

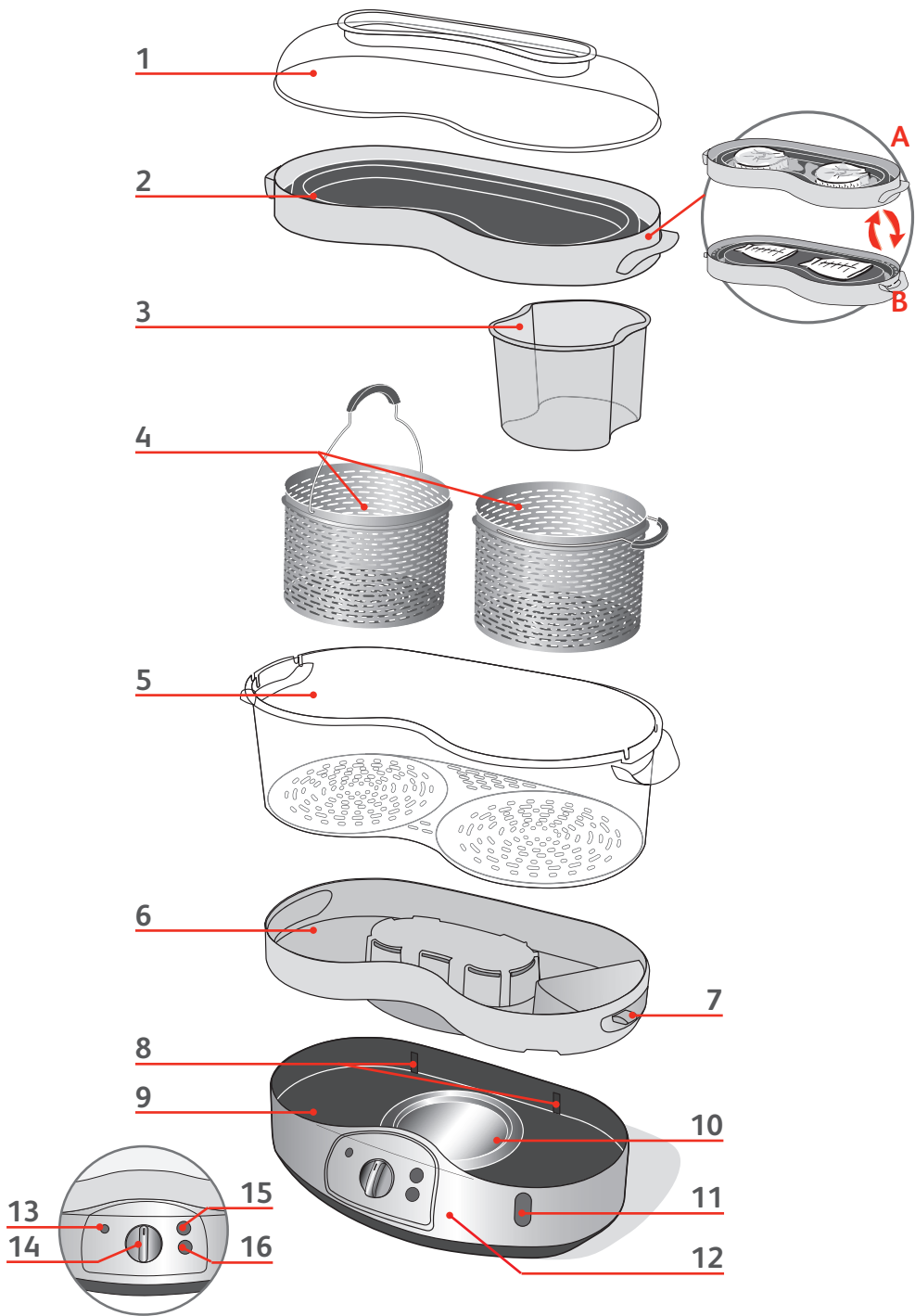
T-fal®

VITACUISINE

steamer 3 in 1

cuisiseur vapeur 3 en 1





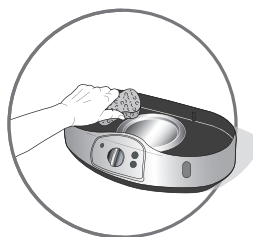


fig. 1



fig. 2

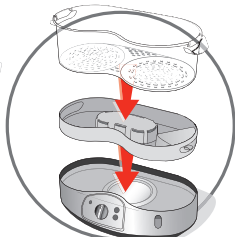


fig. 3

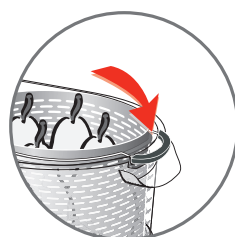


fig. 4

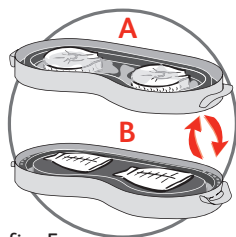


fig. 5

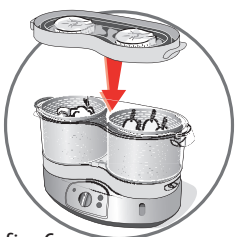


fig. 6

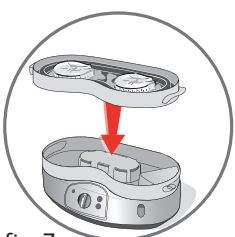


fig. 7



fig. 8

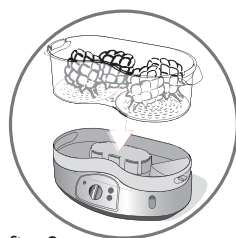


fig. 9

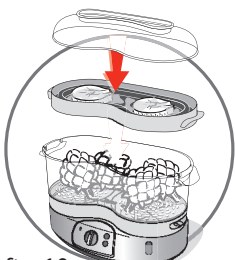


fig. 10

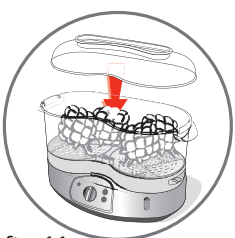


fig. 11

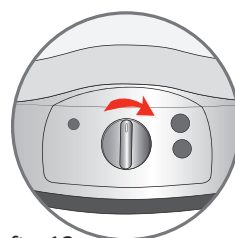


fig. 12

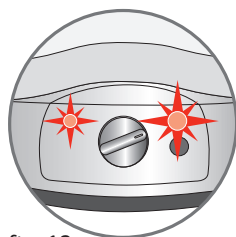


fig. 13



fig. 14

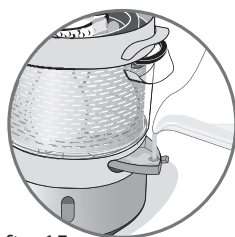


fig. 15



fig. 16



fig. 17

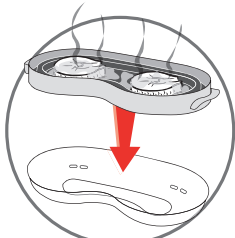


fig. 18

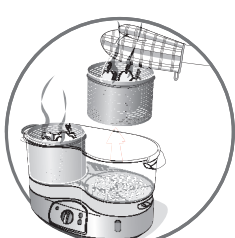


fig. 19

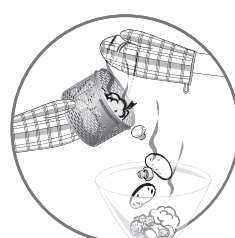


fig. 20

Важни препоръки

Прочетете и следвайте инструкциите за ползване. Запазете ги за бъдеща справка.

Указания за безопасност

- Този уред не е предназначен за употреба с управление чрез външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
- Този уред отговаря на действащите предписания и директиви за безопасност (Директива за електромагнитна съвместимост, Директива за съответствие с нормите за безопасност на прибори с ниско напрежение, Директива за съответствие с нормите за безопасност на прибори, намиращи се в контакт с храна, Директива за опазване на околна среда, и др.)
- Уредът отговаря на указанията за безопасност и директиви, действащи в момента на производство.
- Уверете се, че напрежението на мрежата отговаря на посоченото върху идентификационната табела на уреда (само променлив ток).
- Ако използвате уреда извън страната, в която сте го закупили, поради различията в действащите норми, препоръчваме той да бъде проверен в местния оторизиран сервиз.
- Уредът е предназначен само за използване в домашни условия. Ако той се използва с професионални цели или не са спазени указанията за правилната му употреба, то отпада валидността на гаранцията му.

