

RUS p. 2 + 5 + 40 213 10 34 47 - www.tefal.com.ru

UA p. 2 + 9

PL p. 2 + 13 + 48 801 300 421 - www.tefal.pl

F p. 2 + 17 Service consommateurs & commande accessoires
tél. 0 810 77 47 74 - www.tefal.fr

GB p. 2 + 21 Consumer Service & Accessories ordering
tel. 44 845 725 85 88 - www.tefal.co.uk

CZ p. 2 + 25 + 420 222 31712 7 - www.tefal.cz

SK p. 2 + 29 + 421 4488 71 24 - www.tefal.sk

H p. 2 + 33 + 36 1801 84 34 - www.tefal.hu

BG p. 2 + 37 070010218 - www.tefal.bg

RO p. 2 + 41 +40(21) 233.13.45 - www.tefal.ro

HR p. 2 + 45 + 385 1 3015 294 - www.tefal.com.hr

عربي p. 2 + 49

IR p. 2 + 53

Tefal
www.tefal.com

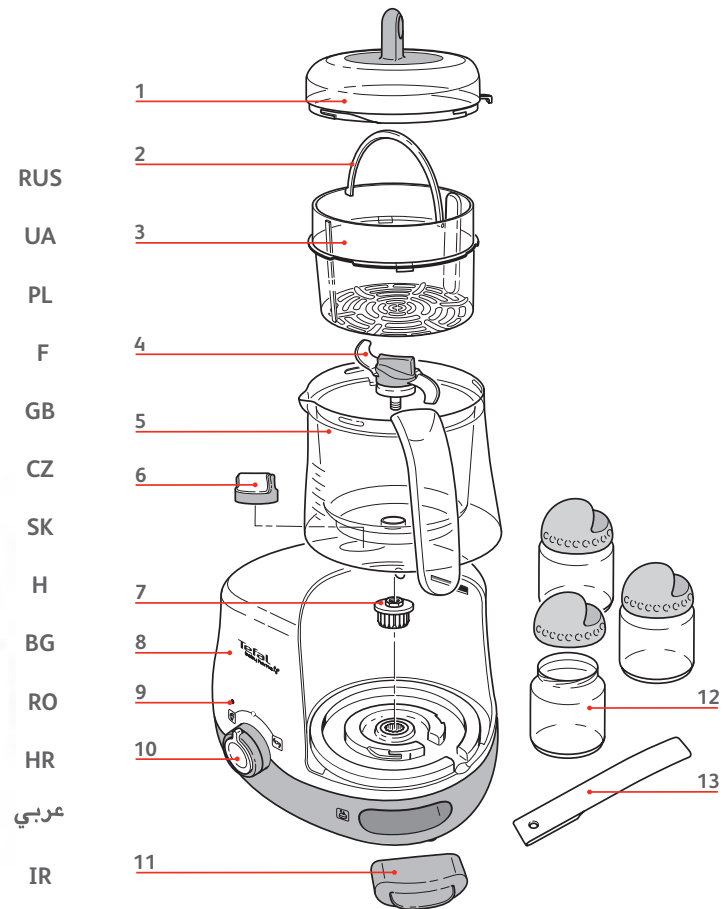
Tefal

MIXEUR CUISEUR steamer blender



* COMPACTE S&O EURO SSC - 21147 - 0607 - P.C.S. TEFAL, avenue S.311 511 800 - tél. 2000942860

www.tefal.com



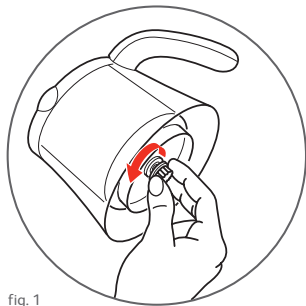


fig. 1

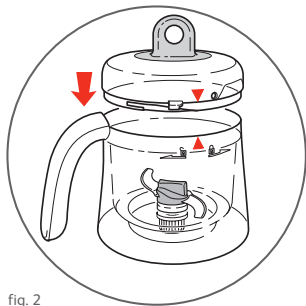


fig. 2

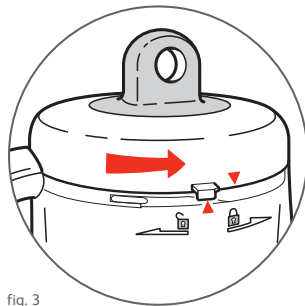


fig. 3

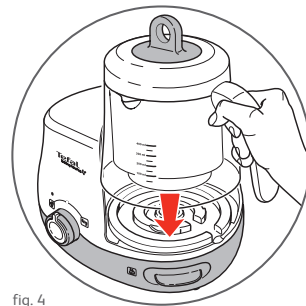


fig. 4

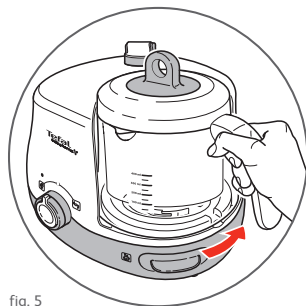


fig. 5

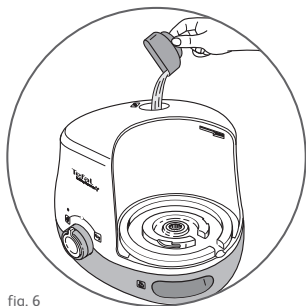


fig. 6

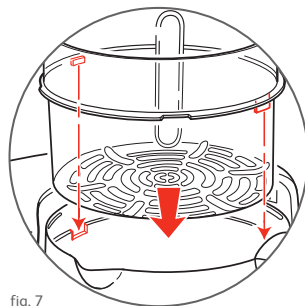


fig. 7

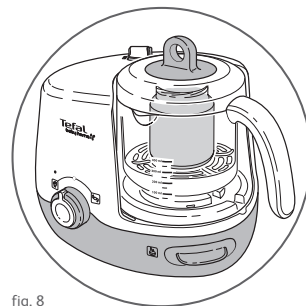


fig. 8

Описание

1. Крышка
2. Ручка корзины для приготовления на пару
3. Корзина для приготовления на пару
4. Нож из нержавеющей стали
5. Градуированная емкость с ненагреваемыми стенками
6. Пробка резервуара
7. Зажимное устройство для ножа
8. Корпус прибора
9. Световой индикатор включения прибора
10. Переключатель режимов приготовления на пару или миксера
11. Дозатор для наливания воды емкостью 25 мл
12. 3 стеклянные емкости для хранения приготовленных продуктов
13. Лопатка.

RUS

Меры безопасности

Во время разборки прибора соблюдайте особые меры предосторожности при обращении с ножом миксера, т.к. он очень острый и хорошо заточен.

Перед первым использованием прибора внимательно прочтите инструкцию и соблюдайте рекомендации по эксплуатации прибора. Фирма TEFAL не несет никакой ответственности за использование прибора, не соответствующее инструкции.

- Следите за тем, чтобы прибор находился вне досягаемости детей.
- Во время использования прибор должен быть установлен на ровной и устойчивой поверхности.
- Перед подключением прибора к сети убедитесь, что напряжение вашей электросети соответствует рабочему напряжению прибора. Полностью размотайте шнур питания. Запрещается использовать электрический удлинитель. Если шнур питания поврежден, его замена выполняется только производителем в уполномоченном сервисном центре. Любая ошибка при подключении прибора отменяет действие гарантии.
- Ваш прибор предназначен только для бытового применения.
- Перед использованием обязательно убедитесь, что детали прибора установлены правильно. Проверьте правильность крепления ножа и емкости с делениями.
- Для сохранения режущих качеств лезвий ножа не обрабатывайте твердых продуктов, таких как твердый шоколад, кусковой сахар, пармезан, орехи, кубики льда, и т.д.
- После использования прибора, или во время ухода за ним, или для операций с ножом, отключите прибор от сети. Не тяните прибор за шнур питания, чтобы отключить его из сети.
- Не используйте прибор на горячей поверхности, около источника огня или воды.
- Запрещается использовать прибор в режиме приготовления на пару, не залив предварительно воды в резервуар для воды.
- Запрещается использовать прибор в режиме миксера вхолостую; время непрерывной работы прибора в режиме миксера не должно превышать 10 секунд.
- Не вынимайте пробку из резервуара во время работы прибора, прежде чем открыть резервуар, подождите приблизительно 10 минут после окончания приготовления продуктов.
- Никогда не вставляйте внутрь прибора вилку, нож или другие металлические предметы.
- Не пользуйтесь прибором, если он неправильно работает или поврежден. В этом случае обращайтесь непосредственно к производителю TEFAL или в уполномоченный сервисный центр TEFAL.


Перед первым использованием

Перед первым использованием рекомендуется провести один цикл приготовления на пару, предварительно залив в резервуар с помощью дозатора 4 порции воды.

После этого вымойте градуированную емкость, корзину, крышку, нож и аксессуары в воде с добавлением жидкости для мытья посуды. Очистите корпус прибора мягкой тканью. Для того чтобы снять нож, поверните зажимное устройство - **fig. 1** до освобождения верхней и нижней частей ножа.

Порядок работы

Установка крышки

Чтобы заблокировать крышку, установите ее на градуированной емкости, совместив отметки  и поверните крышку по часовой стрелке - **fig. 2/3**.

Замечание: крышку нельзя снять, если градуированная емкость закреплена на корпусе прибора.



Установка емкости на корпус прибора

Замечание: прибор не будет работать при неправильно установленной градуированной емкости для продуктов.

После того как крышка зафиксирована, установите емкость для продуктов на корпус прибора, поверните до предохранительного щелчка - **fig. 4/5**.

Использование режима приготовления на пару -

Выньте пробку в резервуаре для воды и налейте количество воды, указанное для приготовления продуктов, с помощью дозатора воды - **fig. 6**. Закройте наливное отверстие пробкой. Заложите продукты в корзину для приготовления на пару, затем установите корзину внутрь емкости в предусмотренный для этого паз - **fig. 7** и закройте крышку, проверив, что она правильно зафиксирована - **fig. 2/3**. Затем установите емкость для продуктов на корпусе прибора - **fig. 4/5** и поверните переключатель режимов в

положение приготовление на пару . Загорается красный сигнал индикатора и переключатель режимов возвращается в положение . Начинается нагревание, процесс нагревания автоматически останавливается, когда вся вода испаряется и резервуар для воды становится пустым.

Внимание: во время первого использования прибора режим приготовления на пару может быть уже включен. Поэтому перед включением прибора следует всегда предварительно наполнять резервуар для воды.

Приготовление продуктов

Замечание: если продукты не достаточно готовы, подождите 10 минут, прежде чем вынуть пробку в резервуаре. Снова заполните емкость продуктами и начинайте новый цикл, налив необходимое количество воды.

Время приготовления меняется в зависимости от температуры продуктов и испарения воды, налитой в резервуар для воды перед включением прибора. Время приготовления, указанное в прилагаемом руководстве, является приблизительным и приводится из расчета на 100 г свежих или замороженных продуктов, нарезанных маленькими кубиками.


Разогревание и размораживание

Вы также можете использовать режим приготовления на пару для разогревания продуктов или содержимого стеклянных емкостей для хранения приготовленных продуктов, а также для размораживания содержимого стеклянных емкостей. Стеклянные емкости, которые поставляются в комплекте с прибором, морозостойчивы. Используйте 3 дозы воды для разогревания продуктов и 6 доз для размораживания.

Внимание: при использовании стеклянной емкости для хранения приготовленных продуктов всегда устанавливайте ее без крышки в корзину для приготовления на пару - fig. 8.

— Использование прибора в режиме миксера **RUS**

Внимание: время непрерывной работы прибора в режиме миксера не должно превышать 10 секунд.

Снимите корзину для приготовления на пару и положите продукты в емкость для смешивания. Закройте крышку прибора, проверив, что она зафиксирована правильно. Затем установите емкость для перемешивания на корпус прибора и поверните переключатель в положение режима миксера .

Смешивайте в импульсном режиме до получения желаемой консистенции. Если продукты прилипают к стенкам емкости для перемешивания, снимите продукты со стенок с помощью лопатки и снова перемешайте продукты в режиме миксера, предварительно установив на место крышку.


Руководство по приготовлению продуктов

	3 дозы воды	4 дозы воды	6 доз воды
Продукты (свежие или замороженные, приблизительно 100 г)	Р А З О Г Р Е В А Н И Е	В А Р К А	Р А З М О Р А Ж И В А Н И Е
Овощи Стручковая фасоль, зеленый горошек, морковь, кабачки, лук порей, картофель.			
Мясо Курица, говядина, крольчатина			
Рыба Форель, треска.			
Фрукты Яблоки, груши			
Время	Приблизительно 7 мин.	Приблизительно 10 мин.	Приблизительно 15 мин.

В конце приготовления в емкости для продуктов остается сок. Сохраните его и добавьте при необходимости в приготовленное блюдо.

Рецепты


Овощной суп-пюре

- Вымойте и очистите от кожуры овощи, нарежьте их кусочками, прежде чем положить в корзину для приготовления на пару.
- Закройте крышкой градуированную емкость для продуктов.
- Залейте 6 доз воды в резервуар для воды. Поставьте переключатель в положение , отварите овощи на пару.
- Переложите содержимое корзины в емкость для перемешивания. Смешайте в импульсном режиме до получения желаемой консистенции.
- Подавайте на стол.


100 г моркови
80 г картофеля
20 г лука порея

Говядина с морковью / картофелем

40 г говяжьего
филе или рубленого
бифштекса
100 г моркови
50 г картофеля
5 г сливочного масла

- Нарезьте мясо кусочками. Вымойте и очистите от кожуры овощи, нарежьте их, прежде чем положить в корзину для приготовления на пару.
- Закройте крышкой градуированную емкость для продуктов.
- Залейте 6 доз воды в резервуар для воды. Поставьте переключатель в положение , отварите продукты на пару.
- Переложите содержимое корзины в емкость для перемешивания. Смешайте в импульсном режиме до получения желаемой консистенции.
- Добавьте сливочное масло и перемешайте с помощью лопатки.
- Подавайте на стол.

Пюре яблочно-банановое

- Вымойте и очистите от кожуры фрукты, нарежьте их кусочками, прежде чем положить в корзину для приготовления на пару.
- Закройте крышкой градуированную емкость для продуктов.
- Залейте 4 дозы воды в резервуар для воды. Поставьте переключатель в положение , отварите фрукты на пару.
- Переложите содержимое корзины в емкость для перемешивания. Смешайте в импульсном режиме до получения желаемой консистенции.
- Перед подачей охладите фруктовое пюре.

80 г яблок
40 г бананов

Уход

После использования отключите прибор от сети и, если необходимо, дайте ему остыть, прежде чем приступить к процедуре его очистки. Никогда не мойте прибор в посудомоечной машине. Запрещается использовать очищающие хлорсодержащие вещества. Запрещается опускать корпус прибора в воду: очищайте его с помощью мягкой, слегка влажной ткани.

- Удаление накипи:

Налейте 100 мл белого уксуса + 100 мл воды в резервуар для воды. Оставьте до полного растворения известкового осадка. Вылейте жидкость. Тщательно сполосните большим количеством воды. При необходимости повторите операцию.

В результате длительного использования лезвия ножа могут затупиться: без колебаний производите их замену. Для проведения этой операции всегда обращайтесь в уполномоченный сервисный центр.

В целях вашей безопасности данный прибор соответствует существующим нормам и правилам (Нормативные акты, касающиеся низкого напряжения, электромагнитной совместимости, материалов, контактирующих с пищевыми продуктами, охраны окружающей среды...).

Внимание: следует регулярно удалять известковый осадок.



Участуйте в охране окружающей среды!

- Ваш прибор содержит многочисленные комплектующие, изготовленные из ценных или могущих быть использованных повторно материалов.
- По окончании срока службы прибора сдайте его в пункт приема или, в случае отсутствия такового, в авторизованный сервисный центр для его последующей обработки.

Опис

1. Кришка
2. Ручка контейнеру пароварки
3. Контейнер пароварки
4. Ніж для подрібнення із нержавіючої сталі
5. Градуйована чаша із само-охолодними стінками
6. Пробка резервуару для води
7. Гайка для закріплення ножа
8. Корпус приладу
9. Світловий індикатор вмикання приладу до електричної мережі
10. Ручка встановлення режиму варіння на парі або режиму перемішування
11. Дозатор для води ємністю 25 мл
12. 3 маленькі ємності з скла для зберігання готових продуктів
13. Лопатка

UA

Запобіжні заходи

Будьте дуже обережні під час розбирання ножа для подрібнення, його леза дуже гострі.

