

- Покладіть продукти харчування в парову ємність (ємності).
- Розташуйте парову ємність (ємності) у великій чаші. Опустіть ручки ємності в спеціальні виїмки, як показано на - мал.4.
- Накрийте кришкою.

Для того, щоб не обпектися паром, що виходить з кришки, простежте, щоб отвори для пари перебували на протилежній від Вас стороні.

Встановлення двосторонньої парової пластини*

Парова пластина (сторона А) може використовуватись без чаші. Встановіть її безпосередньо на піддон для зливання соку.

- Застосовуйте сторону А парової пластини для готування страв у соусі та у власному соку, а сторону В для готування страв на парі - мал.5.
- Встановіть двосторонню парову пластину на велику чашу - мал.6.
- Накрийте кришкою.

Приготування рису

Ця пароварка дозволяє варити рис.

- Покладіть рис у чашу для рису та залийте його водою, як показано на - мал.8. (див. таблицю часу готування).
- Встановіть чашу для рису у парову ємність або у велику чашу.

Готування без ємностей

Якщо Ви бажаєте приготувати велику кількість їжі, Ви можете готувати без парових ємностей.

- Зніміть парові ємності.
- Покладіть харчові продукти в велику чашу.
- Встановіть велику чашу на піддон для зливання соку, як показано на - мал.9.
- Накрийте чашу паровою пластиною, а потім кришкою - мал.10 або лише кришкою - мал.11.

Готування страв

Встановлення часу готування

- Включіть пароварку в мережу електроживлення.
- Встановіть таймер на рекомендований час (див. таблицю часу готування), як показано на - мал. 12.
- Для встановлення часу приготування тривалістю менш ніж 15 хв. необхідно повернути круглу ручку щонайменше до позначки 30 хв., а потім повернути її у зворотному напрямку до бажаної позначки часу.
- Включається червона сигнальна лампочка та кнопка «VITAMIN +» і починається процес готування страви на парі.

Перш ніж установити таймер, необхідно включити пароварку в мережу електроживлення.

UK

Застосування кнопки «VITAMIN +»

Програму «Vitamin+» можна відключити вручну шляхом натискання на включену сигнальну лампочку. Під час приготування не торкайтеся до казанів без спеціальних термостійких рукавичок.

- Особлива функція: Ваша пароварка оснащена кнопкою «VITAMIN +», що дозволяє скоротити час приготування та зберегти вітаміни, що містяться у харчових продуктах.
- Ця кнопка світиться на початку приготування - мал. 13. Дана функція дозволяє швидше розпочати процес приготування за рахунок більш значної кількості пари, що подається.
- Кнопка «VITAMIN+» автоматично згасає в момент досягнення рівня пари, достатньої для приготування страви.
- Якщо Ви відкрили кришку ємності зі стравою під час готування, натисніть на кнопку «VITAMIN +» - мал. 14.

Під час готування

- Під час готування слідкуйте за рівнем води за допомогою покажчика рівня води на зовнішній поверхні.
- У разі необхідності додайте води через отвір для подачі води - мал. 15.
- Для умисного відключення приладу встановіть таймер на позначці «0», як показано на - мал. 16.

Під час готування заборонено торкатись гарячої поверхні приладу та продуктів. У випадку відсутності води процес готування страви зупиняється.

Підігрів*

Під час підігріву контролюйте наявність води в резервуарі.

- Лунає звуковий сигнал.
- Функція підігріву включається автоматично, як показано на - мал. 17.
- Підігрів продуктів триває протягом 60 хвилин.
- Для відключення пароварки натисніть на засвічену кнопку «Підігрів».

Виймання продуктів з парових ємностей

- Потягніть кришку за ручку і зніміть її.
- Покладіть парову пластину на перегорнуту кришку - мал. 18.
- Вийміть парові ємності за ручки - мал. 19.
- Подайте страву на стіл - мал. 20.

Торкаючись ємностей, ручок та кришки, користуйтеся захисним рукавичками.

* В залежності від моделі

Таблиці часу готування

Час готування, зазначений в таблицях, є орієнтовним та може різнитись в залежності від розміру продуктів, щільності їх розміщення у емності, кількості, особистих смаків та напруги електромережі.

Торкаючись емностей під час приготування, користуйтеся захисним рукавичками.

Готування м'яса та птиці

Страва	Тип	Кількість	Час готування	Поради
Біле м'ясо курки	Маленькі шматки	500 г	15 хв.	
	Цілком	450 г	17 хв.	
Курячі гомілки	Цілком	4	36 хв.	
Ескалоп з індички	Тонко нарізаний	600 г	24 хв.	
Свиняче філе	свіже	700 г	38 хв.	Розрізати на шматочки товщиною 1 см
Шматочки баранини	свіжі	500 г	14 хв.	
Ковбаски	свіжі	10	6 - 8 хв.	

Готування риби та морепродуктів

Страва	Тип	Кількість	Час готування	Поради
Рибне філе	Свіже	450 г	10 хв.	
	Заморожене	450 г	18 хв.	
Рибний стейк	Свіжий	400 г	15 хв.	Залежно від товщини шматка
Цільна риба	Свіжа	600 г	25 хв.	Залежно від товщини шматка
Мідії	Свіжі	1 кг	15 - 20 хв.	
Креветки	Свіжі	200 г	5 хв.	
Гребінці (молюски)	Свіжі	100 г	5 хв.	

Готування овочів

Страва	Тип	Кількість	Час готування	Поради
Артишок	Свіжий	3	43 хв.	
Спаржа	Свіжа	600 г	17 хв.	
Брокколи	Свіжа	400 г	18 хв.	Розділена на голівки
	Заморожена	400 г	12 хв.	
Селера	Свіжа	350 г	22 хв.	У кубиках або часточках
Гриби	Свіжі	500 г	12 хв.	Необхідно відрізати ніжки та ретельно промити
Цвітна капуста	Свіжа	1 качан середніх розмірів	19 хв.	Порізати на маленькі шматки
Капуста (червона або зелена)	Свіжа	600 г	22 хв.	Порізати на маленькі шматки
Кабачки	Свіжі	600 г	12 хв.	
Шпинат	Свіжий	300 г	13 хв.	Злегка підкидайте під час приготування
	Заморожений	300 г	15 хв.	
Квасоля стручкова	Свіжа	500 г	30 хв.	
	Заморожена	500 г	25 хв.	
Морква	Свіжа	500 г	15 хв.	Порізати на тонкі шматки
Цільна кукурудза	Свіжа	500 г	40 хв.	
Боби	Свіжі	500 г	15 хв.	
Лук-порей	Свіжий	500 г	30 хв.	Порізати на тонкі шматки
Перець	Свіжий	300 г	15 хв.	
Зелений горошок	Свіжий	400 г	20 хв.	
	Заморожений	400 г	20 хв.	
Молода картопля (цілком)	Свіжа	600 г	40 - 45 хв.	
Картопля	Свіжа	600 г	20 хв.	Наріzana скибочками або кубиками

UK

Готування рису, макаронних виробів, злаків

Страва	Кількість продукту	Кількість води	Час готування	Поради
Білий довгий рис	150 г	300 мл	30 - 35 хв.	
Рис басматі	150 г	300 мл	30 - 35 хв.	
Рис швидкого приготування	150 г	300 мл	28 - 33 хв.	
Цільний рис	150 г	300 мл	33 - 38 хв.	
Манна крупа для кускуса	200 г	350 мл	23 хв.	Перш ніж розпочинати приготування, потримайте манну крупу в окропі протягом 5 хв.
Макаронні вироби (спагеті)	200 г	400 мл	20 - 25 хв.	Готувати в киплячій воді, злегка помішувати під час приготування

Готування фруктів

Страва	Тип	Кількість	Час готування	Поради
Банани	Свіжі	3	10 хв.	Цілі
Яблука	Свіжі	4	12 хв.	Четвертинки
Груші	Свіжі	5	20 хв.	Цілі або половинки

Готування інших продуктів

Страва	Тип	Кількість	Час готування	Поради
Яйця	В круту	6	12 хв.	
	В мішечок	6	8 хв.	

Закуски та десерти в скляних бокалах

Спосіб приготування страв у скляних бокалах

Ви можете готувати закуски та десерти у скляних бокалах (веррінах), дотримуючись рецептів з кулінарних книг або Ваших власних рецептів. Для цього вийміть парову ємність з великої чаші. Покладіть заготовлені продукти в скляні бокали та в разі необхідності накрийте їх кришками. Поставте три бокали на підставку. Візьміть підставку з бокалами за ручки та поставте її у велику чашу. Якщо Вам необхідно приготувати страву у шести бокалах, Ви можете здійснити вищезазначені операції двічі. Накрийте чашу з бокалами паровою пластиною або кришкою, як показано на - мал.7.



Виймання скляних бокалів з пароварки

Зніміть кришку за ручку. Вийміть бокали за ручку підставки та поставте їх на кришку. Вийміть бокали з підставки та зніміть з них кришки (якщо кришки передбачені рецептом). В разі необхідності Ви можете занурити бокали у холодну воду для охолодження. В цьому випадку користуйтеся підставкою з ручкою. Якщо Ви бажаєте охолодити бокали зі стравою у холодильнику, дочекайтеся, поки бокали не охолонуть до кімнатної температури. Подайте страву у бокалах на стіл.

Чистка та догляд

Чистка приладу

Забороняється занурювати електричну основу у воду. Забороняється використовувати для чистки абразивні матеріали.

- Після кожного використання відключайте прилад від електромережі
- Перш ніж розпочати чистку приладу, дайте йому повністю охолонути.
- Перш ніж очистити піддон для зливання соку та резервуар для води, переконайтеся, що прилад достатньо охолонув.
- Вимийте всі знімні деталі у теплій воді з рідиною для миття посуду, сполосніть та висушіть.
- Всі деталі пароварки, окрім електричної основи, можна мити у посудомийній машині.

Видалення накипу

- З метою оптимального функціонування приладу рекомендується видаляти з нього накип після кожного восьмого використання.
- Зніміть піддон для зливання соку.
- Налийте три столові ложки спиртового оцту у ємність нагрівального елементау.
- Залиште на ніч у холодному місці.
- Промийте резервуар для води декілька разів теплою водою.
- Всі деталі можна покласти в середину приладу - мал.21.

Накип слід видаляти з охолодженого приладу. Завжди використовуйте лише один засіб для видалення накипу.

Захист довкілля

- Цей прилад розрахований на експлуатацію протягом багатьох років. Проте, коли ви вирішите замінити його, не забувайте про свій внесок у захист довкілля.
- Перед тим, як позбутися приладу, необхідно виїняти батарейку з таймера та віднести її до місцевого центру приймання відходів (згідно моделі).



