

TEFAL



STEAM CUISINE 700 TURBO DIFFUSION
STEAM CUISINE 1000 TURBO DIFFUSION

**MODE D'EMPLOI • GEBRAUCHSANLEITUNG • ISTRUZIONI PER L'USO
ПОРЯДОК РАБОТЫ**

SOMMAIRE

Description de l'appareil	P. 4	Entretien et nettoyage	P. 7
Avant utilisation	P. 4	Table des temps de cuisson	P. 8
Mode d'emploi	P. 4	Consignes de sécurité	P. 11

INHALTSVERZEICHNIS

Gerätebeschreibung	S. 4	Wartung und Reinigung	S. 7
Vor Gebrauch	S. 4	Garzeitentabelle	S. 8
Gebrauchsanleitung	S. 4	Sicherheitshinweise	S. 11

SOMMARIO

Descrizione dell'apparecchio	pag. 20	Manutenzione e pulizia	pag. 23
Alla prima utilizzazione	pag. 20	Tabella dei tempi di cottura	pag. 24
Istruzioni per l'uso	pag. 20	Consigli di sicurezza	pag. 27

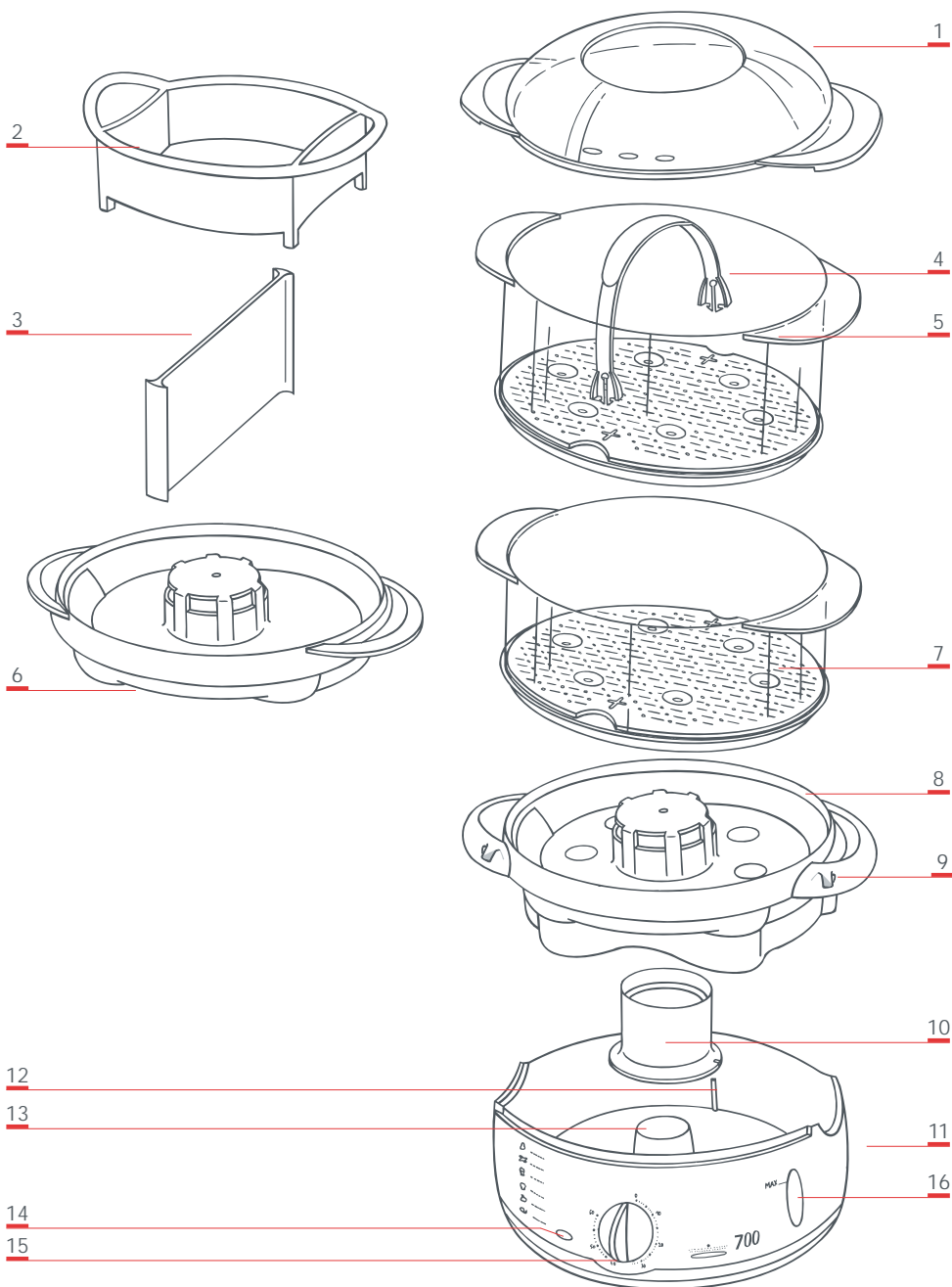
СОДЕРЖАНИЕ

Описание прибора	Стр. 28	Таблица длительности	
Перед использованием	Стр. 28	приготовления	Стр. 33
Использование	Стр. 28	Правила безопасности	Стр. 36
Уход и чистка	Стр. 31		

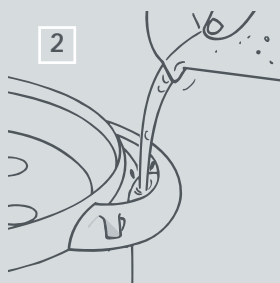


STEAM CUISINE 700 TURBO DIFFUSION
STEAM CUISINE 1000 TURBO DIFFUSION

STEAM CUISINE 700 TURBO DIFFUSION
STEAM CUISINE 1000 TURBO DIFFUSION



Ваша пароварка позволяет реализовать прекрасные рецепты с большой легкостью. Она идеальна для семьи, заботящейся о своем здоровье, и готовит диетические блюда без добавления жиров. Она также позволяет уменьшать количество калорий и сохранять витамины. В ней можно готовить любые продукты: овощи, фрукты, рыбу, рис и т.д.



Описание прибора

- 1 Крышка (которую можно также использовать в качестве подставки под блюдо)
- 2 Емкость для риса
- 3 Сепаратор (в зависимости от модели)
- 4 Зашелкивающаяся ручка
