

**RU** p. 2 - 9

**UK** p. 10 - 17

**PL** p. 18 - 25

**ET** p. 26 - 33

**LV** p. 34 - 41

**LT** p. 42 - 49

# Tefal®

## VITACUISINE COMPACT

RU

UK

PL

ET

LV

LT



[www.tefal.com](http://www.tefal.com)

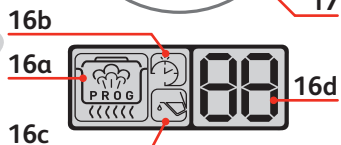
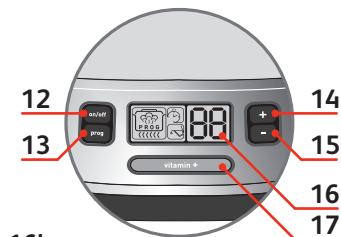
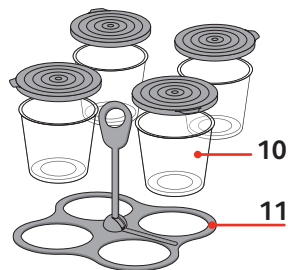
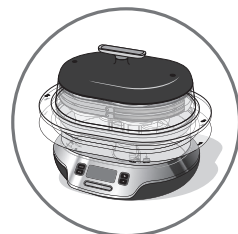
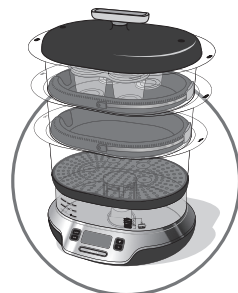
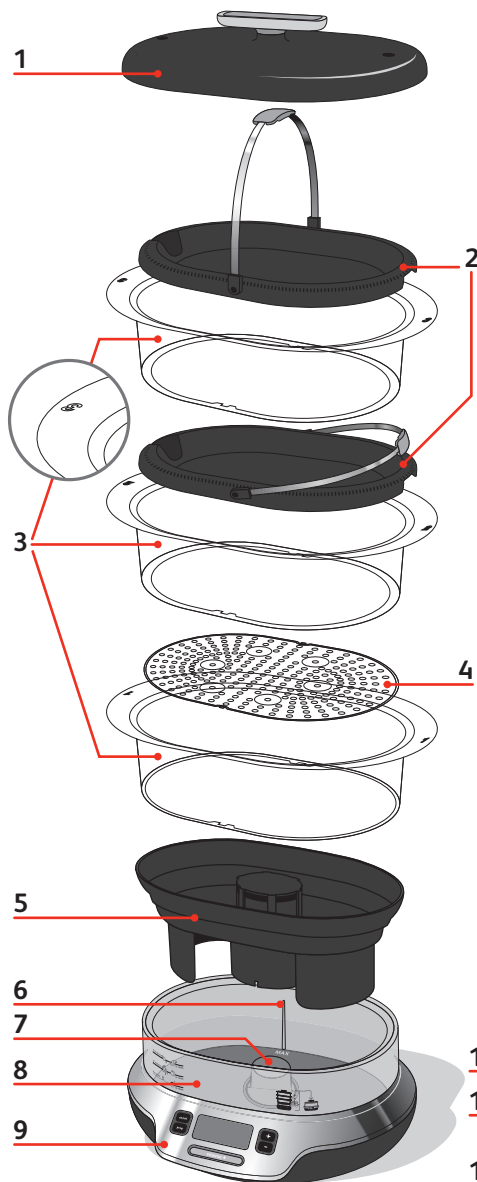




fig. 1

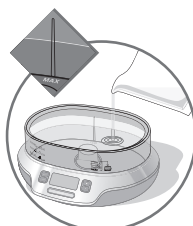


fig. 2

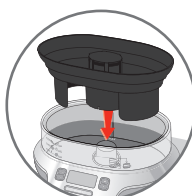


fig. 3

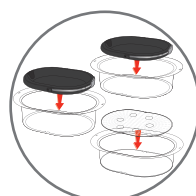


fig. 4

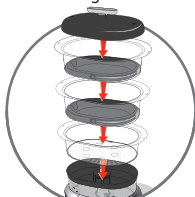


fig. 5



fig. 6



fig. 7



fig. 8



fig. 9



fig. 10

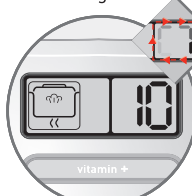


fig. 11

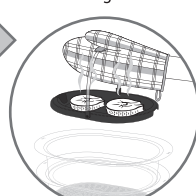


fig. 12

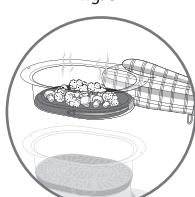


fig. 13



fig. 14



fig. 15

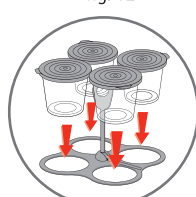


fig. 16



fig. 17

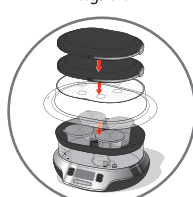


fig. 18

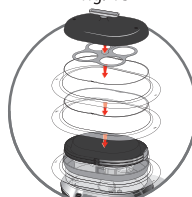


fig. 19

# Меры предосторожности

## Инструкции по безопасности

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

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

## Защитим окружающую среду!

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



### Защита окружающей среды – наша главная забота!

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

## Описание

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

## Инструкции по эксплуатации

### Перед первым использованием

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

### Наполнение емкости для воды

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

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

## Приготовление

### Выбор времени приготовления

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

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

### Использование сенсорной кнопки «витамин +»

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

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

## Процесс приготовления

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

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

## Отложенное включение

Время задержки можно изменить в любой момент.

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

## Функция поддержания температуры блюда

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

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

## Извлечение блюда

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

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

## Выключение пароварки

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

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



## Таблица времени приготовления

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

При контакте с емкостями в процессе приготовления использовать кухонные перчатки.

### Мясо (птица)

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

### Рыба (моллюски и ракообразные)

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

## Овощи

RU

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

Рис

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

## Фрукты

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

## Техника приготовления на пару и рекомендации

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

## Рецепты для приготовления блюд на пару в стаканах

### Подготовка к приготовлению блюд на пару в стаканах

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

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

## Извлечение стаканов из пароварки

RU

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

## Техническое обслуживание и чистка

### Чистка пароварки

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

Не погружать источник питания в воду. Не использовать абразивные моющие средства.

### Удаление накипи из пароварки

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

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

### Хранение

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

Все детали можно хранить в пароварке.

# Важливі рекомендації

## 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 або необхідних знань. Зазначені особи можуть використовувати даний пристрій лише під наглядом або 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 направте прилад до офіційного сервісного центру. Не розбирайте прилад самостійно.
- Якщо пошкоджено шнур живлення, він, щоб уникнути будь-якої небезпеки, 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 поломки, а гарантія не поширюється на ремонт.
- Не використовуйте прилад для підігріву. 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, які 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.

## 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!

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

## Опис

- |                                          |                                     |
|------------------------------------------|-------------------------------------|
| 1. Кришка                                | 12. Кнопка для вмикання й вимикання |
| 2. Піддони для приготування їжі          | 13. Кнопка для вибору програми      |
| 3. Парові корзини — за номерами 1, 2 і 3 | 14. Кнопка для збільшення часу      |
| 4. Знімна база                           | 15. Кнопка для зменшення часу       |
| 5. Піддон для конденсату                 | 16. Рідкокристалічний дисплей       |
| 6. Внутрішній індикатор рівня води       | a. Індикатор рівня приготування     |
| 7. Нагрівальний елемент                  | b. Годинник                         |
| 8. Резервуар для води                    | c. Індикатор низького рівня води    |
| 9. База з джерелом живлення              | d. Таймер                           |
| 10. Парові чаші та кришки                | 17. Кнопка «vitamin +»              |
| 11. Тримач парових чаш                   |                                     |

## Інструкція з експлуатації

### Перед першим використанням

- Витріть резервуар для води вологою, неабразивною губкою - РИС. 1. Не занурюйте у воду базу з джерелом живлення.
- Вимийте всі знімні частини у теплій воді з додаванням мийного засобу, а потім сполосніть і витріть насухо.

### Наповніть резервуар для води

Не додавайте в резервуар для води будь-які спеції, трави, також не використовуйте замість води будь-яку іншу рідину. Перед використанням пароварки переконайтесь, що резервуар для води (8) заповнено водою до максимального рівня.

- Налийте холодну воду безпосередньо в резервуар для води до максимального рівня (1,5 літри) - РИС. 2.
- Встановіть на резервуарі для води піддон для конденсату - РИС. 3.
- Помістіть знімну базу (4) в корзину 1, а піддони для приготування їжі — у корзини 2 і 3 (при необхідності) - РИС. 4.
- Встановіть корзини 1, 2 і 3 з їжними базами в потрібне положення, а потім накрийте кришкою - РИС. 5.
- Щоразу використовуйте свіжу воду та перевіряйте, щоб резервуар для води був заповнений до максимального рівня.

## Приготування їжі

### Виберіть час приготування їжі

- Увімкніть пароварку в розетку та включіть її: пролунає сигнал  та з'явиться зображення - РИС. 4.
- У разі відсутності будь-яких інших дій дисплей гасне, а пароварка переходить у режим очікування через 2 хвилини .
- Установіть час приготування їжі за допомогою кнопок «+» і «-» (максимум на 60 хвилин) - РИС. 7.
- Через 5 с (або після короткого натиснення кнопки для вмикання й вимикання) починається процес приготування їжі на пару. Загорається кнопка «vitamin +», а на дисплеї з'являється символ приготування їжі  - РИС. 8.
- Натискаючи кнопку «+» або «-», можна змінити час приготування їжі в будь-який момент після початку процесу приготування - РИС. 7.
- Протягом часу приготування їжі дисплей відображає зменшення часу у хвилинах, а зменшення часу останньої хвилини — у секундах.

Якщо натиснути на кнопки «+» або «-» і тримати їх так протягом певного часу, то можна прискорити збільшення або зменшення часу приготування їжі.

### Використання кнопки «vitamin +»

Через декілька хвилин приготування їжі можна вручну зупинити програму «vitamin +», натиснувши на підсвічену кнопку - РИС. 9.

- Ваша пароварка обладнана кнопкою «vitamin +», яка зменшує час приготування їжі та допомагає зберігати всі вітаміни.
- Ця кнопка загорається одразу після початку процесу приготування їжі. Це дозволяє прискорити початок процесу приготування їжі через вищу продуктивність пари.
- Кнопка «vitamin +» гасне автоматично, коли кількість пари є достатньою для процесу приготування їжі.
- Якщо кнопка «vitamin +» не світиться, і ви якимось чином втручаєтесь у процес приготування їжі (наприклад, вставляєте корзину, знімаєте кришку для перевірки процесу приготування тощо), натисніть кнопку «vitamin +», щоб поповнити втрачену пару - РИС. 9.

## Під час приготування їжі

- Якщо (разом із звуковим сигналом) з'являється зображення  - рис. 10, обережно вийміть корзини та піддон для конденсату за допомогою спеціальних кухонних рукавичок і додайте воду до максимального рівня. Пароварка автоматично продовжить процес приготування їжі.

Не торкайтеся гарячих поверхонь або гарячої їжі під час приготування. Використовуйте спеціальні кухонні рукавички. Якщо резервуар для води стає порожнім, пароварка припиняє нагрів.

UK

## Пуск із затримкою

Час пуску з затримкою можна змінити в будь-який момент.

- Установіть час приготування їжі за допомогою кнопок «+» і «-» (максимум на 60 хвилин) - рис. 7.
- Натисніть кнопку «Prog»  - рис. 14. Відображається символ встановлення режиму  а  годинник мерехтітиме.
- Установіть час завершення приготування їжі - рис. 7 (з інтервалами у 15 хвилин та 1 годину).
- Через 5 с таймер пуску із затримкою з'явиться, а годинник зникне . Потім протягом декількох секунд звучить сигнал, який означає, що приготування їжі почалося.
- В кінці періоду затримки пароварка автоматично переключиться на режим приготування їжі.

## Функція постійного підігріву

- По завершенні часу приготування їжі двічі пролунає звуковий сигнал.
- Функція постійного підігріву включається автоматично по завершенні процесу приготування їжі, а на дисплеї з'являється символ постійного підігріву  - рис. 11.
- На дисплеї відображається час постійного підігріву їжі (з моменту завершення приготування їжі).

Поки включена функція постійного підігріву, жодна інша дія (крім виключення цієї функції) є неможливою.

## Виймання їжі

Коли беретесь за корзинки, ручки та кришку, користуйтеся спеціальними кухонними рукавичками.

- Зніміть кришку за ручку.
- Зніміть піддони й парові корзини за допомогою ручок - рис. 12 і 13.
- Їжу можна подавати на стіл.

## Вимикання пароварки

- Одне натискання на кнопку для вимикання й вимикання припиняє функцію постійного підігріву - рис. 15.
- Друге натискання переводить пароварку в режим очікування .
- Через 1 годину перебування в режимі постійного підігріву пароварка переходить у режим очікування. Індикатор гасне .
- Вимкніть пароварку з розетки.

Якщо ви хочете вимкнути пароварку, коли горить індикатор низького рівня води, то слід двічі натиснути кнопку для вимикання й вимикання.



## Таблиця часу приготування їжі

Вказаний час приготування їжі є приблизним і залежить від розміру порцій, відстані між окремими шматочками, кількості їжі, індивідуальних особливостей продуктів та напруги.

Коли берете корзини під час приготування їжі, використовуйте спеціальні кухонні рукавички.