Захист довкілля — перш за все!

- ① Ваш прилад містить цінні матеріали, що можуть бути вилучені або перероблені для повторного використання.
- ➔ Залиште його у місцевому пункті приймання відходів.

Ważne zalecenia

Przeczytaj uważnie instrukcję i starannie jej przestrzegaj.

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

- W celu zapewnienia bezpieczeństwa użytkownikom, urządzenie zostało wykonane zgodnie z normami i obowiązującymi przepisami (Dyrektywa Niskonapięciowa, Dyrektywa Kompatybilności Elektromagnetycznej, Dyrektywa w sprawie wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, Dyrektywa Środowiskowa, ...)
- Sprawdź, czy napięcie w sieci odpowiada informacji podanej na urządzeniu (prąd przemienny).
- Zważywszy na różnorodność obowiązujących norm, w przypadku, gdy urządzenie będzie używane w kraju innym niż kraj zakupu, należy go sprawdzić w Autoryzowanym Punkcie Obsługi.
- Urządzenie zostało zaprojektowane wyłącznie do użytku domowego. Jakkolwiek wykorzystanie go do celów przemysłowych, użycie niewłaściwe lub niezgodne z instrukcją obsługi nie jest objęte gwarancją producenta ani nie może być powodem pociągnięcia go do odpowiedzialności.

Podłączenie

- Nie korzystaj z urządzenia, jeżeli kabel zasilający lub samo urządzenie są uszkodzone, urządzenie upadło i widoczne są na nim uszkodzenia lub jego działanie jest wadliwe. W takim wypadku urządzenie należy przesłać do najbliższego Autoryzowanego Punktu Obsługi.
- Urządzenie podłączaj zawsze do wtyczki z uziemieniem.
- Nie korzystaj z przedłużaczy. W przypadku użycia przedłużacza - na odpowiedzialność użytkownika - korzystaj z przedłużacza w dobrym stanie, z uziemieniem i dostosowanego do mocy urządzenia.
- Jeżeli przewód zasilający jest uszkodzony, aby uniknąć niebezpieczeństwa, należy go wymienić u producenta, w Autoryzowanym Punkcie Obsługi lub w serwisie o podobnych kwalifikacjach. Nigdy nie demontuj urządzenia samodzielnie.
- Nie pozwól, żeby przewód zasilający zwisał poza krawędź blatu.
- Nie odłączaj urządzenia ciągnąc za przewód.
- Zawsze odłączaj kabel zasilający: gdy już nie korzystasz z urządzenia, a także w celu przeniesienia go lub wyczyszczenia.

Działanie

- Powierzchnia pracy powinna być stabilna, płaska i nie narażona na zalanie wodą.
- Nigdy nie pozostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru. Przechowuj w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Kontakt z rozgrzaną powierzchnią urządzenia, gorącą wodą, parą lub żywnością może spowodować oparzenia.
- Nie dotykaj urządzenia w czasie, gdy wytwarza parę, korzystaj ze ściereczki lub rękawicy, gdy dotykasz rozgrzanych części urządzenia.
- Nie przenoś urządzenia zawierającego gorące płyny lub żywność.
- Nie umieszczaj urządzenia w pobliżu źródła ciepła lub w gorącym piekarniku, gdyż może to spowodować jego poważne uszkodzenie.
- Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie!
- Nie stawiaj urządzenia blisko ściany lub szafki, gdyż wytwarzana w nim para może je uszkodzić.

INFORMACJA

Jeśli masz jakies pytanie bądź problem z produktem zadzwoń na infolinię: 0-801 300 421
bądź sprawdź na www.tefal.pl

Korzyści gotowania na parze

Witaj w świecie gotowania na parze!

Zdrowsze, bogatsze w składniki odżywcze posiłki mogą być łatwo przygotowane poprzez gotowanie na parze. Możesz teraz odkryć prawdziwą wszechstronność oraz korzyści jakie płyną z gotowania na parze.

PL

Twój parowar jest odpowiedni do przyrządzania większości potraw oraz wykorzystania zadziwiającej ilości przepisów

+ ZRÓWNOWAŻONE ODŻYWIANIE

Parowar VitaCuisine umożliwia przygotowanie zdrowego i smacznego posiłku w trakcie jednego gotowania. Oddzielne koszyki i taca do gotowania umożliwiają jednoczesne przygotowywanie warzyw, ryżu, ryb, mięsa, owoców i deserów.

+ ZACHOWANE WITAMINY

Wyjątkowy system szybkiego gotowania lepiej zachowuje witaminy: aż do 100% witaminy B9 (kwas foliowy), 86 % witaminy C i 91% polifenolu (przeciwutleniacz) w 500g brokułów.

+ MNIEJ TŁUSZCZU, LEPSZE TŁUSZCZE

Idealny do ryb, drobiu i innych rodzajów mięsa. Taca do gotowania umożliwia zachowanie wielonienasyconych kwasów tłuszczowych Omega3.

+ WIĘCEJ OWOCÓW I WARZYW

System gotowania na parze jest łatwy do obsługi i nie wymaga nadzoru podczas gotowania. Gotowanie na parze umożliwia zwiększenie dziennego spożycia owoców i warzyw.

Teraz łatwo ugotujesz smaczny i zrównoważony posiłek!

Zacznij gotować na parze!

Opis

- | | |
|--|--|
| 1. Pokrywa | 8. Wewnętrzny wskaźnik poziomu wody |
| 2. Taca dwustronna * | 9. Zbiornik na wodę |
| a. gotowanie wywarów z warzyw / sosów | 10. Element grzewczy |
| b. gotowanie na parze | 11. Zewnętrzny wskaźnik poziomu wody |
| 3. Miska do ryżu * | 12. Podstawa |
| 4. Koszyki do gotowania na parze | 13. Kontrolka działania urządzenia |
| 5. Miska o największej pojemności | 14. Wyłącznik czasowy – 60 min |
| 6. Pojemnik na soki wypływające z produktów | 15. Przycisk Vitamin + |
| 7. Kłapka umożliwiająca dolewanie wody w trakcie gotowania | 16. Przycisk umożliwiający utrzymanie temperatury potraw * |
| | 17. Kubeczek smaku |

* zależnie od modelu

Potrawa

Przed użyciem

- Wyczyść zbiornik na wodę przy użyciu zwilżonej miękkiej gąbki - rys.1.
 - Umyj wszystkie wyjmowane części w letniej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń, oplucz je i wysusz.
- Nie zanurzaj w wodzie podstawy elektrycznej.

Napełnij zbiornik na wodę

Do zbiornika nie wkładaj przypraw ani nie wlewaj płynów innych niż woda. Przed uruchomieniem upewnij się, że w zbiorniku znajduje się woda.

- Wodę wlej bezpośrednio do zbiornika na wodę aż do znacznika poziomu maksymalnego - rys.2.
- Umieść pojemnik na soki wypływające z produktów za zbiorniku.
- Umieść miskę o największej pojemności na pojemniku na soki wypływające z produktów - rys.3.
- Wodę wymieniaj przed każdym użyciem sprawdzając, czy zbiornik wypełniony jest aż do poziomu maksymalnego.

Położ koszyk(i) do gotowania na parze

- Umieść żywność w koszyku(ach).
- Położ koszyk(i) na misce o największej pojemności. Opuść rączki wkładając je do przeznaczonych do tego celu wgłębień - rys.4.
- Nałoż pokrywę.

Aby się nie poparzyć w czasie gotowania na parze, najlepiej ustaw parowar tak aby otwory znalazły się z tyłu urządzenia.

Położ dwustronną tacę do gotowania*

Taca do gotowania (strona A) może być używana bez miski. Umieść ją bezpośrednio na pojemniku na soki wypływające z produktów.

- Strony A używaj w celu przyrządzenia dań z sosem lub do gotowania produktów w sosie własnym, a strony B – do gotowania na parze - rys.5.
- Umieść dwustronną tacę do gotowania na misce o największej pojemności - rys.6.
- Nałoż pokrywę.

Przyrządź ryż

Urządzenie umożliwia gotowanie ryżu.

- Do miski do ryżu włóż ryż i wlej wodę (patrz tabela gotowania) - rys.8.
- Miskę do ryżu umieść w koszyku do gotowania na parze lub w misce o największej pojemności.

Gotuj bez koszyków

W celu uzyskania największej pojemności, możesz gotować potrawy bez stosowania koszyków.

- Wyjmij koszyki.
- Umieść żywność w misce o największej pojemności.
- Umieść miskę o największej pojemności na pojemniku na soki wypływające z produktów - rys.9.
- Nałoż bądź tacę do gotowania i pokrywę - rys.10 bądź bezpośrednio pokrywę - rys.11.

Gotowanie

Ustaw czas gotowania

- Podłącz urządzenie.
- Ustaw wyłącznik czasowy zgodnie z zalecanymi czasami gotowania (patrz tabela gotowania) - rys.12.
- Zapala się czerwona kontrolka działania urządzenia oraz przycisk VITAMIN+ i rozpoczyna się proces gotowania.
- Przy czasie gotowania krótszym niż 15 min, ustawić czas na 30 min, a następnie zmniejszyć go do wymaganego.

Nie dotykaj gorących powierzchni ani potraw w trakcie gotowania.

PL

Użyj przycisku VITAMIN +

Program Vitamin+ możesz wyłączyć ręcznie poprzez naciśnięcie świecącej się kontrolki. Misek, rączki oraz pokrywy dotykaj wyłącznie używając rękawic ochronnych.

- Wyjątkowa funkcja: urządzenie wyposażone jest w przycisk VITAMIN +, który skraca czas gotowania i pozwala na zachowanie wszystkich witamin.
- Przycisk zapala się przy rozpoczęciu gotowania - rys.13. Funkcja ta umożliwia szybsze rozpoczęcie gotowania dzięki większemu wydatkowi pary.
- Przycisk VITAMIN + wyłącza się automatycznie, kiedy ilość pary jest wystarczająca dla procesu gotowania.
- Jeśli w trakcie gotowania otworzyłeś parowar, naciśnij przycisk VITAMIN + - rys.14.

W trakcie gotowania

- W trakcie gotowania sprawdzaj poziom wody za pomocą zewnętrznego wskaźnika poziomu wody.
- W razie konieczności dolej wody korzystając z otworu napełniania - rys.15.
- Aby zatrzymać urządzenie w dowolnym momencie, przestaw wyłącznik czasowy na pozycję O - rys.16.

Jeśli zabraknie wody, urządzenie przestaje gotować.

Funkcja podgrzewania*

W trakcie podgrzewania sprawdzaj czy w zbiorniku znajduje się woda.

