

TEFAL®

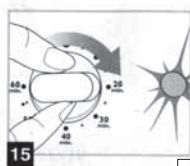
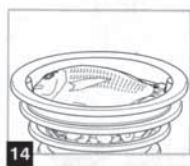
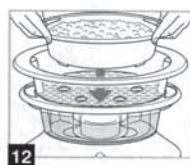
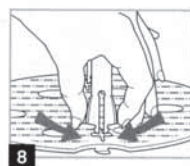
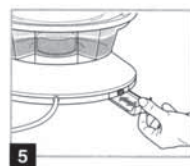
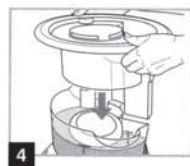
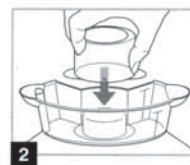
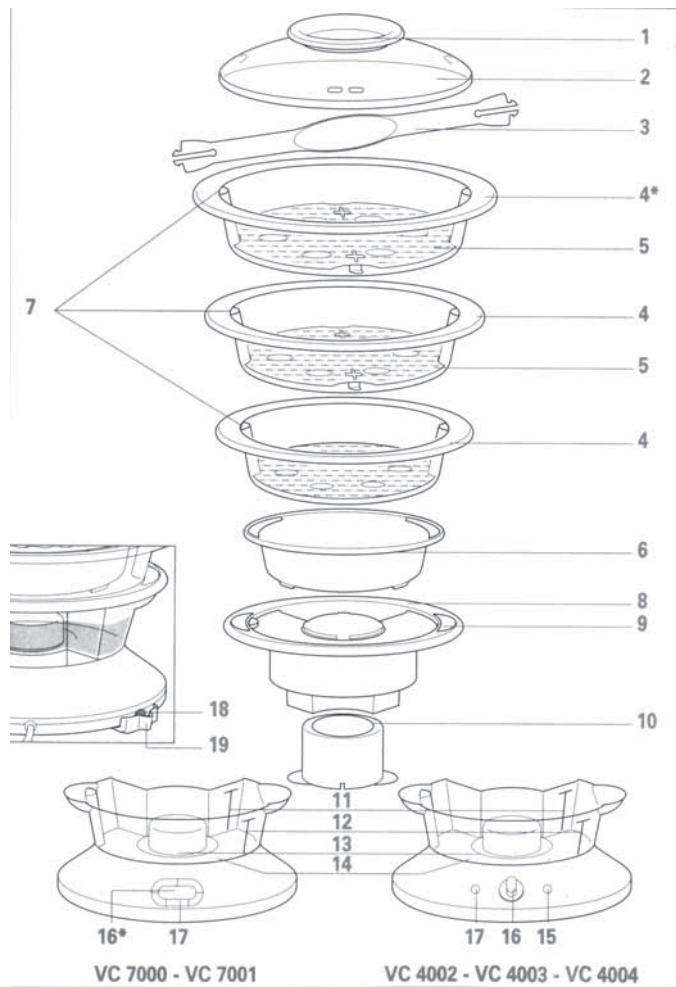
STREAM CUISINE
VITAMIN +

УПЪТВАНЕ ЗА УПОТРЕБА



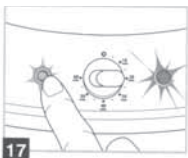
БГ Сервиз
София, ул. Вежен 25
тел.: 02/ 963 22 49
02/ 865 01 55

София, ж.к. Люлин 10, бл. 149
тел.: 080011003

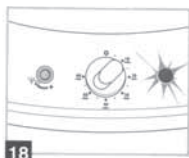




16



17



18



19



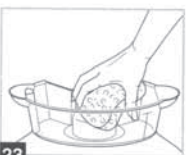
20



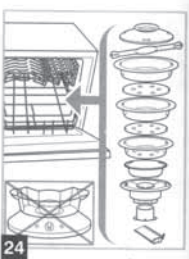
21



22



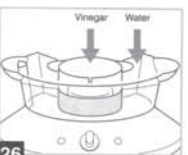
23



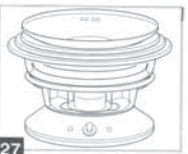
24



25



26



27

ОПИСАНИЕ (според модела)

