



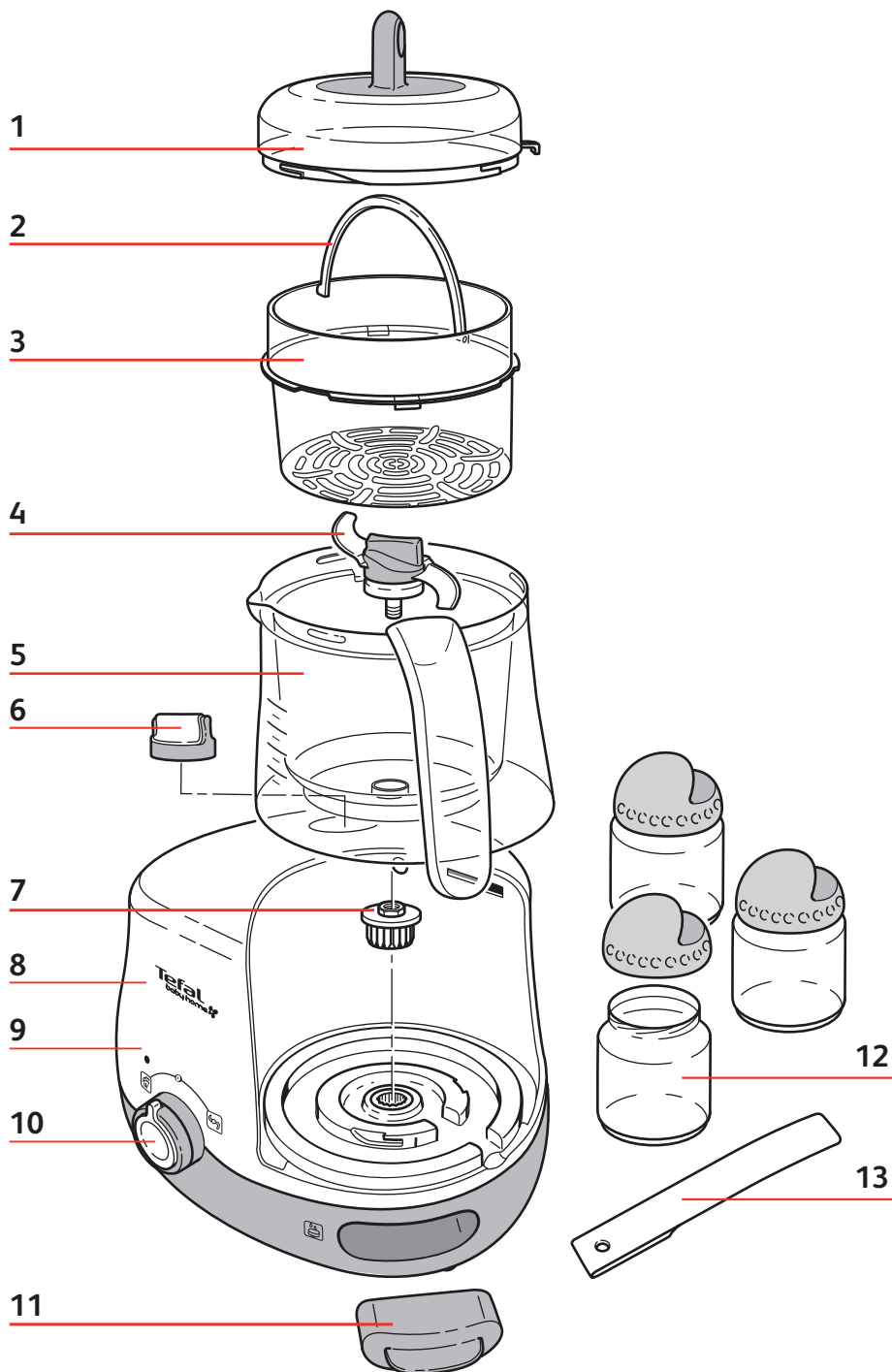
Tefal
baby home

NUTRIBABY Cook & mix



www.tefal.com
www.disneybaby.com

FR
NL
DE
IT
EN
ES
PT
EL
TR
RU
UK
PL
CS
SK
HU
BG
RO
HR
SV
FI
DA
NO
KZ



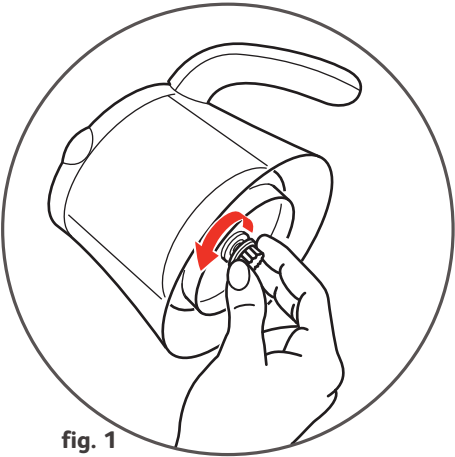


fig. 1

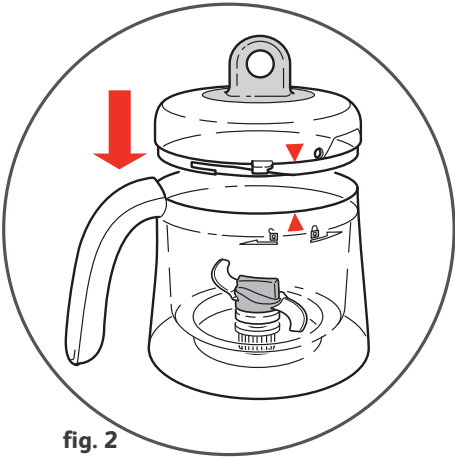


fig. 2



fig. 5

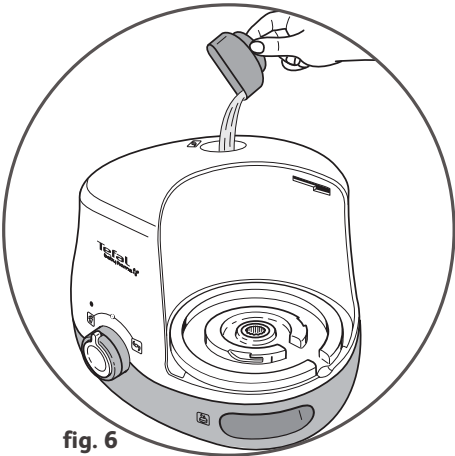


fig. 6

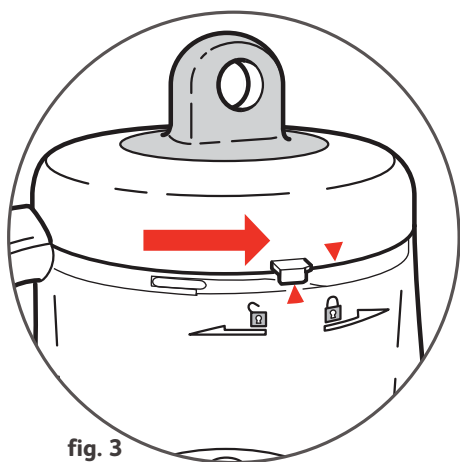


fig. 3

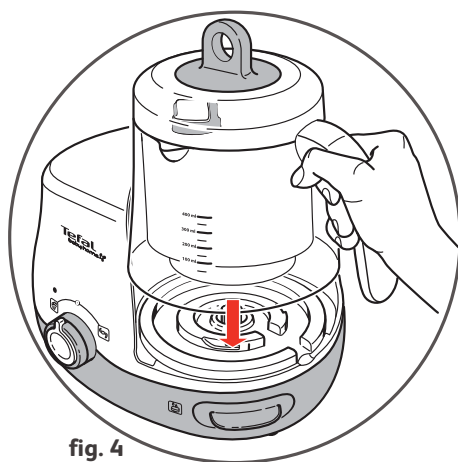


fig. 4

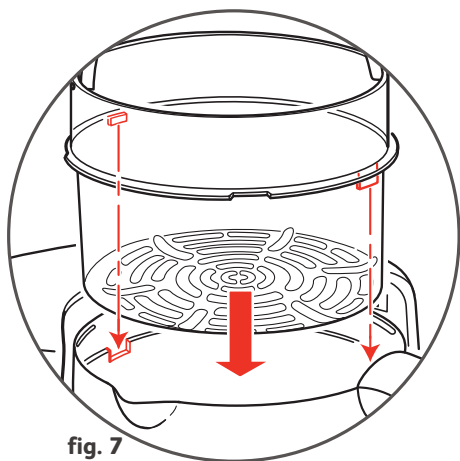


fig. 7

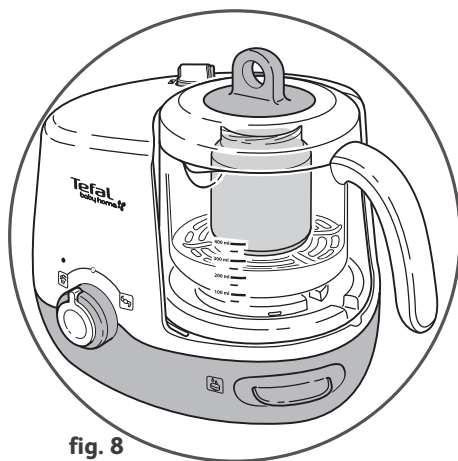


fig. 8

Description

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

Précautions d'emploi

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

Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.

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'endechement 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 .

Attention : à la première utilisation, il se peut que la fonction vapeur soit déjà endenchée.

Le réservoir doit donc toujours être rempli avant de brancher l'appareil.

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.

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

Aliments (frais ou surgelés, environ 100 g)	2 dosettes	3 dosettes	4 dosettes
Fruits Pommes, poires		x	
Légumes Petits pois, poireaux, pommes de terre		x	
Haricots verts, carottes, courgettes			x
Viandes Poulet, bœuf		x	
Lapin			x
Poissons Truite, cabillaud	x		
Temps de cuisson	Environ 7 min.	Environ 8 min.	Environ 10 min.