- Po zakończeniu gotowania, włącza się sygnał dźwiękowy: posiłek jest gotowy.
- Funkcja podgrzewania zostaje uruchomiona automatycznie - rys.17.
- Urządzenie podgrzewa potrawę przez 60 minut.
- Aby wyłączyć urządzenie, naciśnij świecący się przycisk podgrzewania.

Wyjmij potrawy z koszyków

- Zdejmij pokrywę za pomocą rączki.
- Postaw tacę do gotowania na odwróconej pokrywie - rys.18.
- Wyjmij koszyki za pomocą rączek - rys.19.
- Podaj potrawy - rys.20.

Misek, rączki oraz pokrywy dotykaj wyłącznie używając rękawic ochronnych.

* zależnie od modelu

Tabela czasów gotowania

Podane czasy mają charakter orientacyjny, mogą się one różnić w zależności od rozmiaru gotowanych produktów, przestrzeni pozostawionej pomiędzy nimi, ich ilości, indywidualnych gustów oraz napięcia sieci elektrycznej.

W celu chwymania misek w trakcie gotowania używaj rękawic ochronnych.

Mięso - Drób

Potrawa	Typ	Ilość	Czas gotowania	Zalecenia
Pierś z kurczaka (bez kości)	Małe kawałki	500 g	15 min	
	W całości	450 g	17 min	
Udka z kurczaka	Świeża	4	36 min	
Filet z indyka	Świeża	600 g	24 min	
Filety wieprzowe	Świeża	700 g	38 min	Potnij na kawałki o grubości 1 cm
Plastry jagnięciny	Świeża	500 g	14 min	
Parówki	Świeża	10	6 - 8 min	

Ryby - Skorupiaki

Potrawa	Typ	Ilość	Czas gotowania	Zalecenia
Filety rybne	Świeża	450 g	10 min	
	Mrożony	450 g	18 min	
Steki rybne	Świeża	400 g	15 min	
Ryba w całości	Świeża	600 g	25 min	
Małże	Świeża	1 kg	15 - 20 min	
Krewetki	Świeże	200 g	5 min	
Przegrzebki	Świeże	100 g	5 min	

Warzywa

Potrawa	Typ	Ilość	Czas gotowania	Zalecenia
Karczochy	Świeża	3	43 min	Odetnij podstawę
Szparagi	Świeże	600 g	17 min	Najgrubsze szparagi przetnij na pół
Brokuły	Świeża	400 g	18 min	Pocięte na kawałki
	Mrożony	400 g	12 min	
Seler	Świeża	350 g	22 min	Pokrój w kostki
Grzyby	Świeża	500 g	12 min	Odetnij trzony i dobrze wyczyść
Kalafior	Świeża	1 średni	19 min	Pocięte na kawałki
Kapusta (czerwona lub biała)	Świeża	600 g	22 min	W małych kawałkach
Cukinie	Świeże	600 g	12 min	Pokrój na cienkie plastry
Szpinak	Świeża	300 g	13 min	Wrzuć w połowie czasu gotowania
	Mrożony	300 g	15 min	
Fasolka zielona	Świeża	500 g	30 min	
	Mrożony	500 g	25 min	
Małe marchewki	Świeże	500 g	15 min	Pokrój na drobne kawałki
Kolba kukurydzy	Świeża	500 g	40 min	
Młody zielony groszek	Świeży	500 g	15 min	
Pory	Świeże	500 g	30 min	Pokrój na drobne kawałki
Papryka	Świeża	300 g	15 min	Pokrój na grube pasy
Zielony groszek	Świeża	400 g	20 min	
	Mrożony	400 g	20 min	
Ziemniaki odmiany Bintje (w całości)	Świeże	600 g	40 – 45 min	Pokrój na kawałki o wadze 30g
Ziemniaki odmiany Charlotte	Świeże	600 g	20 min	Pokrój w kostki

PL

Ryż – Makaron – Produkty zbożowe

Potrawa	Ilość ryżu	Ilość wody	Czas gotowania	Zalecenia
Ryż biały długoziarnisty	150 g	300 ml	30 - 35 min	Umyj ryż przed ugotowaniem
Ryż basmati	150 g	300 ml	30 - 35 min	Włóż do wrzącej wody
Ryż szybko gotujący się	150 g	300 ml	28 - 33 min	Po ugotowaniu rozbij posklejane grudki widelcem
Ryż pełny	150 g	300 ml	33 - 38 min	
Kasza kuskus	200 g	350 ml	23 min	Przed rozpoczęciem gotowania pozostaw kaszę na 5 minut we wrzącej wodzie
Makaron (spagetti)	200 g	400 ml	20 – 25 min	Włóż do wrzącej wody

Owoce

Potrawa	Typ	Ilość	Czas gotowania	Zalecenia
Banany	Świeże	3	10 min	W całości
Jabłka	Świeże	4	12 min	ćwiartki
Gruszki	Świeże	5	20 min	W całości bądź pocięte na pół

Inne produkty

Potrawa	Typ	Ilość	Czas gotowania	Zalecenia
Jajka	Na twardo	6	12 min	
	Na miękko	6	8 min	

Kubeczek smaku

Jak używać kubeczka smaku?

Przygotuj danie według przepisu z książki z przepisami lub spróbuj własnego przepisu. Wyjmij stalowy koszyk z dużej komory. Wypełnij kubeczek smaku przygotowaną zawartością i używając pokrywy zamknij (jeśli to konieczne). Umieść kubeczek w zielonym uchwycie i przytrzymaj za pomocą uchwytu, następnie umieść w dużej komorze. Jeśli chcesz przygotować 6 kubeczków smaku, użyj drugiego zestawu. Umieść podstawkę (jeśli to konieczne) i przykryj pokrywką - rys.7.

PL

Jak wyjąć kubeczek smaku?

Używając uchwytu na pokrywie, zdejmij pokrywkę, połóż pokrywkę na białej wewnętrznej stronie do góry. Przytrzymaj uchwyt na kubeczki przy pomocy małego uchwytu, wyjmij i umieść na pokrywie. Wyjmij uchwyt na kubeczki. Jeśli to konieczne, możesz schłodzić kubeczki smaku zanurzając je w zimnej wodzie (za pomocą uchwytu). Jeśli chcesz je zamrozić, najpierw poczekaj aż ostygną.

Konserwacja i czyszczenie

Wyczyść urządzenie

Nie zanurzaj w wodzie podstawy elektrycznej. Nie stosuj ściernych środków czyszczących.

- Po każdym użyciu odłącz urządzenie od sieci zasilania.
- Poczekaj do całkowitego ostygnięcia urządzenia przed rozpoczęciem czyszczenia.
- Zanim opróżnisz pojemnik na soki wypływające z produktów oraz zbiornik na wodę sprawdź, czy urządzenie wystarczająco ostygło.
- Umyj wszystkie wyjmowane części w letniej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń, opłucz je i wysusz.

Usuń kamień

- Aby urządzenie działało w sposób optymalny, usuwaj kamień co 8 użyc.
- Wyjmij pojemnik na soki wypływające z produktów.
- Wlej 3 łyżki stołowe przezroczystego octu do wklęsłej części elementu grzewczego.
- Pozostaw ocet na noc w zimnym urządzeniu.
- Przepłucz kilkakrotnie letnią wodą wewnątrz zbiornika na wodę.
- Wszystkie akcesoria można przechowywać w środku produktu (rys. 21).

Kamień usuwaj zawsze po ostygnięciu urządzenia. Nie stosuj innych środków do usuwania kamienia.

Chrońmy środowisko!



Bierzmy czynny udział w ochronie środowiska!

- ① Twoje urządzenie jest zbudowane z materiałów, które mogą być poddane ponownemu przetworzeniu lub recyklingowi.
- W tym celu należy je dostarczyć do wyznaczonego punktu zbiórki.

Soovitused

Lugege kasutusjuhend tähelepanelikult läbi ning järgige seal toodud juhiseid. Hoidke juhend hilisemaks läbivaatamiseks käepärases kohas alles.

Ohutusnõuded

- Antud seade vastab valmistamise hetkel kehtinud ohutuseeskirjadele ja –nõuetele.
- Veenduge, et teie majapidamise elektrivoolupinge ja –sagedus vastavad seadme nimiplaadil toodud nõuetele.
- Teiste standardite rakendamisel või kui seadet kasutatakse ostukohast erinevas riigis kontrollige seadme vastavust volitatud teeninduskeskuses.
- Antud seade on mõeldud ainult koduses majapidamises kasutamiseks. Seadme kasutamisel teistel eesmärkidel, ebaõige kasutamise või kasutusjuhendi mitte järgimise korral ei kanna seadme valmistamist sellise tegevuse või tegevusetuse tagajärgede eest ning seadme garantii kaotab kehtivuse.

Vooluallikaga ühendamine

- Ärge kasutage mittekorras seadet või kui toitejuhe on vigastada saanud. Seade kukkumisel ning ilmsete kahjustuse ilmnemisel tuleb seadme kasutamine lõpetada ning seade viia üle kontrollimiseks volitatud teeninduskeskusesse.
- Ühendage seade vaid maandatud pistikupesasse.
- Ärge kasutage pikendusjuhtmeid. Kui te vastutate selliste ühenduste eest kasutage selleks vaid kontrollitud ja sobivaid, maandusklemmidega pikendusjuhtmeid, mille võimsustaluvus vastab antud seadme võimsusele.
- Toitejuhtme vigastumisel võivad selle välja vahetada kas seadme valmistaja, tema poolt volitatud teeninduskeskus või mõni teine sama kvalifikatsiooniga isik.
- Ärge jätke toitejuhet rippuma.
- Vooluvõrgust eraldamiseks ärge tõmmake toitejuhtmest.
- Ühendage seadet vaid maandatud pistikupesasse.
- Ühendage seade kohe peale kasutamist, seadme teisaldamisel, enne puhastamist või hooldamist alati vooluvõrgust lahti.

Kasutamine

- Kasutage tasast ja stabiilset ning kuumuskindlat tööpinda, kuhu ei satu veepritsmed.
- Ärge jätke töötavat seadet järelvalveta. Hoidke seade lastest eemal.
- Seadme kuumade pindadega, kuuma vee, auru või söögiga kokku puutumisel võib tulemuseks olla põletus.
- Ärge puutuge vastu seadet ajal kui see tekitab auru, kaane, riisikonteineri või aurukatla eemaldamiseks kasutage kas pajalappi või spetsiaalset termokinnast.
- Ärge liigutage seadet kui see on täidetud vee või kuuma toiduga.
- Ärge pange seadet kuumusallika või ahju lähedusse – tulemuseks võivad olla tugevad kahjustused.
- Ärge mingil juhul pange seadet vette.
- Ärge pange seadet seinale või köögikapi kõrvale – seadme poolt tekitatav auru võib seinale või kappi kahjustada.