- 5 Большой паровой судок (4 л) и съемная сетка с встроенной подставкой для яиц (модели 6162 и 6163)
- 6 Сокоборный бачок-сепаратор (в зависимости от модели)
- 7 Малый паровой судок (3 л) и съемная сетка с встроенной подставкой для яиц (1 в модели 6162 и 2 в модели 6163)
- 8 Сокоборник с встроенной подставкой для яиц
- 9 Отверстия для заливки воды
- 10 Съемный турбо венец
- 11 Поддон/емкость для воды (на1л, достаточно на 1 час)
- 12 Максимальный уровень наполнения
- 13 Нагревательный элемент
- 14 Сигнальная лампочка
- 15 Таймер
- 16 Индикатор уровня воды

Перед использованием

Прочитайте инструкцию и внимательно следуйте ее указаниям.

Распаковка

- Извлеките прибор из упаковки и разверните все принадлежности. Промойте крышку, емкость для риса, паровые судки, съемные

сетки, зашелкивающую ручку, а также сокоборник и сокоборный бачок-сепаратор (в зависимости от модели) теплой мыльной водой.

- Прополощите и высушите. Таким же образом промойте емкость для воды.

Использование

Работа

- Поставьте донную часть на твердую поверхность, удаленную от предметов,

которые могут быть повреждены паром.

- Установите турбо венец вокруг нагревательного элемента - Рис.1

Залейте в емкость воду

Воду в емкость можно заливать двумя способами:

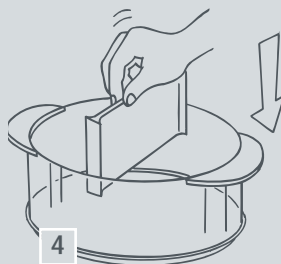
- **Первый способ:** залейте холодную воду в емкость для воды через заливочные отверстия до максимального уровня - Рис.2
- **Второй способ:** залейте холодную воду прямо в емкость для воды до максимального уровня, а также в гнездо

нагревательного элемента - Рис. 3

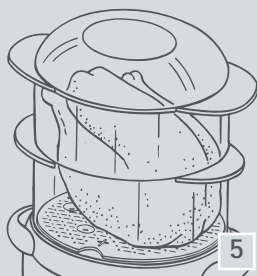
Внимание: не добавляйте приправы либо какие-либо другие жидкости, кроме воды, в емкость для воды.