1. Дръжка на капака
2. Капак
3. Пристягаща ръкохватка (според модела)
4. Паров съд (2 или 3 в зависимост от модела)
5. Подвижна скара с клипсове и възможност за поставяне на яйца (поставя се винаги най-отгоре)
6. Купа за ориз
7. Паров канал
8. Контейнер за сока
9. Отвори за наливане на вода
10. Подвижна Турбо-ринг с антиваровикова функция
11. Вътрешно максимално ниво на водата
12. Външно максимално ниво на водата
13. Нагревател
14. Резервоар за водата (капацитет 1.1 л)
15. Светлинен индикатор за включване
16. Часовник, 60 мин.
17. Бутон VITAMIN+: за бързо приготвяне на храната с максимално запазване на витамините.
18. Отвор за отвеждане на парата
19. Резервоар за конденза
 - а. Моля, спазвайте указанията за правилна и безопасна употреба.
 - б. Внимание, този уред произвежда голямо количество гореща пара.

УКАЗАНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Указанията за безопасност, които фирма Тефал Ви съветва да спазвате, отговарят на всички международни общоприети технически правила и изисквания.

- Този уред отговаря на международните стандарти по директиви 89/336/ СЕЕ и 93/68/ СЕЕ приетото допълнение 72/23/ СЕЕ.
- Проверете дали захранването на мрежата отговаря на това, което е описано на табелката на самия уред.
- Уредът може да се включва само в заземен контакт.
- **Не** употребявайте уреда в следните случаи:
 - Ако уредът или кабелът са наранени или неизправни.
 - Ако уредът е паднал на земята.

В тези случаи, моля занесете уреда в най-близкия оторизиран сервиз на Тефал.

- От съображения за Вашата сигурност не се опитвайте да отваряте или

ремонтните сами. В случай на необходимост се обърнете към техническите лица в оторизираните сервиси.

- Не поставяйте уреда в близост до леснозапалими предмети, под щори, завеси или етажерки, както и до източници на топлина.

- Не опъвайте силно кабела, когато изключвате уреда.

- Използвайте само изправни уължители.

- При работа уредът загрява до температура, която при досег би довела до изгаряния. За да се предотврати това, моля хващайте уреда само за термоизолиращите гръжки.

- Не поемайте уреда във вода и други течности.

- Поставете уреда на равна суха повърхност.

- Не оставайте уреда без наблюдение по време на работа. Дръжте го далече от деца!

- След употреба, не оставайте захранващия кабел да виси.

- Уредът е предназначен изключително 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.

- Не покривайте уреда по време на работа.

- Не слагайте хартия, картон или пластмасови предмети около или в уреда, особено, когато работи.

- Не слагайте никакви кухненски принадлежности – чинии, чашки, детски шишета, различни форми и подноси от алуминиево фолио на металната повърхност или вътре в самия уред.

- В случай на запалване, не гасете с вода. Изключете уреда от електрическото захранване и потушете с влажна тъкан.

- Не използвайте различни предмети, които не са били предвидени за този модел уред, както и принадлежности на други видове.

- Изтеглете кабела от захранващата мрежа, когато:

- Преди всяко почистване.

- Не поемайте уреда във вода!

- Не мествате, когато е загрял и пълен с горещо ястие.

- Не докосвайте уреда по време на работа и когато излиза пара, за да не се изгорите.

ПОДГОТОВКА

Преди първата употреба

- С помощта на топла вода измийте всички делими части на Вашия уред за готвене на пара.

- Добре изплакнете и подсушете – фиг. 1

Внимание! Не поемайте във вода основата и резервоара за вода при почистване на уреда!

Подготовка за работа на Вашия уред за готвене на пара

- Поставете уреда на равна, суха повърхност.

- Поставете турбо-пръстена около нагревателя в посока, указана на фиг. 2

! Всички предмети, които могат да бъдат повредени в резултат от въздействието на парата, трябва да бъдат достатъчно отдалечени от уреда.

! Преди да напълните резервоара с вода, трябва да поставите турбо-пръстена.

Пълнене на резервоара за вода

Изсипете водата непосредствено в резервоара до максималната отметка, а така също и в турбо-пръстена – фиг. 3

Поставете контейнера за сок върху резервоара (проверете гали е поставен правилно) – фиг. 4

Ако не можете да поставите контейнера за сок, проверете гали турбо-пръстена е поставен правилно.

Наливайте в резервоара само прясна вода.

! Не наливайте вода в канала за пара.