Уважно прочитайте інструкцію перед тим, як користуватися приладом, і дотримуйтесь зазначених в ній порад. TEFAL складає з себе будь-яку відповідальність в разі невиконання правил експлуатації.

- Зберігайте прилад у недоступному для дітей місці.
- Користуйтеся приладом на стійкій та пласкій поверхні.
- Перевірте, що напруга живлення вашого приладу відповідає параметрам вашої електричної мережі. Повністю розмотуйте провід живлення. Не користуйтеся електричним подовжувачем. В разі пошкодження проводу живлення його заміна повинна здійснюватися виробником або його уповноваженим сервісним центром. Будь-які помилки при підключенні приладу матимуть наслідком скасування гарантії.
- Цей прилад можна використовувати тільки в домашніх умовах.
- Перед кожним використанням перевіряйте правильне встановлення деталей приладу, а також положення ножа та чаші.
- Щоб запобігти пошкодження лез ножа, не слід використовувати прилад для обробки таких твердих інгредієнтів, як твердий шоколад, грудковий цукор, пармезан, горіхи, кубики льоду тощо.
- Від'єднайте прилад від електричної мережі по закінченні роботи, для чищення або для будь-яких операцій з ножом. Щоб вимкнути прилад, не тягніть за провід живлення.
- Не розташовуйте прилад на гарячій поверхні, поблизу від джерела полум'я або розбризкування води.
- Не використовуйте пароварку, якщо в резервуарі немає води.
- Не використовуйте міксер у порожньому стані, а також довше 10 секунд безперервно.
- Не виймайте пробку резервуару для води під час експлуатації. Зачекайте приблизно 10 хвилин після закінчення варіння перед тим, як її відкрити.
- В жодному разі не вставляйте виделки, ножі або інші металеві предмети усередину приладу.
- Не використовуйте прилад в разі пошкодження або несправності. В цьому випадку треба звернутися безпосередньо до виробника або до одного з уповноважених сервісних центрів TEFAL.

Перед першим використанням


Перед першим використанням приладу рекомендується провести один цикл варіння на парі, додавши 4 міри води.

Після цього помийте чашу, контейнер, кришку, ніж та всі деталі у воді з миючим засобом для посуду. Протріть корпус за допомогою м'якої тканини.

Для того, щоб від'єднати ніж, відкрутіть гайку - **fig. 1** до вивільнення верхньої та нижньої частин ножа.

Робота приладу

Встановлення кришки

Для того, щоб зафіксувати кришку, встановіть її на чашу, вирівнявши при цьому позначки  та поверніть вправо - **fig. 2/3**.


Зауваження: кришку не можна зняти після того, як чашу буде зафіксовано на корпусі приладу.


Встановлення чаші

Зауваження: прилад працюватиме тільки в тому разі, якщо чашу буде зафіксовано належним чином.

Після того, як кришку буде зафіксовано, встановіть чашу на корпус приладу і повертайте її до тих пір, доки не відчуєте, що спрацював механізм безпеки - **fig. 4/5**.

Робота в режимі варіння на парі

Відкрийте пробку резервуару для води і наповніть його за допомогою дозатору, наливши кількість води відповідно до об'єму, зазначеному для приготування продуктів - **fig. 6**. Закрийте пробку. Заповніть контейнер пароварки продуктами, потім встановіть його в чашу в призначений для цього паз - **fig. 7**. Закрийте кришку і перевірте, що її зафіксовано належним чином - **fig. 2/3**. Встановіть чашу на корпус приладу - **fig. 4/5** і, за допомогою ручки, виставте режим варіння на парі .

Засвічується світловий індикатор, ручка повертається в положення . Розпочинається нагрівання, воно автоматично зупиняється тоді, коли резервуар для води стає порожнім.

Увага: можливо, в разі першого використання, що режим варіння на парі буде вже приведено в дію. Тому, перед тим, як увімкнути прилад, завжди перевіряйте, щоб резервуар був наповнений.

Варіння продуктів

Зауваження: якщо продукти зварилися не повністю, зачекайте 10 хвилин перед тим, як відчинити пробку резервуару. Наповніть його знову та розпочніть новий цикл, додавши необхідну кількість води.

Час приготування залежить від температури продуктів, а також від випаровування води, що було наливо в резервуар перед використанням приладу. Тому в довідковій таблиці, наведеній нижче, зазначено загальний рекомендований час варіння, в розрахунку на приблизно 100 г свіжих або заморожених продуктів, нарізаних невеликими шматочками.


Розігрівання та розморожування

Режим приготування на парі може також використовуватися для розігрівання харчових продуктів або баночок із дитячим харчуванням і навіть для розморожування останніх. Ємності, що надані в комплекті з приладом, придатні для розморожування. Додавайте 3 міри води в разі розігрівання або 6 мір в разі розморожування.

Увага: в разі використання невеликої ємності для зберігання готових продуктів, ніколи не ставте її усередину контейнеру пароварки, не знявши з неї кришку - fig. 8.

Робота в режимі перемішування

Увага: ніколи не використовуйте міксер довше 10 секунд безперервно.

Вийміть контейнер пароварки і заповніть продуктами чашу міксеру. Закрийте кришку і перевірте, що її зафіксовано належним чином. Встановіть чашу на корпус приладу і, за допомогою ручки, виставте режим перемішування .

Перемішуйте інгредієнти в імпульсному режимі до отримання бажаної консистенції. Якщо частина інгредієнтів залишилася на стінках чаші, зніміть її за допомогою лопатки і продовжуйте перемішування, добре встановивши на місце кришку.

Інформація про рекомендований час приготування продуктів

	3 міри	4 міри	6 мір
Харчові продукти (свіжі або заморожені, приблизно 100 г)			
Овочі Зелена квасоля, зелений горошок, морква, кабачки, цибуля-порей, картопля	Р О З І Г Р І В А Н Н Я	В А Р І Н Н Я	Р О З М О Р О Ж У В А Н Н Я
М'ясо Курка, яловичина, кролик.			
Риба Форель, тріска.			
Фрукти Яблука, груші.			
Час			
	Приблизно 7 хв.	Приблизно 10 хв.	Приблизно 15 хв.

Після варіння в чаші залишається сік. Збережіть його та, при потребі, додайте до приготованих продуктів.

Рецепти

Суп-пюре з овочів

- Помийте овочі, зніміть з них шкірку, поріжте їх та покладіть в контейнер пароварки.
- Закрийте кришкою.
- Налийте 6 мір води в резервуар.


Виставте ручку в положення  та залиште варитися.

- Приготовані овочі перекладіть в чашу міксеру та подрібніть в імпульсному режимі до отримання бажаної консистенції.
- Подайте на стіл.


100 г моркви
80 г картоплі
20 г цибулі-порейо

Яловичина з морквою та картоплею

40 г яловичого філе
або фаршу
100 г моркви
50 г картоплі
5 г масла

- Поріжте м'ясо на шматки. Помийте овочі, зніміть з них шкірку, поріжте їх та покладіть усі інгредієнти в контейнер пароварки.
- Закрийте кришкою.
- Налийте 6 мір води в резервуар. Виставте ручку в положення  та залиште варитися.
- Приготовані продукти перекладіть в чашу міксеру та перемішайте в імпульсному режимі до отримання бажаної консистенції.
- Додайте масло та вимішайте за допомогою лопатки.
- Подайте на стіл.

Пюре з яблук / бананів

- Помийте фрукти, зніміть з них шкірку, поріжте їх та покладіть в контейнер пароварки.
- Закрийте кришкою.
- Налийте 4 міри води в резервуар. Виставте ручку в положення  та залиште варитися.
- Приготовані фрукти перекладіть в чашу міксеру та перемішайте в імпульсному режимі до отримання бажаної консистенції.
- Дайте пюре остигнути перед тим, як подавати на стіл.

80 г яблук
40 г бананів

Догляд

По закінченні роботи вимкніть прилад та, при потребі, залиште його охолонути перед чищенням. Ніколи не мийте прилад в посудомийній машині. Не використовуйте засоби, що містять хлор.

Ні в якому разі не занурюйте корпус приладу у воду, використовуйте для чищення злегка змочену м'яку тканину.

- Позбавлення від накипу: Залийте до резервуару 100 мл білого оцту + 100 мл води.

Залиште до повного видалення накипу. Злийте рідину. Добре промийте. Якщо потрібно, проведіть ту ж саму операцію ще раз.

Після довгого використання леза ножа можуть затупитися, внаслідок чого їх треба буде замінити. Завжди звертайтеся з цього приводу до уповноваженого сервісного центру.

В цілях вашої безпеки, цей прилад відповідає чинним нормам і стандартам (директивам щодо низької напруги, електромагнітної сумісності, навколишнього середовища, директиві щодо матеріалів, що контактують із продуктами харчування, ...).

Увага: регулярно видаляйте вапняний накип.



ПРИЙМАЙТЕ УЧАСТЬ В ОХОРОНІ НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА

- Ваш прилад містить в собі численні комплектуючі, виготовлені з цінних матеріалів або з матеріалів, що можуть бути використані повторно.
- Після закінчення строку служби приладу здайте його в пункт приймання або, через відсутність такого, в уповноважений сервісний центр для подальшої обробки.

Opis

1. Pokrywka
2. Uchwyt koszyka do gotowania na parze
3. Koszyk do gotowania na parze
4. Nóż ze stali nierdzewnej
5. Misa z podziałką z izolowaną ścianką
6. Korek do napełniania zbiornika
7. Pokrętko dokręcające nóż
8. Korpus urządzenia
9. Lampka kontrolna uruchomienia
10. Przełącznik funkcji parowaru lub blendera
11. Dozownik wody 25 ml
12. 3 słóczki szklane do przechowywania przygotowanych potraw
13. Szpatułka

Środki ostrożności

Przy demontażu urządzenia, ostrożnie obchodzić się z nożem blendera, ponieważ jest bardzo ostry.

Uważnie przeczytać instrukcję obsługi i stosować się do jej zaleceń. Nieprawidłowa obsługa zwalnia firmę TEFAL z wszelkiej odpowiedzialności.

- Urządzenie ustawić w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Urządzenia używać na płaskiej, stabilnej powierzchni.
- Sprawdzić, czy napięcie urządzenia jest zgodne z napięciem domowej instalacji elektrycznej. Rozwinąć kabel na całą długość. Nie używać przedłużacza elektrycznego. Jeśli kabel zasilający jest uszkodzony, wymienić go u producenta lub w jego autoryzowanym serwisie. Każde nieprawidłowe podłączenie do sieci powoduje utratę gwarancji.
- Twoje urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego.
- Przed użyciem, upewnić się, czy wszystkie części urządzenia zostały prawidłowo zamontowane. Sprawdzić ustawienie noża i misy.
- Aby nie dopuścić do uszkodzenia noża, nie miksować twardych produktów spożywczych, takich jak twarde kawałki czekolady, cukier w kostkach, parmezan, orzechy, kostki lodu itd.
- Odłączyć urządzenie od źródła zasilania po zakończeniu pracy, przed przystąpieniem do jego czyszczenia i przy manipulowaniu nożem. Odłączając, nie ciągnąć za kabel.
- Nie stawiać urządzenia na gorącej płycie, w pobliżu płomienia lub rozprysków wody.
- Nie włączać funkcji parowaru, jeśli w zbiorniku nie ma wody.
- Nie włączać funkcji blendera, jeśli urządzenie jest puste. Nie używać tej funkcji dłużej niż 10 sekund bez przerwy.
- Nie wyjmować korka zbiornika w czasie używania urządzenia i, aby go otworzyć, odczekać około 10 minut od momentu zakończenia gotowania.
- Nigdy nie wkładać widelca, noża lub innych metalowych przedmiotów do urządzenia.
- Nie używać urządzenia, jeśli nie działa prawidłowo lub jest uszkodzone. W tym przypadku, zwrócić się bezpośrednio do firmy TEFAL lub do autoryzowanego centrum serwisowego TEFAL.

PL

Przed pierwszym użyciem


Przed pierwszym użyciem, zaleca się włączenie urządzenia na jeden cykl gotowania na parze, po nalaniu do zbiornika 4 miarek wody.

Następnie umyć misę, koszyk, pokrywkę, nóż i pozostałe akcesoria wodą z płynem do mycia naczyń. Miękką szmatką przetrzeć korpus urządzenia.

Aby wyjąć nóż, przekręcić pokrętko - **fig. 1**, aż do momentu poluzowania górnej i dolnej części noża.

Działanie

Zakładanie pokrywki

Aby zablokować pokrywkę, założyć ją na misie ustawiając w jednej linii wskaźniki  i przekręcić w prawo - **fig. 2/3**.


Uwaga: nie można zdjąć pokrywki, gdy misa jest zablokowana na korpusie urządzenia.

Zakładanie misy

Uwaga: urządzenie nie działa, jeśli misa nie jest prawidłowo założona.

Gdy pokrywka jest zablokowana, ustawić misę na korpusie urządzenia i przekręcić do zablokowania zabezpieczenia - **fig. 4/5**.

Używanie funkcji parowaru

Otworzyć korek zbiornika na wodę, wlać wodę w ilości odpowiedniej do gotowania określonych produktów spożywczych za pomocą dozownika wody - **fig. 6**. Zamknąć korek, włożyć produkty spożywcze do koszyka i umieścić go wewnątrz misy, w specjalnym wgłębieniu - **fig. 7** i zamknąć pokrywkę, upewniwszy się, czy jest dobrze zablokowana - **fig. 2/3**. Następnie zamocować misę na korpusie urządzenia - **fig. 4/5** i ustawić przycisk w pozycji parowaru .

Świetlna kontrolka zapala się, a przycisk powraca do pozycji .

Urządzenie zaczyna się nagrzewać i wyłącza się automatycznie, gdy w zbiorniku nie ma wody.

Uwaga: przed pierwszym użyciem funkcja parowaru może być już uruchomiona. Dlatego, przed włączeniem urządzenia, zbiornik musi być zawsze wypełniony wodą.

Gotowanie produktów

Uwaga: jeśli produkty nie są dobrze ugotowane, przed otwarciem korka zbiornika odczekać 10 minut. Ponownie napełnić zbiornik i rozpocząć nowy cykl gotowania, dostosowując ilość wody.

Czas gotowania zmienia się w zależności od temperatury produktów i parowania wody wlanej do zbiornika przed uruchomieniem urządzenia. Czasy gotowania wskazane w przewodniku obok są podane przykładowo dla około 100 g produktów świeżych lub zamrożonych, pokrojonych w kostkę.

Podgrzewanie i rozmrażanie


Funkcji parowaru można używać także do podgrzewania produktów lub słoiczków, a nawet do rozmrażania słoiczków. Dostarczanie w zestawie słoiczki są wytrzymałe na zamrażanie. Użyć 3 miarek wody do podgrzania i 6 miarek do rozmrożenia produktów.

Uwaga: słoiczek zawsze wkładać do koszyka bez zakrętki - fig. 8.

Używanie funkcji blendera

Uwaga: nigdy nie używać blendera dłużej niż przez 10 sekund bez przerwy.

Wyjąć koszyk do gotowania na parze i włożyć produkty do miski blendera.

Zamknąć pokrywkę, upewniwszy się, czy jest dobrze zablokowana. Następnie zamocować misę na korpusie urządzenia i ustawić przycisk w pozycji blendera .

Miksować pulsacyjnie, aż do uzyskania pożądanej konsystencji. Jeśli produkty przykleiły się do ścianek miski, odkleić je za pomocą szpatułki, dobrze założyć pokrywkę i dalej miksować

PL


Przewodnik gotowania

	3 miarki	4 miarki	6 miarek
Produkty spożywcze (świeże lub mrożone, około 100 g)			
Warzywa Fasola szparagowa, groszek, marchewka, cukinia, por, ziemniaki.	P O D G R Z A N I E	G O T O W A N I E	R O Z M R A Ż A N I E
Mięso Kurczak, wołowina, królik.			
Ryby Pstrąg, dorsz.			
Owoce Jabłka, gruszki.			
Czas	Okolo 7 min.	Okolo 10 min.	Okolo 15 min.

Po zakończeniu gotowania, w misie pozostaje sok. Zachować go i w razie potrzeby dodać do potrawy.

Przepisy


Zupa warzywna

- Umyć, obrać i pokroić warzywa, a następnie włożyć je do koszyka.
- Zamknąć misę.
- Wlać do zbiornika 6 miarek wody. Ustawić przycisk w pozycji  i gotować.
- Zawartość koszyka wrzucić do miski blendera. Miksować pulsacyjnie, aż do uzyskania pożądanej konsystencji.
- Podawać.