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

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'émoussent, 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.

1. Deksel
2. Handgreep van het stoommandje
3. Stoommandje
4. Roestvrijstalen mes
5. Maat-/mengkom met koele wand
6. Vuldop waterreservoir
7. Aandraaiknop voor het mes
8. Behuizing
9. Aan/uit-controlelampje
10. Keuzeschakelaar stomen of mixen
11. Water doseerdop 25 ml
12. 3 kleine glazen potjes voor het bewaren van de bereidingen
13. Spatel

Voorzorgsmaatregelen voor gebruik

Wees voorzichtig bij het plaatsen of verwijderen van het roestvrijstalen mes omdat het mes zeer scherp geslepen is.

Dit apparaat is niet bedoeld om zonder hulp of toezicht gebruikt te worden door kinderen of andere personen, indien hun fysieke, zintuiglijke of mentale vermogen hen niet in staat stellen dit apparaat op een veilige wijze te gebruiken, tenzij zij van tevoren instructies hebben ontvangen betreffende het gebruik van dit apparaat door een verantwoordelijke persoon.

Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig door voordat u het apparaat in gebruik neemt en volg de aanwijzingen nauwkeurig op.

Voor elk gebruik dat niet gepast is of niet overeenkomt met deze gebruiksaanwijzing kan de fabrikant niet aansprakelijk worden gesteld en heeft tot gevolg dat de garantie vervalt.

- Het apparaat buiten bereik van kinderen houden.
- Gebruik een vlak en stabiel werkoppervlak.