### М'ясо та птиця

| Приготування                 | Тип               | Кількість | Час приготування їжі | Рекомендації                         |
|------------------------------|-------------------|-----------|----------------------|--------------------------------------|
| Куряча грудинка (без кісток) | Свіжа, ціла       | 350 г     | 20 хвилин            | 2 курячих грудинки в паровій корзині |
|                              | Невеликі шматочки | 450 г     | 17 хвилин            |                                      |
| Курячі гомілки               | Свіжі, цілі       | 2         | 36 хвилин            |                                      |
| Ескалоп з індички            | Тонкий            | 600 г     | 24 хвилини           |                                      |
| Свинина, філейна частина     | Свіжа             | 700 г     | 38 хвилин            | Поріzana шматочками товщиною 1 см    |
| Шматок баранини              | Свіжий            | 500 г     | 14 хвилин            |                                      |
| Сосиски                      | Свіжі             | 10        | 10 хвилин            |                                      |

### Риба — молюски

| Приготування                                                                   | Тип        | Кількість | Час приготування їжі | Рекомендації |
|--------------------------------------------------------------------------------|------------|-----------|----------------------|--------------|
| Тонко нарізане рибне філе (тріска, морський окунь, камбала, палтус, лосось...) | Свіже      | 450 г     | 15 хвилин            |              |
|                                                                                | Заморожене | 370 г     | 18 хвилин            |              |
| Шматочки риби (тріска, морський окунь, камбала, палтус, лосось...)             | Свіжі      | 400 г     | 15 хвилин            |              |
| Ціла риба (форель, сима, лаврак)                                               | Свіжа      | 600 г     | 25 хвилин            |              |
| Мідії                                                                          | Свіжі      | 1 кг      | 20 хвилин            |              |
| Креветки                                                                       | Свіжі      | 200 г     | 5 хвилин             |              |
| Гребінці                                                                       | Свіжі      | 100 г     | 5 хвилин             |              |

## Овочі

| Їжа                         | Тип         | Кількість | Час приготування їжі | Рекомендації                                                                            |
|-----------------------------|-------------|-----------|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| Артишок                     | Свіжий      | 2         | 55 хвилин            | Цілий у паровій корзині 1 і 2 (без піддонів для приготування їжі)                       |
| Картопля                    | Свіжа       | 600 г     | 20 хвилин            | Наріzana тонкими шматочками або кубиками. Невелику молоду картоплю можна готувати цілою |
| Спаржа                      | Свіжа       | 600 г     | 17 хвилин            |                                                                                         |
| Свіжа                       | Свіжа       | 500 г     | 18 хвилин            | Невеликі суцвіття                                                                       |
|                             | Заморожені  | 500 г     | 18 хвилин            |                                                                                         |
| Селера                      | Свіжа       | 350 г     | 22 хвилини           | Наріzana кубиками                                                                       |
| Гриби                       | Свіжі       | 500 г     | 22 хвилини           | Цілі                                                                                    |
| Цвітна капуста              | Свіжі       | 1 середня | 19 хвилин            | Невеликі суцвіття                                                                       |
| Капуста (червона та зелена) | Свіжа       | 600 г     | 22 хвилин            | Наріzana шматочками                                                                     |
| Цукіні                      | Свіжі       | 600 г     | 12 хвилин            | Нарізані шматочками                                                                     |
| Шпинат                      | Свіжий      | 300 г     | 13 хвилин            | Перемішайте після того, як мине половина часу приготування їжі                          |
|                             | Заморожені  | 300 г     | 15 хвилин            |                                                                                         |
| Дрібні зелені боби          | Свіжі       | 500 г     | 35 хвилин            |                                                                                         |
|                             | Заморожені  | 500 г     | 35 хвилин            |                                                                                         |
| Морква                      | Свіжа       | 500 г     | 15 хвилин            | Наріzana тонкими шматочками                                                             |
| Кукурудза в качанах         | Свіжа       | 500 г     | 45 хвилин            |                                                                                         |
| Зелені боби                 | Свіжа       | 500 г     | 35 хвилин            | Цілі                                                                                    |
| Цибуля-порей                | Свіжа       | 500 г     | 30 хвилин            | Наріzana шматочками                                                                     |
| Солодкий перець             | Свіжий      | 300 г     | 20 хвилин            | Порізаний широкими смужками                                                             |
| Горох                       | Свіжий      | 400 г     | 20 хвилин            | У стручках                                                                              |
|                             | Заморожений | 400 г     | 20 хвилин            |                                                                                         |

UK

## Рис

| Їжа                                            | Вага | Кількість | Час приготування їжі | Рекомендації                                                                                                                         |
|------------------------------------------------|------|-----------|----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| На один стакан білого довгого рису або басматі | 30 г | 70 мл     | 20 хвилин            | Добре промийте рис перед приготуванням їжі. Помістіть рис і холодну воду в парову чашу без кришки. Використовуйте парову корзину № 3 |

## Фрукти

| Їжа    | Тип   | Кількість | Час приготування їжі | Рекомендації                                                                                  |
|--------|-------|-----------|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| Груші  | Свіжі | 4         | 25 хвилин            | За допомогою парової корзини 1 і 2 (без піддонів). Готуйте цілими або розрізаними на половини |
| Банани | Свіжі | 4         | 15 хвилин            | Цілі                                                                                          |
| Яблука | Свіжі | 5         | 20 хвилин            | Порізані на чверті                                                                            |

## Поради й способи приготування на пару

- Не кладіть продукти в парові корзини занадто щільно. Залиште трохи місця, щоб пара могла могла циркулювати наскільки це можливо.
- Для отримання найкращих результатів використовуйте шматочки їжі приблизно однакового розміру (зокрема, це стосується картоплі, овочів і курячого філе), щоб вони приготувались одночасно. Розмір і товщина продовольчих продуктів змінюють час приготування їжі.
- Намагайтеся не відкривати кришку занадто часто, щоб контролювати процес приготування їжі, оскільки при цьому втрачається пара та збільшується час приготування.
- Якщо рецепти вимагають використання харчової плівки, то завжди використовуйте універсальну плівку, що придатна для використання у мікрохвильових пічках. Харчова плівка часто використовується для попередження формування конденсату і псування делікатесів, зокрема заварних кремів. Не використовуйте фольгу, оскільки це призведе до збільшення часу приготування на пару.
- При виборі продовольчих продуктів для приготування на пару виберіть продукти належного розміру, щоб вони могли поміститись у паровій корзині, особливо якщо вони готуються цілими (зокрема, це стосується риби).
- Тонкий смак приготовленої на пару їжі можна забезпечити, якщо додати свіжі трави, шматочки лимона або апельсина, часнику й цибулі. Їх можна покласти безпосередньо на низ або зверху приготовленої їжі у паровій корзині.
- Щоб надати м'ясу, птиці та рибі делікатний смак, а також зробити їх соковитими й ніжними, замаринуйте їх на декілька годин перед приготуванням на пару. Можна використати простий маринад із вина та свіжих трав, або ж це може бути пряна суміш для барбекю або тандурі.
- Заморожені овочі не потребують розморожування перед приготуванням на пару. Всі види молочків, птиці й м'яса слід повністю розморозити перед приготуванням на пару.
- Для деяких блюд, які передбачають приготування протягом тривалого часу (зокрема, це стосується пористого пудингу на пару), необхідно додати більше холодної води протягом приготування їжі на пару.
- Завжди користуйтеся спеціальними кухонними рукавичками, коли беретесь за корзини або парові чаші під час або після процесу приготування їжі.

## Рецепти для парової чаші

### Приготування блюд у паровій чаші

Можна готувати страви у парових чашах, використовуючи книжку рецептів, що додається до пароварки, або ж власні рецепти. Помістити підготовлену суміш у чашки, не переповнюючи їх, щоб уникнути переливів, оскільки деякі страви можуть підніматися в процесі приготування їжі. При необхідності накрийте чаші кришками. Помістіть всі чотири чашки у тримач - рис. 16. Візьміть тримач за ручку та помістіть його в корзину - рис. 17.

Чаші мають завжди знаходитись у верхній корзині (корзина № 3), безпосередньо під кришкою.

## Зняття парових чаш

Використовуйте спеціальні кухонні рукавички. Зніміть кришку за ручку. Зніміть чаші за допомогою ручки тримача. Вийміть чаші з тримача та зніміть кришки (якщо вони використовувались у процесі приготування). При необхідності можна охолодити чаші, поставивши їх у холодну воду. Робіть це за допомогою тримача. Перед тим, як поставити чаші до холодильника, почекайте, поки вони не вистигнуть до кімнатної температури. Подавайте страву в чашах.

UK

## Догляд і чищення

### Чищення пароварки

- Вимкніть пароварку з розетки після використання.
- Перед чищенням пароварка має повністю охолонути.
- Перед тим як вилити вміст піддона для конденсату та резервуара для води, переконайтеся, що пароварка повністю охолонула.
- Вимийте всі знімні частини у теплій воді з додаванням миючого засобу, а потім сполосніть і витріть насухо.
- Всі частини, крім бази з джерелом живлення, можна мити в посудомийній машині.

Не занурюйте у воду базу з джерелом живлення. Не використовуйте абразивні мийучі засоби.

## Видалення накипу з пароварки

Для досягнення найкращих результатів видаляйте накип із пароварки після кожних 8 використань. Для цього виконайте такі дії.

- Зніміть піддон для конденсату.
- Залийте 1 літр холодної води в резервуар для води.
- Додайте 1 стакан (приблизно 150 мл) білого оцту, який можна придбати у магазинах господарських товарів.
- Залиште пароварку на ніч для видалення накипу.
- Декілька разів промийте резервуар для води зсередини теплою водою.
- Не використовуйте інші засоби для видалення накипу.

## Зберігання

- Парові чаші слід зберігати з кришками всередині піддона для конденсату.
- Переверніть корзину 1 на основу.
- Покладіть два піддони зверху чаші 1 - рис. 18.
- Покладіть чашу 2 в чашу 3, а потім переверніть їх і покладіть на базу. Зверху покладіть тримач для чаш, а на нього кришку - рис. 19.

Всі частини можна зберігати всередині пароварки.

# Ważne zabezpieczenia

## Instrukcja bezpieczeństwa

- Instrukcję obsługi należy przeczytać i zachować. Urządzenie to nie powinno być uruchamiane za pomocą zewnętrznego zegara ani przez oddzielny system zdalnego sterowania. Dla Twojego bezpieczeństwa, urządzenie to spełnia wymogi obowiązujących norm i przepisów (Dyrektywy Niskonapięciowe, przepisy z zakresu kompatybilności elektromagnetycznej, Materiały będące w kontakcie z żywnością, normy środowiskowe...).
- Należy sprawdzić, czy napięcie w sieci odpowiada napięciu podanemu na urządzeniu (wyłącznik prąd zmienny).
- Ze względu na różnorodność obowiązujących norm, jeżeli urządzenia używa się poza krajem zakupu, powinno zostać sprawdzone w autoryzowanym punkcie serwisowym.
- Nie umieszczać urządzenia w pobliżu źródła ciepła lub w piekarniku ze względu na ryzyko poważnego uszkodzenia.
- Używać płaskiego, stabilnego blatu roboczego, z dala od wody.
- Nigdy nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Urządzenie to nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (również dzieci) o osłabionej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej lub też przez osoby pozbawione odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy, chyba że znajdują się one pod nadzorem osób odpowiedzialnych za ich bezpieczeństwo lub jeśli mogą uzyskać od nich uprzednio instrukcje dotyczące sposobu użytkowania tego urządzenia.
- Szczególną uwagę należy zwracać na dzieci, aby mieć pewność, że nie bawią się one urządzeniem.
- Przechowywać urządzenie w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Nie pozostawiać sznura swobodnie zwisającego ze stołu.
- Zawsze podłączać urządzenie do uziemionego gniazdka.
- Nie używać przedłużacza. Jeśli zdecydowanie się Państwo wziąć odpowiedzialność za takie działanie, należy używać wyłącznie przedłużacza w dobrym stanie, uziemionego oraz odpowiedniego do mocy używanego urządzenia.
- Nie odłączać urządzenia od sieci, ciągnąc za sznur.
- Nie wolno używać urządzenia:
  - w razie uszkodzenia jego samego lub sznura,
  - gdy urządzenie zostało upuszczone lub spadło na podłogę lub gdy nie działa prawidłowo. W takim przypadku urządzenie należy przesłać do autoryzowanego punktu serwisowego. Nigdy nie należy samemu naprawiać urządzenia.
- Aby uniknąć zagrożeń uszkodzony sznur musi być wymieniony w autoryzowanym punkcie serwisowym lub przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę.
- **Dotykanie gorących powierzchni urządzenia, gorącej wody, pary lub produktów spożywczych może spowodować oparzenia.**
- Zawsze odłączać urządzenie od sieci:
  - bezpośrednio po użyciu,
  - aby je przestawić,
  - przed czynnościami mycia lub konserwacji.
- Nigdy nie zanurzać urządzenia w całości w wodzie!
- Nie umieszczać urządzenia w pobliżu ściany lub szafy: wytwarzana para może spowodować uszkodzenia.
- Nie wolno przestawiać urządzenia, jeżeli w środku znajdują się gorące płyny lub potrawy.
- Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do zastosowań domowych. W przypadku zastosowań zawodowych użycie niewłaściwe lub niezgodne z instrukcjami zwalnia producenta od odpowiedzialności za szkodę i zobowiązań gwarancyjnych.
- Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego. Nie jest przeznaczone do użytku w następujących sytuacjach, nieobjętych gwarancją:
  - Kątki kuchenne dla pracowników w sklepach, biurach i innych środowiskach zawodowych,
  - Fermy,

- Użytkowanie przez klientów hoteli, moteli i innych obiektów o charakterze mieszkalnym,
- Obiekty typu « pokoje gościnne ».
- Czas gotowania podane na urządzeniu są jedynie przybliżone czasami gotowania.
- Nie dotykać urządzenia w czasie wytwarzania pary i używać rękawic ochronnych przy zdejmowaniu pokrywy, pojemnika na ryż i pozostałych pojemników.
- Jeśli jakkolwiek z pojemników uległ zniszczeniu, nie należy go już nigdy więcej używać.
- W przypadku jakichkolwiek problemów należy skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym.
- **Jeśli Twoje urządzenie jest wyposażone w ruchomy kabel:** jeśli kabel zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony na inny kabel lub specjalny zestaw, który można zakupić u producenta lub w punkcie serwisowym.
- **Jeśli Twoje urządzenie jest wyposażone w nieruchomy kabel:** Jeśli kabel zasilający urządzenie jest uszkodzony, ze względów bezpieczeństwa musi on zostać wymieniony przez producenta, autoryzowany serwis lub osobę posiadającą podobne, odpowiednie uprawnienia.

PL

## Chrońmy środowisko

- Urządzenie zostało tak zbudowane, aby mogło służyć przez wiele lat. Przy wymianianiu go na nowe, należy pamiętać o środowisku naturalnym.
- Przed wyrzuceniem urządzenia należy wyjąć baterię z timera i odnieść urządzenie do miejscowego centrum zbiórki odpadów, gdzie zostanie ono zutylizowane (zgodnie ze wzorem).



### Środowisko przede wszystkim!

- ① Urządzenie zbudowane jest z licznych materiałów nadających się do powtórnego wykorzystania lub recyklingu.
- ➔ Należy oddać je do punktu zbiórki odpadów, a w przypadku jego braku do autoryzowanego serwisu, w celu jego przetworzenia.