100 g marchwi
80 g ziemniaków
20 g pora

Wołowina z marchewką i ziemniakami

40 g filetów
wołowych lub mięsa
mielonego
100 g marchwi
50 g ziemniaków
5 g masła

- Pokroić mięso na kawałki. Umyć, obrać i pokroić warzywa, a następnie włożyć je do koszyka.
- Zamknąć misę.
- Włączyć do zbiornika 6 miarek wody. Ustawić przycisk w pozycji  i gotować.
- Zawartość koszyka wrzucić do miski blendera i miksować pulsacyjnie, aż do uzyskania pożądanej konsystencji.
- Dodać masło i wymieszać za pomocą szpatułki.
- Podawać.

Mus jabłkowo-bananowy

- Umyć, obrać i pokroić owoce, a następnie włożyć je do koszyka.
- Zamknąć misę.
- Włączyć do zbiornika 4 miarki wody. Ustawić przycisk w pozycji  i gotować.
- Zawartość koszyka wrzucić do miski blendera i miksować pulsacyjnie, aż do uzyskania pożądanej konsystencji.
- Przed podaniem ostudzić.

80 g jabłek
40 g bananów

Konserwacja

Po użyciu, przed czyszczeniem, wyłączyć urządzenie i w razie potrzeby ostudzić.

Nie myć w zmywarce do naczyń. Nie stosować produktów zawierających chlor.

Nigdy nie zanurzać korpusu urządzenia w wodzie, ale czyścić go miękką, lekko wilgotną szmatką.

- Odkamienianie

Włączyć 100 ml białego octu i 100 ml wody do zbiornika.

Pozostawić, aż do całkowitego usunięcia wapiennych osadów.

Opróżnić zbiornik.

Dokładnie wypłukać. W razie potrzeby, powtórzyć operację.

Z czasem ostrza noża ulegają stępieniu. Należy je wówczas wymienić. W tym przypadku, zwrócić się do autoryzowanego centrum serwisowego.

Dla Twojego bezpieczeństwa, urządzenie to spełnia wymogi obowiązujących norm i przepisów (Dyrektywa Niskonapięciowa, przepisy z zakresu kompatybilności elektromagnetycznej, materiały będące w kontakcie z żywnością, normy środowiskowe...).

Uwaga: należy usuwać regularnie wapienne osady.



Bierzmy udział w ochronie środowiska!

- Urządzenie to 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.

Description

1. Couvercle
2. Anse de préhension du panier vapeur
3. Panier vapeur
4. Couteau inox
5. Bol gradué avec paroi froide
6. Bouchon de remplissage de la cuve
7. Molette de serrage du couteau
8. Corps de l'appareil
9. Voyant lumineux de mise en marche
10. Bouton fonction vapeur ou mixage
11. Dosette d'eau de 25 ml
12. 3 petits pots en verre de conservation des préparations
13. Spatule

Précautions d'emploi

Lors de son démontage, manipuler le couteau du mixeur avec beaucoup de précautions, car il est très aiguisé et tranchant.

Lire attentivement la notice avant utilisation et suivre ses conseils.

Une utilisation non-conforme dégagerait TEFAL de toute responsabilité.

- Garder l'appareil hors de portée des enfants.
- Utiliser l'appareil sur une surface plane et stable.
- Vérifier que la tension d'alimentation de votre appareil correspond bien à votre installation électrique. Dérouler entièrement le cordon d'alimentation. Ne pas utiliser de rallonge électrique. Si le cordon d'alimentation est endommagé, le faire remplacer par le fabricant, son service agréé. Toute erreur de branchement annule la garantie.
- Votre appareil est destiné uniquement à un usage domestique.
- Avant chaque utilisation, s'assurer de la bonne mise en place des pièces de l'appareil. Vérifier la position du couteau et du bol.
- Pour garder les lames du couteau intactes, ne traitez pas les aliments durs tels que le chocolat à croquer, le sucre en morceaux, le parmesan, les noix, les glaçons, etc.
- Débrancher l'appareil dès que vous cessez de l'utiliser, pour le nettoyer ou pour toute manipulation du couteau. Ne pas débrancher en tirant sur le cordon.
- Ne pas poser l'appareil sur une surface chaude, à proximité d'une flamme ou de projection d'eau.
- Ne pas activer la fonction vapeur sans eau dans le réservoir.
- Ne pas activer la fonction mixeur si l'appareil est vide, ni plus de 10 secondes en continu.
- Ne pas ôter le bouchon de la cuve pendant l'utilisation et attendre 10 minutes environ après la fin de la cuisson avant de l'ouvrir.
- Ne jamais introduire de fourchette, de couteau ou d'objets métalliques dans l'appareil.
- Ne pas utiliser votre appareil s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé. Dans ce cas, s'adresser toujours directement à TEFAL ou à un centre service agréé TEFAL.


Avant la première utilisation

Avant la première utilisation, il est conseillé de procéder à un cycle de vapeur en mettant 4 dosettes d'eau. Laver ensuite le bol, le panier, le couvercle, le couteau et les accessoires avec de l'eau additionnée de produit vaisselle. Nettoyer le corps du produit avec un chiffon doux.

Pour démonter le couteau, tourner la molette - **fig. 1** jusqu'à libérer la partie supérieure et inférieure du couteau.

Fonctionnement

Mise en place du couvercle

Pour verrouiller le couvercle, le positionner sur le bol en alignant les repères  et tourner vers la droite - **fig. 2/3**.




Remarque : le couvercle ne peut pas être retiré une fois que le bol est verrouillé sur le corps de l'appareil.


Mise en place du bol

Remarque : l'appareil ne peut pas fonctionner si le bol n'est pas verrouillé correctement.

Une fois le couvercle verrouillé, positionner le bol sur le corps de l'appareil, tourner jusqu'à l'enclenchement de la sécurité - **fig. 4/5**.

Utilisation de la fonction vapeur

Ouvrir le bouchon de la cuve d'eau et verser la quantité indiquée pour la cuisson des aliments à l'aide de la dosette d'eau - **fig. 6**. Refermer le bouchon. Placer les aliments dans le panier vapeur puis le positionner à l'intérieur du bol dans l'encoche prévue - **fig. 7** et refermer le couvercle en s'assurant qu'il est bien verrouillé - **fig. 2/3**. Placer ensuite le bol sur le corps de l'appareil - **fig. 4/5** et tourner le bouton en position vapeur .

Le voyant lumineux s'allume et le bouton revient en position . La chauffe commence et s'arrête automatiquement lorsque le réservoir d'eau est vide.

Attention : à la première utilisation, il se peut que la fonction vapeur soit déjà enclenchée. Le réservoir doit donc toujours être rempli avant de brancher l'appareil.

Cuisson des aliments

Remarque : si les aliments ne sont pas assez cuits, attendre 10 minutes avant d'ouvrir le bouchon de la cuve. Remplir de nouveau et recommencer un cycle en adaptant la quantité d'eau.

Le temps de cuisson varie en fonction de la température des aliments et de l'évaporation de l'eau versée dans la cuve avant la mise en marche. Les temps de cuisson du guide ci-contre sont donc donnés à titre indicatif pour une quantité de 100 g d'aliments environ, frais ou surgelés, coupés en petits dés.


Réchauffage et décongélation

Vous pouvez également utiliser la fonction vapeur pour réchauffer les aliments ou petits pots et même décongeler les petits pots. Les pots fournis résistent à la congélation. Utiliser 3 dosettes pour un réchauffage ou 6 dosettes pour une décongélation.

Attention : dans le cas du petit pot, toujours le placer sans son couvercle dans le panier vapeur - fig. 8.

Utilisation de la fonction mixeur

Attention : ne jamais mixer pendant plus de 10 secondes en continu.

Retirer le panier vapeur et verser les aliments dans le bol de mixage. Refermer le couvercle en s'assurant qu'il est bien verrouillé. Placer ensuite le bol sur le corps de l'appareil et tourner le bouton en position mixeur .

Procéder par impulsion jusqu'à obtenir la consistance souhaitée. Si les aliments restent collés sur la paroi du bol, les décoller à l'aide de la spatule et reprendre le mixage après avoir bien remis en place le couvercle.

Guide de cuisson


	3 dosettes	4 dosettes	6 dosettes
Aliments (frais ou surgelés, environ 100 g)			
Légumes Haricots verts, petits pois, carottes, courgettes, poireaux, pommes de terre.	R É C H A U F F A G E	C U I S S O N	D É C O N G É L A T I O N
Viandes Poulet, bœuf, lapin.			
Poissons Truite, cabillaud.			
Fruits Pommes, poires.			
Temps	Environ 7 min.	Environ 10 min.	Environ 15 min.

A la fin de la cuisson, il reste du jus dans le bol. Le réserver et l'ajouter si nécessaire à la préparation.

F

Recettes

Potage de légumes

- Laver, éplucher et détailler les légumes avant de les déposer dans le panier vapeur.
- Fermer le bol.
- Verser 6 dosettes d'eau dans la cuve. Mettre sur position , laisser cuire.
- Verser le contenu du panier dans le bol de mixage. Mixer par impulsion jusqu'à l'obtention de la consistance voulue.
- Servir.

100 g de carottes
80 g de pommes de terre
20 g de poireaux


Bœuf carottes / pommes de terre

40 g de filet de bœuf ou
steak haché


100 g de carottes

50 g de pommes de terre

5 g de beurre

- Couper la viande en morceaux. Laver, éplucher et détailler les légumes avant de les déposer dans le panier vapeur.
- Fermer le bol.
- Verser 6 dosettes d'eau dans la cuve. Mettre sur position , laisser cuire.
- Verser le contenu du panier dans le bol de mixage puis mixer par impulsion jusqu'à l'obtention de la consistance voulue.
- Ajouter le beurre et mélanger à l'aide de la spatule.
- Servir.

Compote pomme / banane

- Laver, éplucher et détailler les fruits avant de les déposer dans le panier vapeur.
- Fermer le bol.
- Verser 4 dosettes d'eau dans la cuve. Mettre sur position , laisser cuire.
- Verser le contenu du panier dans le bol de mixage puis mixer par impulsion jusqu'à l'obtention de la consistance voulue.
- Laisser refroidir avant de servir.

80 g de pommes

40 g de bananes

Entretien

Après utilisation, débrancher l'appareil et laisser refroidir si nécessaire avant de procéder à son nettoyage.

Ne jamais nettoyer au lave-vaisselle. Ne jamais utiliser de produits chlorés.

Ne jamais plonger le corps de l'appareil dans l'eau mais essuyez-le avec un chiffon doux légèrement humide.

- Détartrage :

Verser 100 ml de vinaigre blanc + 100 ml d'eau dans la cuve.

Laisser reposer jusqu'à élimination complète du calcaire. Vider le liquide.

Rincer abondamment. Renouveler l'opération si nécessaire.

A la suite d'un long usage, les lames du couteau s'émousent, n'hésitez pas à les faire changer. Dans ce cas, s'adresser toujours à un centre de service agréé.

Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables (Directive Basse Tension, Compatibilité Electromagnétique, Matériaux en contact avec les aliments, Environnement...).

Attention : les dépôts de calcaire doivent être traités régulièrement.



Participons à la protection de l'environnement !

- Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
- Confiez celui-ci dans un point de collecte ou à défaut dans un centre service agréé pour que son traitement soit effectué.

Description

1. Lid
2. Steaming basket handle
3. Steaming basket
4. Stainless steel blade
5. Cool-touch graduated bowl
6. Tank fill-up plug
7. Blade tightening knob
8. Body of the appliance
9. «On» indicator light
10. Steaming/blending button
11. 25 ml water measure
12. Three 25 ml glass jars
13. Spatula

Operating precautions

When removing the blade, handle it with great care as it is extremely sharp.

Read these instructions carefully before use and keep them in a safe place. Any use which does not comply with these instructions will absolve TEFAL of all liability.

- Keep the appliance out of children's reach.
- Use the appliance on a flat, stable, heat-resistant surface.
- Check that the voltage of your appliance matches that of your electrical system. Fully unroll the power cord. Do not use an extension lead. If the power cord is damaged, have it replaced by the manufacturer or its approved service centre. Any connection error will render the guarantee null and void.
- Your appliance is designed solely for domestic use.
- Before each use, make sure that the parts of the appliance are correctly positioned. Check the position of the blade and bowl.
- To keep the blade in good condition, do not process hard foods such as squares of chocolate, sugar lumps, parmesan, walnuts, ice cubes, etc.
- Unplug the appliance as soon as you stop using it, to clean it and whenever you need to handle the blade. Do not unplug it by pulling the cord.
- Do not put the appliance on a hot surface, near a flame or splashing water.
- Do not start up the steaming function without any water in the tank.
- Do not start up the blender function if the appliance is empty, or for more than 10 seconds at a time.
- Do not remove the plug from the tank during operation and wait approximately 10 minutes after the end of the cooking before opening it.
- Never stick a fork, knife or metal object in the appliance.
- Never use your appliance if it is not operating properly or if it has been damaged. In such cases, always contact TEFAL or an approved TEFAL service centre.


GB

Before you use your appliance for the first time

Before you use your appliance for the first time, we advise you to carry out a steaming cycle using 4 measures of water. Then wash the bowl, basket, lid, blade and accessories in dishwasher. Clean the body of the appliance with a soft cloth. To remove the blade, turn the knob - **fig. 1** until the upper and lower parts of the blade are free.

Use

Positioning the lid

To lock the lid, position it on the bowl with the  marks lined up then turn it anticlockwise - **fig. 2/3**.


Note: the lid cannot be removed once the bowl is locked onto the body of the appliance.


Positioning the bowl

Note: the appliance will not work if the bowl is not properly locked in position.

Once the lid is locked on, place the bowl on the body of the appliance and turn it until it locks into position - **fig. 4/5**.

Using the steaming function

Open the plug on the water tank and pour in the amount of water indicated for cooking the food using the water measure - **fig. 6**. Put the plug back in. Place the food in the steaming basket then place the basket in the bowl, in the notch designed for this purpose - **fig. 7** Close the lid, making sure it is locked in position - **fig. 2/3**. Then place the bowl on the body of the appliance - **fig. 4/5** and turn the button to the steaming position .

The indicator light comes on and the button returns to the  position.

The appliance starts to heat up and stops automatically when the water tank is empty.

Caution: on first use, the steam function may already be selected. Thus, the tank must always be filled before you plug in the appliance.

Steaming

Note: if the food is not cooked enough, wait 10 minutes before opening the plug on the tank. Fill it up again and do another cycle, adjusting the amount of water.

Cooking time varies according to the temperature of the food and evaporation of the water poured into the tank before start-up. The cooking times in the guide opposite are given as an indication only for approximately 100 g of food, either fresh or frozen, cut up into small cubes or pieces.


Reheating and defrosting

You can also use the steaming function to reheat food or jars of food and even defrost food in jars. The jars supplied are freezer resistant. Use 3 measures of water for reheating and 6 measures for defrosting.

Caution: when reheating or defrosting food in jars, always remove the lid from the jar before placing the opened jar in the steaming basket - fig. 8.

Using the blender function

Caution: never blend for more than 10 seconds at a time.

Remove the steaming basket and put the food in the blender bowl. Close the lid making sure it is locked in position. Then place the bowl on the body of the appliance and turn the button to the blending position .

Proceed through successive presses until you obtain the desired consistency. If the blended food remains stuck on the sides of the bowl, scrape it with the spatula and resume blending once you have locked the lid back in position.

Cooking guide


	3 measures	4 measures	6 measures
Dishes (fresh or frozen approx. 100 g)			
Vegetables French beans, peas, carrots, courgettes, leeks, potatoes.	R E H E A T I N G	C O O K I N G	D E F R O S T I N G
Meat Chicken, beef, rabbit.			
Fish Trout, cod.			
Fruit Apples, pears.			
Time	Approx. 7 min.	Approx. 10 min.	Approx. 15 min.

At the end of the cooking process, there is still liquid remaining in the bowl. Keep it to add to the cooked food if necessary.

GB

Recipes


Vegetable soup

- Wash, peel and cut up the vegetables before placing them in the steaming basket.
- Put the lid on the bowl.
- Pour 6 measures of water in the tank. Set to the  position and leave to cook.
- Pour the contents of the basket in the blender bowl. Blend through successive presses until you obtain the desired consistency.
- Serve.