Auruga toiduvalmistamise eelised

Tere tulemust Tefal aurutajate maailma!

Auruga on hõlpsam valmistada tervislikumat ning toitvamat toite ning säilitada seejuures selle loomulik värv ja lõhn. Alljärgnevalt kirjeldame me detailsemalt auruga valmistamise võimalusi ning selliselt valmistatava toidu eeliseid.

Teie Tefal aurutaja on sobiv kõikide toitude valmistamiseks üllatavalt suure arvu retseptide alusel

+ TASAKAALUSTATUD TOITUMINE

Aurutaja VitaCuisine aitab teil valmistada maitsvat ja tasakaalustatud toitu kõigest ühe äärmiselt lihtsa toiminguga abil. Eraldi nõude abil võimalik üheaegselt valmistada köögivilju, riisi, puuvilju ning magustoite.

+ ENAM VITAMIINE

Õrn, kuid kiire toiduvalmistamise süsteem võimaldab säilitada enam vitamiine ning toitvaid mikroelemente.

+ VÄHEM RASVA

Aur sobib ideaalselt kala, linnuliha, ning mitterasvase liha valmistamiseks. Spetsiaalne valmistamisnõu võimaldab säilitada vajaliku koguse Omega 3 rasvu ka palju mahlasemates kalaliikides, näiteks lõhes, sardiinides, makrellides, forellides, räimes ning värskes tuunikalas.

+ ENAM PUU- JA KÖÖGIVILJU

Auruga toiduvalmistamine on lihtne ja efektiivne. Aur aitab kaasa suurema koguse puu- ja köögiviljade tarvitamisele igas päevas.

Nüüd olete te valmis nii väga maitsvate kui samal ajal ka tasakaalustatud toitude valmistamiseks.

Hakake auruga toitu valmistama!

Kirjeldus

- | | |
|---|--|
| 1. Kaas | 9. Veekonteiner |
| 2. Kahepoolne vann* | 10. Kuumutuselement |
| a. Kastmete ja jookide (mahlade) valmistamise pool | 11. Väline vee taseme andur |
| b. Auruga valmistamise pool | 12. Toiteblokk |
| 3. Riisikonteiner* | 13. Sisse/välja lülitatuse indikaator |
| 4. Aurukatlad | 14. Kuni 60 minuti taimer |
| 5. Kõige suurem konteiner | 15. Andurpaneel Vitamiin + (vitamiinide koguse suurendamiseks) |
| 6. Mahla (niiskuse) konteiner | 16. Andurpaneel toidu soojana hoidmiseks* |
| 7. Väline ava vee lisamiseks toiduvalmistamise ajal | 17. Maitsekruus |
| 8. Suurim sisemine veenivoo | |

* Olenevalt seadme mudelist

Vitacuisine seadme kasutamine

Enne kasutama hakkamist

- Puhastage veekonteiner niiske ja puhta lapiga - joonis 1.
- Peske kõik eemaldatavad detailid sooja vee ning vedela puhastusvahendiga niisutatud švammiga, loputage ning kuivatage põhjalikult.

Ärge pange nõud puhastamise ajal vee sisse.

Veekonteineri veega täitmine

Ärge kasutage maitseaineid või teisi veest erinevaid vedelikke vastavas konteineris. Enne aurutaja sisse lülitamist kontrollige, et nõus oleks vesi olemas.

- Valage vesi otse veekonteinerisse kuni maksimaalsele nivoo saavutamiseni - joonis 2.
- Paigutage mahla(niiskuse)konteiner veekonteineri peale ning kinnitage ta oma kohale.
- Pange kõige suurem konteiner mahlakonteinerile - joonis 3.
- Igal kasutamisel valage jahedat värsket vett ning jälgige, et selle tase oleks maksimumi juures.

Aurukatla (-katelde) kasutamine

- Pange toode aurukatlasse.
- Pange aurukatel (-katlad) kõige suuremasse konteinerisse ning vajutage sangadele selliselt, et need läheks pesasse - joonis 4.
- Sulgege kaas.

Vältimaks kaane alt väljuva auruga enda ära kõrvetamist jälgige, et auru väljutusavad jääks teie poolt vaadates vastassuunda.

Kahe panni seade*

Kahepoolset panni (ainult A poolt) võib kasutada ilma kõige suurema konteinerita. Pange ta otse mahla (niiskuse) konteinerisse.

- Kasutage kahepoolse panni A poolt kastmega või siis väge mahlaste toitude valmistamiseks; B poolt kasutage vähem mahlaste toitude valmistamiseks - joonis 5.
- Pange pann suurima mahuga konteinerisse - joonis 6.
- Sulgege kaas.

Riisi valmistamine

Aurutajas on võimalik valmistada riisi.

- Pange riis ning valage vesi riisikonteinerisse (vt toituvalmistamise tabelit) - joonis 8.
- Pange riisikonteiner aurukatlasse või kõige suuremasse konteinerisse.

Toidu valmistamine ilma kateldeta

Suurte toidukoguste valmistamisel võib läbi ajada ka ilma aurukateldeta.

- Ühendage katlad lahti
- Pange toit kõige suuremasse konteinerisse.
- Pange kõige suurem konteiner mahla(niiskuse)konteinerisse - joonis 9.
- Kinnitage peale veel pann ning kaas - joonis 10 või siis ainult kaas - joonis 11.

Toidu valmistamine

Valige toidu valmistamise aeg

- Ühendage seade vooluvõrku.
- Valige taimeril valmistamiseks soovitatav aeg - joonis 12.
- Sisse/välja lülitamise indikaator ning andurpaneel VITAMIIN+ lülituvad sisse ning auruga valmistamise protsess algab peale.
- Küpsetamiseks vähem kui 15 min – keera taimerinuppu vähemalt 30 minutini ja siis keera tagasi ajale mis on küpsetamiseks vajalik.

Ärge puudutage seadet või toitu valmistamise ajal – nad on väga kuumad.

Andurpaneel VITAMIIN +

Teil on võimalik ka käsitsi peatada programmi Vitamiin + vajutades selleks sisse lülitatud andurpaneelile. Ärge valmistamise ajal puudutage katlaid ilma spetsiaalseid pjalappe kasutamata.

- Lisavõimalus: teie aurutajal on täiendav andurpaneel VITAMIIN +, mis toidu valmistamisaega lühendades aitab toidus säilitada rohkem vitamiine.
- Andurpaneel lülitub sisse automaatselt toiduvalmistamise protsessi alguses - joonis 13. Auru koguse suurendamise järel algab toiduvalmistamise protsess kiiremini.
- Andurpaneel VITAMIIN + lülitub automaatselt välja kui toidu valmistamiseks on auru piisavalt.
- Kui te avate kaane (näiteks toiduainete lisamiseks) võite te aurutaja sisese ideaaltemperatuuri saavutamiseks vajutate veel kord andurpaneelile VITAMIIN + - joonis 14.

ET

Toiduvalmistamise ajal

- Kontrollige toidu valmistamise ajal vee nivoo välisindikaatori abil vee kogust aurutajas.
- Vajaduse korral lisage koheselt välise tila kaudu jahedat vett - joonis 15.
- Kui te soovite seadet varem välja lülitada keerake taimer asendisse O - joonis 16.

Vee lõppemisel vastavas konteineris lülitub aurutaja automaatselt välja.

Toidu soojana hoidmine*

Jälgige, et toidu soojana hoidmise ajal oleks konteineris alati vett.

- Toiduvalmistamise lõpus kostub signaal andes märku, et toit on valmis.
- Automaatselt lülitub sisse toidu soojana hoidmise funktsioon - joonis 17.
- Seade on võimeline hoidma toitu soojana kuni 60 minutit.
- Kui te soovite aurutajat seisata vajutage toidu soojana hoidmise andurpaneelile.

Kuidas toitu aurutajast kätte saada

- Tõstke käepidemest haarates kaas.
- Pange pann tagurpidi pööratud kaanele - joonis 18.
- Eemaldage sangadest haarates seadme aurukatlad - joonis 19.
- Võtke toit aurutajast välja - joonis 20.

Ärge valmistamise ajal puudutage katlaid ilma spetsiaalseid pjalappe kasutamata.

* Olenevalt mudelist

Toiduvalmistamise tabel

Toiduvalmistamise ajad määratakse ligikaudselt ning toit võib valida olenevalt toidu mahust, toiduainete vahel olevast ruumist, toiduainete kogusest, isiklikust eelistustest ning võrgutoite pingest.

Ärge valmistamise ajal puudutage katlaid ilma spetsiaalseid pajalappe kasutamata.

Liha ja kana

Toode	Tüüp	Kogus	Valmistamise Aeg	Soovitused
Kana rind (ilma kontideta)	Lõikudeks lõigatud	500 g	15 min	
	Terve tükk	450 g	17 min	
Kanajalad	Värsked	4	36 min	
Kalkuni eskalopp	Värsked	600 g	24 min	
Seafilee	Värsked	700 g	38 min	Paksus 1 cm
Lambalõik	Värsked	500 g	14 min	
Vorstid	Värsked	10	6 - 8 min	

Kala ja mereannid

Toode	Tüüp	Kogus	Valmistamise Aeg	Soovitused
Õhuke kalafilee	Värsked	450 g	10 min	
	Külmutatud	450 g	18 min	
Paks kalafilee või steik	Värsked	400 g	15 min	
Terve kala	Värsked	600 g	25 min	
Rannakarp	Värsked	1 kg	15 - 20 min	
Krevetid	Värsked	200 g	5 min	
Auster	Värsked	100 g	5 min	

Juurviljad

Toode	Tüüp	Kogus	Valmistamise Aeg	Soovitused
Artišokk	Värsked	3	43 min	
Asparaagus	Värsked	600 g	17 min	
Brokkoli	Värsked	400 g	18 min	Jagatud peadeks
	Külmutatud	400 g	12 min	
Seller	Värsked	350 g	22 min	Kuubikud
Seened	Värsked	500 g	12 min	Väiksemad tervelt või veeranditena
Lillkapsas	Värsked	1 średni	19 min	Jagatud peadeks
Kapsas (punane, roheline)	Värsked	600 g	22 min	Lõigatud tükkideks
Spinat	Värsked	300 g	13 min	Raputage valmistamise ajal kergelt
	Külmutatud	300 g	15 min	
Õhuke roheline uba	Värsked	500 g	30 min	
	Külmutatud	500 g	25 min	
Porgand	Värsked	500 g	15 min	Õhukesteks viiludeks lõigatud
Mais	Värsked	500 g	40 min	
Młody zielony groszek	Värsked	500 g	15 min	
Pory	Värsked	500 g	30 min	
Magus pipar	Värsked	300 g	15 min	
Hernes	Värsked	400 g	20 min	
	Külmutatud	400 g	20 min	
Noor kartul (terve)	Värsked	600 g	40 – 45 min	
Kartul	Värsked	600 g	20 min	Lõigatud viiludeks või kuubikuteks