## Opis

- |                                                   |                                              |
|---------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| 1. Przykrywka                                     | 11. Uchwyt na kubeczki do gotowania na parze |
| 2. Tace do gotowania                              | 12. Przyciski on/off                         |
| 3. Koszyki do gotowania na parze, nr 1, 2 i 3     | 13. Przycisk do programowania                |
| 4. Wyjmowana podstawa                             | 14. Przycisk +                               |
| 5. Zbiornik na soki                               | 15. Przycisk -                               |
| 6. Wskaźnik wewnętrznego poziomu wody             | 16. Wyświetlacz LCD                          |
| 7. Element grzewczy                               | a. Wskaźnik gotowania                        |
| 8. Zbiornik na wodę                               | b. Zegar                                     |
| 9. Podstawa zasilająca                            | c. Wskaźnik niskiego poziomu wody            |
| 10. Kubeczki do gotowania na parze z przykrywkami | d. Timer                                     |
|                                                   | 17. Przycisk « vitamin + »                   |

# Instrukcja obsługi

## Przed pierwszym użyciem

- Wycisnąć zbiornik na wodę wilgotną ściereczką, niepowodującą zarysowań - fig. 1.
- Wycisnąć wszystkie odłączalne części ciepłą wodą i płynem do mycia naczyń, wypłukać i osuszyć.

Nie umieszczać podstawy zasilającej w wodzie.

## Napełnić zbiornik na wodę

Nie wolno stosować w zbiorniku na wodę żadnego innego płynu, jak tylko czystej wody. Upewnić się, że zbiornik na wodę (8) jest napełniony do maksimum przed użyciem urządzenia.

- Wlać zimną wodę bezpośrednio do zbiornika do poziomu maksymalnego (1,5 litra) - fig. 2.
- Umieścić zbiornik na soki na zbiorniku na wodę - fig. 3.
- Umieścić wyjmowaną podstawę (4) w koszyku 1 i tace do gotowania w koszykach 2 i 3, jeśli jest taka potrzeba - fig. 4.
- Umieścić koszyki 1, 2 i 3 z podstawami na miejscu, a następnie przykrywkę - fig. 5.
- Przy każdym użyciu stosować świeżą wodę, upewniając się, że zbiornik wypełniony jest do maksimum.

## Gotowanie

### Wybrać czas gotowania

- Podłączyć urządzenie do kontaktu i włączyć je: pojawi się sygnał dźwiękowy i wizualny  - fig. 6.
- Jeśli nie podejmie się dalszych działań, ekran wygasza się a urządzenie przechodzi w stan oczekiwania po dwóch minutach .
- Czas gotowania ustawić przyciskami + i - (maks. 60 min) - fig. 7.
- Po pięciu sekundach (lub po krótkim przyciśnięciu przycisku on/off) rozpocznie się gotowanie na parze. Przycisk « vitamin + » podświetla się i pojawia się symbol gotowania  - fig. 8.
- W każdym momencie można przyciskami + i - zmienić czas gotowania - fig. 7.
- Podczas gotowania, ukazany czas upływa minutami i, w przypadku ostatniej minuty, sekundami.

Przytrzymanie przycisku + lub - umożliwia szybsze zwiększenie lub zmniejszenie czasu gotowania.

## Przycisk « vitamin + »

Po kilku minutach gotowania można ręcznie wyłączyć program « vitamin + » przyciskając podświetlony przycisk - fig. 9.

- Urządzenie posiada przycisk « vitamin + », ograniczający czas gotowania dla zachowania pełnego zestawu witamin w gotowanej żywności.
- Przycisk podświetla się na początku gotowania. Umożliwia to szybsze rozpoczęcie gotowania dzięki wyższej produkcji pary.
- Przycisk « vitamin + » przestaje świecić automatycznie kiedy ilość pary jest wystarczająca do rozpoczęcia gotowania.
- Jeśli przycisk « vitamin + » nie jest podświetlony a proces gotowania zostanie w jakiś sposób zaburzony (np. poprzez dodanie koszyka lub zdjęcie przykrywki dla sprawdzenia postępu gotowania), należy wcisnąć przycisk « vitamin + » żeby uzupełnić utraconą parę - fig. 9.

## Podczas gotowania

- Jeśli wyświetli się  (+ sygnal dźwiękowy) - fig. 10 ostrożnie zdjąć koszyki i zbiornik na soki używając rękawic kuchennych i dolać wody do poziomu maksimum. Urządzenie będzie automatycznie kontynuować proces gotowania.

Nie dotykać gorących powierzchni ani gorących produktów podczas gotowania. Stosować rękawice kuchenne. Jeśli zbiornik na wodę jest pusty, urządzenie przestanie go ogrzewać.

PL

## Opóźnione uruchomienie

Czas opóźnienia gotowania można zmienić w każdej chwili.

- Czas gotowania ustawić przyciskami + i - (maks. 60 min) - fig. 7.
- Przycisnąć przycisk Prog - fig. 14. Wyświetlił się symbol  programowania i zegar .
- Wybrać czas zakończenia gotowania - fig. 7 (można przesuwac czas co 15 min. lub co godzinę)
- Po pięciu sekundach opóźnione uruchomienie jest operacyjne i zegar znika . Przez kilka sekund pojawia się sygnal dźwiękowy, wskazujący, że ustawiono gotowanie.
- Po zakończeniu okresu opóźnienia, urządzenie automatycznie przełącza się na tryb gotowania.

## Funkcja utrzymywania ciepła

- Po zakończeniu czasu gotowania, dwukrotnie pojawia się sygnal dźwiękowy.
- Funkcja utrzymywania ciepła uruchamia się automatycznie po zakończeniu gotowania i wyświetla się symbol utrzymywania ciepła  - fig. 11.
- Po zakończeniu gotowania wyświetla się czas, który upłynął od włączenia funkcji utrzymywania ciepła.

Przy uruchomionej funkcji utrzymywania ciepła, jedyną dostępną opcją jest wyłączenie tej funkcji.

## Wymowanie jedzenia

Podczas gotowania, przed dotykaniem koszyków, rączkami i przykrywkami należy założyć rękawice kuchenne.

- Zdjąć przykrywkę trzymając za rączkę.
- Zdjąć tace do gotowania i koszyki do gotowania na parze trzymając za rączki - fig. 12 i 13.
- Podać jedzenie.

## Wyłączanie urządzenia

- Jedno przyciśnięcie przycisku :off zatrzymuje funkcję utrzymywania ciepła - fig. 15.
- Kolejne przyciśnięcie przełącza urządzenie w czas oczekiwania .
- Po godzinie w trybie utrzymywania ciepła, urządzenie automatycznie przełącza się na tryb oczekiwania. Światło wyłącza się .
- Wyłączyć urządzenie z kontaktu.

Przy włączonym wskaźniku niskiego poziomu wody, urządzenie wyłącza się po dwukrotnym wciśnięciu guzika on/off.



## Tabela długości czasu gotowania

Czas gotowania jest podany w przybliżeniu i może zależeć od rozmiaru produktów, odległości między nimi, ilości produktów, indywidualnych gustów i napięcia w sieci.

Podczas gotowania, przed dotykaniem koszyków, należy założyć rękawice kuchenne.

### Mięso – drób

| Przygotowanie              | Typ               | Ilość | Czas gotowania | Zalecenia                                            |
|----------------------------|-------------------|-------|----------------|------------------------------------------------------|
| Pierś kurczaka (bez kości) | W całości świeża  | 350 g | 20 min         | Dwie pierśi kurczaka w koszyku do gotowania na parze |
|                            | Małe kawałki      | 450 g | 17 min         |                                                      |
| Pałki kurczaka             | W całości, świeże | 2     | 36 min         |                                                      |
| Eskalopki z indyka         | Cienkie           | 600 g | 24 min         |                                                      |
| Filet wieprzowy            | Świeży            | 700 g | 38 min         | Pociąć na plastry o grubości 1 cm                    |
| Stek barani                | Świeży            | 500 g | 14 min         |                                                      |
| Frankfurterki              | Świeży            | 10    | 10 min         |                                                      |

### Ryby – owoce morza

| Przygotowanie                                                | Typ       | Ilość | Czas gotowania | Zalecenia |
|--------------------------------------------------------------|-----------|-------|----------------|-----------|
| Cienkie filety rybne (dorsz, łupacz, flądra, sola, łosoś...) | Świeże    | 450 g | 15 min         |           |
|                                                              | Zamrożone | 370 g | 18 min         |           |
| Steki rybne (dorsz, łupacz, flądra, sola, łosoś...)          | Świeże    | 400 g | 15 min         |           |
| Tusze rybne (pstrąg, pstrąg potokowy, strzępiel)             | Świeże    | 600 g | 25 min         |           |
| Małże                                                        | Świeże    | 1 kg  | 20 min         |           |
| Krewetki                                                     | Świeże    | 200 g | 5 min          |           |
| Przegrzebki                                                  | Świeże    | 100 g | 5 min          |           |

## Warzywa

| Produkt                     | Typ       | Ilość    | Czas gotowania | Zalecenia                                                                  |
|-----------------------------|-----------|----------|----------------|----------------------------------------------------------------------------|
| Karczochy                   | Świeże    | 2        | 55 min         | W całości w koszyku do gotowania na parze 1 i 2 (bez tac do gotowania)     |
| Ziemniaki                   | Świeże    | 600 g    | 20 min         | Pokrojone na plasterki lub w kostkę Małe ziemniaki można gotować w całości |
| Szparagi                    | Świeże    | 600 g    | 17 min         |                                                                            |
| Brokuły                     | Świeże    | 500 g    | 18 min         | Małe kwiaty                                                                |
|                             | Zamrożone | 500 g    | 18 min         |                                                                            |
| Seler                       | Świeży    | 350 g    | 22 min         | Pokrojony w kostkę                                                         |
| Grzyby                      | Świeże    | 500 g    | 22 min         | W całości                                                                  |
| Kalafior                    | Świeży    | 1 średni | 19 min         | Małe kwiaty                                                                |
| Kapusta (czerwona, zielona) | Świeża    | 600 g    | 22 min         | Pokrojona na plasterki                                                     |
| Cukinia                     | Świeża    | 600 g    | 12 min         | Pokrojona na plasterki                                                     |
| Szpinak                     | Świeży    | 300 g    | 13 min         | Przewrócić w połowie czasu gotowania                                       |
|                             | Zamrożony | 300 g    | 15 min         |                                                                            |
| Fasolka szparagowa          | Świeża    | 500 g    | 35 min         |                                                                            |
|                             | Zamrożona | 500 g    | 35 min         |                                                                            |
| Marchew                     | Świeża    | 500 g    | 15 min         | W cienkich plasterkach                                                     |
| Kukurydza w kolbie          | Świeża    | 500 g    | 45 min         |                                                                            |
| Fasola zielona              | Świeża    | 500 g    | 35 min         | W całości                                                                  |
| Por                         | Świeży    | 500 g    | 30 min         | Pokrojony na plasterki                                                     |
| Słodka papryka              | Świeża    | 300 g    | 20 min         | Pociąć w szerokie paski                                                    |
| Groszek                     | Świeży    | 400 g    | 20 min         | W łupinie                                                                  |
|                             | Zamrożony | 400 g    | 20 min         |                                                                            |

PL

## Ryż

| Produkt                                                     | Typ  | Ilość | Czas gotowania | Zalecenia                                                                                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------|------|-------|----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Na jedną szklankę białego ryżu długoziarnistego lub basmati | 30 g | 70 ml | 20 min         | Dobrze przepłukać ryż przed gotowaniem. Umieścić ryż w zimnej wodzie w kubeczku do gotowania na parze i bez przykrywk. Użyć koszyka do gotowania na parze nr 3 |

## Owoce

| Produkt | Typ    | Ilość | Czas gotowania | Zalecenia                                                                                         |
|---------|--------|-------|----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Gruszki | Świeże | 4     | 25 min         | W koszyku do gotowania na parze 1 i 2 (bez tac do gotowania). Gotować w całości lub przepołowione |
| Banany  | Świeże | 4     | 15 min         | W całości                                                                                         |
| Jabłka  | Świeże | 5     | 20 min         | Ćwiartki                                                                                          |

## Porady dotyczące gotowania na parze

- Nie umieszczaj produktów ściśniętych w koszykach do gotowania na parze. Pozostawić w miarę możliwości przestrzeń dla cyrkulacji pary.
- Najlepsze rezultaty osiąga się gotując kawałki żywności (np. ziemniaki, warzywa i piersi kurczaka) o podobnej wielkości, żeby były gotowe w podobnym czasie. Rozmiar i grubość produktu wpływa na czas gotowania.
- Unikać zbyt częstego unoszenia przykrywy podczas gotowania, gdyż prowadzi to do strat pary i wydłuża czas gotowania.
- Jeśli przepis wymaga użycia folii, stosować folie odpowiednie do użytku w kuchenkach mikrofalowych. Folię stosuje się często do zapobiegania powstawania „korzucha” na potrawach, np. pudding, budyni. Unikać stosowania folii, gdyż wydłuża czas gotowania na parze.
- Przy wyborze produktów do gotowania na parze, dobierać odpowiednią ich wielkość, żeby wpasować je do koszyków, zwłaszcza jeśli będą gotowane w całości, jak np. ryba.
- Delikatnego smaku dodadzą gotowanym na parze potrawom świeże zioła, płatki cytryny lub pomarańczy, czosnek i cebula. Można je umieszczać w koszyku do gotowania na parze, bezpośrednio pod gotowaną potrawą lub na niej.
- Dobry smak, soczystość i delikatność mięsa, drobiu i ryb można uzyskać marynując je przez kilka godzin przed gotowaniem na parze. Jest to bardzo proste, wystarczy zmieszać wino ze świeżymi ziołami lub użyć pikantnej mieszanki barbecue lub tandoori.
- Zamrożone warzywa można bezpośrednio gotować na parze. Wszelkie owoce morza, drób i mięso należy wcześniej całkowicie rozmrozić.
- Niektóre przepisy z długim czasem gotowania wymagają dodawania zimnej wody podczas gotowania na parze.
- Należy używać rękawic kuchennych obchodząc się z koszykami i kubeczkami do gotowania na parze podczas gotowania i bezpośrednio po nim.