! Не пълнете резервоара с друг вид течности, освен с вода.

! Преди да започнете работа се уверете, че резервоара е пълен с вода.

! Поставете резервоара за конденза в задната част на уреда – фиг. 5

! Проверете преди употреба гали резервоара за конденза е празен

Поставяне на подвижните принадлежности

- Кошниците са снабдени с подвижни скари, които могат да бъдат отстранени, според Вашето желание и според това, какво и колко време искате да пригответе.

- За да сложите скарите

- Поставете ги на гъното

- Завъртете надясно, за да може да се позиционират с клипсовете

- Обърнете внимание коя страна на скарата е към гъното на кошницата, както е показано на фиг. 6

- За да отстраните скарата, повдигнете я леко от долната страна. фиг. 7

Вашият уред има пристягаща ръкохватка, с която лесно може да извадите ястие което лесно се напращава (като риба например)

Застопорете края на ръкохватката за скарата – фиг. 8

За да отстраните ръкохватката, натиснете краищата и едновременно.

! Скарата на най-долната кошница е неделима от нея.

! Използвайте ръкохватката само за горните кошници.

! Когато използвате ръкохватката, не застопорявайте скарата в кошницата, а леко я пхнете в нея, за да можете после лесно да я извадите.

! Проверете дали куките на ръкохватката са поставени правилно.

Поставяне на кошниците

- Сложете продуктите в кошниците
- След това ги наместете внимателно върху резервоара за сок

Внимание: Поставяйте винаги най-малката кошница върху резервоара за сок.

След това погребвайте кошниците от най-малката към най-голямата като ги намествате правилно – фиг. 9

Поставете капака. Капакът пасва на всички кошници – фиг.10

Приготвяне на ориз

Сложете ориза и водата в купата за ориз – фиг.11

- След това поставете купата в кошницата – фиг.12

Варене на яйца

- Поставете яйцата на предвидените за това места – фиг.13

Приготвяне на цяла риба

- Поставете рибата в най-горната кошница, а зеленчуците в долните - фиг. 14

! Ако в процеса на работа от уреда излиза пара, проверете дали кошниците са поставени правилно и дали са в правилния ред.

За да има по-добър резултат и по-добри вкусови качества, не слагайте твърде голямо количество продукти в кошниците.

! За да избегнете възможността да се изгорите от парата, поставете отворите на капака да бъдат на противоположната от Вас страна.

Използване на таймера. Избор на принадлежности

- Включете уреда
- Настройте часовника на препоръчаното време за готвене (виж табл.)

! Внимание! За да настроите часовника, уредът трябва да е включен към мрежата.

- Червеният индикатор светва.
- Готвенето на пара е започнало – фиг. 15

Ускорено приготвяне с помощта на сензорния панел „VITAMIN+“

Вашият уред е снабден с опция „VITAMIN+“, която намалява времето за приготвяне с 50 %, затова съхранява и повече витамини – фиг.16

Натиснете първоначално бутона „VITAMIN+“ и индикатора светва – фиг.17. Сега приготвянето се ускорява благодарение на по-голямото количество пара, което излиза от отворите.

При достигане на необходимата температура индикатора изгасва – фиг.18. Ако е необходимо да вдигнете капака, за да добавите продукти към ястието, трябва отново да натиснете бутона „VITAMIN+“, за да достигнете бързо отново до необходимата температура – фиг.19.

В някои случаи след натискане на бутона “VITAMIN+”, индикатора светва след кратък промеждутък от време.Това не влияе на работата , а означава , че температурата в кошницата е достигнала необходимата температура.

! Нормално е да виждате в задната част на прибора да излиза не голямо количество пара.

! Когато бутонът „VITAMIN+“ светне, не можете да го изгасите ръчно, той изгасва автоматично.

! Избягвайте по време на работа да натискате бутона „VITAMIN+“ повече от един път.

По време на готвенето

- С помощта на индикатора следете нивото на водата.
- Ако е необходимо, долейте вода през отвора – фиг. 20

Преустановяване на готвенето

- Устройството се изключва автоматично
- Таймерът иззвънява и светлинният индикатор угасва
- За да преустановите готвенето преди зададеното време, върнете часовника на позиция 0 - фиг. 21

! Ако водата е свършила, уредът Ви не може да произвежда повече пара и няма да може да продължите с приготвянето на ястието.

Претопляне

- Можете да използвате уреда за претопляне на ястия (виж таблицата).