ET

Riis makaronid pudrud

Toode	Kogus	Vee kogus	Valmistamise Aeg	Soovitused
Valge riis Ameerika pikateraline riis	150 g	300 ml	30 - 35 min	
Valge Basmati riis	150 g	300 ml	30 - 35 min	
Valge kiirvalmiv riis	150 g	300 ml	28 - 33 min	
Mittepuhastatud riis	150 g	300 ml	33 - 38 min	
Kuskus	200 g	350 ml	23 min	Enne valmistamist hoida 5 minutit keevas vees
Makaronid (spagetid)	200 g	400 ml	20 – 25 min	Valmistada keevas vees, kergelt segada valmistamise ajal

Puuviljad

Toode	Tüüp	Kogus	Valmistamise Aeg	Soovitused
Banaanid	Värsked	3	10 min	Terved
Õunad	Värsked	4	12 min	Veerandid
Pirnid	Värsked	5	20 min	Terved või pooled

Teised toidud

Toode	Tüüp	Kogus	Valmistamise Aeg	Soovitused
Muna	Kõvaks keedetud	6	12 min	
	Seest vedelad	6	8 min	

Maitsekruus

Kuidas kasutada Maitsekruusi

Valmistage toitu Maitsekruusis kokaraamatust või oma retsepti järgi. Võtke teraskorv suurest sektsioonist välja. Asetage produkt Maitsekruusi ja sulgege kaanega (vajaduse korral). Pange Maitsekruus rohelise kruusihoidja sisse ja asetage taas suurde sektsiooni, hoides väikesest käepidemest. 6 Maitsekruusi valmistamiseks kasutage teisi komplekte. Asetage kandikule (vajaduse korral) ja sulgege kaanega - joonis 7.

Kuidas võtta Maitsekruus välja

Kaane peal asuva käepideme abil võtke kaas ära ja pange lauale käepidemega ülespoole. Võtke Maitsekruusid kruusihoidjatest välja ja eemaldage kaaned (vajaduse korral). Te võite jahutada Maitsekruuse, asetades need (kruusihoidja abil) külma vee sisse. Kruuside külmutamiseks, enne asetamist külmkappi, oodake ära nende täieliku jahtumiseni.

ET

Serveerige Maitsekruus

Puhastamine ja tehniline hooldamine

Ärge pange veekonteinerit või toiteblokki vette. Ärge kasutage abrasiivseid puhastusvahendeid.

- Ühendage seade peale iga kasutamist vooluvõrgust lahti.
- Laske seadmel enne iga puhastamist maha jahtuda.
- Enne mahla või vee konteineri vabastamist veenduge, et seade oleks täielikult maha jahtunud. Kuivatage vee konteiner niiske riidega.
- Peske kõik eemaldatavad detailid sooja vee ning vedela puhastusvahendiga niisutatud švammiga, loputage ning kuivatage põhjalikult.

Kõvade setete eemaldamine seadmelt

- Seadme optimaalseks kasutamiseks tuleb umbes iga kasutamiskorra järel puhastada seade kõvadest setetest.
- Võtke välja mahla(niiskuse)konteiner
- Täitke kuumutuselement 3 supilusikatäie äädikaga.
- Jätke aurutaja üheks ööks nii seisma.
- Loputage seadme sisu paar korda sooja veega.
- Kõiki lisaseadmeid saab hoiustada toote sees - joonis 21.

Ebameeldivate lõhnade eemaldamiseks eemaldage seadmest peale viimase täielikku maha jahtumist seadmes olevad kõvad setted. Ärge kasutage kõvade sete eemaldamiseks teisi vahendeid.

Keskonnakaitse esimeses järjekorras



Osalegem keskkonna kaitsmises!

- ① Teie seadme juures on kasutatud väga mitmeid ümbertöötlemist või kogumist võimaldavaid materjale.
- ② Viige seade kogumispunkti, et oleks võimalik selle ümbertöötlemine.

Svarīgi ieteikumi

Uzmanīgi izlasiet un ievērojiet lietošanas instrukcijas. Turpmāk turiet tās pa rokai ēdiena gatavošanas laikā.

Drošības instrukcija

- Šī ierīce atbilst drošības noteikumiem un instrukcijām izgatavošanas brīdī.
- Pārlicinieties, vai elektrotīkla spriegums atbilst spriegumam, kas norādīts uz ierīces korpusa (maiņstrāva).
- Citu standartu lietošanas gadījumā vai ja ierīce tiek lietota citā, nevis tajā valstī, kur tā tika iegādāta, pārbaudiet tās atbilstību licencētā servisa centrā.
- Ierīce ir paredzēta tikai sadzīves lietošanai. Lietojot ierīci citos nolūkos, tās nepareizas lietošanas vai lietošanas instrukciju neievērošanas gadījumā, ražotājs neuzņemas atbildību, bet garantija netiek piemērota.

Pieslēgšana strāvas avotam

- Nelietojiet bojāto ierīci vai strāvas vadu, ja ierīce ir nokritusi vai ir redzamas bojājumu pazīmes, kā arī ja ierīce darbojas nepareizi. Katrā iepriekš minētajā gadījumā lūdzam vērsties licencētā servisa centrā. Nemēģiniet ierīci izjaukt.
- Pieslēdziet ierīci tikai kontaktligzdai ar zemējumu.
- Nelietojiet pagarinātājus. Ja tomēr uzņematies atbildību par šādu rīcību, lietojiet tikai darbderīgus pagarinātājus ar zemējumu, kuri atbilst sadzīves ierīces jaudai.
- Ja strāvas vads ir bojāts, tas jānomaina pie ražotāja, licencētā servisa centrā vai pie cita speciālista ar atbilstīgu kvalifikāciju.
- Neatstājiet strāvas vadu brīvi karājoties.
- Atslēdzot ierīci, nevelciet aiz vada.
- Pievienojiet ierīci tikai kontaktligzdām ar zemējumu.
- Vienmēr atslēdziet ierīci uzreiz pēc lietošanas, pārvietojot to, pirms tīrīšanas vai tehniskās apkopes.

Ekspluatācija

- * Lietojiet stabilu un plakanu, karstumizturīgu darbvirsmu, tālāk no iespējamām ūdens šļakatām.
- * Neatstājiet ieslēgto ierīci bez uzraudzības. Turiet to tālu prom no bērniem.
- * Pieskaroties ierīces karstajai virsmai, karstajam ūdenim, tvaikam vai karstiem ēdieniem, var apdedzināties.
- * Neaiztieciet ierīci tvaika ģenerēšanas laikā. Vāka, rīsu tvertnes vai tvaika katla noņemšanai izmantojiet auduma drāniņu vai speciālus virtuves cimds.
- * Nepārvietojiet ierīci, kad tā ir papildīta ar karstiem produktiem vai šķidrumu.
- * Nenovietojiet ierīci siltuma avota vai krāsns tuvumā - tas var izraisīt būtiskus bojājumus.
- * Nekad neiegremdējiet ierīci ūdenī!
- * Nenovietojiet ierīci sienas vai virtuves skapju tuvumā - tvaiks var izraisīt bojājumus.

Ēdienu tvaikvāres priekšrocības

Laipni lūdzam Tefal tvaikvāres katlu pasaulē! _____

Tvaicējot ir ļoti viegli pagatavot veselīgus un barojošus ēdienus, saglabājot to dabisko krāsu un garšu. Tālāk sniegts ēdienu tvaikvāres katlu priekšrocību izklāsts.

Tefal tvaikvāres katls der jebkuru ēdienu pagatavošanai, _____ izmantojot apbrīnojami lielu recepšu skaitu

+ SABALANSĒTS UZTURS

Tvaikvāres katls Vita Cuisine ļauj pagatavot garšīgu un sabalansētu maltīti tikai ar vienas darbības palīdzību. Lietojot atsevišķus konteinerus, var vienlaikus gatavot dārzeņu ēdienus, rīsus, augļus un desertu.

+ VAIRĀK VITAMĪNU

Maigā, bet ātrā ēdienu gatavošanas sistēma ļauj saglabāt vairāk vitamīnu un mikroelementu.

+ MAZĀK TĀUKU

Ar tvaiku ir ideāli gatavot zivs, vistas un liesas gaļas ēdienus. Speciāla tvertne gatavošanai ļauj saglabāt tik nepieciešamo Omega-3 eļļas daudzumu treknajās zivīs, piemēram, lašos, sardīnēs, skumbrijās, forelēs, siļķēs un tunčos.

+ VAIRĀK AUGĻU UN DĀRZEŅU

Maltītes gatavošanas process ir viegls un efektīvs. Tvaikvāre veicina lielāku dārzeņu un augļu patēriņu dienā.

Tagad varat pagatavot gan ļoti garšīgu, gan labi sabalansētu maltīti.

Sāciet gatavot ar tvaikvāri!

APRAKSTS _____

- | | |
|--|--|
| 1. Vāks | 8. Maksimālais iekšējā ūdens līmenis |
| 2. Divpuseja panna* | 9. Ūdens konteiners |
| a. puse mērcu vai dzērienu (sulu)
izgatavošanai | 10. Sildīšanas elements |
| b. puse tvaicēšanai | 11. Ārējais ūdens līmeņa adapteris |
| 3. Rīsu konteiners (trauks)* | 12. Barošanas bloks |
| 4. Tvaiku katli | 13. Ieslēgšana/sizslēgšanas indikators |
| 5. Vislielākais konteiners | 14. 60 minūšu taimers |
| 6. Sulas paliktnis | 15. Sensora panelis Vitamin + |
| 7. Āreja atvere ūdens iepildīšanai ēdienu
gatavošanas laikā | 16. Sensora panelis ēdienu temperatūras
saglabāšanai* |
| | 17. Garšas tase |

* atkarībā no modeļa

Ierīces Vita Cuisine lietošana

Pirms sākt darbu

- Nomazgājiet ūdens tvertni ar mīkstu un mitru drāniņu - 1. attēls.
- Nomazgājiet visas noņemamās daļas ar sūkli, lietojot šķidro mazgāšanas līdzekli, pēc tam noskalojiet to un rūpīgi izžāvējiet.

Tīrīšanas laikā neiegremdējiet konteineru ūdenī.

Ūdens tvertnes papildīšana

Konteinerā nelieciet nekādas garšvielas un neļejiet iekšā jebkādu citu šķidrumu, izņemot ūdeni. Pirms ieslēgt tvaikvāres katlu, pārliecinieties, vai konteinerā ir ūdens.