100 g carrots
80 g potatoes
20 g leeks

Beef with carrots and potatoes

40 g of beef fillet or
minced beef
100 g carrots
50 g potatoes
5 g butter

- Cut the meat into pieces. Wash, peel and cut up the vegetables before placing them in the steaming basket.
- Put the lid on the bowl.
- Pour 6 measures of water in the tank. Set to the  position and leave to cook.
- Pour the contents of the basket in the blender bowl. Blend through successive presses until you obtain the desired consistency.
- Add the butter and mix in with the spatula.
- Serve.

Stewed apples and bananas

- Wash, peel and cut up the fruit before placing it in the steaming basket.
- Put the lid on the bowl.
- Pour 4 measures of water in the tank. Set to the  position and leave to cook.
- Pour the contents of the basket in the blender bowl. Blend through successive presses until you obtain the desired consistency.
- Leave to cool before serving.

80 g apples
40 g bananas

Care

After use, unplug the appliance and let it cool if necessary before cleaning it. Never put it in a dish-washer. Never use chlorinated or abrasive products. Never submerge the body of the appliance in water. Just wipe it with a soft, slightly damp cloth.

- Descaling:
Pour 100 ml white vinegar + 100 ml water in the tank.
Leave to soak until all of the scale has dissolved. Pour away the descaling solution.

Rinse out thoroughly. Repeat the process if necessary.

After a long period of use, the blades may become dull. Don't hesitate to have them replaced. For spare parts, always contact an approved service centre.

For your safety, this appliance complies with applicable standards and regulations (Low Voltage Directive, Electromagnetic Compatibility, Materials in Contact with Foodstuffs, Environment, etc.).

Caution: It is important that scale is removed periodically.



Let's protect the environment!

- Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.
- Leave it at a local civic waste collection point.

Popis

- | | |
|--|--|
| 1. Víko | 8. Korpus přístroje |
| 2. Držadlo pro uchopení košíku pro vaření v páře | 9. Světelná kontrolka zapnutí/vypnutí |
| 3. Košík pro vaření v páře | 10. Knoflík pro nastavení funkce vaření v páře nebo mixování |
| 4. Nerezový nůž | 11. Odměrka na vodu – 25 ml |
| 5. Nádobka s chladnou stěnou a s měrkou | 12. 3 skleněné nádoby pro uchování pokrmů |
| 6. Uzávěr zásobníku | 13. Stěrka |
| 7. Kolečko pro utažení a uvolnění nože | |

Bezpečnostní doporučení

Při odmontování nože mixéru buďte opatrní, neboť nůž je nabroušený a velice ostrý.

Před použitím si pečlivě přečtěte návod a dodržujte uvedené pokyny.

TEFAL nenese odpovědnost za nesprávné použití přístroje.


- Příklad: Přístroj nenechávejte v dosahu dětí.
- Příklad: Přístroj používejte pouze na rovné a pevné ploše.
- Příklad: Přesvědčte se, zda napětí vaší elektrické instalace odpovídá napětí vašeho přístroje.
Odviňte celý napájecí kabel. Nepoužívejte elektrický prodlužovací kabel. Je-li napájecí kabel poškozený, obraťte se na výrobce, jeho smluvní servisní středisko, aby vám kabel vyměnil.
Jakákoliv chyba při zapojení ruší záruku.
- Příklad: Váš přístroj je určen výhradně pro domácí použití.
- Příklad: Před každým použitím zkontrolujte, zda jsou jednotlivé části přístroje správně nasazeny a sestaveny.
Zkontrolujte polohu nože a nádoby.
- Příklad: Mixér nepoužívejte pro tvrdé potraviny jako jsou kousky cukru, čokoláda, parmazán, ořechy, kostky ledu apod., mohlo by dojít k poškození čepelí nože.
- Příklad: Když přestanete přístroj používat, vypněte ho. Mixér musí být vypnutý i před čištěním a před jakoukoli manipulací s nožem. Přístroj nevypínejte taháním za kabel.
- Příklad: Přístroj nestavte na teplou plochu a udržujte ho v bezpečné vzdálenosti od ohně nebo proudu vody.
- Příklad: Bez vody v zásobníku nelze zapnout funkci vaření v páře.
- Příklad: Pokud je mixér prázdný, nezapínejte funkci mixování.
Nikdy nemixujte bez přestávky déle než 10 vteřin.
- Příklad: Během používání nesundávejte víko zásobníku a po ukončení vaření počkejte asi 10 minut, poté zásobník otevřete.
- Příklad: Do přístroje nikdy nevkládejte vidličku, nůž nebo jiné kovové předměty.
- Příklad: Pokud váš přístroj nefunguje správně nebo byl poškozen, nepoužívejte ho. V tomto případě se obraťte přímo na společnost TEFAL nebo kontaktujte některé smluvní servisní středisko TEFALU.

Před prvním použitím

Před prvním použitím se doporučuje spustit cyklus vaření v páře, a to se 4 odměrkami vody. Nádobu, košík, víko, nůž a příslušenství umyjte ve vodě s prostředkem na mytí nádobí. Korpus přístroje očistěte jemným hadříkem. Nůž uvolníte tak, že budete otáčet kolečkem - fig. 1 až do uvolnění vrchní i spodní části nože.

Provoz

Nasazení víka

Víko nasadíte tak, že ho přiložíte na nádobu značkami  proti sobě a otočíte doprava- fig. 2/3.


Poznámka: víko se nemůže sundat, pokud je nádoba nasazená na korpusu přístroje.


Nasazení nádoby

Poznámka: přístroj nelze uvést do chodu, není-li nádoba nasazená správně.

Po tom, co jste nasadili víko, umístěte nádobu na korpus přístroje a otočte jí tak, aby došlo k bezpečnostnímu zaklesnutí - fig. 4/5.

Používání funkce vaření v páře

Sundejte uzávěr zásobníku na vodu a odměrkou do zásobníku nalijte objem vody, určený pro přípravu potravin - fig. 6. Nasad'te uzávěr na zásobník. Do košíku pro vaření v páře vložte potraviny, umístěte ho dovnitř nádoby do příslušné drážky - fig. 7 a zkontrolujte, zda jste správně nasadili víko - fig. 2/3. Umístěte nádobu na korpus přístroje - fig. 4/5 a otočte knoflíkem do polohy vaření v páře .

Světelná kontrolka se rozsvítí a knoflík se vrátí do polohy . Začne ohřívání, které se přeruší v okamžiku, kdy se vyprázdní zásobník na vodu.

Upozornění: při prvním použití je možné, že funkce vaření v páře již bude zapnuta. Připomínáme, že vždy před uvedením přístroje do chodu musíte naplnit zásobník vodou.

Vaření potravin

Poznámka: pokud potraviny nejsou dostatečně uvařené, počkejte nejprve 10 minut a teprve poté zásobník na vodu otevřete. Do zásobníku opět nalijte potřebné množství vody a potom spusťte nový cyklus.

Doba vaření závisí na teplotě potravin a na vypařování vody, kterou jste do zásobníku nalili před zapnutím přístroje. Doba vaření uvedená v tabulce je orientační a vztahuje se na čerstvé nebo mražené potraviny o hmotnosti asi 100g a pokrájené na kostičky.


Ohřívání a rozmrazování

Pro ohřívání potravin a skleněných nádobek, jakož i pro rozmrazování nádobek, můžete rovněž použít funkci vaření v páře. Tyto nádobky lze zmrazit. Pro ohřívání použijte 3 odměrky, pro rozmrazování použijte 6 odměrek

Upozornění: malou nádobku vkládejte do košíku pro vaření v páře vždy bez víka - fig. 8.

Používání funkce mixér

Upozornění: nikdy nemixujte bez přestávky déle než 10 vteřin.

Vyndejte košík pro vaření v páře a do mixovací nádoby nasypejte potraviny. Zkontrolujte, zda jste správně nasadili víko. Umístěte nádobu na korpus přístroje a otočte knoflíkem do polohy mixér .

Mixujte postupnými dávkami dokud nezískáte tu správnou hustotu. Pokud potraviny zůstanou nalepené na stěně nádoby, setřete je stěrkou, znovu nasadte víko a pokračujte v mixování.

Návod k vaření


	3 odměrky	4 odměrky	6 odměrky
Potraviny (čerstvé nebo zmražené), asi 100g			
Zelenina Fazolek, hrášek, mrkev, cuketa, pórek, brambory.	O H Ř Í V Á N Í	V A Ř E N Í	R O Z M R A Z O V Á N Í
Maso Kuře, hovězí maso, králík.			
Ryby Pstruh, treska.			
Ovoce Jablka, hrušky.			
Doba			

Na konci vaření zůstane v nádobě šťáva. Odložte ji, abyste ji případně mohli přidat do pokrmu.

CZ

Recepty


Zeleninová polévka

- Umytou, očištěnou a nakrájenou zeleninu vložte do košíku pro vaření v páře.
- Nádobu zavřete.
- Do zásobníku na vodu nalijte 6 odměrek vody. Nastavte polohu  a nechte vařit.
- Vysypte obsah košíku do nádoby na mixování. Postupně mixujte, dokud nezískáte požadovanou hustotu.
- Podávejte.


100 g mrkve
80 g brambor
20 g póru

Hovězí na mrkvi a bramborách

40 g libového hovězího
nebo mletého masa
100 g mrkve
50 g brambor
5 g másla

- Maso nakrájejte na kousky. Umytou, očištěnou a nakrájenou zeleninu vložte do košíku pro vaření v páře.
- Nádobu zavřete.
- Do zásobníku na vodu nalijte 6 odměrek vody. Nastavte polohu  a nechte vařit.
- Obsah košíku vysypte do nádoby na mixování a postupně mixujte, dokud nezískáte požadovanou hustotu.
- Přidejte máslo a stěrkou směs promíchejte.
- Podávejte.

Jablečno-banánové pyré

- Umyté, očištěné a nakrájené ovoce vložte do košíku pro vaření v páře.
- Nádobu zavřete.
- Do zásobníku na vodu nalijte 4 odměrky vody. Nastavte polohu  a nechte vařit.
- Obsah košíku vysypte do nádoby na mixování a postupně mixujte, dokud nezískáte požadovanou hustotu.
- Před podáváním nechte vychladnout.

80 g de jablek
40 g de banánů

Údržba

Před čištěním přístroj odpojte od elektrické sítě a pokud je to nutné, nechte ho vychladnout.

Přístroj nikdy nemyjte v myčce na nádobí. Nikdy nepoužívejte čisticí prostředky, které obsahují chlór.

Korpus přístroje nikdy neponořujte do vody, ale otřete ho jemným navlhčeným hadříkem.

- Odstraňování vodního kamene:

Do zásobníku na vodu nalijte 100 ml octa + 100 ml vody. Nechte působit až do úplného odstranění vodního kamene. Tekutinu vylijte.

Dobře opláchněte. V případě potřeby postup zopakujte.

Čepele nože se mohou dlouhodobým používáním otupit.

V tomto případě neváhejte a čepele nechte vyměnit v některém smluvním servisním středisku.

Tento přístroj vyhovuje platným normám a předpisům (směrnici o nízkém napětí, elektromagnetické kompatibilitě a požadavkům na životní prostředí), a proto je jeho používání bezpečné.

Upozornění:
Usazeniny vodního kamene je nutné pravidelně odstraňovat.



Podílejte se na ochraně životního prostředí!

- Váš přístroj je složen z materiálů, které lze zhodnotit nebo recyklovat.
- Přístroj odevzdejte ve sběrném místě, případně v některém smluvním servisním středisku, který se o něj postará.

Popis

1. Kryt
2. Rúčka na uchopenie naparovacieho košíka
3. Naparovací košík
4. Nôž z nehrdzavejúcej ocele
5. Nádoba s odmerkou a chladnou stenou
6. Uzáver nádržky
7. Vrúbkovaná matica na utiahnutie noža
8. Telo prístroja
9. Svetiace kontrolné svetlo zapnuté/vypnuté
10. Ovládač funkcie pary alebo mixéra
11. Dávkovacia nádoba na vodu 25 ml
12. 3 malé poháre na uskladnenie jedál
13. Stierka

Upozornenia týkajúce sa používania

Pri demontáži manipulujte s nožom mixéra veľmi opatrne, pretože je veľmi špicatý a ostrý.

Pred použitím si pozorne prečítajte návod a dodržiavajte pokyny, ktoré sú v ňom uvedené.

Použitie, ktoré je v rozpore s návodom, zbavuje spoločnosť TEFAL akejkoľvek zodpovednosti.

- Prístroj skladujte mimo dosahu detí.
- Prístroj používajte na rovnej a stabilnej pracovnej ploche.
- Skontrolujte, či napájacie napätie vášho prístroja zodpovedá napätiu vašej elektrickej siete. Úplne rozmotajte napájací kábel. Nepoužívajte elektrické predlžovacie šnúry. Ak je napájací kábel poškodený, nechajte ho vymeniť výrobcom alebo v jeho autorizovanom servise. Na škody spôsobené nesprávnym zapojením sa nevzťahuje záruka.
- Tento prístroj je určený iba na domáce používanie.
- Pred každým použitím sa presvedčte, či sú diely prístroja správne umiestnené. Overte si polohu noža a nádoby.
- Aby zostali čepele noža nepoškodené, nespracovávajte tvrdé potraviny, ako napríklad tvrdú čokoládu, kockový cukor, parmezán, orechy, kocky ľadu, atď.
- Prístroj odpojte z elektrickej siete, keď ho prestanete používať, keď ho čistíte alebo pri akejkoľvek manipulácii s nožom. Pri odpájaní prístroja z elektrickej siete neťahajte za napájací kábel.
- Prístroj neukladajte na teplú plochu, do blízkosti ohňa alebo vody.
- Funkciu pary neaktivujte bez toho, aby bola v nádržke voda.
- Funkciu mixéra nezapínajte, ak je prístroj prázdny, ani ju nezapínajte na viac ako 10 sekúnd.
- Uzáver nádržky nevyberajte počas prevádzky a po ukončení varenia počkajte asi 10 minút, kým ho otvoríte.
- Do prístroja nikdy nekladajte vidličku, nôž ani iné kovové predmety.
- Prístroj nepoužívajte, ak správne nefunguje alebo ak bol poškodený. V danom prípade sa vždy obráťte priamo na spoločnosť TEFAL alebo na autorizované servisné stredisko spoločnosti TEFAL.


Pred prvým použitím

Pred prvým použitím sa odporúča spustiť jeden naparovací cyklus so 4 odmerkami vody. Nádobu, košík, kryt, nôž a príslušenstvo potom umyte vo vode s umývacím prostriedkom na riad. Jemnou handričkou očistite telo výrobku.

Pri demontáži noža otáčajte vrúbkovanú maticu - **fig. 1**, až kým sa neuvoľní horná a dolná časť noža.

Prevádzka

Umiestnenie krytu

Ak chcete kryt zaistiť, nádobu položte tak, aby ste zarovnali značky  a otočte ju smerom doprava - **fig. 2/3**.


Poznámka: kryt nie je možné odstrániť, ak je nádoba už zaistená na tele prístroja.

Umiestnenie nádoby


Poznámka: prístroj nemôže fungovať, keď nádoba nie je správne zaistená.

Keď je kryt zaistený, nádobu položte na telo prístroja a otáčajte ňou, až kým sa nezaistí - **fig. 4/5**.

Používanie funkcie pary

Otvorte uzáver nádržky na vodu a pomocou dávkovacej nádobky na vodu do nej nalejte také množstvo, ktoré je špecifikované na varenie daných potravín - **fig. 6**. Znova zatvorte uzáver. Potraviny položte do naparovacieho košíka, ktorý potom vložte do vnútra nádoby do vyznačených zárezov - **fig. 7**, znova zatvorte kryt a ubezpečte sa, či je dobre zaistený - **fig. 2/3**. Nádobu potom položte na telo prístroja - **fig. 4/5** a ovládač otočte do polohy para .

Pozor: je možné, že pri prvom používaní sa funkcia pary zapne sama. Nádržka musí byť naplnená vodou vždy pred zapojením prístroja do elektrickej siete.

Svietiace kontrolné svetlo sa zasvieti a ovládač a vráti do polohy . Zohrievanie sa spustí aj ukončí automaticky, keď je nádržka na vodu prázdna.

Varenie potravín

Poznámka: ak potraviny nie sú ešte uvarené, počkajte ešte 10 minút, kým otvoríte uzáver nádržky. Znova ju naplňte, spustíte cyklus a prispôbte množstvo vody.

