

Tefal

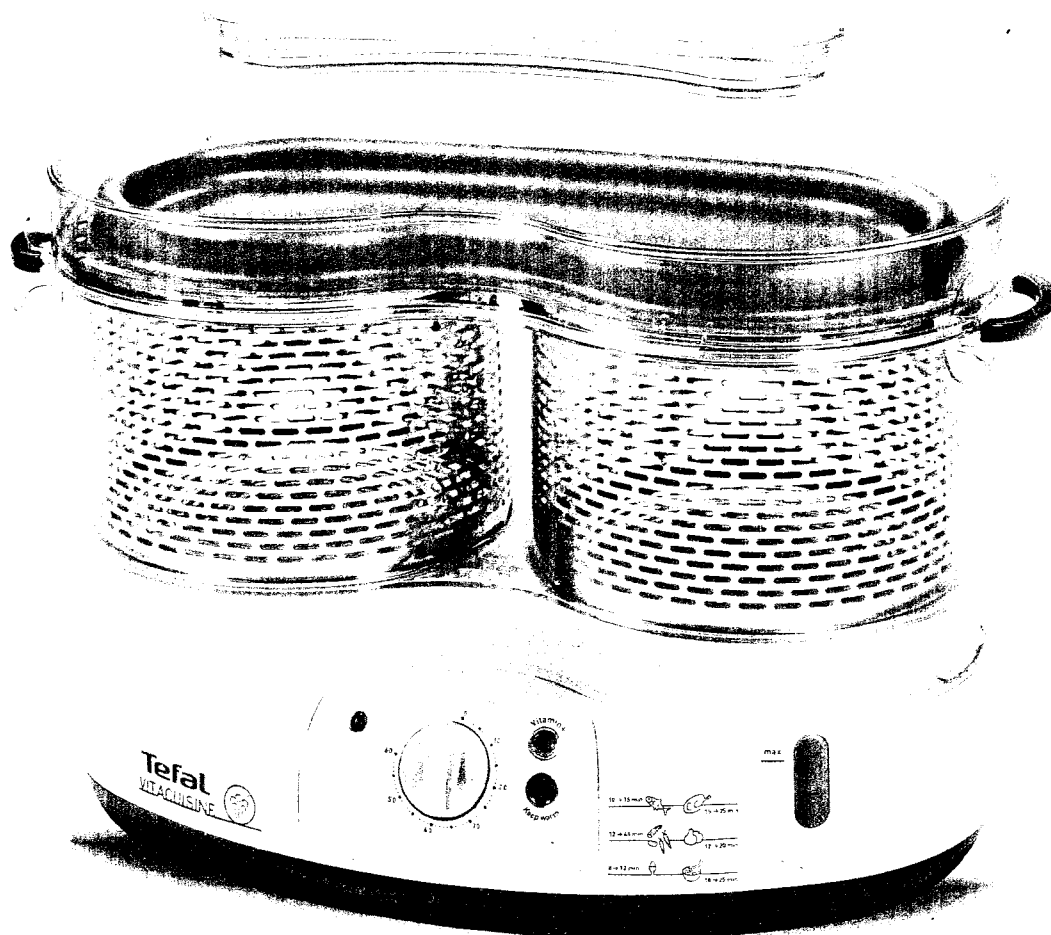
VITACUISINE

steamer 3 in 1

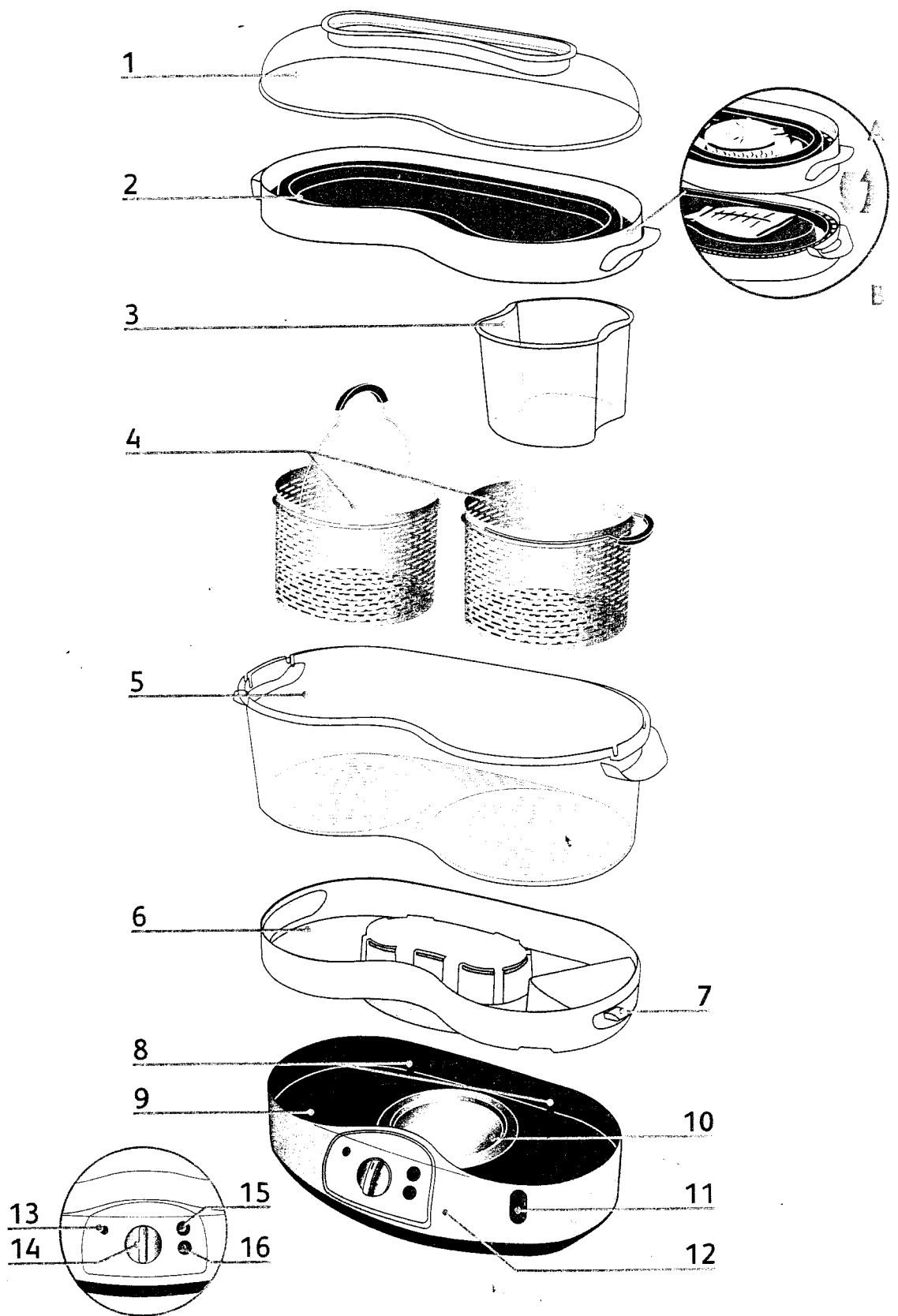
RU

UA

PL



www.groupeseb.com



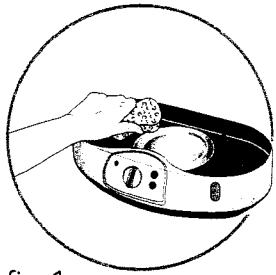


fig. 1

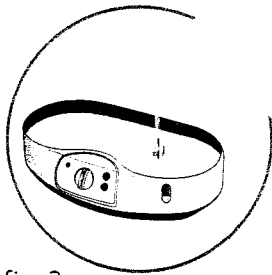


fig. 2

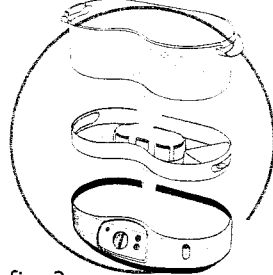


fig. 3

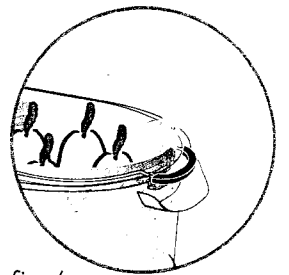


fig. 4

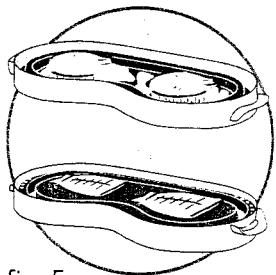


fig. 5

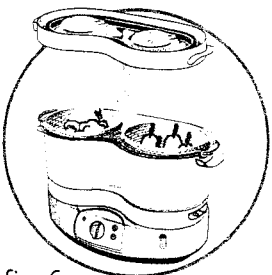


fig. 6

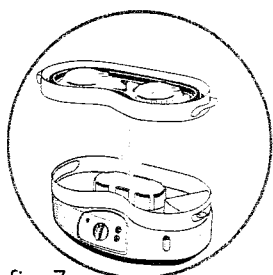


fig. 7

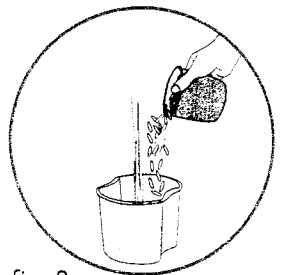