- Ielejiet ūdeni tieši ūdens tvertnē līdz maksimālajai atzīmei - 2. attēls.
- Novietojiet sulas paliktņi virs ūdens tvertnes un nostipriniet to.
- Novietojiet vislielāko tvertni virs sulas paliktņa - 3. attēls.
- Katrā lietošanas reizē ielejiet svaigu ūdeni un sekojiet, lai tā līmenis būtu līdz maksimālajai atzīmei.

Tvaika katla (katlu) ielikšana

- Ievietojiet produktus tvaika katlā (katlos).
- Ievietojiet tvaika katlu vislielākajā tvertnē un piespiediet rokturi, lai tas nofiksētos vietā - 4. attēls.
- Aizveriet vāku.

Lai neapdedzinātos ar tvaiku, paceļot vāku, pārliecinieties, ka tvaika atvere atrodas jums pretējā pusē.

Divpusējās pannas ievietošana*

Divpusējo pannu (tikai A pusi) var lietot bez vislielākās tvertnes. Novietojiet to tieši virs sulas paliktņa.

- Izmantojiet divpusējās pannas A pusi, gatavojot ēdienus ar mērci vai sulīgus ēdienus lietojiet B pusi, gatavojot mazāk sulīgus ēdienus - 5. attēls.
- Ievietojiet pannu tvertnē ar vislielāko apjomu - 6. attēls. Aizveriet vāku.

Rīsu gatavošana

Tvaikvāres katlā var gatavot rīsus.

- Ieberiet rīsus un ielejiet ūdeni rīsu traukā (sk. Ēdienu gatavošanas laiku tabulu) - 8. attēls.
- Ievietojiet rīsu trauku tvaikvāres katlā vai vislielākajā konteinerā.

Ēdienu gatavošana bez katliem

- Gatavojot ēdienu lielos daudzumos, tvaikvāres katlus var neizmantot.
- Noņemiet katlus.
- Ievietojiet produktu vislielākajā tvertnē.
- Novietojiet vislielāko konteineru virs sulas paliktņa - 9. attēls.
- Uzlieciet rīsus pannu un vāku - 10. attēls vai tikai vāku - 11. attēls.

Ēdienu gatavošana

Izvēlieties ēdiena gatavošanas laiku

- Pievienojiet ierīci strāvas avotam.
- Uzstādiet taimeru uz ēdiena gatavošanai ieteikto laiku - 12. attēls.
- Ieslēgšanas/izslēgšanas panelis un sensora indikators VITAMIN + tiek aktivizēts un sākas ēdiena gatavošanas process.
- Lai iestatītu pagatavošanas laiku mazāku par 15 min, pagrieziet pogu nemazāk ka līdz 30 min un pagrieziet to atpakaļ līdz nepieciešamajam pagatavošanas laikam.

Neaiztieciat ierīci vai ēdiena gatavošanas laikā – tie ir ļoti karsti.

Sensora panelis VITAMIN +

Jūs varat manuāli apturēt VITAMIN + programmu, uzspiežot uz ieslēgtā sensora paneļa. Gatavošanas laikā nepieskarieties katliem bez speciāliem virtuves cimdziem.

- Papildu iespējas: tvaikvāres katlam ir papildu sensora panelis VITAMIN +, kas samazina ēdiena gatavošanas laiku, ļaujot saglabāt lielāku vitamīnu daudzumu.
- Sensora panelis automātiski ieslēdzas ēdiena gatavošanas sākumā - 13. attēls. Palielinot tvaika daudzumu, pagatavošanas process sākas ātrāk.
- Sensora panelis VITAMIN + izslēdzas automātiski, kolīdz ir pietiekams tvaika daudzums ēdiena gatavošanai. Ja rodas nepieciešamība atvērt vāku (piemēram, lai pievienotu produktus), var vēlreiz nospiegt sensora paneli VITAMIN +, lai ātrāk atgūtu ideālo temperatūru tvaikvāres katlā - 14. attēls.

LV

Ēdiena gatavošanas laikā

- Pārbaudiet ūdens līmeni tvaikvāres katlā ēdiena gatavošanas laikā, izmantojot ārējo ūdens līmeņa indikatoru.
- Nepieciešamības gadījumā lēnām pievienojiet auksto ūdeni caur ārējo tvertni - 15. attēls.
- Ja vēlaties izslēgt ierīci pirms uzstādītā laika, uzstādiet taimeru uz 0 atzīmes - 16. attēls.

Tvaikvāres katls izslēgsies, kad ūdens atbilstīgajā tvertnē beigsies.

Ēdiena siltuma saglabāšana*

Sekojiat, lai ēdiena siltuma saglabāšanas laikā tvertnē vienmēr būtu ūdens.

- Kad ēdiens ir gatavs, atskan signāls.
- Ēdiena sildīšanas funkcija ieslēdzas automātiski - 17. attēls.
- Ierīce ļauj saglabāt ēdiena siltu 60 minūtes.
- Nospiediet uz sensora paneļa ēdiena sildīšanas pogu, ja gribat apturēt tvaikvāres katla darbību.

Ēdiena izņemšana no tvaikvāres katla

- Noņemiet vāku, turot to aiz roktura.
- Novietojiet pannu virs apvērsta vāka - 18. attēls.
- Noņemiet tvaika katlus, turot tos aiz rokturiem - 19. attēls.
- Izņemiet ēdiena no tvaikvāres katla - 20. attēls.

Gatavošanas laikā nepieskarieties katliem bez virtuves cimdziem.

* atkarībā no modeļa

Ēdienu gatavošanas laika tabula

Ēdienu gatavošanas laiks ir orientējošs un var mainīties atkarībā no produktu daudzuma, attāluma starp produktiem, ēdiena daudzuma, individuālajām garšas vajadzībām un tīkla sprieguma.

Gatavošanas laikā nepieskarieties katliem bez speciāliem cimdiem.

Dažādu veidu gaļa

Produkts	Veids	Daudzums	Gatavošanas laiks	Rekomendācijas
Vistas fileja (bez kauliem)	Sagriezta gabaliņos	500 g	15 min	
	1 gabalā	450 g	17 min	
Vistas kājiņas	Svaigas	4	36 min	
Tītara eskalops	Svaigs	600 g	24 min	
Cūkgaļas fileja	Svaiga	700 g	38 min	Biezums 1 cm
Jēra gaļas sitenis	Svaigs	500 g	14 min	
Cīsiņi	Svaigi	10	6 - 8 min	

Zivis un jūras veltes

Produkts	Veids	Daudzums	Gatavošanas laiks	Rekomendācijas
Plāna zivs fileja	Svaiga	450 g	10 min	
	Saldēta	450 g	18 min	
Bieza zivs fileja vai steiks	Svaiga	400 g	15 min	
Zivs gabalā	Svaiga	600 g	25 min	
Mīdijas	Svaigas	1 kg	15 - 20 min	
Garneles	Svaigas	200 g	5 min	
Austeres	Svaigas	100 g	5 min	

Dārzeni

Produkts	Veids	Daudzums	Gatavošanas laiks	Rekomendācijas
Artišoki	Svaigi	3	43 min	
Sparģeļi	Svaigi	600 g	17 min	
Brokoļi	Svaigi	400 g	18 min	Sadalīti ziedgalviņās
	Saldēti	400 g	12 min	
Selerijas	Svaigas	350 g	22 min	Kubiņos vai gabaliņos
Sēnes	Svaigas	500 g	12 min	Gabaliņos vai sagrieztas
Puķkāposti	Svaigi	1 galviņa	19 min	Sadalīti ziedgalviņās
Kāposti (sarkanie, baltie)	Svaigi	600 g	22 min	Sagriezti gabaliņos
Cukini	Svaigi	600 g	12 min	
Spināti	Svaigi	300 g	13 min	Gatavošanas laikā mazliet sakraīt
	Saldēti	300 g	15 min	
Pākšu pupiņas	Svaigas	500 g	30 min	
	Saldētas	500 g	25 min	
Burkāni	Svaigi	500 g	15 min	Plāni sagriezt
Kukurūzas vāļītes	Svaigas	500 g	40 min	
Cūku pupas	Svaigas	500 g	15 min	
Puravi	Svaigi	500 g	30 min	Plāni sagriezt
Saldā paprika	Svaiga	300 g	15 min	
Zirņi	Svaigi	400 g	20 min	
	Saldēti	400 g	20 min	
Jaunie kartupeļi	Svaigi	600 g	40 - 45 min	
Kartupeļi	Svaigi	600 g	20 min	Sagriezti gabalos vai kubiņos


 LV

Rīsi - makaroni - putras

Produkts	Veids	Daudzums	Gatavošanas laiks	Rekomendācijas
Baltie garie rīsi	150 g	300 ml	30 - 35 min	
Baltie rīsi Basmati	150 g	300 ml	30 - 35 min	
Ātras pagatavošanas rīsi	150 g	300 ml	28 - 33 min	
Neattīrītie rīsi	150 g	300 ml	33 - 38 min	
Kuskuss	200 g	350 ml	23 min	Pirms gatavošanas paturēt 5 minūtes verdošā ūdenī.
Makaroni (spageti)	200 g	400 ml	20 - 25 min	Gatavot verdošā ūdenī, gatavošanas laikā lēni maisot.

Augļi

Produkts	Veids	Daudzums	Gatavošanas laiks	Rekomendācijas
Banāni	Svaigi	3 gab.	10 min	Veseli
Āboli	Svaigi	4 gab.	12 min	Ceturtdaļas
Bumbieri	Svaigi	5 gab.	20 min	Veseli vai pusītes

Citi produkti

Produkts	Veids	Daudzums	Gatavošanas laiks	Rekomendācijas
Olas	Mīksti vārītas	6 gab.	12 min	
	Cieti vārītas	6 gab.	8 min	

Garšas tase

Kā lietot Garšas tasi

Pagatavojiet Garšas tasē ēdienu pēc receptes no pavārgrāmatas vai mēģiniet pagatavot pēc savas receptes. Izņemiet tērauda grozu no liela nodalījuma. Aizpildiet Garšas tasi un nosedziet ar vāku (ja nepieciešams). Ievietojiet Garšas tasi zaļajā tases turētājā, pieturot to aiz mazā roktura, un ievietojiet to atpakaļ lielajā nodalījumā. Ja vēlaties pagatavos 6 Garšas tases, lietojiet citus komplektus. Ielieciet paplāti (ja nepieciešams) un nosedziet ar vāku - 7. attēls.

Kā izņemt Garšas tasi

Noņemiet vāku, turot to aiz roktura, un nolieciet uz galda ar rokturi uz augšu. Paņemiet tases turētāju aiz mazā roktura, izņemiet to un nolieciet uz vāka. Izņemiet Garšas tases no tašu turētāja un noņemiet vākus (ja nepieciešams). Garšas tases var atdzēsēt, ieliekot tās (turot aiz roktura) aukstajā ūdenī. Ja vēlaties tās sasaldēt, pagaidiet kamēr tās atdziest pirms novietojat ledusskapī. Pasniedziet Garšas tasi.