- Поставьте сокоборник на поддон у убедитесь, что он стоит ровно.

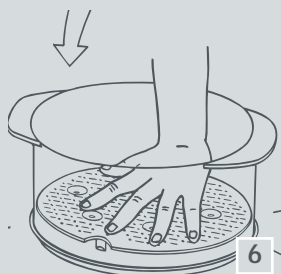
Внимание: обязательно убедитесь в наличии воды в емкости перед включением прибора.



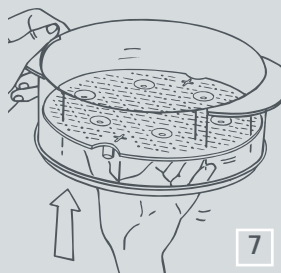
4



5



6



7

Использование различных приспособлений

Модель с одним судком

- Поместите продукты в судок.
- Если вы хотите одновременно готовить несколько видов продуктов, вы можете использовать сепаратор продуктов (в зависимости от модели). Установите его в центре судка - **Рис.4**
- Распределите продукты по отделениям.

Одновременное использование нескольких судков

- Можно в один судок класть различные продукты, но при этом обращайте внимание на совместимость их вкуса.
- У Вас также имеется возможность вставлять между судками сокосборный бачок-сепаратор. Он позволяет избежать смешивания отваров из различных судков. Вы таким образом можете готовить одновременно несколько продуктов, сохраняя их особый вкус.

Использование съемных сеток - Рис. 5

- Судки имеют съемные сетки, которые позволяют увеличить пространство варки и готовить объемные продукты (целую курицу, шашлыки, артишоки, омаров...).

Установка съемных сеток - Рис. 6

- Возьмите сетку с лицевой стороны (защелками вниз).

- Установите судок на сокосборник.

Модель с несколькими судками

- Судки и сетки можно устанавливать в любом порядке.
- Поместите продукты в судок. Мы Вам советуем самые крупные продукты, требующие более длительного времени приготовления, класть во внутренний судок.
- Установите судок на сокосборник.

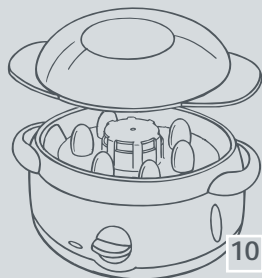
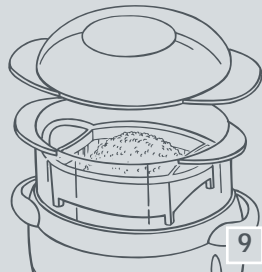
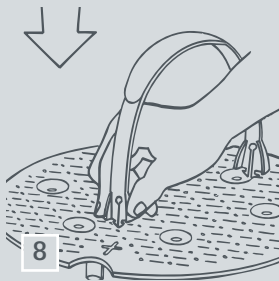
- Если Вы готовите продукты, требующие различной длительности приготовления, начните процесс приготовления с нижнего судка, положив в него продукты, которые требуют наиболее длительного времени приготовления. Затем, когда придет время начать приготовление продуктов, требующих более короткого времени обработки, снимите крышку тряпкой-прихваткой и установите верхний судок. Накройте и продолжайте варку.

- Поставьте сетку в судок.
- Нажмите на зажим, чтобы защелкнуть ее на судке.

Снятие сеток - Рис. 7

- Для того, чтобы снять сетку, необходимо надавить на нее снаружи.

Внимание: судок, установленный на сокосборник, всегда должен иметь сетку.



Использование защелкивающейся ручки

Защелкивающаяся ручка была специально сконструирована для того, чтобы можно было легко вынимать продукты из судка, не повреждая их. Она позволяет сохранять их внешний вид для обеспечения красивой сервировки (рыба, спаржа...).

- Поставьте сетку лицевой стороной (крючками вниз).

- Возьмите ручку выгнутой стороной вверх.
- Сожмите конец ручки - **Рис 8**
- Вставьте наконечник в крест на сетке и отпустите.
- Повторите эту операцию на другой стороне.