fig. 8

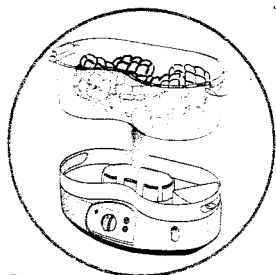


fig. 9

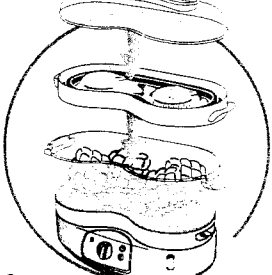


fig. 10

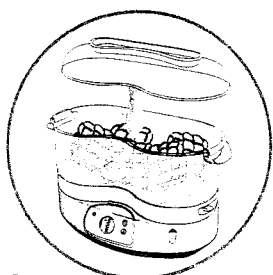


fig. 11

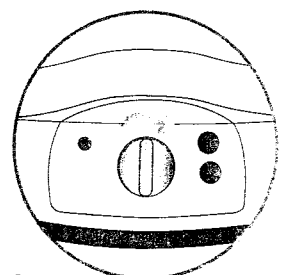


fig. 12

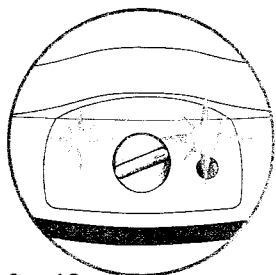


fig. 13

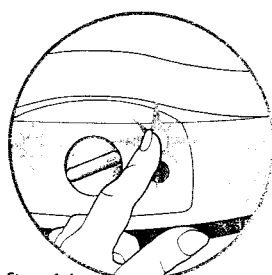


fig. 14

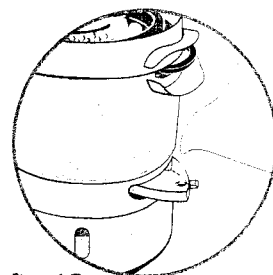


fig. 15

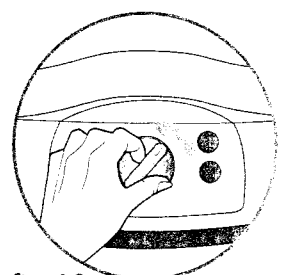


fig. 16

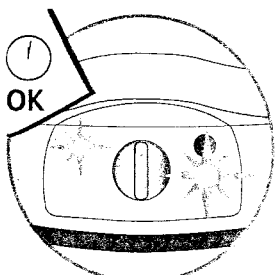


fig. 17

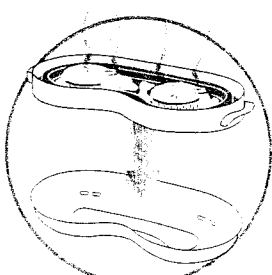


fig. 18

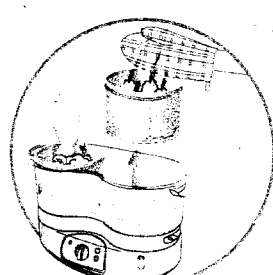


fig. 19

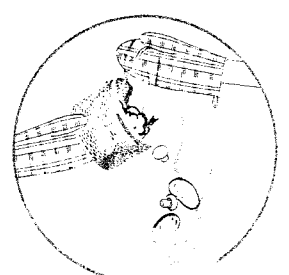


fig. 20

Важные рекомендации

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

Инструкции по безопасности

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

Подключение к источнику электропитания

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

Эксплуатация

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

Преимущества приготовления еды на пару



Добро пожаловать в мир пароварочного оборудования Tefal!