Свързване към електрическата мрежа

- Не употребявайте уреда, ако уредът или кабелът са наранени или неизправни, ако уредът е паднал на земята, има видими повреди или не работи изправно. В тези случаи, моля занесете уреда в най-близкия оторизиран сервиз на TEFAL. Не се опитвайте да отваряте или ремонтирате уреда сами.
- Уредът може да се включва само в заземен контакт.
- Не използвайте разклонител. Ако все пак използвате такъв, внимавайте, той трябва да е в изрядно състояние, щекерът да е заземен и мощността да отговаря на тази на уреда.
- При повреда на кабела, той следва да бъде заменен от производителя, от оторизиран сервиз или лице със съответната квалификация.
- Не оставяйте кабела на уреда да виси.
- При изключване на уреда, не дърпайте кабела, а самия щепсел.
- Винаги изключвайте уреда от мрежата веднага след употреба; преди да промените местоположението му; преди почистване и съхранение.

Употреба

- Използвайте уреда върху стабилна, здрава повърхност, устойчива на топлина, далеч от вода.
- Никога не оставяйте уреда без надзор, когато е включен. Дръжте го извън обсега на деца.
- За да не се изгорите, не докосвайте горещата повърхност на уреда, горещата вода, пара или самата храна.
- Не докосвайте уреда по време на работа и използвайте кърпа или кухненски ръкавици, за да отстраните капака или кошниците.
- Не местете уреда, когато е пълен с вода или горещо ястие.
- Не поставяйте уреда в близост до източници на топлина или в гореща фурна, за да не настъпят сериозни повреди на уреда.
- Не потапяйте уреда във вода.
- Не поставяйте уреда в близост до стена или шкаф – парата от уреда може да ги повреди.
- Уредът не трябва да се използва от хора (включително деца) с физически или умствени увреждания, или хора, които не са запознати с уреда, освен ако не са под наблюдението на отговорни лица, запознати с тези указания.
- Не позволявайте на деца да играят с уреда.

Ползите от варенето на пара

Добре дошли в света на варене на пара _____ на TEFAL!

Можете да пригответе лесно по-здравословни и хранителни ястия с варене на пара, а резултатът е отлична и вкусна храна. Сега може да се докоснете до истинско разнообразие и ползи от готвенето на пара.

_____ Вашият уред за варене на пара TEFAL е подходящ за почти всякакви храни и голямо разнообразие от рецепти.

+ Балансирано хранене

С уреда за варене на пара VitaCuisine пригответе бързо и лесно вкусни и добре балансирани ястия. Благодарение на отделните кошници и тавичката за готвене със сос, можете да пригответе зеленчуци, ориз, риба, месо, плодове и десерти едновременно.

+ Запазване на витамините

Системата за бързо готвене запазва повече витамини и хранителни съставки.

+ По-малко мазнини

Готвенето на пара е идеално за приготвяне на риба, пиле и месо. Специалният незалепващ съд помага за запазване на естествените мазнини, Омега 3 в богати на мазнини риби като сомга, сардини, скумрия, пъстърва, херинга и прясна риба тон.

+ Повече плодове и зеленчуци

Процесът на готвене на пара е ефективен и лесен дори без наблюдение. Готвенето на пара стимулира дневната консумация на плодове и зеленчуци.

Сега можете да пригответе вкусно и добре балансирано ястие в движение!

Започнете сега!

Описание _____

1. Капак
2. Тавичка с две лица:
 - a. За приготвяне на ястия със сос или сок
 - b. За варене на пара
3. Купа за ориз*
4. Кошници от неръждаема стомана
5. Макси купа
6. Контейнер за остатъчен сок
7. Отвор за външно пълнене на вода по време на готвене
8. Вътрешен индикатор за максимално ниво на водата
9. Воден резервоар
10. Нагревателен елемент
11. Външен индикатор за нивото на водата
12. Основа
13. Светлинен индикатор за вкл./изкл.
14. Таймер (до 60 минути)
15. Бутон Turbo Boost (за по-бързо готвене)
16. Бутон за поддържане на храната топла*

*в зависимост от модела

Употреба на вашия VitaCuisine

Преди първата употреба

- Почистете водния резервоар с влажна мека кърпа - fig.1.
- Измийте всички подвижни части на уреда като използвате гъба, топла вода и почистващ препарат, изплакнете и подсушете внимателно.

Не потапяйте водния резервоар във вода по време на почистване !

Всички подвижни части са подходящи за съдомиялна машина, с изключение на основата/водния резервоар.

Пълнене на водния резервоар

Не използвайте сосове или други течности освен вода във водния резервоар. Проверете дали има вода в резервоара преди да използвате уреда.