Внимание: Защелкивающуюся ручку можно применять на всех судках. Однако, судок с защелкивающейся ручкой должен обязательно иметь крышку.

Использование емкости для риса

- Поставьте емкость на сокосборник.
- Засыпьте в нее объем риса и залейте полтора объема воды (максимум 300 г риса).

- Поставьте емкость для риса в паровой судок - **Рис 9**
- Накройте крышкой.

Для наилучшего использования Вашей паровой кастрюли

Благодаря наличию съемной сетки Вашу паровую кастрюлю легко приспособить к реализации любого рецепта. Эта инструкция поможет Вам собирать различные судки оптимальным образом.



2 паровых судка с сеткой + емкость для риса



1 паровой судок без сетки + 1 паровой судок с сеткой



1 паровой судок с сеткой



Защелкивающаяся ручка



1 паровой судок с сеткой + емкость для риса

Помните, однако, что для всех рецептов вам необходимы:



поддон с сокосборником и



крышка



2 паровых судка с сеткой

Приготовление яиц Для приготовления до 6 яиц - Рис. 10

- Положите яйца прямо в сокосборник в специальные углубления.
- Накройте крышкой.

Для приготовления более 6 яиц

- В дополнение к сокосборнику необходимо использовать паровые судки.
- Положите яйца на сетки в специальные углубления.
- Накройте крышкой.



11

Включение

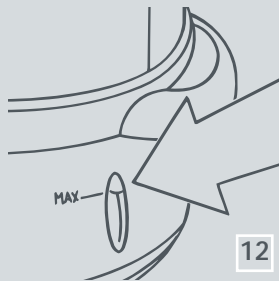
Внимание: перед включением необходимо проверить, что прибор собран правильно; используйте только емкости, специально разработанные для этого прибора.

- Включите.
- Установите таймер на рекомендуемое время.
- Загорается сигнальная

лампочка, и приготовление на пару начинается - Рис.11

Внимание: прибор необходимо включить перед установкой таймера, потому что таймер работает и на не включенном приборе.

- По истечении установленного времени таймер звонит и лампочка гаснет.



12

Во время варки

- Индикатор уровня воды позволяет контролировать наличие воды во время приготовления пищи - Рис.12
- Отверстия для заливки воды предназначены для добавления воды в любой момент в случае необходимости без снятия судков.

Внимание: для продуктов, которые отдадут много воды (замороженные овощи, спаржа...) может оказаться необходимым вылить воду из сокоборника (сокоборников) во время приготовления пищи.

Окончание варки

- Осторожно снимите крышку, отводя внутреннюю часть крышки и выпуская пар постепенно.
- Чтобы продукты не были переварены, сразу выньте паровые судки, пользуясь тряпкой-прихваткой, и поставьте их на тарелку или на перевернутую крышку.
- Если использовалась емкость для риса, выньте ее, соблюдая меры предосторожности, при этом берите ее за ручки и при

необходимости помогая себе достаточно длинным предметом.

- Если использовалась защелкивающаяся ручка, выньте вместе защелкивающуюся ручку и сетку, соблюдая меры предосторожности и пользуясь кухонной перчаткой.

Внимание: перед снятием сокоборника убедитесь, что весь прибор достаточно остыл.

- После использования отключите прибор от сети и оставьте охладиться перед тем, как ставить на полку.

Уход и чистка

- Не пользуйтесь абразивными материалами для ухода за прибором.

Чистка поддона/емкости для воды

- Не погружайте поддон в воду.
- Пользуйтесь влажной тряпкой.
- Для мойки поддона используйте мыльную воду.

- Регулярно промывайте турбо венец, а также желоб для воды.
- Перед каждым использованием выливайте и меняйте воду в поддоне.

Чистка деталей из пластика

- Паровые судки легко моются благодаря наличию съемного дна.
- Не применяйте при мойке

пластиковых судков абразивную часть губки.

- Пластиковые детали можно мыть в посудомоечной машине.

Снятие накипи

После 7-10 варок на нагревательном элементе может образоваться слой накипи. Его толщина зависит от жесткости воды, которой Вы пользуетесь.

Рекомендуется регулярно снимать накипь с Вашего прибора для обеспечения правильного парообразования и продления его срока службы.