Doba varenia sa mení podľa teploty potravín a vyparovania vody, ktorá sa pred zapnutím naleje do nádržky. Doby varenia uvedené v návode na druhej strane, sú iba orientačné a prerátané na asi 100 g čerstvých alebo zmrazených potravín, ktoré sú porezané na malé kocky.


Zohrievanie a rozmrazovanie

Funkciu pary môžete používať tak na zohrievanie potravín alebo malých pohárov, ako aj na rozmrazovanie malých pohárov. Dodané poháre sa môžu zmrazovať. Pri zohrievaní používajte 3 odmerky alebo 6 odmeriek pri rozmrazovaní.

Pozor: malé poháre dávajte do naparovacieho košíka vždy bez viečka - fig. 8.

Používanie funkcie mixéra

Pozor: mixér nikdy nenechajte nepretržite v prevádzke viac ako 10 sekúnd.

Vyberte naparovací košík a potraviny vložte do mixovacej nádoby. Znova uzatvorte kryt a ubezpečte sa, či je správne zaistený. Nádobu potom položte na telo prístroja a ovládač otočte do polohy mixér .

Ovládač stláčajte, až kým nedostanete požadovanú hustotu. Ak potraviny zostanú prilepené na stene nádoby, odlepte ich stierkou, znova správne založte kryt a pokračujte v mixovaní.

Sprievodca varením


	3 odmerky	4 odmerky	6 odmerky
Potraviny (čerstvé alebo zmrazené, asi 100 g)			
Zelenina Zelená fazuľka, hrach, mrkva, cukina, pór, zemiaky.	Z O H R I E V A N I E	V A R E N I E	R O Z M R A Z O V A N I E
Mäsa Kuracie, hovädzie, zajac.			
Ryby Pstruh, treska.			
Ovocie Jablká, hrušky.			
Doba	Asi 7 minút.	Asi 10 minút.	Asi 15 minút.

Na konci varenia v nádobe zostane šťava. Vylejte ju a pridajte k jedlu, ak je to potrebné.

SK

Recepty

Zeleninová polievka

- Zeleninu pred vložením do naparovacieho košíka umyte, ošúpte a nakrájajte.
- Nádobu zatvorte.
- 6 odmeriek vody nalejte do nádržky. Nastavte polohu  a nechajte variť.
- Obsah košíka vylejte do mixovacej nádoby. Mixujte stláčaním ovládača, až kým nedostanete požadovanú hustotu.
- Podávajte.

100 g mrkvy
80 g zemiakov
20 g póru


Hovädzie mäso mrkva/zemiaky

40 g hovädzieho mäsa alebo mletého steaku


100 g mrkvy

50 g zemiakov

5 g masla

- Mäso narežte na kúsky. Zeleninu pred vložením do naparovacieho košíka umyte, ošúpte a nakrájajte.
- Nádobu zatvorte.
- 6 odmeriek vody nalejte do nádržky. Nastavte polohu  a nechajte variť.
- Obsah naparovacieho košíka prelejte do mixovacej nádoby a potom mixujte stláčaním ovládača, až kým nedostanete požadovanú hustotu.
- Pridajte maslo a stierkou ho zamiešajte.
- Podávajte.

Kompót – jablko/banán

- Ovocie pred vložením do naparovacieho košíka umyte, ošúpte a nakrájajte.
- Nádobu zatvorte.
- 4 odmerky vody nalejte do nádržky. Nastavte polohu  a nechajte variť.
- Obsah naparovacieho košíka prelejte do mixovacej nádoby a potom mixujte stláčaním ovládača, až kým nedostanete požadovanú hustotu.
- Pred podávaním nechajte vychladnúť.

80 g jablák

40 g banánov

Údržba

Po použití prístroj odpojte z elektrickej siete a, ak je to potrebné, nechajte vychladnúť, aby ste mohli pristúpiť k jeho očisteniu. Prístroj nikdy nedávajte do umývačky riadu. Nikdy nepoužívajte prostriedky s obsahom chlóru.

Telo prístroja nikdy neponárajte do vody, ale ho utrite jemne vlhkou mäkkou handričkou.

- Odstraňovanie vodného kameňa:

100 ml bieleho octu + 100 ml vody nalejte do nádržky.

Nechajte postáť, až kým sa vodný kameň úplne neodstráni.

Tekutinu vylejte.

Dobre opláchnite. Ak je to potrebné, postup opakujte.

Po dlhom používaní sa čepele noža otupia, neváhajte a nechajte ich vymeniť. V danom prípade sa vždy obráťte na autorizované servisné stredisko.

Aby bola zabezpečená vaša bezpečnosť, tento prístroj zodpovedá platným normám a nariadeniam (smernica o nízkom napätí, o elektromagnetickej kompatibilite, o materiáloch, ktoré prichádzajú do kontaktu s potravinami, o životnom prostredí...).

Pozor: pravidelne je potrebné odstraňovať nánosy vodného kameňa.



Prispejme k ochrane životného prostredia!

- Váš prístroj obsahuje veľa hodnotných alebo recyklovateľných materiálov.
- Odovzdajte ho na zberné miesto, alebo ak také miesto chýba, tak autorizovanému servisnému stredisku, aby sa prístroj zlikvidoval.

A tartozékok leírása

1. Fedél
2. Párolókosár füle
3. Párolókosár
4. Rozsdamentes acél kés
5. Mérési beosztással ellátott edény
– hidegfalú kivitel
6. Tartály feltöltő kupakja
7. Késszorító szabályozókerék
8. Készülék ház
9. Működést jelző lámpa
10. Párolás vagy aprítás funkció gomb
11. 25 ml-es vízadagoló
12. 3 kisméretű élelmiszertartó üvegedény
13. Spatula

Használati óvintézkedések

Leszereléskor nagy figyelemmel fogja meg az aprító kését, mert az nagyon éles és vágási sérüléseket okozhat.

Használat előtt olvassa el figyelmesen az útmutatót és tartsa be az előírásokat.

A használati útmutatónak nem megfelelő használat felmenti a TEFAL céget minden felelősség alól.


- A készülék gyerekektől távol tartandó.
- A készüléket egy sima és stabil felületen használja.
- Ellenőrizze, hogy készülékének tápfeszültsége megegyezik-e a hálózati feszültséggel. Tekerje le teljesen a tápkábelt. Ne használjon elektromos hosszabbítót. Amennyiben a tápkábel megsérült, azt a gyártóval vagy egy hivatalos szervizzel cseréltesse ki. Bármilyen csatlakoztatási hiba érvényteleníti a garanciát.
- A készülék kizárólag háztartásbeli használatra alkalmas.
- Minden használat előtt bizonyosodjon meg arról, hogy a készülék összes alkatrésze megfelelő módon a helyén van. Ellenőrizze a kés és az edény pozícióját.
- A kés jó állapotának megőrzése érdekében ne használja kemény élelmiszerek aprítására, mint például étcsokoládé, kockacukor, parmezán, dió, jégkocka stb.
- Húzza ki a készülék csatlakozódugaszát a konnektorból, amikor befejezi annak használatát, tisztításkor és mindig, amikor megfogja a kést. Ne húzza ki a csatlakozódugaszt a kábelnél fogva.
- Ne helyezze a készüléket meleg felületre, láng vagy vízszugár közelébe.
- Ha nincs víz a tartályban, ne kapcsolja be a pároló funkciót.
- Ha a készülék üres, ne kapcsolja be az aprító funkciót, és ne használja 10 másodpercnél hosszabb ideig egyhuzamban.
- Használat során ne távolítsa el a tartály kupakját, és az elkészítési idő letelte után várjon 10 percet, mielőtt kinyitná.
- Soha ne helyezzen a készülékbe villát, kést vagy más fémes tárgyat.
- Ne használja a készüléket, ha az rendellenesen működik vagy károsodott. Ebben az esetben mindig vegye fel a kapcsolatot a TEFAL céggel vagy egy hivatalos TEFAL szervizközponttal.

Első használat előtt

Első használat előtt javasolt elvégezni egy párolási ciklust 4 adagolónyi vízzel. Ez után mosogatószeres vízzel mossa el az edényt, a fedelet, a kést és a tartozékokat. A készülék házát egy puha törlőruhával tisztítsa meg. A kés leszereléséhez forgassa a szabályozókereket - **fig. 1**, amíg a kés felső és alsó része ki nem szabadul.

Működés

A fedél felhelyezése

Lezáráshoz helyezze a fedelet az edényre, az  jelzéseket egymáshoz igazítva, és forgassa jobbra - **fig. 2/3**.


Megjegyzés: a fedelet nem lehet eltávolítani, miután az edényt rázárta a készülék házára.

Az edény felhelyezése

Megjegyzés: a készülék nem működik, ha az edény nincs megfelelően rázárva.

Lezárt fedéllel helyezze az edényt a készülék házára, és forgassa addig, amíg a biztonsági retesz le nem zárul - **fig. 4/5**.

Pároló funkció használata

Nyissa ki a víztartály kupakját és a vízadagoló segítségével töltsön bele annyi vizet, amennyi az elkészítendő élelmiszerhez fel van tüntetve - **fig. 6**. Zárja vissza a kupakot. Helyezze az élelmiszereket a párolókosárba, majd helyezze a kosarat az edénybe, az erre a célra szánt bevágásba - **fig. 7**, majd zárja vissza a fedelet, megbizonyosodva a reteszelés sikerességéről - **fig. 2/3**. Ez után helyezze az edényt a készülék házára - **fig. 4/5**, és forgassa a gombot az  pároló pozícióba.

A jelzőlámpa bekapcsol, és a gomb visszatér a  pozícióba.

A melegítés elkezdődik, és automatikusan leáll, amint a víztartály kiürül.

Figyelem: előfordulhat, hogy első használatkor a pároló funkció már be van kapcsolva. Tehát mindig töltsé fel a tartályt, mielőtt bekapcsolná a készüléket.

Élelmiszerek elkészítése

Megjegyzés: amennyiben az élelmiszerek nem főttek meg eléggé, várjon 10 percet, mielőtt kinyitná a tartály kupakját. Töltsé meg újra a tartályt, és kezdje el a főzési ciklust a megfelelő vízmennyiséggel.

A főzési idő függ az élelmiszerek hőmérsékletétől és a bekapcsolás előtt a tartályba töltött víz párolgásától. Tehát a mellékelt elkészítési idő táblázatban megadott idők tájékoztató jellegűek, és megközelítőleg 100 gramm, apró kockára vágott friss vagy fagyasztott élelmiszerre vonatkoznak.

Melegítés és kiolvasztás


A pároló funkciót élelmiszerek és a kisméretű élelmiszertartó edények tartalmának melegítésére vagy a kisméretű élelmiszertartó edények tartalmának kiolvasztására is használhatja. A mellékelt élelmiszertartó edények ellenállnak a fagyasztásnak. Használjon 3 adagolónyi vizet melegítéshez és 6 adagolónyi vizet kiolvasztáshoz.

Figyelem: a kisméretű élelmiszertartó edény használatának esetén, mindig fedél nélkül helyezze a párolókosárba - fig. 8.

Aprító funkció használata

Figyelem: soha ne aprítson 10 percnél hosszabb ideig egyhuzamban.

Távolítsa el a párolókosarat és öntse az élelmiszereket az aprítóedénybe. Zárja vissza a fedelet, megbizonyosodva arról, hogy megfelelően be van reteszelve.

Ez után helyezze az edényt a készülék házára, és forgassa a gombot az  aprító pozícióba.

Impulzusokkal addig aprítsa az élelmiszereket, amíg a kívánt állagot nem kapja.

Ha az élelmiszerek ráragadnak az edény falára, szedje le őket a spatula segítségével és miután megfelelően visszahelyezte a fedelet, kezdje újra az aprítást.


Főzési táblázat

	3 adagolónyi víz	4 adagolónyi víz	6 adagolónyi víz
Élelmiszerek (friss vagy fagyasztott, megközelítőleg 100 g)			
Zöldségek Zöldbab, zöldborsó, répa, cukkini, póréhagyma, burgonya.	M E L E G Í T É S	F Ő Z É S	K I O L V A S Z T Á S
Húsok Csirke, marha, nyúl.			
Halak Pisztráng, fekete tőkehal.			
Gyümölcsök Alma, körte.			
Idő	Megközelítőleg 7 perc	Megközelítőleg 10 perc	Megközelítőleg 15 perc

A főzés végeztével lé maradjon az edényben. Tartsa meg, és szükség esetén adja hozzá a készítményhez.

Receptek

Zöldségleves


- Mossa meg, hámozza meg és szeletelje fel a zöldségeket, mielőtt a párolókosárba helyezné.
- Zárja le az edényt.
- Öntsön 6 adagolónyi vizet a tartályba. Helyezze  pozícióba, és hagyja főni.
- Öntse a kosár tartalmát az aprítóedénybe. Impulzusokkal addig aprítsa az élelmiszereket, amíg a kívánt állagot nem kapja.
- Tálalja.

100 g répa
80 g burgonya
20 g póréhagyma


H

Répás / burgonyás marhahús

40 g marhahús szelet
vagy bifsztek
100 g répa
50 g burgonya
5 g vaj

- Vágja darabokra a húst. Mossa meg, hámozza meg és szeletelje fel a zöldségeket, mielőtt a párolókosárba helyezné.
- Zárja le az edényt.
- Öntsön 6 adagolónyi vizet a tartályba. Helyezze  pozícióba, és hagyja főni.
- Öntse a kosár tartalmát az aprítóedénybe, majd impulzusokkal addig aprítsa az élelmiszereket, amíg a kívánt állagot nem kapja.
- Adja hozzá a vajat és keverje el a spatula segítségével.
- Tálalja.

Alma- / banánkompót

- Mossa meg, hámozza meg és szeletelje fel a gyümölcsöket, mielőtt a párolókosárba helyezné.
- Zárja le az edényt.
- Öntsön 4 adagolónyi vizet a tartályba. Helyezze  pozícióba, és hagyja főni.
- Öntse a kosár tartalmát az aprítóedénybe, majd impulzusokkal addig aprítsa az élelmiszereket, amíg a kívánt állagot nem kapja.
- Tálalás előtt hagyja kihűlni.

80 g alma
40 g banán

Karbantartás

Használat után húzza ki a készülék csatlakozódugaszát a konnektorból, és szükség esetén hagyja lehűlni, mielőtt tisztítaná. Soha ne tisztítsa mosogatógépben. Soha ne használjon klórtartalmú tisztítószeret.

Soha ne merítse vízbe a készülék házát. Egy puha, enyhén nedves törülőrúhával tisztítsa meg.

- Vízkőmentesítés:

Öntsön a tartályba 100 ml fehér ecetet és 100 ml vizet.

Hagyja a tartályban, amíg a vízkő teljes egészében nem távozik. Öntse ki a folyadékot.

Bő vízzel öblítse ki. Szükség esetén ismételje meg a műveletet.

Hosszú használat után a kés pengéi elkopnak, cserélje ki késlekedés nélkül. Ebben az esetben mindig forduljon egy hivatalos szervizközpontba.

Az Ön biztonsága érdekében ez a készülék megfelel a hatályos szabványoknak és előírásoknak (kiszültségre, elektromágneses kompatibilitásra, élelmiszerekkel érintkező anyagokra, környezetvédelemre stb. vonatkozó irányelvek).

Figyelem: a vízkőlerakódásokat rendszeresen el kell távolítani.



Vegyünk részt a környezetvédelemben!

- Az Ön készüléke számos értékesíthető vagy újrahasznosítható anyagot tartalmaz.
- A megfelelő kezelés végett, készülékét adja le egy gyűjtőhelyen vagy, ennek hiányában, egy hivatalos szervizközpontban.

Описание

1. Капак
2. Дръжка за хващане на кошницата за готвене на пара
3. Кошница за готвене на пара
4. Иноксов нож
5. Градуирана чаша с топлоизолирани стени
6. Тапа за пълнене на ваничката
7. Колелце за затягане на ножа
8. Корпус на уреда
9. Светлинен индикатор за включване
10. Бутон за функция пара или миксиране
11. Дозатор за вода – 25 мл
12. 3 стъклени бурканчета за съхранение на смесите
13. Шпатула

Предпазни мерки при употреба

При разглобяване работете много внимателно с ножа на миксера, тъй като е много остър и режещ.

Преди употреба прочетете внимателно упътването и следвайте указанията.

Tefal не носи никаква отговорност при употреба не по предназначение.