## Przepisy z zastosowaniem kubeczków do gotowania na parze

### Przygotowanie przepisu

Można gotować potrawy w kubeczku do gotowania na parze, bazując na podanych lub własnych przepisach. Umieścić przygotowane produkty w kubeczkach, pamiętając, że niektóre potrawy pulchnieją podczas gotowania i mogą się wtedy przelewać. W razie potrzeby, przykryć kubeczki przykrywkami. Umieścić kubeczki w uchwycie - fig. 16. Przenieść uchwyt za rączkę i umieścić w koszyku - fig. 17.

Kubeczki należy zawsze umieszczać na wierzchu koszyka (koszyk nr 3) bezpośrednio pod przykrywką.

## \_Zdejmowanie kubeczków do gotowania na parze

Stosować rękawice kuchenne. Zdjąć przykrywkę trzymając za rączkę. Zdjąć kubeczki trzymając za rączkę uchwytu. Wyjąć kubeczki z uchwytu i zdjąć przykrywkę (jeśli były stosowane). Można w razie potrzeby schłodzić kubeczki umieszczając je w zimnej wodzie. Należy wtedy użyć uchwytu. Odczekać aż kubeczki wrócą do temperatury pokojowej przed umieszczeniem ich w lodówce. Podawać potrawę w kubeczkach.

PL

## Konserwacja i czyszczenie

### Czyszczenie urządzenia

- Wylączyć urządzenie z kontraktu.
- Odczekać aż całkowicie się schłodzi.
- Upewnić się, czy urządzenie się schłodziło przed opróżnieniem zbiorników na sok i wodę.
- Wyczyścić wszystkie odłączalne części ciepłą wodą i płynem do mycia naczyń, wypłukać i osuszyć.
- Oprócz podstawy zasilającej, wszystkie komponenty można umieszczać w zmywarce.

Nie umieszczać podstawy zasilającej w wodzie. Nie stosować żrących środków czystości.

### Usuwanie kamienia

Najlepsze rezultaty osiąga się usuwając kamień po każdym 8 użyciach. Procedura:

- Zdjąć zbiornik na sok
- Wlać do zbiornika na wodę litr zimnej wody
- Dodać szklanek (ok. 150 ml) białego octu (dostępny w sklepach ze sprzętem)
- Pozostawić na noc
- Przepłukać wewnątrz zbiornika na wodę kilka razy ciepłą wodą.
- Nie stosować innych odkamieniaczy.

### Przechowywanie

- Przechowywać kubeczki do gotowania na parze i przykrywkę wewnątrz zbiornika na soki.
- Koszyk 1 obrócić do góry nogami i umieścić na podstawie
- Umieścić dwie tace do gotowania na misce 1 - fig. 18.
- Umieścić miskę 2 w misce 3, obie obrócić do góry nogami i umieścić na podstawie. Na wierzch położyć uchwyt i przykrywkę - fig. 19.

Wszystkie części można przechowywać wewnątrz urządzenia.

# Olulised ohutusjuhised

## Ohutusjuhised

- Lugege kasutusjuhend läbi ning pidage sellest kinni. Hoidke see kindlas kohas alles. Seade ei ole loodud töötama välise taimeri või eraldiseisva kaugjuhtimissüsteemi abil.
- Teie ohutuse huvides vastab käesolev seade tootmise hetkel jõus olevatele eeskirjadele ja direktiividele (madalpinge direktiiv, elektromagnetiline sobivus, toiduga kokku puutuvate materjalide eeskirjad, keskkond...).
- Jälgige, et vooluvärgistuse pinge vastaks seadmel näidatule (vahelduvvool).
- Arvestades väga laia hulka erinevaid kehtivaid reegleid, tuleb lasta seade ametlikus teeninduspunktis üle kontrollida, juhul kui seadet kasutatakse selle osturiigist erinevas riigis.
- Ärge asetage seadet kuumusallika lähedusse või kuuma ahju, kuna seade võib oluliselt kahjustada saada.
- Kasutage seadet tasasel, stabiilsel ja kuumuskindlal tööpinnal eemal võimalikest veepritsmetest.
- Ärge jätke seadet kunagi ilma järelevalveta tööle. Hoidke seade laste käeulatusel eemal.
- Antud seade ei ole mõeldud pärsitud või väiksema füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimete või ilma vajalike kogemuste ja teadmisteta isikute (sh. ka laste) poolt kasutamiseks välja arvatud juhul, kui nende ohutuse eest vastutav isik on juhendanud neid seadme kasutamise osas või jälgib nende tegevust.
- Lastel tuleb silm peal hoida, et nad seadmega ei mängiks.
- Ärge jätke juhett rippuma.
- Ühendage seadme toitepistik alati maandatud pistikupesasse.
- Ärge kasutage pikendusjuhet. Kui te võtate nii tehes endale vastutuse, siis kasutage ainult pikendusjuhet, mis on heas seisukorras, omab maandatud pistikut ning on sobiv seadme võimsust arvestades.
- Ärge tõmmake toitepistikut pesast välja toitejuhtimest tõmmates.
- Ärge kasutage seadet juhul kui:
  - seadme toitejuhe on vigastatud.
  - seade on kukkunud või sellel on nähtavad kahjustused või kui seade ei tööta korralikult.
 Sellistel puhkudel tuleb seade saata ametlikku Teeninduskeskusesse. Ärge võtke seadet iseseisvalt lahti.
- Kui seadme toitejuhe on kahjustunud peab selle võimalike ohtude vältimiseks vahetama välja seadme tootja, selle ametlik teeninduskeskus või samaväärse kvalifikatsiooniga isik.
- **Seadme kuumade pindade puudutamine, kuum vesi, kuum aur või kuum toit võivad tekitada põletusi.**
- Eraldage seade alati vooluvõrgust.
  - kohe peale kasutamist,
  - seadme teiselaldamisel,
  - enne iga puhastamist või hooldamist.
- Ärge pange seadet kunagi vette!
- Ärge asetage seadet seinale või kapi lähedale: seadmest tekkiv aur võib põhjustada kahjustusi.
- Ärge liigutage seadet, kui see on täis vedelikke või kuumi toiduaineid.
- Antud seade on mõeldud ainult koduses majapidamises kasutamiseks. Seadme kasutamisel ärilistel eesmärkidel, mittesihipärasel kasutamisel või juhustest kinni mitte pidamisel ei aktsepteeri tootja mingit vastutust ning garantii kaotab kehtivuse.
- Seade ei ole mõeldud kasutamiseks järgmistes rakendustes ning garantii ei rakendu järgmistel asjaoludel:
  - kaupluste, kontorite ja teiste tööruumide köögiipirkonnad;
  - talumajad;
  - hotellide, motellide ja teiste eluruumide tüüpi keskkondade klientidele;
  - ööbimise-ja-hommikusöögi tüüpi keskkonnad.
- Toodud valmistamisajad on indikatiivsed.
- Ärge puudutage seadet, kui see parajasti aurutab ning kasutage kaane ning aurukorvide eemaldamisel ahjukindaid.

- Kui üks aurutusnõudest on kahjustatud, siis ärge kasutage seda enam.
- **Kui teie seade on varustatud teisaldatava toitejuhtmega:** kui toitejuhe on vigastada saanud peab selle asendama spetsiaalse toitejuhtmega, millise te saate Tefali ametlikult teeninduskeskusest.
- **Kui teie seade on varustatud fikseeritud toitejuhtmega:** Kui seadme toitejuhe on kahjustunud peab selle võimalike ohtude vältimiseks vahetama välja Tefali ametlik teeninduskeskus või samaväärse kvalifikatsiooniga isik.

## Kaitske keskkonda

- Teie seade on loodud töötama paljudeks aastateks. Kui te aga otsustate selle välja vahetada, siis ärge unustage mõtlemast, kuidas ka teie saate keskkonna kaitsmisele kaasa aidata.
- Enne oma seadme vabanemist tuleb taimerist patareid välja võtta ning see kohalikku olmejäätmete kogumispunkti toimetada (vastavalt mudelile).

ET



### Keskonnakaitse esimeses järjekorras!

- ① Teie seade sisaldab palju väärtuslikke materjale, mida on võimalik taaskasutada või ümber töödelda.
- ➔ Jätke seade kohalikku olmejäätmete ümbertöötlemispunkti.

## Kirjeldus

- |                                       |                                |
|---------------------------------------|--------------------------------|
| 1. Kaas                               | 12. Sisse/välja puutelüliti    |
| 2. Valmistamisalused                  | 13. Programmi puutelüliti      |
| 3. Aurukorvid – nummerdatud 1, 2 ja 3 | 14. + Puutelüliti              |
| 4. Eemaldatav alus                    | 15. - Puutelüliti              |
| 5. Mahlakoguja                        | 16. LCD ekraan                 |
| 6. Sisemise veetaseme indikaator      | a. Küpsetamistaseme indikaator |
| 7. Kuumutuselement                    | b. Kell                        |
| 8. Veepaak                            | c. Madala veetaseme indikaator |
| 9. Vooluvarustuse alus                | d. Taimer                      |
| 10. Aurutamismõud ja kaaned           | 17. « vitamin + » puutelüliti  |
| 11. Aurutamismõude hoidja             |                                |

## Kasutamishuend

### Enne esimest kasutamist

- Puhastage veepaaki niske ja mitte abrasiivse švammiga - fig. 1.
  - Peske kõik ära võetavad detailid sooja vee ja vedela pesuvahendiga, loputage ja kuivatage.
- Ärge pange vooluvarustuse alust vee sisse.

## Veepaagi täitmine

Ärge kasutage veepaagis maitseaineid, ürte või mingeid teisi vedelikke peale vee. Veenduge, et veepaak (8) oleks enne aurutaja kasutamist kuni maksimumtasemeni veega täidetud.

- Valage veepaaki külma vett kuni maksimumtasemeni (1,5 liitrit) - fig. 2.
- Asetage mahlakogu veepaagile - fig. 3.
- Asetage eemaldatav alus (4) korvi 1 ning vastavalt vajadusele küpsetusalused korvides 2 ja 3 - fig. 4.
- Asetage korvid 1, 2 ja 3 koos nende alustega oma kohale ning asetage seejärel kohale kaas - fig. 5.
- Kasutage iga kasutamise ajal värsket vett ning kontrollige, et veepaak oleks kuni maksimumtasemeni täidetud.

## Küpsetamine

### Valige küpsetusaeg

- Ühendage aurutaja vooluvõrk ning lülitage sisse: kostub helisignaal ning ekraanile kuvatakse  - fig. 6.
- Kui midagi edasi ei tehta, siis ekraan kustub ning aurutaja lülitub 2 minuti möödudes ooterežiimi .
- Valige + ja – puutөлүлїтїтega valmistamisaeg (kuni 60 minutit) - fig. 7.
- 5 sekundit hiljem (või korra sisse/välja puutөлүлїтїтile vajutades) algab aurutamine. « vitamin + » puutepadi süttib põlema ning kuvatakse valmistamissümbol  - fig. 8.
- Peale toiduvalmistamise algust on teil igal ajal võimalik + või – puutөлүлїтїтile vajutades valmistamisaega muuta - fig. 7.
- Valmistamise ajal väheneb näidatav aeg minutite haaval ning viimase minuti jooksul juba sekundite haaval.

Pikk vajutamine + või – puutөлүлїтїтile võimaldab teil valmistamisaega kiiremini suurendada või vähendada.

## « vitamin + » puutөлүлїтїт kasutamine

Mõne minuti toiduvalmistamise järel saate te valgustatud puutөлүлїтїтile vajutades « vitamin + » programmi peatada - fig. 9.

- Teie auruti on varustatud « vitamin + » puutөлүлїтїтiga, mis vähendab valmistamisaega ning säilitab toidu kogu vitamiinisalduse.
- Valmistamise alates süttib puutөлүлїтїт valgustus põlema. Suurem kogus väljutatavat auru võimaldab toidu kiiremat valmistamist.
- « vitamin + » puutөлүлїтїт kustub automaatselt toidu valmistamiseks piisava aurukoguse saavutamisel.
- Kui « vitamin + » puutөлүлїтїт ei ole põlema süttinud ning te sekkute valmistamisprotsessi (näiteks lisate korvi, võtate toidu kontrollimiseks ära kaane vms.), siis vajutage kaotatud auru taastamiseks uuesti « vitamin + » lülile - fig. 9.

## Valmistamise ajal

- Kui kuvatakse  (ning kostub alarm) - fig. 10 – võtke ahjukindaid kasutades ära korvid ja mahlakoguja ning lisage vett kuni maksimumtaseme saavutamiseni. Aurutaja jätkab automaatselt valmistamisprotsessi.

Ärge puudutage valmistamisprotsessi ajal kuumi pindu või kuuma toitu. Kasutage ahjukindaid.

Kui veepaak on tühi, lõpetab aurutaja kuumutamise.

## Viitkäivitus

Viitkäivitust on võimalik igal ajal muuta.

- Valige + ja – puutelülititega valmistamisaeg (kuni 60 minutit) - fig. 7.
- Vajutage Prog puutelülitit  - fig. 14. Kuvatakse programmi sümbol  ning kell hakkab vilkuma.
- Valige aeg, millal valmistamine peab lõppema - fig. 7 (suureneb 15 minuti ning seejärel tunniste sammude kaupa).
- 5 sekundit hiljem on viitkäivitus kasutamiskvalifitseeritud ning kellasümbol  kustub. Mõne sekundi vältel kostub helisignaal näidates, et valmistamine on seadistatud.
- Viitkäivituse lõppedes lülitub aurutaja automaatselt valmistamisrežiimi.

ET

## Soojana hoidmise funktsioon

- Valmistamisaja lõpul kostub kaks piiksu.
- Soojana hoidmise funktsioon käivitub automaatselt toiduvalmistamise protsessi lõpus ning ekraanile kuvatakse soojana hoidmise sümbol  - fig. 11.
- Kuvatakse möödunud soojana hoidmise aeg (alates valmistamise lõpust).

Soojana hoidmise funktsiooni töötamise ajal ei ole ükski teine toiming kasutatav peale vastavalt vajadusele välja lülitamise.

## Toidu ära võtmine

Kasutage korvide, käepidemete ja kaane käsitlemisel ahjukindaid.

- Eemaldage käepidet kasutades kaas
- Eemaldage käepidemeid kasutades valmistamisalused ja aurutamiskorvid - fig. 12 ja 13.
- Serveerige toit.

## Aurutaja seiskamiseks

- Üks vajutus sisse/välja puutelülitile peatab soojana hoidmise funktsiooni - fig. 15.
- Teine vajutus viib aurutaja ooteseisundisse .
- 1 tunni soojana hoidmise järel läheb aurutaja automaatselt ooterežiimi. Lamp  kustub.
- Eraldage aurutaja vooluvõrgust.