- Залейте в поддон и в гнездо нагревательного элемента раствор белого уксуса до максимального уровня. Не рекомендуется использовать другие вещества для снятия накипи.
- Включите. Во время этой операции не используется

сокосборник, сепараторный сокосборник (в зависимости от модели), турбо венец, паровые судки, а также емкость для риса.

- Установите таймер на 20-25 минут. Если уксус переливается через край, остановите таймер и выключите прибор.
- Когда таймер прозвенит, выключите прибор и подождите, пока он остынет, перед тем, как слить уксус.
- Промойте емкость для воды несколько раз в чистой воде.
- Проверьте, что вода между гнездом емкости и нагревательным элементом проходит правильно.

Несколько советов

- Можно существенно уменьшить длительность варки, если залить в емкость теплую воду, однако помните, что длительность приготовления указана в рецептах для холодной воды.
- Не прижимайте продукты, когда кладете их в паровые судки или емкость для риса, оставляйте немного места для свободного прохода пара.
- Указанное время варки может меняться в зависимости от размера продуктов, от места, оставленного между ними, качества продуктов и вкуса каждого. Как только Вы

освоитесь с прибором, Вы сможете сами регулировать время приготовления. Для получения наилучших результатов продукты должны быть более или менее одинаковой величины. Если величина кусков различна и их надо положить вместе, кладите самые маленькие сверху.

- Если Вы готовите на пару большое количество продуктов, на половине времени варки снимите крышку, помешайте их и снова накройте крышкой.
- Собранный варочный сок можно использовать для приготовления супов, соусов и т.п.

Таблица длительности приготовления

Рыба • Ракообразные

Продукт	Вид	Количество	Время варки	Рекомендации
Ракушки	свежие	250/400 г	8-10 минут	Варка заканчивается, когда ракушки открываются
Креветки	свежие	400 г	6 минут	Перемешать на половине варки
Мидии	свежие	400 г	8-10 минут	Перемешать на половине варки
Морской гребешок	свежие	400 г	10 минут	Перемешать на половине варки
Лангусты (хвост)	морож	2 куса по 400 г	20-22 минут	
Рыбное филе	морож свежие	250 г 250 г	10-12 минут 6-8 минут	
Рыбный бифштекс	тунец семга	250/400 г 250/400 г	10-12 минут 12-14 минут	

Мясо • Птица

Продукт	Вид	Количество	Время варки	Рекомендации
Курица	Филе без костей	250 г	12-15 минут	
	Куски с костями	450 г	30-35 минут	
Сосиски	Knack Frankfort	400 г	10 минут	Проткнуть перед варкой Овощи

Если при приготовлении используется сепараторный сокоборник, необходимо добавить 1-3 минуты к длительности варки.

Время дается как ориентировочное, оно может изменяться в зависимости от количества продукта и вкуса каждого.



Овощи

Продукт	Вид	Количество	Время варки	Рекомендации
Артишоки	свежие	3 средних	45-50 минут	Срезать основание
Спаржа	свежие	400 г	13-15 минут	Кладите крест-накрест для прохождения пара
	заморож (зеленая)	400 г	16-18 минут	
Спаржевая капуста	свежие	400 г	16-18 минут	
	заморож.	400 г	15-18 минут	
Капуста (четверть)	свежие	400 г	40-45 минут	
Морковь (ломтики)	свежие	400 г	20-22 минут	Перемешать на половине варки
Цветная капуста	свежие	400 г	16-18 минут	Перемешать на половине варки
	заморож.	400 г	18-20 минут	
Брюссельская капуста	заморож.	400 г	20-22 минут	
Шампиньоны	свежие	200 г	12-15 минут	Перемешать на половине варки
Кабачки (ломтики)	свежие	400 г	16-18 минут	Перемешать на половине варки
Шпинат	свежие	250 г	8-10 минут	Перемешать на половине варки
	заморож.	400 г	18-20 минут	
Зеленая фасоль	свежие	400 г	35-40 минут	Кладите крест-накрест для прохождения пара
	заморож.	400 г	25-28 минут	
Фасоль бобы	полусухие	400 г	45-50 минут	Перемешать на половине варки
Зеленый горошек	свежие, очищ.	400 г	10-12 минут	Перемешать на половине варки
	заморож.	400 г	15-18 минут	
Картофель	свежие	10-12 маленьких	20-22 минут	