- Не оставяйте уреда на достъпно за деца място.
- Използвайте уреда върху равна и стабилна повърхност.
- Проверете дали захранването на уреда отговаря на електрическата ви мрежа. Развийте изцяло захранващия кабел. Не използвайте електрически удължител. Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде сменен от производителя в сервиза за гаранционно обслужване, за да се избегнат всякакви рискове. При неправилно захранване гаранцията става невалидна.
- Този уред е предназначен само за домашна употреба.
- Преди всяка употреба проверявайте дали частите на уреда са правилно поставени. Проверявайте поставянето на ножа и на чашата.
- За да предпазите остриетата на ножа от повреда, не обработвайте твърди хранителни продукти като блокчета шоколад, бучки захар, пармезан, ядки, кубчета лед и т.н.
- Изключвайте уреда от захранването, когато приключите работа с него, при почистване или при каквато и да е работа с ножа. Не дърпайте захранващия кабел, за да го изключите от мрежата.
- Не поставяйте и не ползвайте уреда върху нагорещена повърхност, в близост до пламък или пръски вода.
- Не задействайте функцията пара без вода в резервоара.
- Не задействайте функцията миксиране, ако уредът е празен, нито в продължение на повече от 10 секунди.
- Не махайте тапата на ваничката по време на употреба и изчаквайте около 10 минути след края на приготвянето, преди да я отворите.
- Никога не бъркайте с вилица, нож или метални предмети в уреда.
- Не използвайте уреда, ако не работи нормално или е повреден. В този случай се обърнете директно към TEFAL или към одобрен сервиз на TEFAL.


Преди първа употреба

Преди първата употреба ви препоръчваме да включите цикъл на пара, като сложите 4 дози вода. След това измийте чашата, кошницата, капака, ножа и приставките с вода и препарат за съдове. Почистете корпуса на уреда с мека кърпа.

За да разглобите ножа, завъртете колелцето - **fig. 1**, докато освободите горната и долната част на ножа.

Начин на работа

Поставяне на капака

За да фиксирате капака, сложете го върху чашата, като поставите знаците  един срещу друг и го завъртете надясно - **fig. 2/3**.

Забележка: капакът не може да се сваля след фиксиране на чашата върху корпуса на уреда.


Поставяне на чашата

Забележка: уредът не може да се включи, ако чашата не е фиксирана правилно.

След като фиксирате капака, поставете чашата върху корпуса на уреда и завъртете до задействане на системата за безопасност - **fig. 4/5**.

Използване на функция пара

Отворете тапата на ваничката за вода и сипете посоченото за приготвяне на продуктите количество с помощта на дозатора за вода - **fig. 6**. Затворете тапата. Поставете продуктите в кошницата за готвене на пара и след това я сложете в чашата в предвидения за тази цел жлеб - **fig. 7**. Затворете капака, като се уверите, че е правилно фиксиран - **fig. 2/3**. След това поставете чашата върху корпуса на уреда - **fig. 4/5** и

завъртете бутона на позиция пара 

Индикаторът светва и бутонът се връща на позиция 

Нагриването започва и спира автоматично, когато водата в резервоара свърши.

Внимание: възможно е при първата употреба функцията пара вече да е задействана. Винаги пълнете резервоара, преди да включите уреда в захранването.

Приготвяне на хранителни продукти

Забележка: ако продуктите не са достатъчно сварени, изчакайте 10 минути, преди да отворите тапата на ваничката. Напълнете отново и повторете програмата с подходящо количество вода.

Времето за приготвяне варира в зависимост от температурата на хранителните продукти и от изпаряването на водата, налята във ваничката преди включването. Следователно времето за приготвяне в посочените по-долу указания е препоръчително за количество от около 100 г пресни или замразени, нарязани на малки кубчета хранителни продукти.

Претопляне и размразяване


Можете също така да използвате функцията пара и за да претопляте хранителни продукти или бурканчета, и дори за да размразявате бурканчетата. Доставените с уреда бурканчета могат да се използват за замразяване. Използвайте 3 дози вода за претопляне или 6 дози вода за размразяване.

Внимание: ако използвате бурканчетата, винаги сваляйте капака, преди да ги поставите в кошницата за готвене на пара - fig. 8.

Използване на функцията миксиране

Внимание: никога не миксирайте в продължение на повече от 10 секунди.

Извадете кошницата за готвене на пара и изсипете продуктите в чашата за миксиране.

Затворете капака и се уверете, че е правилно фиксиран. След това поставете чашата върху корпуса на уреда и завъртете бутона на позиция миксиране .

Задействайте на интервали, докато получите желаната консистенция. Ако продуктите се залепват по стените на чашата, отлепвайте ги с помощта на шпатулата и продължавайте миксирането, след като сте поставили на място капака.


Указания за приготвяне

	3 дози вода	4 дози вода	6 дози вода
Хранителни продукти (пресни или замразени – около 100 г)			
Зеленчуци Зелен фасул, грах, моркови, тиквички, праз, картофи.	П Р Е Т О П Л Я Н Е	Г О Т В Е Н Е	Р А З М Р А З Я В А Н Е
Месо Пиле, говеждо, заек.			
Риба Пъстърва, прясна треска.			
Плодове Ябълки, круши.			
Време			

В края на приготвянето, в чашата е останал сок. Запазете го и ако е необходимо, го добавете към сместа.

Рецепти


Зеленчукова супа

- Измийте, обелете и нарежете зеленчуците, преди да ги сложите в кошницата за готвене на пара.
- Затворете чашата.
- Сипете 6 дози вода във ваничката. Поставете на позиция  и оставете да се сварят.
- Изсипете продуктите от кошницата в чашата за миксиране. Миксирайте на интервали, докато получите желаната консистенция.
- Сервирайте.


100 г моркови
80 г картофи
20 г праз

Говеждо с моркови / картофи

40 г говеждо филе
или шницел
100 г моркови
50 г картофи
5 г масло

- Нарезете месото на парчета. Измийте, обелете и нарежете зеленчуците, преди да ги сложите в кошницата за готвене на пара.
- Затворете чашата.
- Сипете 6 дози вода във ваничката. Поставете на позиция  и оставете да се сварят.
- Изсипете продуктите от кошницата в чашата за миксиране и след това миксирайте на интервали, докато получите желаната консистенция.
- Добавете маслото и разбъркайте с помощта на шпатулата.
- Сервирайте.

Компот от ябълки / банани

- Измийте, обелете и нарежете плодовете, преди да ги сложите в кошницата за готвене на пара.
- Затворете чашата.
- Сипете 4 дози вода във ваничката. Поставете на позиция  и оставете да се сварят.
- Изсипете продуктите от кошницата в чашата за миксиране и след това миксирайте на интервали, докато получите желаната консистенция.
- Оставете да изстине, преди да сервирате.

80 г ябълки
40 г банани

Поддръжка

След употреба изключвайте уреда от захранването и оставете да изстине, ако е необходимо, преди да пристъпите към почистване.

Не почиствайте в миялна машина. Никога не използвайте хлорни препарати.

Никога не потапяйте корпуса на уреда във вода, а го избърсвайте с леко навлажнена мека кърпа.

- Почистване от котлен камък:

Изсипете 100 мл бял оцет + 100 мл вода във ваничката.

Оставете да действа до пълното отстраняване на варовика. Изсипете течността. Изплакнете обилно.

Ако е необходимо, повторете процедурата.

Вследствие на продължителното използване остриетата на ножа се затъпяват. Не се колебайте да ги смените.

В този случай винаги се обръщайте към одобрен сервиз.

За вашата безопасност този уред съответства на стандартите и на действащата нормативна уредба (Нисковолтова директива, Директива за електромагнитна съвместимост, Материали в контакт с хранителни продукти, околна среда и др.).

Внимание:
варовиковите
отлагания трябва
да се почистват
редовно.



Да участваме в опазването на околната среда!

- Уредът е изработен от различни материали, които могат да се използват повторно или да се рециклират.
- Предайте го в специален център или, ако няма такъв, в одобрен сервиз, за да бъде преработен.

Descriere

1. Capac
2. Toartă a coșului de gătit cu abur
3. Coș pentru gătit cu abur
4. Cuțit inox
5. Vas gradat cu perete rece
6. Bușonul cuvei
7. Rotiță de strângere a cuțitului
8. Corpul aparatului
9. Martor luminos de funcționare
10. Buton funcție abur sau mixare
11. Pahar de dozare de apă de 25 ml
12. 3 mici vase din sticlă pentru păstrarea preparatelor
13. Spatulă

Precauții de utilizare

În timpul demontării, manipulați cuțitul mixerului cu multă grijă, deoarece este foarte ascuțit și tăios.

Înainte de utilizare, citiți manualul de utilizare și urmați instrucțiunile cuprinse în acesta.

O utilizare neconformă exonerează TEFAL de orice responsabilitate.

- Nu lăsați aparatul la îndemâna copiilor.
- Utilizați aparatul pe o suprafață plană și stabilă.
- Verificați ca tensiunea de alimentare a aparatului dumneavoastră să corespundă cu cea a instalației dumneavoastră electrice. Desfășurați cablul de alimentare în întregime. Nu utilizați prelungitor electric. În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, înlocuiți-l de către producător sau service-ul său autorizat. Conectarea la o tensiune necorespunzătoare anulează garanția.
- Aparatul dumneavoastră este destinat exclusiv unei utilizări casnice.
- Înainte de fiecare utilizare, asigurați-vă de montarea corectă a pieselor aparatului. Verificați poziția cuțitului și a vasului.
- Pentru ca lamele cuțitului să rămână intacte, nu le folosiți pentru a tăia alimente dure, precum ciocolata, cubulețele de zahăr, parmezanul, nucile, cubulețele de gheață, etc.
- Scoateți aparatul din priză de îndată ce nu-l mai utilizați, pentru a-l curăța sau în cazul oricărei manipulări a cuțitului. Nu scoateți aparatul din priză trăgând de cablul acestuia.
- Nu așezați aparatul pe o suprafață caldă, în apropierea unei flăcări sau a unor împrôșcări cu apă.
- Nu activați funcția abur fără apă în rezervor.
- Nu activați funcția mixer, dacă aparatul este gol și nici mai mult de 10 secunde în continuu.
- Nu îndepărtați bușonul cuvei în timpul utilizării și așteptați aproximativ 10 minute după ce ați terminat cu gătitul înainte de a-l deschide.
- Nu introduceți, niciodată, furculiță, cuțit sau obiecte metalice în aparat.
- Nu utilizați aparatul, dacă nu funcționează corect sau dacă a fost deteriorat. În acest caz, adresați-vă, direct, firmei TEFAL sau unui centru de service autorizat TEFAL.

Înainte de prima utilizare

Înainte de prima utilizare, este recomandată să efectuați un ciclu de abur introducând pahare de dozare cu apă.

Apoi, spălați vasul, coșul, capacul, cuțitul și accesoriile cu apă la care adăugați puțin detergent de vase. Curățați corpul aparatului cu o cârpă moale.

Pentru a demonta cuțitul, rotiți moleta - **fig. 1** până când eliberați părțile superioară și inferioară ale cuțitului.

Funcționarea

Montarea capacului

Pentru blocarea capacului, poziționați-l pe vas aliniind reperele  și rotind înspre dreapta - **fig. 2/3**.


Observație: capacul nu poate fi îndepărtat după ce vasul este blocat pe corpul aparatului.

Montarea vasului


Observație: aparatul nu poate funcționa, dacă vasul nu este blocat în mod corect.

Odată ce capacul este blocat, poziționați vasul pe corpul aparatului, rotiți până la cuplarea siguranței - **fig. 4/5**.

Utilizarea funcției abur

Deschideți bușonul cuvei de apă și turnați cantitatea indicată pentru a găti alimentele cu ajutorul paharului de dozare - **fig. 6**. Închideți la loc bușonul și introduceți alimentele în coșul pentru gătit cu abur, apoi poziționați-l în vas în creștătura prevăzută - **fig. 7** și închideți la loc capacul asigurându-vă că este blocat în mod corespunzător - **fig. 2/3**. Așezați apoi vasul în corpul aparatului - **fig. 4/5** și rotiți butonul în poziția abur .

Atenție: la prima utilizare, este posibil ca funcția abur să fie deja activă. Așadar, rezervorul trebuie să fie umplut întotdeauna înainte de a introduce aparatul în priză.

Martorul luminos se aprinde și butonul revine în poziția .

Încălzirea pornește și se oprește automat când rezervorul de apă este gol.

Prepararea alimentelor

Observație: dacă alimentele nu sunt suficient de fierțe, așteptați 10 minute înainte de a deschide bușonul cuvei. Umpleți din nou și porniți un alt ciclu adaptând cantitatea de apă.

Timpul pentru prepararea alimentelor diferă în funcție de temperatura alimentelor și de evaporarea apei turnate în cuvă înainte de pornirea aparatului. Timpii de preparare alăturați sunt furnizați așadar cu titlu informativ pentru o cantitate de aproximativ 100 g de alimente, proaspete sau congelate, tăiate în cubulețe mărunte.


Reîncălzirea și decongelarea

De asemenea, puteți utiliza funcția abur pentru a reîncălzi alimentele sau vasele mici și chiar pentru a decongela vasele mici. Vasele furnizate rezistă la congelare. Utilizați pahare de dozare pentru o reîncălzire sau pahare de dozare pentru o decongelare.

Atenție: în cazul vasului mic, așezați-l, întotdeauna, fără capacul său în coșul pentru gătit cu abur - fig. 8.

Utilizarea funcției mixer

Atenție: nu mixați niciodată mai mult de 10 secunde în continuu.

Îndepărtați coșul pentru gătit cu abur și turnați alimentele în vasul de mixare. Închideți capacul asigurându-vă că este blocat în mod corespunzător. Așezați apoi vasul pe corpul aparatului și rotiți butonul în poziția mixer .

Obțineți consistența dorită prin impulsuri.

Dacă alimentele rămân lipite de pereții vasului, îndepărtați-le cu ajutorul spatulei și reluați mixarea după ce ați pus bine la loc capacul.


Ghid de preparare

	3 pahare de dozare	4 pahare de dozare	6 pahare de dozare
Alimente (proaspete sau congelate, aproximativ 100 g)			
Legume Fasole verde, mazăre verde, morcovi, dovlecei, praz, cartofi	R E Î N C Ă L Z I R E	G Ă T I R E	D E C O N G E L A R E
Cărnuri Pui, vită, iepure.			
Pește Păstrăv, morun.			
Fructe Mere, pere.			
Timpi			

La finalul preparării, rămâne zeamă în vas. Păstrați-o și adăugați-o la alimentele preparate dacă este necesar.

Rețete


Supă de legume

- Spălați, curățați și tăiați în bucăți legumele înainte de a le pune în coșul pentru gătit cu abur.
- Închideți vasul.
- Turnați pahare de dozare de apă în cuvă. Reglați butonul în poziția , și lăsați să fiarbă.
- Turnați conținutul coșului în vasul de mixare. Mixați prin impulsuri până obțineți consistența dorită.
- Serviți.


100 g de morcovi
80 g de cartofi
20 g de praz

Carne de vită cu morcovi / cartofi

40 g de file de vită
sau biftec tocat
100 g de morcovi
50 g de cartofi
5 g de unt

- Tăiați carnea bucăți. Spălați, curățați și tăiați în bucăți legumele înainte de a le pune în coșul pentru gătit cu abur.
- Închideți vasul.
- Turnați pahare de dozare de apă în cuvă. Reglați butonul în poziția , și lăsați să fiarbă.
- Turnați conținutul coșului în vasul de mixare apoi mixați prin impulsuri până obțineți consistența dorită.
- Adăugați unt și amestecați cu ajutorul spatulei.
- Serviți

Compot de mere / banane

- Spălați, curățați și tăiați în bucăți fructele înainte de a le pune în coșul pentru gătit cu abur.
- Închideți vasul.
- Turnați pahare de dozare de apă în cuvă. Reglați butonul în poziția , și lăsați să fiarbă.
- Turnați conținutul coșului în vasul de mixare apoi mixați prin impulsuri până obțineți consistența dorită.
- Lăsați să se răcească înainte de a servi.

80 g de mere
40 g de banane

Întreținere

După utilizare, scoateți aparatul din priză și lăsați-l să se răcească dacă este cazul înainte de a trece la curățarea acestuia. Nu-l curățați, niciodată, în mașina de spălat vase. Nu utilizați, niciodată, produse care conțin clor. Nu introduceți, niciodată, corpul aparatului în apă, ci ștergeți-l cu o cârpă moale ușor umezită.

- Detartrarea:

Turnați 100 ml de oțet alb + 100 ml de apă în cuvă.