Kui te soovite aurutaja välja lülitada ajal kui madala veetaseme indikaator põleb, siis peate te vajutama kaks korda sisse/välja puutelülitile.



## Valmistamisaegade tabel

Toodud valmistamisajad on ligilähedased ning võivad erineda sõltuvalt toidu suuruselt, toidu vahelisest ruumist, toidu kogusest, maitse eelistustest ning elektripingest.

Kasutage valmistamise ajal korvide käsitlemisel ahjukindaid.

### Liha - linnuliha

| Valmistatav toit         | Tüüp           | Kogus | Valmistamis-aeg | Soovitused                   |
|--------------------------|----------------|-------|-----------------|------------------------------|
| Kana rinnatükk (kondita) | Värske Terve   | 350 g | 20 min          | 2 kana rinnatükki aurukorvis |
|                          | Väikesed tükid | 450 g | 17 min          |                              |
| Kanakoivad               | Väikesed tükid | 2     | 36 min          |                              |
| Kalkuni eskalopp         | Õhuke          | 600 g | 24 min          |                              |
| Sealihafilee             | Värske         | 700 g | 38 min          | Lõigake 1 cm paksune viil    |
| Lambasteik               | Värske         | 500 g | 14 min          |                              |
| Frankfurterid            | Värske         | 10    | 10 min          |                              |

### Kala - karploomad

| Valmistatav toit                                     | Tüüp       | Kogus | Valmistamis-aeg | Soovitused |
|------------------------------------------------------|------------|-------|-----------------|------------|
| Õhukesed kalafileed (tursk, lest, merikeel, lõhe...) | Värske     | 450 g | 15 min          |            |
|                                                      | Külmutatud | 370 g | 18 min          |            |
| Kala steigid (tursk, lest, merikeel, lõhe...)        | Värske     | 400 g | 15 min          |            |
| Terve kala (forell, lõhe, meriahven)                 | Värske     | 600 g | 25 min          |            |
| Rannakarbid                                          | Värske     | 1 kg  | 20 min          |            |
| Krevetid                                             | Värske     | 200 g | 5 min           |            |
| Kammkarbid                                           | Värske     | 100 g | 5 min           |            |

## Köögiviljad

| Toit                     | Tüüp       | Kogus      | Valmistamis-aeg | Soovitused                                                                 |
|--------------------------|------------|------------|-----------------|----------------------------------------------------------------------------|
| Artisokk                 | Värske     | 2          | 55 min          | Tervena aurukorvis 1 ja 2 (ilma küpsetusalusteta)                          |
| Kartulid                 | Värske     | 600 g      | 20 min          | Viilud või kuubikud Väikeseid värskeid kartuleid võib valmistada tervetena |
| Spargel                  | Värske     | 600 g      | 17 min          |                                                                            |
| Brokkoli                 | Värske     | 500 g      | 18 min          | Väikesed õied                                                              |
|                          | Külmutatud | 500 g      | 18 min          |                                                                            |
| Juurseller               | Värske     | 350 g      | 22 min          | Kuubikud                                                                   |
| Seened                   | Värske     | 500 g      | 22 min          | Terved                                                                     |
| Lillkapsas               | Värske     | 1 keskmine | 19 min          | Väikesed õied                                                              |
| Kapsas (punane-roheline) | Värske     | 600 g      | 22 min          | Viilutatud                                                                 |
| Suvikõrvits              | Värske     | 600 g      | 12 min          | Viilutatud                                                                 |
| Spinat                   | Värske     | 300 g      | 13 min          | Keerake poole valmistusaja möödudes                                        |
|                          | Külmutatud | 300 g      | 15 min          |                                                                            |
| Väikesed rohelised oad   | Värske     | 500 g      | 35 min          |                                                                            |
|                          | Külmutatud | 500 g      | 35 min          |                                                                            |
| Porgandid                | Värske     | 500 g      | 15 min          | Peeneks viilutatud                                                         |
| Maisitõlvik              | Värske     | 500 g      | 45 min          |                                                                            |
| Rohelised oad            | Värske     | 500 g      | 35 min          | Terved                                                                     |
| Porrulauk                | Värske     | 500 g      | 30 min          | Viilutatud                                                                 |
| Magus pipar              | Värske     | 300 g      | 20 min          | Lõigatud laiadeks ribadeks                                                 |
| Herned                   | Värske     | 400 g      | 20 min          | Kaunadega                                                                  |
|                          | Külmutatud | 400 g      | 20 min          |                                                                            |

ET

## Riis

| Toit                                                 | Tüüp | Kogus | Valmistamis-aeg | Soovitused                                                                                                                                    |
|------------------------------------------------------|------|-------|-----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ühe tassi valge pikateralise või basmati riisi kohta | 30 g | 70 ml | 20 min          | Peske riis enne valmistamist hoolikalt ära. Asetage riis ja külm vesi aurutamisinõusse, kuid ärge kaant peale pange. Kasutage aurukorvi nr. 3 |

## Puuviljad

| Toit     | Tüüp   | Kogus | Valmistamis-aeg | Soovitused                                                                  |
|----------|--------|-------|-----------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| Pirnid   | Värske | 4     | 25 min          | Aurukorvis 1 ja 2 (ilma küpsetusalusteta). Aurutage tervena või poolitatuna |
| Banaanid | Värske | 4     | 15 min          | Terved                                                                      |
| Õunad    | Värske | 5     | 20 min          | Veeranditeks lõigatud                                                       |

## Näpunäited ja tehnikad aurutamisel

- Ärge pange toitu aurukorvidesse liiga tihedalt. Jätke vahele ruumi, et aur võimalikult hästi ringi saaks liikuda.
- Parimate tulemuste saavutamiseks kasutage enam vähem ühesuguse suurusega tükke (näiteks kartulid, köögiviljad ja kanafilee) nii, et need sama aja jooksul valmis saaks. Toidu paksus ja suurus mõjutavad valmistamisaega.
- Vältige liiga sageli kaane tõstmist, et toidu valmimiskäiku kontrollida, kuna selle tulemusena läheb auru kaotsi ning valmistamisaeg muutub pikemaks.
- Kui retseptid näevad ette kattekilede kasutamist, siis kasutage alati mikrolaineahjudes kasutamiseks sobivat universaalset kilet. Kilet kasutatakse sageli kondensaadi tekkimise ning õrnade toitude, nagu näiteks munaroad, riknemise vältimiseks. Vältige fooliumi kasutamist kuna see kipub aurutamisaega pikendama.
- Aurutamiseks toitu valides valige sobiva suurusega toit, mis aurutamiskorvi ära mahuks, seda eriti kui valmistatakse tervet toitu, näiteks kala.
- Aurutatud toidule saab värskaid ürte, sidruni- või apelsiniviile, küüslauku või sibulat lisades anda peeneid maitseüansse. Lisandeid võib panna kas aurukorvis otse toidu alla või toidu peale.
- Lihale, linnuliha ja kalale isuäratava maitse andmiseks ning liha mahlasena ja õrnana hoidmiseks marineerige liha mõne tunni vältel enne aurutamist. Marinaadiks võib olla midagi nii lihtsat nagu veini ja värskeste ürtide segu, või siis võite kasutada ka vürtsikat barbecue või tandoori segu.
- Külmutatud köögivilju võib aurutada külmutatud olekus. Kõik koorikloomad, linnuliha ja liha peavad olema enne aurutamist täielikult üles sulatatud.
- Osade, väga kaua kestvate retseptide puhul, on teil vaja aurutamise ajal külma vett juurde lisada.
- Valmistamise ajal või järel korve või aurutamisnõusid käsitledes kandke alati ahjukindaid.

## Aurutamisnõu retseptid

### Aurutamisnõu retseptide valmistamine

Võite valmistada aurutamisnõudes ka aurutaja kokaraamatust saadud retsepte või siis teie päris enda retsepte. Asetage valmistatud segud nõudesse, jälgige, et te nõusid üle ei täidaks, kuna mõned toidud võivad valmistamise käigus kerkida. Katke nõud vajaduse korral kaantega kinni. Asetage neli nõud hoidjasse - fig. 16. Võtke hoidja käepidemest kinni ning asetage korvi - fig. 17.

Nõud tuleb panna alati ülemisse korvi (korv nr. 3) otse kaane alla.

## Aurunõude välja võtmine

Kasutage ahjukindaid. Eemaldage käepidet kasutades kaas. Võtke tassid hoidja käepidemest hoides välja. Võtke nõud hoidjast välja ning võtke kaaned pealt (kui retseptis kasutatakse kaasi). Vajaduse korral saate te nõusid külma vette asetades maha jahutada. Kasutage selle tegemiseks hoidjat. Oodake kuni tassid on toatemperatuurile jahtunud enne, kui need külmikusse asetate. Serveerige retsepte nõude seest.

## Hooldamine ja puhastamine

ET

### Aurutaja puhastamine

- Eraldage aurutaja kasutamise järel vooluvõrgust.
- Laske seadmel enne puhastamist täielikult maha jahtuda.
- Veenduge, et aurutaja on enne mahlakoguja ja veepaagi tühjendamist täielikult maha jahtunud.
- Peske kõik ära võetavad detailid sooja vee ja vedela pesuvahendiga, loputage ja kuivatage.
- Kõik seadme osad, välja arvatud vooluvarustuse alus, on nõudepesumasinas pestavad.

Ärge pange vooluvarustuse alust vee sisse. Ärge kasutage abrasiivseid puhastamistooteid.

### Aurutaja puhastamine katlakivist

Parimate tulemuste saamiseks puhastage aurutajat iga 8 kasutamiskorra järel.

Selle tegemiseks:

- Eemaldage mahlakoguja
- Valage veepaaki 1 liiter külma vett
- Lisage 1 klaas (umbes 150 ml) valget äädikat (saadaval majapidamiskauplustest)
- Jätke üheks ööks mõjuma.
- Loputage veepaagi sisemus mitu korda sooja veega puhtaks.
- Ärge kasutage teisi katlakivieemalduse vahendeid.

### Hoidmine

- Hoidke aurutamismõusid koos kaantega mahlakoguja sees.
- Pöörake korv 1 alusel tagurpidi asendisse
- Asetage kaks valmistamiselust 1 nõu peale - fig. 18.
- Asetage nõu 2 nõu 3 sisse, seejärel pöörake mõlemad tagurpidi ning asetage nad aluse peale. Asetage nõuhoidja kõige peale ning katke seejärel kaanega - fig. 19.

Kõiki detaile võib hoida aurutaja sees.

# Svarīgi brīdinājumi

## Drošības norādes

- Izlasiet un sekojiet lietošanas instrukcijām. Uzglabājiet tās drošā vietā. Šī iekārta nav paredzēta izmantošanai ar ārēju taimeru vai atsevišķu tālvadības sistēmu.
- Lai garantētu jūsu drošību, šī iekārta atbilst drošības noteikumiem un direktīvām, kas ir spēkā ražošanas brīdī (Zemsprieguma direktīva, Elektromagnētiskā savietojamība, Noteikumi par materiāliem, kas saskaras ar pārtiku, vides noteikumi u.c.)
- Pārliecinieties, ka elektrības padeves spriegums atbilst spriegumam, kas ir norādīts uz iekārtas (maiņstrāva).
- Nemot vērā dažādos standartus, kas ir spēkā dažādās valstīs, ja iekārta tiek lietota valstī, kas atšķiras no valsts, kurā tā tika nopirkta, lūdziet, lai tā tiktu pārbaudīta apstiprinātā servisa centrā.
- Nenovietojiet iekārtu siltuma avota tuvumā vai karstā krāsnī – tas var izraisīt nopietnus bojājumus.
- Izmantojiet līdzenu, stabilu, siltumizturīgu darba virsmu, kurā iekārtu neapdraud ūdens šļaksti.
- Neatstājiet ieslēgtu iekārtu bez uzraudzības. Novietojiet to bērniem nepieejamā vietā.
- Šī iekārta nav paredzēta, lai to lietotu personas (tostarp bērni) ar pazeminātām maņu vai garīgajām spējām vai ar ievērojumu pieredzes un zināšanu trūkumu, ja vien persona, kas ir atbildīga par šo personu drošību, nav tās apmācījusi šīs iekārtas izmantošanā.
- Pārliecinieties, ka bērni nespēlējas ar šo iekārtu.
- Neatstājiet elektrības vadu karājamies.
- Iekārta jāpieslēdz kontaktligzdai ar zemējumu.
- Neizmantojiet pagarinātāju. Ja jūs uzņematies atbildību par pagarinātāja lietošanu, izmantojiet tikai pagarinātāju, kas ir labā stāvoklī, kam ir zemēta kontaktligzda un kas ir piemērots iekārtas jaudai.
- Neizraujiet iekārtas elektrības spraudni, velkot aiz vada.
- Neizmantojiet iekārtu, ja:
  - iekārta vai tās elektrības vads ir bojāts,
  - iekārta ir nokritusi zemē vai arī tai ir redzami bojājumi, vai arī tā nepareizi darbojas.
- Minētajos gadījumos iekārta ir jānosūta pilnvarotam Servisa centram. Nemēģiniet pats demontēt iekārtu.
- Ja elektrības vads ir bojāts, lai izvairītos no riska, tas ir jānomaina ražotājam, pilnvarotam Servisa centram vai citai kvalificētai personai.
- Pieskaroties iekārtas sakarsušajām virsmām, karstam ūdenim, tvaikiem vai pārtikai, var rasties apdegumi.
- Vienmēr izraujiet iekārtas kontaktspraudni:
  - nekavējoties pēc lietošanas,
  - kad iekārta tiek pārvietota,
  - pirms jebkādiem tīrīšanas vai apkopes darbiem.
- Nekādā gadījumā neiegremdējiet iekārtu ūdenī!
- Nenovietojiet iekārtu sienas vai skapja tuvumā: iekārtas izdalītie tvaiki var izraisīt bojājumus.
- Nepārvietojiet iekārtu, ja tā ir pilna ar šķidrumu vai karstu pārtiku.
- Šī iekārta ir paredzēta lietošanai tikai mājāsaimniecībā. Profesionālas izmantošanas gadījumā, nepareizas lietošanas gadījumā vai instrukciju neievērošanas gadījumā ražotājs neuzņemas atbildību un garantija nav spēkā.
- Iekārta nav paredzēta lietošanai šādiem gadījumiem, un garantija attiecībā uz šādu izmantošanu nav spēkā:
  - personāla virtuves zonas veikalos, birojos un citās darba vidēs;
  - zemnieku saimniecību ēkās;
  - hotelu, moteļu un citu izmītināšanas iestāžu klientiem;
  - « bed and breakfast » (gulta un brokastis) tipa iestādēs.
- Norādiet gatavošanas laiki ir orientējoši.
- Nepieskarieties iekārtai, kamēr tā izdala tvaikus, un izmantojiet cimdus, lai ņemtu vāciņu un tvaika nodalījumus.
- Ja kāda no tvaika tasēm ir bojāta, neizmantojiet to.