Tīrīšana un tehniskā apkope

Ierīces tīrīšana

Neiegremdējiet ūdens tvertņībarošanas bloku ūdenī! Nelietojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus.

- Atvienojiet ierīci no strāvas avota pēc katras lietošanas.
- Pirms katras tīrīšanas pagaidiet, līdz ierīce pilnīgi atdzisis.
- Pirms sulu un ūdens tvertņu iztukšošanas pārliecinieties, vai ierīce ir atdzisusi. Noslaukiet konteineru ar mitru drāniņu.
- Nomazgājiet visas noņemamās daļas ar sūkli, kas samitrināts šķidrajā mazgāšanas līdzeklī, noskalojiet un rūpīgi noslaukiet.

Katlakmens noņemšana tvaikvāres katlā

- Ierīces optimālai darbībai katlakmens nogulsnes jānoņem apmēram ik pēc 8 lietošanas reizēm.
- Noņemiet sulas paliktni.
- Ielejiet karsēšanas elementa tvertnē 3 ēdamkarotes galda etiķa.
- Atstājiet to tvaikvāres katlā pa nakti.
- Pēc tam vairākas reizes izskalojiet ūdens tvertnes iekšējo daļu ar siltu ūdeni.
- Visi elementi var būt uzglabājami produkta iekšpusē - 21. attēls.

Lai nerastos nepatīkamas smakas, katlakmens nogulsnes jānoņem tikai tad, ja tvaikvāres katls ir pilnīgi atdzisis. Nelietojiet citus līdzekļus katlakmens noņemšanai.

Vide - tas ir pats svarīgākais!



Kopā aizsargāsim apkārtējo vidi!

- ① Jūsu ierīce satur daudz materiālu, kuri var tikt pārstrādāti un izmantoti.
- ② Nododiet to pieņemšanas punktā, lai varētu veikt tās pārstrādi.

Svarbios rekomendacijos

Atidžiai perskaitykite naudojimo instrukciją ir ją vadovaukitės. Pasirūpinkite, kad gaminant maistą ši instrukcija būtų po ranka.

Saugos instrukcijos

- Šis buities prietaisas atitinka saugos reikalavimus ir instrukcijas, galiojusias pagaminimo metu.
- Įsitinkinkite, ar elektros tinklo įtampa atitinka įtampą, nurodytą ant prietaiso korpuso (kintamoji įtampa).
- Taikydami kitus standartus arba naudodami prietaisą ne toje šalyje, kurioje jis buvo įsigytas, patikrinkite, ar jis tinkamas naudoti įgaliojajame techninės priežiūros centre.
- Prietaisas naudotinas tik buityje. Jeigu prietaisas, naudojamas kitais specialiais tikslais, netinkamai arba nesilaikant instrukcijų, sugenda, gamintojas už tai neatsako, o garantija negalioja.

Įjungimas į elektros maitinimo šaltinį

- Nenaudokite sugedusio prietaiso arba tinklinio laido. Taip pat nenaudokite prietaiso, jeigu jis buvo nukritęs, jei matomi akivaizdūs pažeidimo požymiai arba jis netinkamai veikia. Kiekvienu nurodytu atveju prietaisą reikėtų atiduoti patikrinti įgaliojamam techninės priežiūros centrui. Draudžiama patiems ardyti prietaisą.
- Prietaisą junkite tik į įžemintą kištukinį lizdą.
- Nenaudokite ilgintuvų. Jeigu Jūs esate atsakingi už tokius veiksmus, naudokite tik tvarkingus ilgintuvus su įžemintomis šakutėmis, atitinkančiomis buitinio prietaiso galią.
- Sugadintą tinklinį laidą turėtų pakeisti gamintojas, įgaliojasis techninės priežiūros centras arba kiti kvalifikuoti specialistai.
- Nepalikite laisvai kabančio tinklinio laido.
- Norėdami išjungti prietaisą iš tinklo, netraukite už tinklinio laido.
- Prietaisą junkite tik į įžemintą kištukinį lizdą.
- Prietaisą visada išjunkite iš tinklo, baigę juo naudotis, jį pernešdami į kitą vietą, valydami arba tikrindami jo būklę.

Naudojimas

- Prietaisą statykite ant plokščio stabilaus šilumai atsparaus paviršiaus, atokiau nuo vandens pusrū.
- Nepalikite veikiančio prietaiso be priežiūros. Saugokite vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Prisilietus prie karšto prietaiso paviršiaus, karšto vandens, garų arba maisto, kyla pavojus nudegti odą.
- Nesilieskite prie prietaiso, kai pradeda sklisti garai. Dangtį, ryžių indą arba garų katilą nukelkite naudodami medžiaginę pašluostę arba mūvėdami specialiomis šilumai atspariomis pirštinėmis.
- Nekišokite prietaiso, kai jis yra pilnas skysčių arba karšto vandens.
- Nestatykite prietaiso šalia šilumos šaltinio arba karštoje krosnyje – prietaisas gali sugesti.
- Draudžiama nardinti prietaisą į vandenį !
- Nestatykite prietaiso šalia sienos arba virtuvės spintelės: garai gali sugadinti jų paviršius.

Maisto gaminimo garuose privalumai

Sveiki atvykę į "Tefal" garų puodų pasaulį ! _____

Garuose visiškai nesudėtinga pagaminti kur kas sveikesnį ir maistingesnį maistą, išsaugant jo natūralius spalvą ir kvapą. Toliau bus išsamiau aprašyti maisto gaminimo garuose privalumai.

"Tefal" garų puode galima gaminti visus patiekalus pagal _____ neįtikėtiną gausybę receptų

✦ SUBALANSUOTA MITYBA

Garų puodas „VitaCuisine“ – tai gardus ir subalansuotas maistas ant Jūsų stalo vos vienu „mygtuko paspaudimu“. Nenaudojant atskirus indus ir lovelę, vienu metu galima pagaminti daržovių, ryžių, vaisių patiekalų ir desertų.

✦ DAUGIAU VITAMINŲ

Švelni, bet greitai maisto paruošimo sistema leidžia išsaugoti daugiau vitaminų ir maistingų mikroelementų.

✦ MAŽIAU RIEBALŲ

Garai puikiai tinka gaminti žuvį, vištieną ir neriebią mėsą. Specialus gaminimo lovelis išsaugo reikiamą sultingesnių žuvies rūšių (lašišos, sardinės, skumbinės, upėtakio, silkės, tuno) riebalų omega-3 kiekį.

✦ DAUGIAU VAISIŲ IR DARŽOVIŲ

Maisto gaminimo procedūra yra paprasta ir veiksminga. Gamindami maistą garuose, per dieną suvalgote daugiau vaisių ir daržovių.

Dabar Jūs galite pagaminti ne tik labai gardų, bet ir puikiai subalansuotą patiekalą.

LT

Pradėkite gaminti maistą garuose !

APRAŠYMAS _____

- | | |
|---|--|
| 1. Dangtis | 9. Vandens indas |
| 2. Dvipusė keptuvė* | 10. Kaitinimo elementas |
| a. pusė padažų arba gėrimų (sulčių) gaminimui | 11. Išorinis vandens lygio daviklis |
| b. pusė gaminimui garuose | 12. Maitinimo blokas |
| 3. Ryžių indas* | 13. Įjungimo/išjungimo indikatorius |
| 4. Garų katilai | 14. 60 min. laikmatis |
| 5. Didžiausias indas | 15. Jutiklinė plokštė "Vitamin +" (vitaminų kiekiui padidinti) |
| 6. Sulčių (drėgmės) indas | 16. Jutiklinė plokštė, išsauganti maistą šiltą gaminimo metu* |
| 7. Išorinė vandens įpylimo anga maisto | 17. Skonio puodelis |
| 8. Maksimalus vandens lygis prietaiso viduje | |

* priklausomai nuo modelio

Kaip naudoti "Vitacuisine"

Pasiruošimas

- Talpyklą išvalykite drėgna ir minkšta medžiagos skiaute - 1 pav.
- Visas nuimamas dalis išplaukite kempine, suvilgyta šiltame vandenyje su Skystu plovikliu, praskalaukite ir garai išdžiovininkite.

Talpyklos nenardinkite į vandenį.

Vandens pylimas į talpyklą

Nenaudokite priedų arba kitikių skysčių, kurie skirtusi nuo vandens, esančio atitinkamame inde. Prieš įjungdami garų puodą patikrinkite, ar jame yra vandens.

- Į talpyklą įpilkite tiek vandens, kad jis siektų aukščiausią skalės padalą - 2 pav.
- Ant talpyklos pastatykite sulčių (drėgmės) indą ir jį pritvirtinkite.
- Ant sulčių lovelio pastatykite didžiausią indą - 3 pav.
- Kaskart naudodami, įpilkite šalto šviežio vandens ir pasirūpinkite, kad jo lygis būtų maksimalus.

Garų katilo (katilų) tvirtinimas

- Sudėkite produktus į garų katilą (katilus).
- Įstatę garų katilą (katilus) į didžiausią indą, paspauskite rankenėlę taip, kad ji atsидurtų griovelyje - 4 pav.
- Uždenkite dangtį.

Kad neapsiplikytumėte garais, pasirūpinkite, kad garų angos būtų priešingoje negu Jūs pusėje.

Dvigubos keptuvės įstatymas*

Dvigubą keptuvę (tik A pusę) galima naudoti ir be didžiausio vandens, esančio atitinkamame indo. Įstatykite ją tiesiai į sulčių (drėgmės) indą.

- Dvigubos keptuvės A pusėje gaminkite patiekalus su padažu arba labai sultingus patiekalus, B - mažiau sultingus patiekalus - 5 pav.
- Įstatykite keptuvę į didžiausios talpos talpyklą - 6 pav.
- Uždenkite dangtį.

Ryžių gaminimas

Garų puode galima gaminti ryžius.

- Sudėję ryžius į ryžių indą, įpilkite į jį vandens (žr. lentelę, kurioje nurodyta patiekalų gaminimo trukmė) - 8 pav.
- Įstatykite ryžių indą į garų arba didžiausią indą.

Maisto gaminimas be katilų

Gaminant daug maisto, garų katilų galima ir nenaudoti.

- Išimkite katilus
- Sudėkite maistą į didžiausią indą.
- Didžiausią indą pastatykite ant sulčių (drėgmės) indo - 9 pav.
- Ant viršaus pastatykite keptuvę ir uždenkite dangtį - 10 pav. arba tik uždenkite dangtį - 11 pav.