Lăsați să stea până la eliminarea completă a calcarului.

Goliți lichidul.

Clătiți cu apă din abundență. Repetați operația, dacă este necesar.

După o utilizare îndelungată, lamele cuțitului se tocesc; nu ezitați să le schimbați. În acest caz, adresați-vă, întotdeauna, unui centru de service autorizat.

Pentru siguranța dumneavoastră, acest aparat este conform cu normele și reglementările aplicabile (directiva privind echipamentele de joasă tensiune, compatibilitatea electromagnetică, materiale în contact cu alimente, mediul înconjurător, etc.).

Atenție: depunerile de calcar trebuie tratate cu regularitate.



Să participăm la protecția mediului înconjurător!

- Aparatul dumneavoastră conține numeroase materiale valorificabile sau reciclabile.
- Predați aparatul la un punct de colectare sau, în lipsa acestuia, la un centru de service autorizat pentru a fi reciclat.

Opis

1. Poklopac
2. Ručica parne košarice
3. Parna košarica
4. Nož od inoxa
5. Termoizolirana posuda s gradacijom
6. Čep za punjenje spremnika
7. Kotačić za učvršćivanje noža
8. Tijelo uređaja
9. Signalna žaruljica za uključeno
10. Tipka za funkciju pare ili miješanje
11. Mjerica za vodu od 25 ml
12. 3 male staklenke 25 ml
13. Lopatica

Mjere opreza pri uporabi

Kod rastavljanja oštrice, budite oprezni jer je on jako naoštren i lako siječe.

Pažljivo pročitajte upute prije uporabe i slijedite ih.

U slučaju neodgovarjuće uporabe ili uporabe koja nije u skladu s uputama, TEFAL se oslobađa svake odgovornosti.

- Držite uređaj van dosega djece.
- Rabite uređaj na ravnoj i stabilnoj površini.
- Provjerite odgovara li napon uređaja naponu električne mreže. Sasvim odmotajte priključni vod. Ne rabite produžni priključni vod. Ako je priključni vod oštećen, obratite se ovlaštenom servisu gdje će isti zamijeniti. Svaka greška kod priključivanja u mrežu poništava jamstvo.
- Vaš uređaj je namijenjen samo za uporabu u kućanstvu.
- Nakon svake uporabe, osigurajte se da su dijelovi na uređaju dobro postavljeni. Provjerite kako stoje nož i zdjela.
- Da ne bi oštetili oštrice noža, ne miješajte tvrdi hranu, poput hrskave čokolade, šećera u kocki, parmezana, lješnjaka, kocki leda, itd.
- Isključite uređaj iz mreže čim ga prestanete rabiti, prije čišćenja ili kod dodirivanja noža. Ne isključujte iz mreže povlačenjem za priključni vod.
- Ne postavljajte uređaj na vruću površinu, u blizinu izvora topline niti u blizinu vode.
- Ne aktivirajte funkciju pare bez vode u spremniku.
- Ne aktivirajte funkciju miksera ako je uređaj prazan, niti ga ne ostavljajte da radi duže od 10 sekundi u kontinuitetu.
- Ne skidajte čep sa spremnika tijekom uporabe, i čekajte približno 10 minuta nakon kraja kuhanja te ga onda otvorite.
- Nikad ne stavljajte vilicu, nož niti druge metalne predmete u uređaj.
- Ne rabite svoj uređaj ako pokazuje pogreške u radu ili ako je oštećen. U tom slučaju se obratite ovlaštenom TEFAL servisu.

Prije prve uporabe


Prije prve uporabe, savjetuje se obaviti jedan ciklus pare sa 4 doze vode.

Potom isperite zdjelu, košaricu, poklopac, nož i pribor s vodom i tekućim deterdžentom za pranje posuđa. Tijelo uređaja perite s mekom krpicom.

Kad želite skinuti nož, okrenite kotačić - **fig. 1** dok se gornji i donji dio noža ne oslobode.

Uporaba

Postavljanje poklopca

Da biste zaključali poklopac, postavite ga na posudu tako da izravnate oznake  i okrenite u desno - **fig. 2/3**.


Napomena: poklopac se ne može skinuti kad se posuda zaključa na tijelo uređaja.


Postavljanje posude

Napomena: uređaj ne može raditi ako posuda nije ispravno zaključana.

Kad zaključate poklopac, postavite posudu na tijelo uređaja, okrenite dok se ne blokira na siguran način - **fig. 4/5**.

Uporaba funkcije pare

Otvorite čep spremnika za vodu i nalijte naznačenu količinu za kuhanje hrane uz pomoć doze za vodu - **fig. 6**. Ponovno zatvorite čep. Stavite hranu u parnu košaricu, a zatim ju postavite u unutrašnjost posude u predviđeni urez - **fig. 7** i ponovno zatvorite poklopac, osiguravši se da je dobro zaključan - **fig. 2/3**. Zatim stavite posudu na tijelo uređaja - **fig. 4/5** i okrenite tipku u položaj za paru .

Signalna žaruljica se uključuje a tipka se vraća u položaj . Zagrijavanje počinje i zaustavlja se automatski kad je spremnik s vodom prazan.

Pažnja: kod prve uporabe, dešava se da je funkcija pare već postavljena. Stoga spremnik vode treba uvijek biti napunjen prije uključivanja uređaja u mrežu.

Kuhanje hrane

Napomena: ako hrana nije dovoljno skuhana, sačekajte 10 minuta prije nego što otvorite čep spremnika.

Ponovno napunite i ponovite ciklus uz prilagođenu količinu vode.

Vrijeme kuhanja varira ovisno o temperaturi hrane i isparavanju vode koju smo ulili u spremnik prije stavljanja u rad. Stoga su vremena kuhanja dana u tablici u donjem tekstu okvirna za količinu od približno 100 g hrane, svježe ili zamrznute hrane, izrezane na kockice.


Podgrijavanje i odmrzavanje

Možete također rabiti funkciju pare za zagrijavanje hrane ili malih staklenki, kao i za odmrzavanje malih staklenki. Dostavljene staklenke su otporne na zamrzavanje. Rabite 3 doze za podgrijavanje ili 6 doza za odmrzavanje.

Pažnja: u slučaju male staklenke, uvijek je postavite bez njenog poklopca u parnu košaricu - fig. 8.

Upotreba funkcije miksera

Pažnja: nikad ne miješajte više od 10 sekunda u kontinuitetu.

Izvadite parnu košaricu i stavite hranu u zdjelu za miješanje. Ponovno zatvorite poklopac, osiguravši se da je dobro zaključan. Zatim stavite posudu na tijelo uređaja i okrenite tipku u položaj za paru .

Miješajte postepeno dok ne dobijete željenu strukturu. Ako hrana ostane zalijepljena na stjenkama zdjele, odlijepite ju lopaticom i ponovno počnite miješati nakon što ste na mjesto vratili poklopac.


Priručnik za kuhanje

	3 doze	4 doze	6 doza
Hrana (svježa ili zamrznuta, približno 100 g)			
Povrće Mladi grah, grašak, mrkva, tikvice, crni luk, krumpir	Z A G R I J A V A N J E	K U H A N J E	O D M R Z A V A N J E
Mesa Piletina, govedina, zečetine			
Riba Pastrva, bakalar			
Voće Jabuke, kruške			
Vrijeme	Približno 7 min.	Približno 10 min.	Približno 15 min.

Na kraju kuhanja, ostaje soka u zdjeli. Sačuvajte ga i po potrebi dodajte u pripravak.

Recepti


Kaša od povrća

- Operite, ogulite i razložite povrće prije nego ga stavite u parnu košaricu.
- Zatvorite posudu.
- Nalijte 6 doze vode u spremnik. Stavite u položaj , ostavite da kuha.
- Stavite sadržaj košarice u posudu za miješanje. Miješajte postepeno dok ne dobijete željenu teksturu.
- Poslužite.


100 g mrkve
80 g krumpira
20 g poriluka

Govedina s mrkvom / krumpirom

40 g govedine bez
kosti ili šnicle sitno
isjeckane
100 g mrkve
50 g krumpira
5 g putra

- Izrežite meso na komade. Operite, ogulite i razrežite povrće prije nego ga stavite u parnu košaricu.
- Zatvorite zdjelu.
- Nalijte 6 doze vode u spremnik. Stavite u položaj , ostavite da kuha.
- Stavite sadržaj košarice u posudu za miješanje, a potom miješajte postepeno dok ne dobijete željenu teksturu.
- Dodajte putar i izmiješajte uz pomoć lopatice.
- Poslužite.

Kompot od jabuka / banana

- Operite, ogulite i razrežite voće prije nego ga stavite u parnu košaricu.
- Zatvorite posudu.
- Nalijte 4 doze vode u spremnik. Stavite u položaj , ostavite da kuha.
- Stavite sadržaj košarice u zdjelu za miješanje, a potom miješajte postepeno dok ne dobijete željenu teksturu.
- Ostavite da se ohladi prije serviranja.

80 g jabuka
40 g banana

Održavanje

Nakon uporabe, isključite uređaj iz mreže i pustite ga da se po potrebi ohladi prije nego počnete s njegovim čišćenjem. Nikad ne perite u perilici posuđa. Nikad ne rabite proizvode s klorom.

Nikad ne uranjajte tijelo uređaja u vodu, nego ga posušite mekom vlažnom krpicom.

- Uklanjanje kamenca:

Ulijte 100 ml bijeloga octa + 100 ml vode u spremnik. Ostavite da odstoji dok se kamenac potpuno ne ukloni. Ispraznite tekućinu.

Temeljito isperite. Ponovite prema potrebi.

Nakon nekog vremena, oštrice noža postanu tupe, slobodno ih dajte zamijeniti. Za zamjenu se obratite ovlaštenom servisu TEFAL.

U cilju vaše sigurnosti, ovaj uređaj je sukladan s važećim normama i propisima (Direktiva o najnižem naponu, elektromagnetnoj kompatibilnosti, materijalima u dodiru s hranom, okolišu...).

Pažnja: mjesta gdje se nakuplja kamenac treba redovito čistiti.



Sudjelujmo u zaštiti okoliša!

- Vaš uređaj sadržava brojne vrijedne materijale koji se mogu reciklirati.
- Odložite ga na za to predviđeno odlagalište.

لحم بقري بالجزر / البطاطس

- قطع اللحم إلى مكعبات. اغسل الخضار ثم قشرها و قطعها قبل وضعها في سلة اليخار.
- أغلق الكوب.
- اسكب ٦ سدادات ماء في الخزان. اضبط المفتاح على الوضعية (⊗) و اترك المكونات لتطهى.
- اسكب محتوى السلة في كوب الخلط. اخلط بشكل متقطع حتى تبلغ المكونات التماسك المطلوب.
- أضف الزبدة و اخلط بواسطة الملعوق.
- قدم الحساء.

- ٤٠ جرام لحم بقري أو لحم مفروم
- ١٠٠ جرام جزر
- ٥٠ جرام بطاطس
- ٥ جزر

كعبوت التفاح / الموز

- ٨٠ جرام تفاح
- ٤٠ جرام موز

- اغسل الفواكه ثم قشرها و قطعها قبل وضعها في سلة اليخار.
- أغلق الكوب.
- اسكب ٤ سدادات ماء في الخزان. اضبط المفتاح على الوضعية (⊗) و اترك المكونات لتطهى.
- اسكب محتوى السلة في كوب الخلط. اخلط بشكل متقطع حتى تبلغ المكونات التماسك المطلوب.
- اترك الكعبوت ليبرد قبل تقديمه.

الصيانة

تحذير: يجب إزالة الرواسب الكلسية بانتظام.

- قبل استعمال المنتج، افصله عن التيار و اتركه ليبرد عند الضرورة قبل تنظيفه.
- لا تغسل المنتج أبداً في جلاية الصحون. لا تستعمل أبداً مواد تحتوي على الكلور لتنظيف المنتج.
- لا تفسر جسم المنتج أبداً في الماء، امسحه بقطعة قماش ناعمة ورطبة شيئاً ما.
- إزالة الكلس: اسكب ١٠٠ مللتر من الخل الأبيض و ١٠٠ مللتر من الماء في الخزان. اترك المحلول يأخذ مفعوله حتى يزول الكلس نهائياً. تخلص من المحلول اشطف المنتج جيداً. كرر العملية عند الضرورة.
- تفقد شفرات السكين حديثها مع الاستعمال المتواصل للمنتج. فلا تتردد في استبدالها في هذه الحالة، توجه دائماً إلى مركز خدمة معتمد.
- من أجل سلامتك، يخضع هذا المنتج للقوانين والمعايير السارية المفعول (قانون التيار المنخفض، التوافقية الإلكترونية ومقناتيسية، قوانين المواد التي لها اتصال بالمواد الغذائية قوانين البيئة...)

حماية البيئة أولاً!

- يحتوي جهازك على العديد من المواد القيمة التي يمكن إعادة تدويرها.
- عند الاستفتاء عن الجهاز، قم بتسليمه لأقرب نقطة تجميع أو مركز خدمة معتمد للتعامل معه بطريقة آمنة.



استعمال وظيفة الخلط

انزع سلة البخار ثم اسكب المكونات داخل كوب الخلط.
أغلق الغطاء وتأكد بأنه مقفل بإحكام.
ثبت الكوب على جسم الجهاز ثم اضغط المفتاح على وصية الخلط (90).
اخلط بشكل متقطع حتى تبلغ المكونات التماسك المطلوب.
في حالة التصاق المكونات بجدران الكوب، انزعها بواسطة الملعوق ثم ثبت الغطاء جيدا قبل استئناف الخلط.

تحذير: لا تخلط المواد
أما لمدة تفوق ١٠ ثوانٍ
بدون القطع.

دليل الطهي

عند انتهاء الطهي ليضي
مصلاة المكونات في الكوب
احتفظ بهذه المصلاة أو أضفها
إلى الطعام المحضر إذا كان
ذلك ضروريا.

٦ سدادات قياس	٤ سدادات قياس	٣ سدادات قياس	
			سواد (مازجة أو مجمدة، حوالي ١٠٠ جرام)
			خضار فاصوليا خضراء، بازلاء، جزر، قرع، كراث، بطاطس
			لحوم دجاج، بقر، أرنب
			سمك التروية، القد
			فواكه تفاح، إجاص
			المنة
حوالي ١٥ دقائق	حوالي ١٠ دقائق	حوالي ٧ دقائق	

وصفات

شورية الخضار


ملاحظة: لا يمكن نزع
الغطاء عند انفصال الكوب
على جسم الجهاز.

- اغسل الخضار ثم قشرها وقطعها قبل وضعها في سلة البخار.
- أغلق الكوب.
- اسكب ٦ سدادات ماء في الحبر. ان اضغط المفتاح على الوصية (90) و اترك المكونات لتطهى.
- اسكب مستوى السلة في كوب الخلط اخلط بشكل متقطع حتى تبلغ المكونات التماسك المطلوب.
- قدم الشورية.

التشغيل

تركيب الغطاء

ملاحظة: لا يمكن نزع الغطاء عند اتصال الكوب على جسم الجهاز.

لإفصال الغطاء، ثبته على الكوب بمطابقة العلامتين  وإدارته إلى جهة اليمين شكل ٣/٢.


تركيب الكوب

بمجرد إقبال الغطاء، ثبت الكوب على جسم الجهاز ثم أدره حتى يصل إلى وضعية الإقبال - شكل ٥/٤.

ملاحظة: لن يعمل الجهاز ما لم يقفل الكوب بإحكام.

استعمال وظيفة البخار

تحذير: عند استعمال الجهاز للمرة الأولى من الممكن أن تكون وظيفة البخار منغلقة مسبقاً، يجب إذن أن يبين الخزان دائماً امتلاكها قبل توصيل الجهاز بالتيار.

انزع سدادة الخزان ثم اسكب الكمية المطلوبة لطهي الطعام بواسطة سدادة قياس الماء - الشكل ٦، ثبت سدادة الخزان، ضع المكونات في سلة البخار ثم ثبتها بواسطة الصدع الموجود داخل الكوب - الشكل ٧ وأغلق الغطاء مع التأكد أنه مقفل بإحكام - شكل ٣/٢، ركب الكوب على جسم الجهاز - شكل ٥/٤ ثم اضبط المفتاح على وضعية البخار .

يضيء المؤشر الضوئي و عندها يعود المفتاح إلى الوضعية 0 يبدأ الجهاز في التسخين ثم يتوقف أوتوماتيكياً عندما يصبح خزان الماء فارغاً.