- Jebkādu problēmu vai jautājumu gadījumā, lūdzu, sazinieties ar mūsu Klientu apkalpošanas dienestu vai apmeklējiet mūsu interneta vietni:

|                                    |               |               |                  |
|------------------------------------|---------------|---------------|------------------|
| <b>Palīdzības telefona līnija:</b> | Lielbritānija | 0845 602 1454 | www.tefal.co.uk  |
|                                    | Īrija         | (01) 677 4003 |                  |
|                                    | Austrālija    | 02 9748 7944  | www.tefal.com.au |
|                                    | Jaunzēlande   | 0800 700711   | www.tefal.co.nz  |

- Ja jūsu iekārta ir aprīkota ar demontējamu elektrības vadu:** ja elektrības vads ir bojāts, tas ir jānomaina ar īpašu vadu vai iekārta, kas ir pieejama Tefal pilnvarotā servisa centrā.
- Ja jūsu iekārta ir aprīkota ar fiksētu elektrības vadu:** ja elektrības vads ir bojāts, tas ir jānomaina Tefal pilnvarotā servisa centrā vai arī nomaina ir jāveic citai kvalificētai personai, lai izvairītos no jebkāda.

## Aizsargājiet vidi

- Iekārta ir paredzēta ilggadīgam darbam. Tomēr, ja vēlaties to nomainīt, atcerieties par to, kā varat palīdzēt aizsargāt vidi.
- Pirms iekārtas utilizēšanas izņemiet akumulatoru no taimera un izmetiet to vietējā sadzīves atkritumu savākšanas centrā (atkarībā no modeļa).

LV



### Vide pirmajā vietā!

- Jūsu iekārta satur vērtīgus materiālus, kas var tikt pārstrādāti vai izmantoti.
- Atstājiet iekārta vietējā sadzīves atkritumu savākšanas centrā.

## Apraksts

- Vāks
- Tvaicēšanas paplātes
- Tvaicēšanas nodalījumi – numurēti 1, 2 un 3
- Noņemama pamatne
- Sulu savācējs
- Iekšējā ūdens līmeņa indikators
- Sildelements
- Ūdens tvertne
- Elektrības padeves pamatne
- Tvaicēšanas tases un vāciņi
- Tvaicēšanas tašu turētājs
- Ieslēgšanas/izslēgšanas taustiņš
- Programmas taustiņš
- + Taustiņš
- Taustiņš
- LCD ekrāns
  - Tvaicēšanas līmeņa indikators
  - Pulkstenis
  - Zema ūdens līmeņa indikators
  - Taimeris
- « vitamin + » taustiņš

# Lietošanas instrukcijas

## Pirms pirmās lietošanas

- Izīriiet ūdens tvertni ar mitru, neabrazīvu sūkli - fig. 1.
- Nomazgājiet visas demontējamās detaļas, izmantojot siltu ūdeni un šķidru mazgāšanas līdzekli, noskalojiet un izžāvējiet.

Neiegremdējiet elektrības padeves pamatni ūdeni.

## Ūdens tvertnes piepildīšana

Neizmantojiet ūdens tvertne garšvielas, zāles vai jebkādu citu šķidrumu, kas nav ūdens. Pārļiecinieties, ka ūdens tvertne (8) ir piepildīta ar ūdeni līdz maksimālajam līmenim, pirms katla izmantošanas.

- Ielejiet aukstu ūdeni tieši ūdens tvertnē līdz maksimālajam līmenim (1,5 litri) - fig. 2.
- Novietojiet sulu savācēju uz ūdens tvertnes - fig. 3.
- Novietojiet noņemamo pamatni (4) nodaļījumā 1 un tvaicēšanas paplātes nodaļījumos 2 un 3, ja nepieciešams - fig. 4.
- Novietojiet nodaļījumus 1, 2 un 3 ar attiecīgajām pamatnēm to vietās un tad uzlieciet vāku - fig. 5.
- Katrā lietošanas reizē izmantojiet svaigu ūdeni un pārļiecinieties, ka ūdens tvertne ir piepildīta līdz maksimālajam līmenim.

## Tvaicēšana

### Izvēlieties tvaicēšanas laiku

- Pieslēdziet tvaicēšanas katlu elektrībai  un ieslēdziet to: noskan skaņas signāls un tiek rādīts - fig. 6.
- Ja netiek veiktas citas darbības, ekrāns izdzīst un katls pārslēdzas uz gaidlaika režīmu pēc 2 minūtēm .
- Iestatiet tvaicēšanas laiku, izmantojot + un – taustiņus (maks. 60 min) - fig. 7.
- Pēc 5 sek. (vai pēc tam, kad tiek ātri nospiesti ieslēgšanas/izslēgšanas taustiņš), sākas tvaika tvaicēšanas process. Iedegas taustiņš « vitamin + » un tiek parādīts  tvaicēšanas simbols - fig. 8.
- Pēc vārīšanās sākuma jūs varat jebkurā brīdī mainīt tvaicēšanas laiku, nospiežot taustiņu + vai - fig. 7.
- Tvaicēšanas laikā rādītais atlikušais laiks samazinās pa minūtēm un pēdējā minūtē - pa sekundēm.

Ilgi nospiežot + vai – taustiņu, jūs varat ātrāk palielināt vai samazināt tvaicēšanas laiku.

## « vitamin + » taustiņa izmantošana

Pēc tam, kad tvaicēšana ir dažas minūtes veikta, jūs varat manuāli apturēt « vitamin + » programmu, piespiežot izgaismoto taustiņu - fig. 9.

- Jūsu tvaicēšanas katls ir aprīkots ar « vitamin + » taustiņu, kas samazina tvaicēšanas laiku un saglabā pilnu vitamīnu saturu.
- Taustiņš iedegas, kad tiek sāta tvaicēšana. Tas ļauj ātrāk uzsākt tvaicēšanas procesu, pateicoties intensīvākai tvaika ražošanai.
- « vitamin + » taustiņš automātiski izdzīst, kad tvaika daudzums ir pietiekams tvaicēšanas procesam.
- Ja « vitamin + » taustiņš nav izgaismots un jūs iejaucauties tvaicēšanas procesā (piem., ievietojat nodaļījumu, noņemam vāku, lai pārbaudītu tvaicēšanas gaitu, u.c.), piespiediet « vitamin + » taustiņu, lai atjaunotu pazaudēto tvaika daudzumu - fig. 9.

## Tvaicēšanas laikā

- Ja tiek  rādīts (kā arī izskan skaņas signāls) - fig. 10, uzmanīgi noņemiet nodalījumus un sulu savācēju, izmantojot plīts cimds, pievienojiet ūdeni līdz maksimālajam līmenim. Tvaicēšanas katls automātiski turpinās tvaicēšanas procesu.

Tvaicēšanas laikā nepieskarieties karstām virsmām vai karstai pārtikai. Izmantojiet plīts cimds. Ja ūdens tvertne ir tukša, tvaicēšanas katls pārtrauc karsēšanu.

## Taimera starts

Taimera starta laiks var tikt mainīts jebkurā brīdī.

- Iestatiet vārīšanas laiku, izmantojot + un – taustiņus (maks. 60) - fig. 7.
- Nospiediet Prog taustiņu - fig. 14. Tiek parādīts programmēšanas simbols  un mirgo pulksteņa attēls .
- Iestatiet laiku, kad tvaicēšana ir jābeidz - fig. 7 (palielinās ar 15 min. soli, tad ar stundas soli).
- Pēc 5 sek. taimera starts ir iestatīts un pulksteņa attēls izzūd . Tad dažas sekundes izskan skaņas signāls, norādot, ka tvaicēšana ir iestatīta.
- Taimera perioda beigās tvaicēšanas katls automātiski pāriet uz tvaicēšanas režīmu.

LV

## Siltuma saglabāšanas funkcija

- Tvaicēšanas laika beigās divreiz izskan skaņas signāls.
- Siltuma saglabāšanas funkcija automātiski sākas tvaicēšanas procesa beigās, un tiek rādīts siltuma saglabāšanas simbols - fig. 11.
- Tiek rādīts pagājušais siltuma saglabāšanas laiks (kopš tvaicēšanas beigām).

Kamēr siltuma saglabāšanas funkcija darbojas, nav iespējams veikt citas darbības, izņemot apturēšanu, kad nepieciešams.

## Pārtikas izņemšana

Rīkojoties ar nodalījumiem, rokturi un vāku, izmantojiet plīts cimds.

- Noņemiet vāku, izmantojot rokturi.
- Izņemiet tvaicēšanas paplātes un tvaika nodalījumus, izmantojot rokturus - fig. 12 un 13.
- Servējiet ēdiena.

## Lai apturētu katla darbību

- Vienreiz piespiežot ieslēgšanas/izslēgšanas taustiņu, tiek apturēta siltuma saglabāšanas funkcija - fig. 15.
- Otrreiz nospiežot taustiņu, tvaicēšanas katls pāriet gaidlaika režīmā .
- Pēc 1 stundas tvaicēšanas katls pārslēdzas gaidlaika režīmā. Gaisma izdziest .
- Izraujiet katla kontaktspraudni.

Ja vēlaties izslēgt tvaicēšanas katlu, kamēr ir ieslēgts « zema ūdens līmeņa » indikators, divreiz piespiediet ieslēgšanas/izslēgšanas taustiņu.



## Tvaicēšanas laiku tabula

Tvaicēšanas laiki ir orientējoši un var mainīties atkarībā no ēdiena izmēra, atstarpēm starp ēdiena daudzuma, individuālām vēlmēm un tikla spriegumam.

Tvaicēšanas laikā rīkojoties ar nodaļījumiem, izmantojiet plīts cimdus.

### Gaļa – putnu gaļa

| Gatavošanas veids            | Tips           | Daudzums | Tvaicēšanas laiks | Ieteikumi                                |
|------------------------------|----------------|----------|-------------------|------------------------------------------|
| Vistas krūtiņa (bez kauliem) | Svaiga Vesela  | 350 g    | 20 min            | 2 vistas krūtiņas tvaicēšanas nodaļījumā |
|                              | Nelieli gabali | 450 g    | 17 min            |                                          |
| Vistas stilbiņi              | Svaigi Veseli  | 2        | 36 min            |                                          |
| Titara fileja                | Plāna          | 600 g    | 24 min            |                                          |
| Cūkas fileja                 | Svaiga         | 700 g    | 38 min            | Sagriezti 1 cm biezuma šķēlēs            |
| Jēra bifšteks                | Svaigs         | 500 g    | 14 min            |                                          |
| Cīsiņi                       | Svaigi         | 10       | 10 min            |                                          |

### Zivis - Vēži

| Gatavošanas veids                                        | Tips     | Daudzums | Tvaicēšanas laiks | Ieteikumi |
|----------------------------------------------------------|----------|----------|-------------------|-----------|
| Plānas zivs filejas (menca, pikšas, plekstes, laša u.c.) | Svaigas  | 450 g    | 15 min            |           |
|                                                          | Saldētas | 370 g    | 18 min            |           |
| Zivs gaļa (menca, pikšas, plekstes, laša u.c.)           | Svaiga   | 400 g    | 15 min            |           |
| Veselas zivis (forele, taimiņš, jūras asaris)            | Svaigas  | 600 g    | 25 min            |           |
| Gliemji                                                  | Svaigi   | 1 kg     | 20 min            |           |
| Garneles                                                 | Svaigas  | 200 g    | 5 min             |           |
| Gliemenes                                                | Svaigas  | 100 g    | 5 min             |           |

## Dārzeni

| Pārtika                | Tips     | Daudzums | Tvaicēšanas laiks | Ieteikumi                                                                     |
|------------------------|----------|----------|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| Artišoks               | Svaigs   | 2        | 55 min            | Veseli tvaicēšanas nodalījumos 1 un 2 (bez tvaicēšanas paplātēm)              |
| Kartupeļi              | Svaigi   | 600 g    | 20 min            | Sagriezti šķēlēs vai kubciņos. Mazi jaunie kartupeļi var tikt gatavoti veseli |
| Sparģeļi               | Svaigi   | 600 g    | 17 min            |                                                                               |
| Brokoļi                | Svaigi   | 500 g    | 18 min            | Mazi ziediņi                                                                  |
|                        | Saldētas | 500 g    | 18 min            |                                                                               |
| Selerijas              | Svaigi   | 350 g    | 22 min            | Kubciņos                                                                      |
| Sēnes                  | Svaigas  | 500 g    | 22 min            | Veselas                                                                       |
| Ziedkāposti            | Svaigi   | 1 vid.   | 19 min            | Mazi ziediņi                                                                  |
| Kāposti (sarkani-zaļi) | Svaigi   | 600 g    | 22 min            | Sagriezti šķēlēs                                                              |
| Kabači                 | Svaigi   | 600 g    | 12 min            | Sagriezti šķēlēs                                                              |
| Spināti                | Svaigi   | 300 g    | 13 min            | Jāapgriež, kad pagājusi puse no tvaicēšanas laika                             |
|                        | Saldētas | 300 g    | 15 min            |                                                                               |
| Mazas zaļās pupiņas    | Svaigas  | 500 g    | 35 min            |                                                                               |
|                        | Saldētas | 500 g    | 35 min            |                                                                               |
| Burkāni                | Svaigi   | 500 g    | 15 min            | Sagriezti plānās šķēlēs                                                       |
| Kukurūzas vāļītes      | Svaigas  | 500 g    | 45 min            |                                                                               |
| Zaļās pupiņas          | Svaigas  | 500 g    | 35 min            | Veselas                                                                       |
| Puravi                 | Svaigi   | 500 g    | 30 min            | Sagriezti šķēlēs                                                              |
| Saldie pipari          | Svaigi   | 300 g    | 20 min            | Sagriezti platās joslās                                                       |
| Pupas                  | Svaigas  | 400 g    | 20 min            | Čaumalās                                                                      |
|                        | Saldētas | 400 g    | 20 min            |                                                                               |