Рис • Крупы • Макаaronные изделия

Продукт	Вид	Количество (стаканов)	Количество воды	Время варки варки
Рис	Белый	200 г/2 порции	3 дл	25 минут
		300 г/2 порции	4,5 дл	35 минут
	Неочищ.	200 г/2 порции	3 дл	35 минут
Крупа для кускуса	Средняя	150 г/2 порции	3 дл	5-6 минут
Макаронные изделия	Спагетти	120 г/2 порции	3 дл	18-20 минут

Другие продукты

Продукт	Вид	Количество	Время варки	Рекомендации
Яйца	Вкрутую Всмятку	6	18 минут 10 минут	
Яблоки/Груши	Свежие	4 средних	15-18 минут	

Разогревание

Продукт	Вид	Количество	Время разогревания	Рекомендации
Мясо	Кусочки		10-20 минут	
Макаронные изделия			10-20 минут	
Овощи			5-15 минут	

ПРИМЕЧАНИЕ
 поместите продукты в емкость для риса. Для того, чтобы продукты не были слишком размокшими, накройте емкость для риса сверху листком алюминиевой фольги. Тогда влага с крышки будет стекать в паровой судок, а не в емкость для риса.

Этот прибор соответствует действующим правилам и условиям по безопасности, а также директивам: . Директива по электромагнетизму 89/336 CEE с изменениями по Директиве 93/68/CEE. . Директиве по низкому напряжению 72/23/CEE с изменениями по Директиве 93/68/CEE.



Защита окружающей среды

Ваш прибор создан для работы в течение долгих лет. Однако, если Вы решите заменить прибор, не забудьте, что Вы сможете внести свой вклад в защиту окружающей

среды. Уполномоченные центры послепродажного обслуживания примут Ваш прибор и уничтожат его в соответствии с правилами.

Правила безопасности

- Безопасность этого прибора соответствует действующим техническим правилам и нормам.
- Проверьте, что напряжение в сети соответствует напряжению, обозначенному на приборе (только переменный ток).
- Принимая во внимание разнообразие существующих норм, при использовании прибора в стране за пределами страны, где он был приобретен, надо его проверить в мастерской обслуживания с соответствующим разрешением.
- Запрещается во избежание серьезных повреждений прибора ставить его вблизи источников тепла. Запрещается ставить на горячую плиту.
- Пользуйтесь местом работы с надежной опорой, где на него не падает вода.
- Не оставляйте прибор включенным без наблюдения. Не оставляйте в доступном для детей месте.
- Не оставляйте висящим шнур питания.
- Включайте прибор только в розетку с заземлением.
- Не выключайте прибор, потянув за шнур питания.
- Обязательно выключите прибор:
 - сразу после использования,
 - при его перемещении,
 - перед операциями по уходу и очистке.
- Запрещается полностью погружать прибор в воду!
- Прекратить пользоваться прибором, если:
 - прибор или его шнур питания поврежден,
 - после падения прибора, если на нем видны повреждения или имеются отклонения в работе.
- В этом случае прибор необходимо отправить в ближайшую мастерскую по ремонту, имеющую на это разрешение, так как для проведения ремонта прибора необходимы специальные инструменты.
- При повреждении шнура питания он должен быть заменен изготовителем, его мастерской послепродажного обслуживания либо лицом с соответствующей квалификацией во избежание всяких опасностей.
- Можно получить ожоги, если касаться нагретых поверхностей прибора, горячей воды, пара или продуктов.
- Не ставьте прибор у стены либо возле шкафа. Исходящий от прибора пар может их повредить.
- Во избежание ожогов крышку снимайте постепенно, отводя внутреннюю часть крышки, и постепенно выпускайте пар.
- Не прикасайтесь к прибору, когда он производит пар, и пользуйтесь тряпкой-прихваткой при снятии крышки, емкости для риса и паровых судков.
- Не дотрагивайтесь непосредственно до продуктов, находящихся в пароварке.
- Не переносите прибор, когда в нем находятся горячие продукты или жидкость.
- Этот прибор предназначен только для домашнего использования, при всяком несоответствующем или неадекватном его предназначению профессиональном использовании изготовитель не несет ответственности и не дает никакой гарантии.

TEFAL