- Сипете вода директно във водния резервоар не повече от максимално допустимото ниво - fig.2.
- Поставете контейнера за остатъчен сок върху резервоара докато прилепне плътно.
- Поставете макси купата върху контейнера за остатъчен сок - fig.3.
- Използвайте прясна студена вода при всяка употреба и проверявайте дали водата е в рамките на допустимото максимално ниво.

Поставяне на кошницата/ите за варене на пара

- Поставете храната в кошницата/ите.
- Поставете кошницата/ите в макси купата и приборете дръжките в улеите - fig.4.
- Покрийте с капака.

За да не се изгорите от парата от капака, препоръчваме Ви да обърнете процепите за пара към гърба на уреда.

Поставяне на тавичката с две лица*

Тавичката за готвене (страна А) може да се използва самостоятелно без макси купата. Поставете я директно върху контейнера за остатъчен сок - fig.7.

- Използвайте страна А на тавичката за приготвяне на ястия със сос или храна, която отделя много сок, и страна Б за готвене без сос или остатъчен сок - fig.5.
- Поставете тавичката върху макси купата - fig.6.
- Поставете капака.

За да пригответе ориз

- Сложете ориз и вода в купата за ориз (вижте таблицата за подходящото време за приготвяне) - fig.8.
- Поставете купата за ориз в кошницата за варене на пара или в макси купата.

Готвене без кошници

За максимум капацитет, можете да готвите без кошниците.

- Махнете кошниците.
- Сложете храна в макси купата.
- Поставете макси купата в контейнера за остатъчен сок - fig.9.
- Поставете отгоре тавичката и капака - fig.10 или само капака - fig.11.

*в зависимост от модела

Изберете времето за приготвяне

- Включете уреда.
- Настройте таймера на препоръчителното време за приготвяне (вижте таблицата) - fig.12.
- Индикаторите на бутона вкл./изкл. и бутона Turbo Boost светват и процеса на готвене започва.

Не докосвайте уреда или храната по време на готвене, тъй като са горещи.

Използване на Turbo Boost бутона

Можете ръчно да спрете Turbo Boost програмата, ако натиснете светлинния бутон. Използвайте кухненски ръкавици, когато боравите с кошниците по време на готвене.

- Ексклузивно: Вашият уред е снабден с Turbo Boost бутон, който намалява времето за приготвяне за по-добро съхранение на витамините.
- При старта на готвенето, светлинният индикатор се включва автоматично - fig.13. По-бързият старт на готвенето е възможен благодарение на по-силното изпускане на пара.
- Светлинният индикатор на Turbo Boost бутона се включва автоматично веднага щом се достигне необходимото количество пара за готвене.
- Ако отворите капака (например за да добавите храна), натиснете отново Turbo Boost бутон за да възстановите идеалната температура за варене - fig.14.

По време на готвене

- Проверявайте нивото на водата по време на готвене като използвате външния индикатор за нивото на водата.
- Ако е необходимо, бавно добавете студена вода през отвора за външно пълнене на вода - fig.15.
- За да спрете уреда предварително, завъртете таймера на позиция 0 - fig.16.

Когато водата в резервоара е изчерпана, уредът спира да работи.

Поддържа храната топла*

Уверете се, че винаги има вода във водния резервоар, докато уредът поддържа храната топла.

- В края на процеса на готвене се чува звуков сигнал: храната е готова.
- Функцията за поддържане на храната топла се стартира автоматично - fig.17.
- Уредът поддържа храната топла до 60 минути без да прегаря вашето ястие
- Натиснете бутона за поддържане на храната топла, за да спрете уреда.

Изваждане на храната от кошниците

- Повдигнете капака чрез дръжката.
- Поставете тавичката за готвене върху обърнатия капак - fig.18.
- Отстранете кошниците, използвайки дръжките - fig.19.
- Сервирайте храната - fig.20.

Използвайте кухненски ръкавици, когато боравите с кошниците.

Таблица за време на приготвяне

Времената за приготвяне са приблизителни и могат да варират, в зависимост от размера на храната, пространството между храната, количеството храна, индивидуалните предпочитания и мощността.

Използвайте
кухненски ръкавици,
когато боравите с
кошниците.

Месо – Птици

Храна	Вид	Количество	Време	Препоръки
Пилешки гърди (обезкостени)	На ленти	500 г	15 мин.	
	Цели	450 г	17 мин.	
Пилешки бутчета	Пресни	4 бр.	36 мин.	
Пуешки шницел	Пресен	600 г	24 мин.	
Свинско филе	Прясно	700 г	38 мин.	1 см дебелина
Агнешка пържола	Пресна	500 г	14 мин.	
Наденици	Пресни	10 бр.	6-8 мин.	