LV

## Rīsi

| Pārtika                                         | Tips | Daudzums | Tvaicēšanas laiks | Ieteikumi                                                                                                                                               |
|-------------------------------------------------|------|----------|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Vienai balto garo graudu vai basmati rīsu tasei | 30 g | 70 ml    | 20 min            | Rīsi pirms tvaicēšanas kārtīgi jānomazgā. Ievietojiet rīsus un aukstu ūdeni tvaicēšanas tasē, neuzliekot vāku. Izmantojiet tvaicēšanas nodalījumu nr. 3 |

## Augļi

| Pārtika  | Tips   | Daudzums | Tvaicēšanas laiks | Ieteikumi                                                                                           |
|----------|--------|----------|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Bumbieri | Svaigi | 4        | 25 min            | Ar tvaicēšanas nodalījumu 1 un 2 (bez tvaicēšanas paplātēm). Jātvaicē veseli vai sagriezti uz pusēm |
| Banāni   | Svaigi | 4        | 15 min            | Veseli                                                                                              |
| Āboli    | Svaigi | 5        | 20 min            | Sagriezti četrās daļās                                                                              |

## Tvaicēšanas padomi un metodes

- Neievietojiet ēdienu tvaicēšanas nodalījumos pārāk cieši. Pēc iespējas vairāk atstājiet vietu tvaika cirkulēšanai.
- Lai sasniegtu optimālu rezultātu, izmantojiet apmēram vienāda izmēra ēdiena gabalus (kartupeļiem, dārzeņiem un vistas krūtiņai), tā, lai tie būtu gatavi vienā laikā. Ēdiena gabala izmērs un biezums ietekmēs tvaicēšanas laiku.
- Nevajadzētu pārāk bieži pacelt vāku, lai novērotu tvaicēšanas gaitu, jo tas izraisa tvaika zaudēšanu un pagarina tvaicēšanas laiku.
- Ja receptē ir norādīta pārtikas plēves izmantošana, izmantojiet universālu plēvi, kas ir piemērota izmantošanai mikroviļņu krāsnīs. Pārtikas plēve bieži tiek izmantota, lai izvairītos no kondensāta veidošanās un jutīgu ēdienu, piemēram, olu krēma, sabojāšanās. Izvairieties no folijas izmantošanas, jo tā pagarina tvaicēšanas laiku.
- Izvēloties pārtiku tvaicēšanai, izvēlieties piemērota izmēra ēdienu, kas ietilpst tvaicēšanas nodalījumā, jo īpaši, ja ēdiens tiek gatavots veselā veidā (piem., zivis).
- Tvaicētas pārtikas garša var tikt uzlabota, izmantojot svaigus augus, citronu vai apelsīnu šķēles, kiplokus un sīpolus. Tos var novietot tieši zem ēdiena vai virs tā tvaicēšanas nodalījumā.
- Lai uzlabotu gaļas, putnu gaļas un zivs garšu, kā arī padarītu gaļu mitrāku un mīkstāku, pirms tvaicēšanas tā dažas stundas ir jāmarinē. Marināde var būt vienkārša, piemēram, vīna un svaigu augu kombinācija, vai arī tā var būt ar garšvielām bagāts barbekjū maisījums.
- Saldēti dārzeņi var tikt tvaicēti saldētā veidā. Vēži, zivis un gaļa pirms tvaicēšanas ir pilnībā jāatkausē.
- Dažām receptēm ar ilgu tvaicēšanas laiku, piemēram, tvaicētiem biskvīta pudīņiem, tvaicēšanas laikā ir nepieciešams papildus pieliet aukstu ūdeni.
- Tvaicēšanas laikā vai pēc tvaicēšanas rīkojoties ar nodalījumiem vai tvaicēšanas tasēm, vienmēr izmantojiet cimdus.

## Tvaicēšanas tašu receptes

### Ēdienu gatavošana tvaicēšanas tasēs

Jūs varat gatavot ēdienus tvaicēšanas tasēs, vai nu izmantojot receptes no tvaicēšanas katla receptu grāmatas, vai arī izmantojot savas receptes. Ievietojiet sagatavoto maisījumu tasēs (uzmanieties, lai tās nepārpildītu, lai izvairītos no izlišanas, jo daži ēdiena gatavošanas laikā var pacelties). Ja nepieciešams, noklājiet tases, izmantojot vāciņus. Novietojiet četras tases turētājā - fig. 16. Satveriet turētāju aiz roktura un novietojiet to nodalījumā - fig. 17.

Tases vienmēr jānovieto augšējā nodalījumā (nodalījums nr. 3) tieši zem vāka.

## Tvaicēšanas tašu izņemšana

Izmantojiet plīts cimdus. Noņemiet vāku aiz roktura. Izņemiet tases, izmantojot turētāja rokturi. Izņemiet tases no turētāja un noņemiet vāciņus (ja ēdienam izmantojāt vāciņus). Ja nepieciešams, varat atdzesēt tases, ievietojot tās aukstā ūdenī. To varat izdarīt, izmantojot turētāju. Pirms tašu ievietošanas ledusskapi pagaidiet, līdz tases ir sasniegušas istabas temperatūru. Pasniedziet ēdienu tasēs.

## Apkope un tīrīšana

### Tvaicēšanas katla tīrīšana

- Pēc lietošanas izraujiet katla kontaktspraudni.
- Pirms tīrīšanas ļaujiet katlam pilnībā atdzist.
- Pirms sulu savācēja un ūdens tvertnes iztukšošanas pārļiecinieties, ka tvaicēšanas katls ir pilnībā atdzisis.
- Nomazgājiet visas demontējamās detaļas, izmantojot siltu ūdeni un šķidru mazgāšanas līdzekli, noskalojiet un izžāvējiet.
- Visas detaļas, izņemot elektrības padeves pamatni, var droši mazgāt trauku mazgāšanas iekārtā.

Neiegremdējiet elektrības padeves pamatni ūdenī. Neizmantojiet abrazīvus tīrīšanas produktus.

LV

## Katlakmens likvidēšana

Lai sasniegtu optimālus rezultātus, pēc katrām 8 tvaicēšanas katla lietošanas reizēm ir jāveic katlakmens likvidēšana. Lai to veiktu:

- Demontējiet sulu savācēju.
- Ielejiet ūdens tvertnē 1 litru auksta ūdens.
- Pievienojiet 1 glāzi (ap 150 ml) vīna etiķa (pieejams sadzīves tehnikas veikalos).
- Atstājiet iekārtu šādi pa nakti.
- Vairākas reizes izskalojiet ūdens tvertnes iekšpusi, izmantojot siltu ūdeni.
- Neizmantojiet citus katlakmens likvidēšanas produktus.

## Uzglabāšana

- Uzglabājiet tvaicēšanas tases ar vāciņiem sulu savācējā.
- Apgrīziet 1. nodalījumu otrādi un novietojiet uz pamatnes
- Novietojiet divas tvaicēšanas paplātes uz 1.
- trauka augšpusē - fig. 18. Ievietojiet 2. trauku 3. traukā, tad tos abus apgrīziet un novietojiet uz pamatnes. Novietojiet tašu turētāju augšpusē un uzlieciet vāku - fig. 19.

Visas detaļas var uzglabāt tvaicēšanas katla iekšpusē.

- 

-

- Maisto paruošimo trukmę galima nustatyti pagal pateiktą instrukciją.
- Negalima liesti prietaiso jo proceso metu ir naudokitės tik virtuvinėmis pirštinėmis, norėdami nukelti dangtį ir garo konteinerį.
- Jeigu nors vienas troškinimo puodelis yra pažeistas, negalima juo naudotis ateityje.
- Jeigu jums iškilo kokių nors problemų, prašome kreiptis internetiniu adresu: [www.tefal.com](http://www.tefal.com)
- **Jei jūsų prietaisas turi nuimamą elektros kabelį:** jeigu elektros kabelis yra pažeistas, jis gali būti pakeistas specialiu kabeliu, kurį galite įsigyti Tefal serviso centre.
- **Jei jūsų prietaisas turi fiksuotą elektros kabelį:** jeigu elektros kabelis yra pažeistas, jį gali pakeisti tik kvalifikuotas Tefal serviso centro darbuotojas.

## Tausokite aplinką

- Jūsų prietaisas yra sukurtas taip, kad gali veikti daug metų. Tačiau, kai norėsite pakeisti atitarnavusį prietaisą nauju, pagalvokite apie aplinkosaugą ir utilizuokite jį reikiamu būdu.
- Prieš utilizuodami atitarnavusį prietaisą, iš laikmačio išimkite bateriją ir ją utilizuokite pagal vietinius gamtosauginius reikalavimus.



### Tausokime aplinką

- ① Jūsų prietaise yra vertingų medžiagų, kurias galima perdirbti ir naudoti dar kartą.
- ➡ Atitarnavusį prietaisą pristatykite į municipalinį elektros prietaisų laužo surinkimo punktą.

LT

## Aprašymas

- |                                          |                                    |
|------------------------------------------|------------------------------------|
| 1. Dangtis                               | 12. On/Off klavišas                |
| 2. Gaminimo padėklai                     | 13. Programavimo klavišas          |
| 3. Troškinimo indai - pažymėti 1, 2 ir 3 | 14. + klavišas                     |
| 4. Išimamas pagrindas                    | 15. – klavišas                     |
| 5. Skysčių surinkimo konteineris         | 16. Skystųjų kristalų ekranėlis    |
| 6. Vidinis vandens lygio indikatorius    | a. Gaminimo lygio indikatorius     |
| 7. Kaitinimo elementas                   | b. Laikrodis                       |
| 8. Vandens rezervuaras                   | c. Žemo vandens lygio indikatorius |
| 9. Elektros kabelis                      | d. Laikmatis                       |
| 10. Troškintuvo puodeliai ir dangteliai  | 17. « vitamin + » klavišas         |
| 11. Troškintuvų puodelių laikiklis       |                                    |

## Naudojimo instrukcija

### Prieš naudodamiesi pirmąjį kartą

- Vandens rezervuarą išvalykite drėgna skudurėliu, nenaudodami jokių abrazyvinių priemonių - fig. 1.
- Visas nuimamas dalis išplaukite šiltu vandeniu naudodamiesi indų plovikliu, o po to praskalaukite ir išdžiovinkite.

Draudžiama elektros kabelį mėginti įmerkinti į vandenį.

### Vandens rezervuaro užpildymas

Draudžiama į vandens rezervuarą įdėti prieskonių, žolelių arba įpilti kokio nors kito skysčio išskyrus vandenį. Prieš naudodamiesi troškintuvu, įsitikinkite, kad vandens rezervuaras yra užpildytas vandeniu (8) iki didžiausio lygio.

- Į vandens rezervuarą įpilkite šalto vandens iki didžiausio lygio (1,5 litrai) - fig. 2.
- Skysčių surinkimo konteinerį įstatykite į vandens rezervuarą - fig. 3.
- Išimamą pagrindą (4) įstatykite į 1 troškinimo indą ir jeigu reikalinga gaminimo padėklus į 2 ir 3 troškinimo indus - fig. 4.
- Troškinimo indus 1, 2 ir 3 padėkite į jiems skirtas vietas, o po to uždėkite dangtį - fig. 5.
- Naudokite tik šviežią vandenį ir visada patikrinkite, ar vandens rezervuare yra iki didžiausio lygio.

## Gaminimas

### Gaminimo trukmės pasirinkimas

- Troškintuvo elektros kabelį įjunkite į tinklo lizdą ir paspauskite on klavišą: pasigirs pyptelėjimas ir ekranėlyje bus atvaizduojamas  indikatorius - fig. 6.
- Jeigu nebus vykdomi jokie veiksmai, displejaus ekranėlis bus tamsus, o po 2 minučių troškintuvas persijungs į parengties būseną .
- Naudodamiesi + ir – klavišais (didž. 60 min.) - fig. 7.
- Po 5 sekundžių arba vėliau (arba spustelėjus on/off klavišą), troškintuvas ims veikti. Ims šviesti « vitamin + » klavišo indikatorius ir displejaus ekranėlyje bus atvaizduojamas gaminimo trukmės  indikatorius - fig. 8.
- Jūs galite bet kuriuo metu sustabdyti gaminimo trukmę, spustelėdami + arba – klavišą - fig. 7.
- Masto gaminimo pabaigoje, gaminimo trukmės parodymai mažės minutėmis, o atėjus paskutinei minutei, sekundėmis.

Laikydami nuspaudę + arba – klavišą, jūs galėsite žymiai greičiau padidinti arba sumažinti gaminimo trukmę.

### Naudojantis « vitamin + » klavišu

Po kelių gaminimo minučių, jūs galite rankiniu būdu sustabdyti « vitamin + » programą, spustelėdami šviečiantį klavišą - fig. 9.

- Jūsų troškintuve yra « vitamin + » klavišas, kuris sumažina gaminimo trukmę ir išsaugoja visus produktų vitaminus.
- Prasidėjus gaminimo procesui, ims šviesti visi klavišai. Tokiu būdu bus pasiektas greitesnis maisto troškinimo rezultatas.
- Troškintuve « vitamin + » klavišo švieselė automatiškai užges, kai gaminimo procesas pasieks reikiamą gaminimo kokybę.
- Jeigu « vitamin + » klavišo švieselė nešvies ir jus gaminimo proceso metu jį pristabdysite (kaip antai, išimsite troškinimo indą, atidarysite dangtį arba patikrinsite gaminimo procesą), paspausdami « vitamin + » klavišą, pratęskite gaminimo procesą - fig. 9.

## Gaminimo proceso metu

- Jeigu displėjaus ekranėlyje yra atvaizduojamas  indikatorius (+ girdimas garsinis signalas) - fig. 10, naudodamiesi virtuvinėmis pirštinėmis, rūpestingai nuimkite troškintuvui skirtus indus ir skysčio surinkimo konteinerį. Po to į vandens rezervuarą įpilkite vandens iki maksimalaus lygio. Troškintuvą automatiškai užbaigs gaminimo procesą.

Gaminimo metu draudžiama prisiliesti prie karštų prietaiso paviršių. Prašome naudotis virtuvinėmis pirštinėmis. Jeigu vandens rezervuaras bus tuščias, troškintuvą nustos kaisti.

## Gaminimo proceso atidėjimas

Gaminimo proceso atidėjimo trukmė gali būti pakeista bet kuriame gaminimo cikle.