طهي الطعام

تتغير المدة اللازمة للطهي حسب حرارة الطعام و تبخر الماء المسكوب في الخزان قبل تشغيل الجهاز. تعطى مدة الطهي المبيّنة في دليل الطهي على سبيل المثال لحوالي كل ١٠٠ جرام من المواد المقطعة إلى مكعبات صغيرة سواء كانت طازجة أو مجمدة.

ملاحظة: في حالة عدم طهي الطعام كما ينبغي، انتظر ١٠ دقائق قبل فتح سدادة الخزان. إمال الخزان من جديد ثم كرر العملية مع ضبط كمية الماء المطلوبة.

التسخين وإزالة التجمد

تحذير: في حالة استعمال الكؤوس الصغيرة، يجب وضعها في سلة البخار بدون غطاء - الشكل ٨.

يمكن كذلك استعمال وظيفة البخار لتسخين الطعام أو الكؤوس الصغيرة وحتى إزالة التجمد عن الكؤوس الصغيرة، الكؤوس الصغيرة المرفقة مع الجهاز مقاومة للتجمد، استعمل ٢ سدادات قياس للتسخين و ٦ سدادات قياس لإزالة التجمد.

- | | |
|------------------------------|-----------------------------------|
| ١. غطاء | ٨. جسم المنتج |
| ٢. مقبض سلة البخار | ٩. مؤشر ضوئي عند التشغيل |
| ٣. سلة البخار | ١٠. مفتاح وظيفة البخار أو الخلط |
| ٤. سكين من الإستانلس ستيل | ١١. سداة قياس الماء بسعة ٧٥ مللتر |
| ٥. كوب مدرّج بحدار عازل بارد | ١٢. ٣ كؤوس زجاجية صغيرة لحفظ |
| ٦. سداة لملء الخزان | التحضيرات |
| ٧. صمولة لشد السكين | ١٣. ملق |

إرشادات للاستعمال

- يرجى قراءة الإرشادات بعناية قبل استعمال المنتج و التقيد بها.
- الاستعمال الذي لا يتوافق مع هذه الإرشادات يعرضي تيفال من أية مسؤولية.
- احفظ بالمنتج بعيداً عن متناول الأطفال.
 - استعمال المنتج فوق مكان مسطح و مستقر.
 - تأكد أن قوة التيار عندك متوافقة مع المنتج، مدد السلك الكهربائي كله، لا تستعمل وصلة كهربائية. إذا تعرض السلك الكهربائي للتلف يجب استبداله من قبل المصنّع أو بواسطة مركز الخدمة المعتمد التابع له، أي خطأ في التوصيل يلغي الضمانة.
 - صمم هذا المنتج للاستعمال المترلي فقط.
 - قبل استعمال المنتج تأكد دائماً أن جميع الأجزاء مركبة كما ينبغي، تحقق من وضعية السكين و الكوب.
 - للحفاظ على صلاحية شفرات السكين، لا تستعمل مواد صلبة مثل الشوكولاته، قطع السكر، جينة المازميزان، الجوز، قطع الخليد...
 - افصل المنتج دائماً عن التيار بعد الانتهاء من استعماله أو عند تنظيفه أو عند التعامل مع السكين، لا تفصل المنتج عن التيار بشد السلك الكهربائي.
 - لا تضع المنتج فوق سطح ساخن أو بالقرب من اللهب أو مصدر للماء.
 - لا تشغل وظيفة البخار عندما يكون الخزان خالياً من الماء.
 - لا تشغل وظيفة الخلط عندما يكون المنتج فارغاً و لا تشغيلها لمدة تفوق ١٠ ثوان بدون انقطاع.
 - لا تنزع سداة الخزان أثناء استعمال المنتج. انتظر لحوالي ١٠ دقائق بعد انتهاء الطهي قبل نزع السداة.
 - لا تضع شوكة الطعام أو سكين أو أية أدوات معدنية بداخل المنتج.
 - لا تستعمل المنتج إذا كان لا يعمل بكفاءة أو تعرض للتلف، هي هذه الحالة، اتصل مباشرة بتيفال أو توجه إلى مركز خدمة معتمد من قبل تيفال.

قبل الاستعمال للمرة الأولى

- قبل الاستعمال للمرة الأولى، ينصح بإجراء دورة بخار كاملة باستعمال لا سدادات ماء.
- اغسل الكوب، سلة البخار، الغطاء، السكين، الملحقات بالماء و صابون الأواني. نظف جسم الجهاز بواسطة قطعة قماش ناعمة لتفكيك السكين، أدر الصمولة - الشكل أ حتى يتحرك السكين من جهته العلوية و السفلية.


گوشت گاو با هویج / سیب زمینی

- گوشت را به قطعات کوچک خرد کنید. سبزی‌ها را شسته، پوست کنده و به قطعات کوچک تکه کنید و همه را درون سبد بخار بریزید.
- کاسه را ببندید.
- ۶ پیمانه آب درون مخزن بریزید، روی وضعیت  قرار دهید و بپزید.
- محتوی سبد را درون کاسه میکسر بریزید. با فشارهای متناوب تا بدست آوردن غلظت مورد نظر، میکسر کنید.
- کره را اضافه کرده به کمک کاردک هم بزنید.
- سرو کنید.

۴۰ گرم فیله گاو یا گوشت
چرخ کرده
۱۰۰ گرم هویج
۵۰ گرم سیب زمینی
۸ گرم کره

کمپوت سیب / موز

۸۰ گرم سیب
۲۰ گرم موز

- میوه‌ها را شسته، پوست کنده و به قطعات کوچک تکه کنید و درون سبد بخار بریزید.
- کاسه را ببندید.
- ۴ پیمانه آب درون مخزن بریزید، روی وضعیت  قرار دهید و بپزید.
- محتوی سبد را درون کاسه میکسر بریزید، با فشارهای متناوب تا بدست آوردن غلظت مورد نظر، میکسر کنید.
- قبل از سرو کردن صبر کنید تا سرد شود.

نگهداری

توجه: جرم‌های گچ باید بطور مرتب تمیز شوند.

- پس از استفاده، دستگاه را از برق بیرون آورده و در صورت لزوم، قبل از تمیز کردن صبر کنید تا دستگاه سرد شود.
- هرگز آنرا درون ماشین ظرفشویی قرار ندهید، هرگز از مواد کلردار استفاده نکنید.
- هرگز بدنه دستگاه را درون آب فرو نبرید. آنرا با پارچه نرم و کمی مرطوب تمیز کنید.
- جرم‌گیری:
۱۰ میلی‌لیتر سرکه سفید + ۱۰۰ میلی‌لیتر آب درون مخزن بریزید.
تا از بین رفتن کامل جرم گچ صبر کنید، مایع را بیرون بریزید.
به مقدار زیاد آب بکشید. در صورت لزوم این عملیات را دوباره انجام دهید.
پس از مدت زمان زیاد استفاده از دستگاه، تیغه‌ها کند می‌شوند. آنها را تعویض کنید. برای تعویض تیغه‌ها همواره به یکی از مراکز تعمیرات مجاز مراجعه کنید.
برای تأمین ایمنی شما، این دستگاه منطبق با ضوابط و مقررات اجرایی (دستورالعمل فشار ضعیف، انطباق الکترومغناطیس، مواد در تماس با خوراکی‌ها، حفظ محیط زیست...) ساخته شده است.

به حفظ محیط زیست کمک کنیم!

• دستگاه شما حاوی مقدار زیادی مواد قابل استفاده مجدد می‌باشد.
• ال‌یو در محل مخصوص جمع‌آوری این نوع وسایل قرار داده و یا به یک مرکز مجاز تحویل دهید تا تحت عملیات لازم قرار گیرد.



IR

استفاده از عملکرد میکسر

توجه: هرگز بیش از ۱۰ دقیقه بطور مداوم میکسر نکشید.

سبک بخار را بیرون آورده و مواد غذایی را درون کاسه میکسر بریزید. سرپوش را بسته و مطمئن شوید که بخوبی قفل شده باشد. سپس کاسه را روی بندک دستگاه گذاشته و دکمه را در وضعیت میکسر (۹۳) قرار دهید. با فشارهای متناوب عمل میکسر را تا بدست آوردن غلظت مورد نظر انجام دهید. اگر مواد غذایی به حداره کاسه چسبیده باشند، آنها را بوسیله کاردک جدا کرده و دوباره پس از قرار دادن سرپوش در جای خود، میکسر کردن را ادامه دهید.

راهنمای پخت

پس از پایان پخت، آب مواد غذایی در کاسه باقی میماند. آنها کنار گذاشته و در صورت لزوم مورد استفاده قرار دهید.

۶ پیمانه	۴ پیمانه	۳ پیمانه	
			مواد غذایی تازه یا یخ زده، تقریباً - ۱۰ گرم
			سبزی‌ها لویا سبز، نخود فرنگی، هویج، کدو، تره فرنگی، سیب زمینی
			گوشت مرغ، گاو، خرگوش
			ماهی قزل‌آلا، قود
			میوه‌ها سیب، گلابی
			زمان
تقریباً ۱۵ دقیقه	تقریباً ۱۰ دقیقه	تقریباً ۷ دقیقه	

از یخ باز کردن

پختن

گرم کردن مجدد

دستورات غذایی


پوتاز سبزی

۱۰۰ گرم هویج
۸۰ گرم سیب زمینی
۲۰ گرم تره فرنگی

- سبزی‌ها را شسته، پوست کنده و تکه کنید، سپس درون سب بخار بریزید.
- کاسه را ببندید.
- ۶ پیمانه آب درون مخزن بریزید. روی وضعیت (۹۳) قرار دهید و بپزید.
- محتوی سبک را درون کاسه میکسر بریزید. با فشارهای متناوب تا بدست آوردن غلظت مورد نظر، میکسر کنید.
- سرو کنید.

کارکرد دستگاه قرار دادن سرپوش

توجه: پس از قفل شدن کاسه روی بدنه دستگاه، سرپوش قابل برداشته شدن نیست.

برای قفل کردن سرپوش، آنرا طوری روی کاسه قرار دهید که علامت  در مقابل هم قرار گیرند و سپس بسمت راست بچرخانید (تصاویر ۳/۲).


قراردادن کاسه


پس از قفل کردن سرپوش، کاسه را روی بدنه دستگاه قرار داده، تا راه افتادن سیستم ایمنی بچرخانید (تصویر ۵/۴).

توجه: اگر کاسه بدرستی قفل نشده باشد، دستگاه کار نمی‌کند.

استفاده از عملکرد بخار

توجه: در موقع اولین استفاده ممکن است سیستم بخار راه افتاده باشد. در نتیجه قبل از وصل کردن دستگاه به برق، مخزن آن باید همیشه پر باشد.

سرپیچ مخزن را باز کرده و مقدار آب مورد نیاز برای پخت مواد را با استفاده از پیمانه آب درون آن بریزید (تصویر ۱۴). سرپیچ را ببندید، مواد غذایی را درون سبد بخار ریخته آنرا درون کاسه در شیار مربوطه قرار دهید (تصویر ۷) و سرپوش را ببندید و مطمئن شوید که بدرستی قفل شده باشد (تصویر ۳/۲). سپس کاسه را روی بدنه دستگاه قرار داده (تصویر ۵/۴) یا دکمه را روی وضعیت بخار  قرار دهید.

نمایشگر نورانی روشن می‌شود و دکمه در وضعیت  قرار می‌گیرد. گرمادهی آغاز شده و محقق تمام شدن آب در مخزن، بطور خودکار قطع می‌شود.

پختن مواد غذایی

زمان پخت متناسب با میزان حرارت مواد غذایی و مقدار آب ریخته شده در مخزن است. در نتیجه زمان‌های داده شده در راهنمای پخت، زیرین، فقط به عنوان اطلاع و برای تقریباً ۱۰۰ گرم ماده غذایی، تازه یا مجمد و نکه شده به قطعات کوچک می‌باشد.

توجه: اگر مواد ریخته شده درون دستگاه به اندازه کافی پخته نشده باشند، مدت ۱۰ دقیقه صبر کرده سپس سرپیچ مخزن را باز کنید، دوباره آب ریخته و یک دوره دیگر را با تطبیق دادن میزان آب آغاز کنید.

گرم کردن مجدد یا از یخ باز کردن

توجه: در مورد ظروف کوچک غذای اطفال، آنها را بدون سرپوش روی سبد بخار قرار دهید (تصویر ۸).

از عملکرد بخار می‌توانید برای گرم کردن مجدد مواد غذایی، ظروف کوچک غذای اطفال و یا حتی برای از انجماد درآوردن این ظروف استفاده کنید. ظروف کوچک دستگاه در برابر انجماد مقاوم هستند، برای گرم کردن مجدد ۳ پیمانه آب و برای از یخ باز کردن ۶ پیمانه آب بریزید.

- | | |
|----------------------------|------------------------------|
| ۱. سرپوش | ۸. بدنه دستگاه |
| ۲. دستگیره سید بخار | ۹. نمایشگر تورانی راه اندازی |
| ۳. سید بخار | ۱۰. دکمه بخار یا میکسر |
| ۴. تیغه از جنس اینوکس | ۱۱. پیمانه آب ۲۵ میلی لیتری |
| ۵. کاسه مخزن یا جداره سرد | ۱۲. ظرف کوچک برای نگهداری |
| ۶. سرپیچ برای پر کردن مخزن | مواد تهیه شده |
| ۷. آچار برای سفت کردن تیغه | ۱۳. کاردک |

پیش‌گیری‌های لازم در استفاده از دستگاه

قبل از استفاده از دستگاه دستورالعمل آرا بدقت خوانده و توصیه‌های آرا اجرا کنید. استفاده نادرست از دستگاه (TEFAL) را از هرگونه مسئولیتی مبرا می‌سازد.

در مواقع بیرون آوردن تیغه یا احتیاط عمل کنید زیرا بسیار تیز و پرنده است.

- دستگاه را دور از دسترس اطفال نگهدارید.
- از دستگاه روی یک سطح صاف و ثابت استفاده کنید.
- توجه کنید که برق مورد نیاز دستگاه منطبق با برق خانه باشد. سیم دستگاه را کاملاً باز کنید. از از سیم رابط استفاده نکنید. اگر سیم دستگاه صدمه دید آنرا بوسیله سائنده یا خدمات مجاز آن تعویض کنید. هرگونه اشتباه در وصل کردن دستگاه به برق ضمانت آرا باطل می‌سازد.
- این دستگاه فقط برای استفاده خانگی ساخته شده است.
- قبل از هر بار استفاده از دستگاه، از فرارگیری صحیح قسمت‌های مختلف آن اطمینان حاصل کنید. نسبت به فرارگیری درست تیغه و کاسه توجه کنید.
- برای سالم نگاه داشتن تیغه، مواد سخت مانند شکلات، قند، پنیر پرموزال، گردو، یخ و غیره درون دستگاه نریزید.
- به محض پایان استفاده، در موقع تمیز کردن و یا دست زدن به تیغه، دستگاه را از برق بیرون بیاورید. برای بیرون آوردن دستگاه از پریز، سیم آنرا نکشید.
- دستگاه را روی محل داغ یا در مجاورت شعله یا جهش قطرات آب قرار ندهید.
- بدون وجود آب در مخزن از استفاده از عملکرد بخار خودداری کنید.
- در صورت خالی بودن دستگاه از استفاده از عملکرد میکسر خودداری کنید. همچنین بیش از ۱۰ ثانیه بطور مداوم میکسر نکند.
- در موقع کارکرد دستگاه، سرپیچ مخزن را باز نکنید، تقریباً ۱۰ دقیقه پس از پایان پخت آنرا باز کنید.
- هرگز چنگال، چاقو یا هر شئی فلزی دیگر درون دستگاه داخل نکنید.
- در صورت صدمه دیدن یا عدم کارکرد صحیح، از استفاده از دستگاه خودداری کنید. در این صورت، مستقیماً به تفال یا یکی از مراکز خدمات مجاز تفال مراجعه کنید.

قبل از اولین استفاده

قبل از اولین استفاده از دستگاه توصیه میشود که دوره بخار با ریختن ۶ پیمانه آب انجام دهید سپس کاسه سید، سرپوش، تیغه و وسایل جاتی را با آب و مایع ظرفشویی بشویند. بدنه دستگاه را با پارچه نرمی تمیز کنید. برای باز کردن تیغه آچار (تصویر ۱) را تا باز شدن قسمت‌های بالا و پائین تیغه بچرخانید.