Patiekalų gaminimas

Pasirinkite patiekalų gaminimo trukmę

- Įjunkite garų puodą į tinklą
- Laikmačių nustatykite rekomenduojamą patiekalų gaminimo trukmę - 12 pav.
- Įjungimo/išjungimo indikatorius ir jutiklinė plokštė VITAMIN + įsijungia ir prasideda maisto gaminimo garuose procedūra.
- Virti trumpiau nei 15 min. pasukite reguliatorių mažiausiai iki 30min. ir po to nustatykite reikiamą Jums virimo laiką.

**Nesilieskite prie garų puodo arba prie gaminamo maisto !
Jie yra karšti !**

Jutiklinė plokštė VITAMIN +

Programą VITAMIN + galite sustabdyti rankiniu būdu, paspaudę įjungtą jutiklinę plokštę. Gamindami maistą, nesilieskite prie katilų be specialių šilumai atsparių pirštinių.

- Papildoma funkcija: garų puode įmontuota papildoma jutiklinė plokštė VITAMIN +, todėl sutrumpėja maisto gaminimo laikas. Taip išsaugoma daugiau vitaminų.
- Jutiklinė plokštė išsijungia automatiškai, vos tik pradėjus gaminti maistą - 13 pav. Maisto gaminimo procedūra prasideda greičiau dėl padidėjusio garų kiekio.
- Jutiklinė plokštė VITAMIN + išsijungia automatiškai, kai susidaro pakankamai garų maisto gaminimui.
- Nukėlę dangtį (pavyzdžiui, norėdami sudėti produktus), galite dar kartą paspausti jutiklinę plokštę VITAMIN +, kad garų puode temperatūra vėl taptų ideali - 14 pav.

LT

Patiekalų gaminimas

- Gamindami maistą, vandens lygį garų puode tikrinkite, stebėdami išorinį vandens lygio indikatorių.
- Jeigu reikia, lėtai įpilkite šalto vandens per išorinį lovelį - 15 pav.
- Norėdami išjungti prietaisą anksčiau nustatyto laiko, nustatykite laikmatį į O padėtį - 16 pav.

Pasibaigus vandeniui atitinkamame inde, garų puodas išsijungia.

Kaip išsaugoti šiltą maistą*

Tuo metu, kol yra įjungta maisto išsaugojimo šiltu funkcija, inde visada turi būti vandens.

- Kai maistas užverda, pasigirsta signalas.
- Funkcija, leidžianti išsaugoti maistą šiltą, įsijungia automatiškai - 17 pav.
- Prietaisas gali išsaugoti maistą šiltą iki 60 min.
- Norėdami išjungti garų puodą, paspauskite maisto išsaugojimo šiltu mygtuką, esantį ant jutiklinės plokštės.

Kaip išimti patiekalą iš garų puodo

- Nukelkite dangtį, laikydami jį už rankenos.
- Pastatykite keptuvę ant apersto dangčio - 18 pav.
- Ištraukite garų katilus, laikydami juos už rankenų - 19 pav.
- Ištraukite patiekalą - 20 pav.

Gamindami maistą, nesilieskite prie katilų be šilumai atsparių pirštinių.

*priklausomai nuo modelio

Patiekalų gaminimo trukmės lentelė

Patiekalų gaminimo trukmė nustatoma apytiksliai ir gali svyruoti priklausomai nuo maisto apimties, atstumo tarp produktų, jų kiekio, individualių pageidavimų ir tinklo įtamos.

Gamindami maistą, nesilieskite prie katilų bei šilumai atsparių pirštinių.

Vištiena

Produktas	Rūšis	Kiekis	Gaminimo trukmė	Rekomendacijos
Viščiuko krūtinėlė (be kaulų)	Supjaustyta juostelėmis	500 g	15 min	
	Visa	450 g	17 min	
Vištos kojelės	Šviežios	4	36 min	
Kalakuto eskalopas	Šviežias	600 g	24 min	
Kalakutienos filė	Šviežia	700 g	38 min	Storis - 1 cm
Avienos žlėgtainis	Šviežias	500 g	14 min	
Dešrelės	Šviežios	10	6 - 8 min	

Žuvis, jūrų gėrybės

Produktas	Rūšis	Kiekis	Gaminimo trukmė	Rekomendacijos
Plona žuvis filė	Šviežia	450 g	10 min	
	Šaldyta	450 g	18 min	
Stora žuvis filė arba didkepsniai	Šviežia	400 g	15 min	
Visa žuvis	Šviežios	600 g	25 min	
Midijos	Šviežios	1 kg	15 - 20 min	
Krevetės	Šviežios	200 g	5 min	
Austrės	Šviežios	100 g	5 min	

Daržovės

Produktas	Rūšis	Kiekis	Gaminimo trukmė	Rekomendacijos
Artišokai	Švieži	3	43 min	
Šparagai	Švieži	600 g	17 min	
Brokoliai	Švieži	400 g	18 min	Atskirti galvutėmis
	Šaldyti	400 g	12 min	
Salierai	Švieži	350 g	22 min	Kubeliais arba griežinėliais
Grybai	Švieži	500 g	12 min	Nedideli vientisi arba ketvirčiai
Žiediniai kopūstai	Švieži	1 gūžė	19 min	Atskirti galvutėmis
Kopūstai (raudongūžiai, baltagūžiai)	Švieži	600 g	22 min	Supjaustyti griežinėliais
Cukinijos	Šviežios	600 g	12 min	
Špinatai	Švieži	300 g	13 min	
	Šaldyti	300 g	15 min	
Plonosios žaliosios pupelės	Šviežios	500 g	30 min	
	Šaldytos	500 g	25 min	
Morkos	Šviežios	500 g	15 min	Supjaustytos plonais griežinėliais
Kukurūzų burbulės	Šviežios	500 g	40 min	
Pupos	Šviežios	500 g	15 min	
Daigai	Švieži	500 g	30 min	Plonai supjaustyti
Saldieji pipirai	Švieži	300 g	15 min	
Žirniai	Švieži	400 g	20 min	
	Šaldyti	400 g	20 min	
Jaunos bulvės	Šviežios	600 g	40 – 45 min	
Bulvės	Šviežios	600 g	20 min	Supjaustytos griežinėliais arba kubeliais


 LT

Ryžiai, makaronai, košės

Produktas	Kiekis	Vandens kiekis	Gaminimo trukmė	Rekomendacijos
Baltieji ryžiai, amerikietiškieji ilgagrūdžiai ryžiai	150 g	300 ml	30 - 35 min	
Baltieji "Basmati" ryžiai	150 g	300 ml	30 - 35 min	
Baltieji greitai pagaminami ryžiai	150 g	300 ml	28 - 33 min	
Neskaldyti (nevalyti) ryžiai	150 g	300 ml	33 - 38 min	
Kuskusas	200 g	350 ml	23 min	Prieš gaminimą 5 min. užpilti verdančiu vandeniu
Makaronai (spagečiai)	200 g	400 ml	20 – 25 min	Sudėti į verdantį vandenį, gaminant šiek tiek pamaišyti

Vaisiai

Produktas	Rūšis	Kiekis	Gaminimo trukmė	Rekomendacijos
Banai	Švieži	3	10 min	Vientisi
Obuoliai	Švieži	4	12 min	Ketvirčiai
Kriaušės	Šviežios	5	20 min	Vientisos arba pusės

Kiti produktai

Produktas	Rūšis	Kiekis	Gaminimo trukmė	Rekomendacijos
Kiaušiniai	Kietai virti	6	12 min	
	Minkštai virti	6	8 min	

Skonio puodelis

Kaip naudotis skonio puodeliu

Skonio puodelyje pagal receptą pagaminkite patiekalą iš kulinarinės knygos arba pamėginkite ką nors pagaminti pagal savo receptą. Išsitraukite plieninę pintinę iš didžiojo skyriaus. Patalpinkite produktą į skonio puodelį ir uždenkite dangčiu (jeigu reikia). Patalpinkite skonio puodelį į žalią puodelio laikiklį, o tada laikydami už mažos rankenėlės padėkite atgal į didįjį skyrių. Jeigu norite pagaminti 6 skonio puodelius, naudokite kitus rinkinius. Padėkite padėklą (jeigu reikia) ir uždenkite dangčiu - 7 pav.

Kaip išimti skonio puodelį

Naudodami ant dangčio esančią rankenėlę nuimkite dangtį ir padėkite ant stalo rankenėle į viršų. Paimkite puodelio laikiklį už mažosios rankenėlės, išimkite jį ir padėkite ant dangčio. Ištraukite iš puodelių laikiklio skonio puodelį ir nuimkite dangtį (jeigu reikia). Jūs galite skonio puodelius atšaušinti – paprasčiausiai panardinkite juos (puodelio laikiklio pagalba) į šaltą vandenį. Jeigu jūs norite juos užšaldyti, prieš dėdami į šaldytuvą palaukite, kol jie pilnai atauš. Pateikite skonio puodelius.

Valymas ir techninė priežiūra

Prietaiso valymas



Talpyklos/maitinimo bloko nenardinkite į vandenį. Nenaudokite abrazyvinių valiklių.

- Baigę naudoti, išjunkite prietaisą iš tinklo.
- Prieš valydami prietaisą, plaukite, kol jis visiškai atvės.
- Prieš ištraukdami sulčių ir vandens indus, įsitikinkite, ar prietaisas visiškai atvėsęs. Vandens indą išvalykite drėgna medžiagos skiaute.
- Visas nuimamas dalis išplaukite kempine, suvilgyta šiltame vandenyje su skystu plovikliu, praskalaukite ir gerai išdžiovinkite.

Kietųjų nuosėdų šalinimas

- Kad prietaisas kuo geriau veiktų, kietąsias nuosėdas šalinkite apytiksliai kas 8 naudojimo kartus.
- Ištraukite sulčių (drėgmės) indą.
- Į kaitinimo elemento talpyklą įpilkite 3 valgomuosius šaukštus maistinio acto.
- Palikite garų puodą nakčiai.
- Vidinę vandens indo dalį keletą kartų praskalaukite šiltu vandeniu.
- Visos dalys gali būti laikomos prietaiso viduje - 21 pav.

Kietąsias nuosėdas šalinkite tik tada, kai garų puodas yra visiškai atvėsęs- nepasiliks nemalonus kvapas. Kitomis priemonėmis kietųjų nuosėdų nevalykite.

Aplinka-svarbiausia !



Saugokime aplinką visi kartu!

- ① Šiame prietaise yra daug pakartotiniam perdirbimui ir antriniam naudojimui tinkamų medžiagų.
- ② Atiduokite jį į buitine[s] technikos atliekų surinkimo įmonę.

A series of horizontal dotted lines for text input.