Изваждане на готовите ястия от кошниците

- Отстранете капака

Внимание! *Хващайте само гръбките на капака и на кошниците!*

- Свалете кошницата (кошниците).
- Сложете ги на твърда, устойчива основа – фиг.22

Внимание! *Проверете първо дали резервоара за сок е изстинал добре, преди да го отстраните.*

След това

- Изключете уреда
- Оставете го да изстине добре, преди да го почистите

Таблица с препоръчително времетраене на приготвянето на ястия

Времето за готвене е приблизително. Описаните по-долу стойности са в случаите, в които ако не е описано друго, е използвано най-ниското ниво на кошницата. Времето много зависи от вида продукти, тяхното количество, разстоянието между тях, нивото, което използвате при приготвянето им на пара, както и от Вашите желания и вкусови предпочитания. То се увеличава, ако използвате повече от едно ниво за приготвяне на пара. Преди края на процеса, проверявайте как се приготвя храната, особено ако приготвяте вегетариански блогода или плодове.

Внимание! Използвайте ръкавици, когато искате да хванете кошниците или капака по време на готвене.

Риба и рибни продукти

Продукт	Състояние	К-во	Време за готвене	Препоръки
Тънко рибно филе (треска, писия, съомга и гр.)	Прясно Замразено	450 гр. 450 гр.	5 – 10 мин. 10 – 15 мин.	Не слагайте по много и едно върху друго рибните филета
Дебело филе или бифтек	Прясно	400 гр.	10 – 15 мин.	Според дебелината
Цяла риба	Прясна	600 гр.	20 – 35 мин.	Според дебелината
Миди	Пресни	1 кг	10 – 15 мин.	Отстранете всички неразтворени миди
Скариди	Прясно	200 гр.	2 – 5 мин.	По Ваш вкус
Раци, охлюви	Прясно	100 гр.	2 – 5 мин.	По Ваш вкус

Месо и птици

Продукт	Състояние	К-во	Време за готвене	Препоръки
Пилешки гърди	Нарязано Цяло	500 гр. 450 гр.	10 – 15 мин. 15 – 20 мин.	Отстранете кожата

Пилешки бутчета	Прясно	4 бр.	30 – 35 мин.	След приготвянето на пара, по желание, може леко да запечете на грил
Стиковано месо	Прясно	600 гр.	15 – 20 мин.	
Свинско филе	Прясно	700 гр.	10 – 15 мин.	Парчетата га са по 1см
Агнешко месо	Прясно	500 гр.	10 – 15 мин.	
Нагеница (варена)		10 /,=	10 – 15 мин.	Преди готвенето, внимателно я нагупчете

Вегетарианско меню

Продукт	Състояние	К-во	Време за готвене	Препоръки
Аспержи	Пресни	600 гр.	10-15 мин.	Нарежете гебелите парчета
Броколи	Пресни Замразени	400 гр. 400 гр.	19 мин. 13 мин.	Накъсайте на малки парченца и задушете
Зеле	Прясно	1 зелка	20-25 мин.	Нарязано или настъргано. Намалете парата. Разбъркайте
Зеле (червено)	Прясно	600 гр.	15 – 18 мин.	Нарязано или настъргано. Намалете парата. Разбъркайте
Моркови	Пресни	500	10 мин.	Нарежете на парчета от по 3 мм

Карфиол	Прясно	1	30 – 35 мин.	Накъсайте на малки парченца и загушете
Целина	Прясна	350 гр.	15 – 18 мин.	Нарежете на кубчета
Кочан царевича	Прясна	500 гр.	30 мин.	
Тиквичка	Прясно	600 гр.	35 – 45 мин.	
Зелен боб	Прясно Замразено	500 гр. 500 гр.	20 – 25 мин. 25 – 30 мин.	
Праз	Прясно	500 гр.	15 – 20 мин.	
Праз, стар	Прясно	500 гр.	15 – 20 мин.	Времето за приготвяне зависи от големината
Грах	Прясно Замразено	400 гр. 400 гр.	20 мин. 25 мин.	
Пипер	Пресен	300 гр.	10 – 15 мин.	Нарежете го на лентички
Картофи, пресни	Прясно	600 гр.	35 – 40 мин.	Времето за приготвяне зависи от големината и сорта
Картофи, стари	Прясно	600 гр.	20 - 25 мин.	На кръгчета или кубчета
Лук, зелен	Прясно	400 гр.	10 – 15 мин.	
Лук, на глави	Прясно	400 гр.	10 – 15 мин.	Времето за приготвяне зависи от размера
Спанак	Прясно Замразено	300 гр. 500 гр.	8 – 10 мин. 15 – 20 мин.	Разбъркайте по време на готвенето