- Controleer of de netspanning overeenstemt met de op het apparaat aangegeven spanning (alleen wisselstroom). Rol het snoer geheel uit. Gebruik geen verlengsnoer. Indien het snoer beschadigd is dient u het door de fabrikant of door een erkende reparateur te laten vervangen. Foutieve aansluitingen doen de garantie teniet.
- Uw apparaat is uitsluitend voor huishoudelijk gebruik bestemd.
- Vooraf aan elk gebruik dient u te controleren of alle onderdelen op de juiste plaats zitten. Controleer ook de stand van het mes en de maat-/mengkom.
- Om de snijbladen van het mes intact te houden dient u harde voedingsmiddelen als chocoladebrokken, suikerklontjes, parmezaanse kaas, walnoten, ijsblokjes, enz. niet te verwerken.
- Trek de stekker uit het stopcontact zodra u het apparaat niet meer gebruikt, schoonmaakt of als u handelingen met het mes gaat verrichten. Niet aan het snoer trekken.
- Plaats het apparaat niet op een warm oppervlak, in de nabijheid van open vuur of opspattend water.
- Activeer de stoomfunctie niet indien er zich geen water in het reservoir bevindt.
- Activeer de mixerfunctie niet indien het apparaat leeg is en niet langer dan 10 seconden achterelkaar.
- De dop van het waterreservoir tijdens het gebruik niet verwijderen en ongeveer 10 minuten wachten na gebruik van het apparaat voordat u deze openmaakt.
- U dient nooit vorken, messen of andere metalen voorwerpen in het apparaat te stoppen.
- Gebruik uw apparaat niet indien het niet goed werkt of beschadigd is geraakt. Neemt u in dit geval contact op met de Klantenservice van TEFAL.