- Spustelėdami + ir – klavišus, nustatykite gaminimo trukmę (didžiausia 60 min.) - fig. 7.
- Spustelėkite Prog klavišą - fig. 14. Displėjaus ekranėlyje ims šviesti programavimo  indikatorius ir ims blykčioti laikrodžio  indikatorius.
- Nustatykite laiką, kada pageidaujate užbaigti gaminimo procesą (iki 15 minučių, jei procesas dažnai bus pristabdomas) - fig. 7.
- Po 5 sekundžių, prasidės gaminimo proceso atidėjimo veikimas ir iš displėjaus ekranėlio išnyks laikrodžio  indikatorius. Po kelių sekundžių pasigirs garsinis signalas, indikuojantis, kad gaminimo trukmė yra nustatyta.
- Atėjus gaminimo proceso atidėjimo laikui, troškintuvą automatiškai persijungs į gaminimo režimą.

LT

## Šilumos palaikymo funkcija

- Gaminimo proceso pabaigoje pasigirs du pyptelėjimai.
- Šilumos palaikymo funkcija bus automatiškai suaktyvinta gaminimo proceso pabaigoje ir displėjaus ekranėlyje atsiras  indikatorius - fig. 11.
- Praeis šilumos palaikymo trukmė (kaip anai, gaminimo proceso trukmė) ir ji bus atvaizduojama displėjaus ekranėlyje.

Jeigu yra suaktyvinta šilumos palaikymo funkcija, nebus galima atlikti jokių veiksmų, išskyrus, jeigu reikia išjungti troškintuvą.

## Pagaminto maisto išėmimas

Nuimdami troškintuvo indus, laikiklius ir dangtį, naudokitės virtuvinėmis pirštinėmis.

- Naudodamiesi virtuvinėmis pirštinėmis, nuimkite troškintuvo dangtį.
- Naudodamiesi virtuvinėmis pirštinėmis, išimkite gaminimo padėklus ir troškintuvo indus - fig. 12 ir 13.
- Patiekite pagamintą maistą.

## Troškintuvo išjungimas

- Vienąsyk spustelėjus on klavišą: off klavišo dėka bus sustabdyta kaitinimo funkcija - fig. 15.
- Dar kartą paspaudus šį klavišą, prietaisas persijungs į parengties būseną .
- Praėjus 1 valandai, kai yra suaktyvintas šilumos palaikymo režimas, troškintuvą persijungs į parengties būseną.  indikatorius užges.
- Prietaiso elektros kabelį išjunkite iš tinklo lizdo.

Jeigu pageidaujate išjungti troškintuvą, kai « low water level » indikatorius šviečia, jums reikia dusyk spustelėti on/off klavišą.



## Maisto gaminimo trukmės lentelės

Maisto gaminimo trukmė yra apytikrė ir gali keistis priklausomai nuo gaminamo maisto dydžio, tarpų tarp maisto produktų, išdėstytų inde, maisto produktų kiekio, asmeninių poreikių.

Gaminimo proceso metu, į troškintuvą įdėdami troškinimo indą, nepamirškite naudotis virtuvinėmis pirštinėmis.

### Mėsa – paukštiena

| Produktas                      | Tipas           | Kiekis | Gaminimo trukmė | Rekomendacijos                                 |
|--------------------------------|-----------------|--------|-----------------|------------------------------------------------|
| Vištienos krūtinėlė (be kaulų) | Šviežia Visa    | 350 g  | 20 min          | 2 vištienos krūtinėlės viename troškinimo inde |
|                                | Maži gabaliukai | 450 g  | 17 min          |                                                |
| Vištienos šlaunelė             | Šviežia Visa    | 2      | 36 min          |                                                |
| Kalakuto eskalopas             | Liesas          | 600 g  | 24 min          |                                                |
| Kiaulienos filė                | Šviežia         | 700 g  | 38 min          | Supjaustykite į 1 cm plonumo griežinėlius      |
| Avienos gabaliukai             | Švieži          | 500 g  | 14 min          |                                                |
| Parūkyta dešrelė               | Šviežia         | 10     | 10 min          |                                                |

### Žuvis – jūros produktai

| Produktas                                                                                  | Tipas    | Kiekis | Gaminimo trukmė | Rekomendacijos |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|----------|--------|-----------------|----------------|
| Žuvies filė (ploni gabaliukai) (menkė, juodalopė menkė, plekšnė, jūrų liežuvis, lašiša...) | Šviežia  | 450 g  | 15 min          |                |
|                                                                                            | Šviežia  | 370 g  | 18 min          |                |
| Žuvies gabaliukai (menkė, juodalopė menkė, plekšnė, jūrų liežuvis, lašiša...)              | Švieži   | 400 g  | 15 min          |                |
| Visa žuvis (upėtakis, lašiša, jūrinis ešeris)                                              | Šviežia  | 600 g  | 25 min          |                |
| Moliuskai                                                                                  | Švieži   | 1 kg   | 20 min          |                |
| Krevetės                                                                                   | Šviežios | 200 g  | 5 min           |                |
| Austrės                                                                                    | Šviežios | 100 g  | 5 min           |                |

## Daržovės

| Produktas                  | Tipas    | Kiekis      | Gaminimo trukmė | Rekomendacijos                                                                        |
|----------------------------|----------|-------------|-----------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Artišokas                  | Šviežias | 2           | 55 min          | Visas troškintuvo inde 1 ir 2 (be gaminimo padėklų)                                   |
| Bulvės                     | Šviežios | 600 g       | 20 min          | Supjaustykite gabaliukais arba kubeliais. Mažas šviežias bulves galima ir nepjaustyti |
| Šparagai                   | Švieži   | 600 g       | 17 min          |                                                                                       |
| Brokoliai                  | Švieži   | 500 g       | 18 min          | Maži gabaliukai                                                                       |
|                            | Šaldyti  | 500 g       | 18 min          |                                                                                       |
| Salierai                   | Švieži   | 350 g       | 22 min          | Kubeliai                                                                              |
| Grybai                     | Švieži   | 500 g       | 22 min          | Nepjaustyti                                                                           |
| Kalafioras                 | Šviežias | 1 vidutinis | 19 min          | Maži gabaliukai                                                                       |
| Kopūstas (raudonas-žalias) | Šviežias | 600 g       | 22 min          | Supjaustykite                                                                         |
| Cukinija                   | Šviežia  | 600 g       | 12 min          | Supjaustykite                                                                         |
| Špinatai                   | Švieži   | 300 g       | 13 min          | Troškinimo metu pakratykite indą                                                      |
|                            | Šaldyti  | 300 g       | 15 min          |                                                                                       |
| Žalios pupelės             | Šviežios | 500 g       | 35 min          |                                                                                       |
|                            | Šaldytos | 500 g       | 35 min          |                                                                                       |
| Morkos                     | Šviežios | 500 g       | 15 min          | Supjaustykite plonais gabaliukais                                                     |
| Kukurūzai                  | Švieži   | 500 g       | 45 min          |                                                                                       |
| Pupelės                    | Šviežios | 500 g       | 35 min          | Nesmulkinti                                                                           |
| Porai                      | Švieži   | 500 g       | 30 min          | Supjaustykite                                                                         |
| Pipirai                    | Švieži   | 300 g       | 20 min          | Supjaustykite juostelėmis                                                             |
| Žirneliai                  | Švieži   | 400 g       | 20 min          | Išgliaudykite                                                                         |
|                            | Šaldyti  | 400 g       | 20 min          |                                                                                       |

## Ryžiai

| Produktas                               | Svoris | Kiekis | Gaminimo trukmė | Rekomendacijos                                                                                                     |
|-----------------------------------------|--------|--------|-----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Vienas puodelis baltų ilgagrūdžių ryžių | 30 g   | 70 ml  | 20 min          | Prieš gaminimą ryžius nuplaukite. Ryžius suberkite į puodelį ir neuždekite dangteliu. Naudokite troškintuvo indą 3 |

LT

## Vaisiai

| Produktas | Tipas    | Kiekis | Gaminimo trukmė | Rekomendacijos                                                                                                  |
|-----------|----------|--------|-----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kriaušės  | Šviežios | 4      | 25 min          | Naudojantis troškintuvo indais 1 ir 2 (be gaminimo padėklų). Troškinkite nepjaustydami arba padalykite per pusę |
| Bananai   | Švieži   | 4      | 15 min          | Visas bananas                                                                                                   |
| Obuoliai  | Švieži   | 5      | 20 min          | Supjaustyti ketvirčiais                                                                                         |

## Troškinimui skirti patarimai ir būdai

- Draudžiama į troškinimo indą prigrūsti maisto. Išdėliokite maisto gabalėlius taip, kad pro tarpus esančius tarp jų galėtų lengvai praeiti garai.
- Siekdami geriausių rezultatų, jeigu maisto produktai yra troškinami vienu metu įsitikinkite, kad maisto gabalėliai yra vienodo dydžio (kaip antai, bulvės, daržovės ir vištienos krūtinėlės). Gaminimo trukmė priklauso nuo maisto produktų dydžio ir kiekio.
- Nerekomenduojama troškinimo metu dažnai pakelti troškintuvo dangčio. Priešingu atveju bus prarandamas karštis ir padidės gaminimo trukmė.
- Jei troškinate skirtingus maisto produktus, kuriems ištroškinti reikia skirtingo laiko, apatiname inde sudėkite maistą, kuris troškinamas ilgiausiai. Kai maistas viršutiniame inde yra pagamintas, nuimkite jį ir uždenkite apatinį troškintuvą su dangčiu ir tęskite gaminimą.
- Jeigu pageidaujate troškinti skirtingus maisto produktus, pasirinkite atitinkamus troškinimo indus, kad gaminamas maistas sutilptų inde, ypač troškinant visą žuvį.
- Produktams pagardinti šviežius ar džiovintus žalumynus, prieskonius, citrinos arba apelsinų griežinėlius, česnako skilteles arba svogūno griežinėlius, sudėkite į troškinimo indą kartu su maisto produktais. Šios prieskonius galima suberti ant gaminamo patiekalo viršaus arba troškinimo indo dugne, o po to sudėti gaminamą maistą.
- Jeigu gaminatė mėsą, vištieną ir žuvį ir pageidaujate kad maistas būtų gero skonio, sultingas ir minkštas, tai prieš troškinimą keletą valandų užmarinuokite gaminamą maisto produktą. Marinatui galima paprasčiausiai naudoti vyną arba šviežius prieskonius, arba tai gali būti specialūs prieskoniniai mišiniai.
- Šaldytas daržovės galima troškinti, jų neatšildžius. Kitus maisto produktus, kaip antai moliuskus, vištieną ir mėsą prieš troškinimą būtinai reikia atšildyti.
- Gaminant patiekalą pagal kai kuriuos receptus, kaip antai biskvitinį pudingą, troškinimo metu į vandens rezervuarą reikia papildomai įpilti vandens.
- Siekiant išvengti apsiplikymo pavojaus rankas nuo garų, naudokitės virtuvinėmis pirštinėmis.

## Maisto gaminimas troškinimo puodeliuose

### Pasiruošimas, maistą gaminant troškinimo puodeliuose.

Jūs galite maistą gaminti troškinimo puodeliuose, pasirinkdami bet kurį būdą arba pagal troškintuvo receptų knygelę, arba pagal savo receptą. Paruoštą mišinį sudėkite į puodelius, pasistenkite neperpildyti iki viršaus, kad būtų galima išvengti aptaškymo, kadangi gaminant kai kuriuos patiekalus, jie gali užvirti. Jeigu yra reikalinga, puodelius uždenkite dangteliais. Keturis puodelius sudėkite į laikiklį - fig. 16. Laikiklį suimkite rankenėle ir padėkite į troškinimo indą - fig. 17.

Puodeliai visada turi būti padėti troškinimo indo viršuje (troškinimo indas Nr. 3), iškart po dangčio.

## Troškinimo puodelių nuėmimas

Naudokitės virtuvinėmis pirštinėmis. Dangtį nukelkite, suėmę už rankenėlės. Naudodamiesi puodelių laikiklio rankenėle, išimkite puodelius. Puodelius išimkite iš laikiklio ir nuimkite dangtelius (jeigu pagal jūsų receptą, patiekalo gaminimui reikia puodelius uždengti dangteliais). Jei yra reikalinga, puodelius galima atšaldyti, juos padėjus į indą su šaltu vandeniu. Tai atlikite, naudodamiesi laikikliu. Palaukite, kol puodeliai atvės iki kambario temperatūros ir juos sudėkite į šaldytuvą. Patiekite puodelių turinį ant stalo.

## Priežiūra ir valymas

### Troškintuvo valymas

- Po naudojimosi troškintuvą išjunkite iš elektros tinklo lizdo.
- Prieš atlikdami valymo darbus, palaukite, kol prietaisas atvės.
- Prieš ištuštinami skysčių surinkimo konteinerį ir vandens rezervuarą, patikrinkite, ar troškintuvas yra pilnutinai atvėsęs.
- Išplaukite visas nuimamas prietaiso dalis šiltu vandeniu, naudodamiesi plovimo priemone, praskalaukite ir išdžiovinkite.
- Visas nuimamas dalis, galima plauti indų plovimo mašinoje.

Draudžiama bandyti prietaiso elektros kabelį panardinti į vandenį.

Draudžiama naudoti abrazyvines valymo priemones.

LT

## Nuovirų pašalinimas iš troškintuvo

Siekiant kuo geriausių rezultatų, po 8 naudojimosi prietaisu kartu, atlikite nuosėdų pašalinimo procedūrą.

Atlikite šiuos veiksmus:

- Nuimkite skysčių surinkimo konteinerį.
- Į vandens rezervuarą įpilkite 1 l šalto vandens.
- Į vandens rezervuarą įpilkite 1 stiklinę (apytikriai 150 ml) acto (tinkama nuovirų pašalinimo priemonė).
- Palikite prietaisą per naktį.
- Kelis kartus šiltu vandeniu praskalaukite vandens rezervuarą.
- Draudžiama naudotis kitomis nuovirų pašalinimo priemonėmis.

## Laikymas

- Troškinimo puodelius su dangteliais laikykite skysčių surinkimo konteinerio viduje.
- Troškinimo indą 1 apverskite ir padėkite ant pagrindo.
- Du gaminimo padėklus padėkite ant troškinimo indo 1 - fig. 18.
- Troškinimo indą 2 įdėkite į troškinimo indą 3, po to juos apverskite ir padėkite juos ant pagrindo. Puodelių laikiklį padėkite ant viršaus, o po to uždėkite dangtį - fig. 19.

Visas prietaiso dalis galima laikyti troškintuvo viduje.