Ориз – Зърнени храни - Макарони

Продукт	К-во	К-во вода	Време за готвене	Препоръки
Бял дългозърнест ориз	150 гр.	300 мл	25 – 30 мин.	Изплакнете прегу да пригответе на пара
Бял кръгъл ориз	150 гр.	300 мл	25 мин.	Поставете го във вряща вода
Бял ориз за бързо приготвяне	150 гр.	300 мл	18 – 20 мин.	В края на приготвянето разбъркайте с лъжица
Кус-кус	200 гр.	350 мл	10 мин.	Накиснете прегу да пригответе на пара
Пшеница	150 гр.	300 мл	15 мин.	Напълнете вряща вода
Спагети Макарони	200 гр.	400 мл	20 – 25 мин.	Напълнете вряща вода

Други храни

Продукт	Вид	К-во	Време за готвене	Препоръки
Яйца	Твърдо сварени	6	12 – 15 мин.	
	Рожки	6	8 – 10 мин.	

Други храни

Продукт	Вид	К-во	Време за готвене	Препоръки
Ябълки	На парчета	4	15 мин.	Пригответе в купата за ориз с 40 гр. захар
Праскови	Разполовени	4	10 – 15 мин.	
Банани	Цял	4	10 – 15 мин.	Използвайте средната или горната кошница

Кайсии	Разполовени	4	10 – 15 мин.	Времето за приготвяне зависи от сорта
Круши	Цели или разполовени	400 гр.	20 – 25 мин.	

Претопляне

Продукт	К-во	Време за готвене	Препоръки
Месо	2 – 3 порции	10 – 15 мин.	Обърнете по време на претоплянето
Макарони	2 порции	10 – 15 мин.	Разбъркайте по време на претоплянето. Времето зависи от големината на макароненото изделие
Зеленчуци	3 – 4 порции	5 – 10 мин.	Разбъркайте по време на претоплянето.

ПОЧИСТВАНЕ, ПОДДРЪЖКА И СЪХРАНЕНИЕ

Почистване

• Изпразнете резервоара за вода и почистете с мека кърпа. Добре изплакнете и подсушете – фиг.23

Внимание! Не използвайте абразивни препарати за почистване. Резервоарът да не се потапя във вода!

• Всички останали части могат да се почистват в миална машина – фиг.24

След всяка употреба почиствайте турбо-пръстена.

Изпразвайте и почиствайте резервоара за конденза.

Забележка:

Някои силно оцветени сокове от плодове или зеленчуци, като например моркови, цвекло и др., могат да оставят петна по резервоара за сок и този за водата. За да избегнете това, измивайте старателно веднага след употреба. Може да използвате и някакъв неагресивен, мек препарат за тази цел.

Почистване от котлен камък

Внимание! Отстранявайте наслагванията от котлен камък на всеки 8 ползвания на реда!

! Не използвайте други препарати за почистване от котлен камък.

- Поставете турбо-пръстена обратно върху нагревателя – фиг.25
- Напълнете резервоара с вода до максимално допустимото фиг.26
- От вътрешната страна на пръстена до чертата налейте оцет, също до максимално допустимото ниво.
- Не нагрявайте. Оставете уреда да престои така 12 часа.
- След това време, излейте оцета и водата и старателно почистете.

Съхранение на Вашия уред.

- Сложете купата за ориз с гъното нагоре върху резервоара за сок.
- Останалите кошници приберете една в друга, по ред на номерата и поставете върху резервоара за вода – фиг.27
- Най-отгоре поставете капака.

Напрежение

Този уред е пригоден да работи при 230–240 волта. Проверете гали напрежението на електрическото захранване във Вашата страна отговаря на посоченото. Ако имате съмнения, моля обърнете се към оторизиран сервиз за съдействие.

При възникнали проблеми, въпроси относно експлоатацията и употребата на уреда Ви, можете да се обърнете към представителството на Тефал за Вашата страна, към оторизираните сервизи, както и да посетите интернет страница ни:

www.tefal.com