Риба – Миди

Храна	Вид	Количество	Време	Препоръки
Тънко филе от риба	Прясно	450 г	10 мин.	
	Замразено	450 г	18 мин.	
Дебели филета или пържоли	Пресни	400 г	15 мин.	
Цяла риба	Прясна	600 г	25 мин.	
Миди	Пресни	1 кг	15-20 мин.	
Скариди	Пресни	200 г	5 мин.	
Миди (раковина)	Пресни	100 г	5 мин.	

Зеленчуци

Храна	Вид	Количество	Време	Препоръки
Артишок	Пресен	3 бр.	43 мин.	
Аспержи	Пресни	600 г	17 мин.	
Броколи	Пресни	400 г	18 мин.	Нарежете на снопчета
	Замразени	400 г	12 мин.	
Керевиз	Пресен	350 г	22 мин.	
Гъби	Пресни	500 г	12 мин.	Цели или нарязани на четвъртинки
Карфиол	Пресен	1 връзка	19 мин.	Нарежете на снопчета
Зеле (червено –бяло)	Прясно	600 г	22 мин.	Нарязано
Тиквички	Пресни	600 г	12 мин.	
Спанак	Пресен	300 г	13 мин.	Разбъркайте по средата на готвенето
	Замразен	300 г	15 мин.	
Зелен боб	Пресен	500 г	30 мин.	
	Замразен	500 г	25 мин.	
Моркови	Пресни	500 г	15 мин.	Тънко нарязани
Царевица	Прясна	500 г	40 мин.	
Зрял фасул	Пресен	500 г	15 мин.	
Праз	Пресен	500 г	30 мин.	Тънко нарязан
Сладък пипер	Пресен	300 г	15 мин.	
Грах	Пресен	400 г	20 мин.	
	Замразен	400 г	20 мин.	
Пресни картофи (цели)	Пресни	600 г	40 – 45 мин.	
Картофи	Пресни	600 г	20 мин.	Нарязани на филии или кубчета

Ориз – Паста – Зърнени храни

Храна	Количество	Вода	Време	Препоръки
Бял ориз Американски Жито	150 г	300 мл	30-35 мин.	
Бял Басмати Ориз	150 г	300 мл	30-35 мин.	
Бързосваряем бял ориз	150 г	300 мл	28-33 мин.	
Пълнозърнест ориз	150 г	300 мл	33-38 мин.	
Кус-кус	200 г	350 мл	23 мин.	Накиснете във вряща вода за 5 мин. преди готвене.
Паста (спагети)	200 г	450 мл	20-25 мин.	Използвайте гореща вода и разбърквайте по време на готвене.

Плодове

Плод	Тип	Количество	Време	Препоръки
Банани	Пресни	3	10 мин	Пресни
Ябълки	Пресни	4	12 мин	На четвъртинки
Круши	Пресни	5	20 мин	Цели или на половинки

Други храни

Храна	Тип	Количество	Време	Препоръки
Яйца	Твърдо сварени	6	12 мин.	
	Рохки	6	8 мин.	

Почистване и поддръжка

Почистване на уреда

Не потапяйте водния резервоар/основния корпус във вода!
Не използвайте абразивни почистващи препарати.

- Изключвайте уреда след всяко използване.
- Оставете уреда да се охлади добре преди да го почистите.
- Проверете дали уредът е охладен напълно преди да изпразните колектора на сос и водния резервоар. Избършете водния резервоар с влажна кърпа.
- Измийте всички разглобяеми части, използвайки гъба, топла вода и почистващ препарат, изплакнете и изсушете добре.

Всички разглобяеми части са подходящи за миене в съдомиялна освен водния резервоар/основния корпус.

Отстраняване на варовик и котлен камък

- За най-добри резултати, почиствайте уреда от котлен камък на всеки 8 употреби.
- Извадете колектора за сок/сос.
- Сипете 3 супени лъжици бял оцет във вътрешността на нагривания елемент.
- Оставете да престои една нощ.
- Изплакнете няколко пъти вътрешността на водния резервоар с топла вода.

Винаги извършвайте процедурата по почистване, когато уредът е изстинал.

Пазете околната среда !



- ① Вашият уред съдържа ценни материали, които подлежат на рециклиране и повторно използване.
- ➔ Моля, предайте Вашия уред в специализиран център за преработване или в оторизиран сервиз.