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

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

СБАЛАНСИРОВАННОЕ ПИТАНИЕ

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

БОЛЬШЕ ВИТАМИНОВ

Нежная, но быстрая система приготовления еды позволяет сохранить больше витаминов и питательных микроэлементов.

МЕНЬШЕ ЖИРА

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

БОЛЬШЕ ФРУКТОВ И ОВОЩЕЙ

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

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

Начинайте готовить еду на пару!

ОПИСАНИЕ

- | | |
|---|---|
| 1. Крышка | 8. Максимальный внутренний уровень воды |
| 2. Двусторонняя сковорода* | 9. Водяной контейнер |
| а. сторона для приготовления соусов или напитков (соков) | 10. Нагревающий элемент |
| б. сторона для приготовления паром | 11. Внешний датчик уровня воды |
| 3. Контейнер для риса* | 12. Блок питания |
| 4. Паровые котлы | 13. Индикатор включения / выключения |
| 5. Самый большой контейнер | 14. Таймер для диапазона 60 минут |
| 6. Контейнер для сока (влаги) | 15. Сенсорная панель Vitamin +
(для увеличения количества витаминов) |
| 7. Внешнее отверстие для добавления воды во время приготовления еды | 16. Сенсорная панель для сохранения еды теплой* |

* в зависимости от модели

Эксплуатация оборудования Vitacuisine

Перед началом работы

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

Не погружайте контейнер в воду во время его очистки.

Заполнение контейнера для воды

Не используйте приправы или другие жидкости, отличающиеся от воды в соответствующем контейнере. Перед включением пароварки убедитесь, что в контейнере есть вода.

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

Установка парового котла (котлов)

- Поместите продукт в паровой котел (котлы).
- Установите паровой котел (котлы) в самый большой контейнер и нажмите на рукоятку так, чтобы она вошла в паз - Рис.4.
- Закройте крышку.

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

Установка двойной сковороды*

Двойную сковороду (только сторону А) можно использовать без самого большого контейнера. Поместите ее непосредственно в контейнер для сока (влаги) - Рис.7.

- Используйте сторону А двойной сковороды для приготовления блюд с соусом или очень сочных блюд, используйте сторону В для приготовления менее сочных блюд - Рис.5.
- Поместите сковороду в контейнер с наибольшим объемом - Рис.6.
- Закройте крышку.

Приготовление риса

В пароварке можно готовить рис.

- Положите рис и налейте воду в контейнер для риса (см таблицу со временем приготовления блюд) - Рис.8.
- Поместите контейнер для риса в паровой котел или в самый большой контейнер.

Приготовление еды без котлов

При приготовлении больших объемов еды можно обойтись без паровых котлов.

- Отсоедините котлы.
- Поместите еду в самый большой контейнер.
- Поставьте самый большой контейнер на контейнер для сока (влаги) - Рис.9.
- Поместите сверху сковороду и крышку - Рис.10 или только крышку - Рис.11.

Приготовление блюд



Выберите время приготовления блюд

- Подключите устройство к сети.
- Установите таймер на время, рекомендованное для приготовления блюд - Рис.12.
- Индикатор включения / выключения и сенсорная панель VITAMIN+ активизируются и начинается процесс приготовления еды на пару.

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

Сенсорная панель VITAMIN +

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

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

Во время приготовления блюд

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

Пароварка перестанет работать, когда вода в соответствующем контейнере закончится.

Сохранение блюда теплым*

Следите, чтобы в процессе сохранения блюда теплым в контейнере всегда была вода.

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

Как достать блюдо из пароварки

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

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

* в зависимости от модели

Таблица вре́мен пригото́вления блюд

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

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

Мясо - Куры

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

Рыба - морепродукты

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

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

Рис – макароны - каши

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

Фрукты

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

Другие продукты

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

Чистка устройства

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

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

Удаление твердых отложений из пароварки

- Для оптимальной работы устройства удаляйте твердые отложения после приблизительно 8 использований.
- Выньте контейнер для сока (влаги).
- Наполните емкость нагревающего элемента 3 столовыми ложками столового уксуса.
- Оставьте пароварку в таком состоянии на ночь.
- Несколько раз прополощите внутреннюю часть контейнера для воды теплой водой.

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

Окружающая среда это самое главное!



- ① Ваша пароварка содержит ценные материалы, которые можно восстановить или переработать.
- ② Оставьте отработавшую пароварку в местном пункте сбора отходов.