Voor het eerste gebruik

Voor het eerste gebruik raden wij aan eerst een stoomcyclus te doorlopen door 4 doseerdopjes water in het apparaat te gieten.

Was daarna de maat-/mengkom, het stoommandje, het deksel, het mes en de accessoires met water en afwasmiddel. Maak de behuizing van het apparaat met een zachte doek schoon.

Om het mes te demonteren draait u de aandraaiknop los - fig. 1 totdat het bovenste en onderste deel van het mes vrijkomt.

Gebruik

Het deksel op zijn plaats brengen

Om het deksel te vergrendelen plaatst u deze op de maat-/mengkom door de merktekens  op één lijn te brengen en vervolgens naar rechts te draaien - fig. 2/3. 

NB: het deksel kan niet verwijderd worden wanneer de maat-/mengkom op de behuizing van het apparaat is vergrendeld.

De kom op zijn plaats brengen

NB: het apparaat kan niet in werking gezet worden indien de maat-/mengkom niet op juiste wijze word vergrendeld.

Wanneer het deksel eenmaal vergrendeld is plaats u de maat-/mengkom op de behuizing van het apparaat totdat de beveiliging vastklikt - fig. 4/5.

De stoomfunctie gebruiken

Open de dop van het waterreservoir en giet er met behulp van de doseerdop de voor de bereiding van de voedingsmiddelen aangegeven hoeveelheid water in - fig. 6. Sluit de dop. Plaats de voedingsmiddelen in het stoommandje en breng die vervolgens op zijn plaats in de maat-/mengkom met behulp van de hiertoe bestemde uitsparing - fig. 7 en sluit de deksel waarbij u er op let dat deze goed vergrendeld is - fig. 2/3. Plaats vervolgens de maat-/mengkom op de behuizing van het apparaat - fig. 4/5 en draai de knop naar de stoomstand .

Het controlelampje gaat branden en de knop komt terug in de  stand.

Het opwarmen begint en zal automatisch stoppen wanneer het waterreservoir leeg is.

NB: wanneer u het apparaat voor de eerste keer gebruikt kan het zijn dat de stoomfunctie al ingeschakeld staat.

Daarom dient het waterreservoir altijd gevuld te zijn voordat het apparaat wordt aangezet.

Stomen

NB: indien de voedingsmiddelen niet gaar zijn wacht u 10 minuten voordat u de dop van het waterreservoir opent. Vul het waterreservoir opnieuw en start een nieuwe cyclus, waarbij u erop let de hoeveelheid water aan te passen.

Afhankelijk van de temperatuur van de voedingsmiddelen en de verdamping van het in het waterreservoir aanwezige water, varieert de kooktijd. De kooktijden in de bijgevoegde tabel zijn richttijden voor een hoeveelheid van ongeveer 100 gram, vers of diepgevroren, in dobbelsteentjes gesneden voedingsmiddelen.

Opwarmen en ontdooien

U kunt de stoomfunctie tevens gebruiken voor het opwarmen van voedingsmiddelen of kleine potjes en voor het ontdooien van kleine potjes. De bijgeleverde potjes zijn tegen invriezen bestand. Gebruik 3 doseerdoppen voor opwarmen of 6 doseerdoppen voor ontdooien.

NB: indien u een glazen potje gebruikt, deze altijd zonder deksel in het stoommandje plaatsen - fig. 8.

NL

De mixerfunctie gebruiken

NB: de mixer nooit langer dan 10 seconden achterelkaar laten draaien.

Haal het stoommandje uit het apparaat en giet de voedingsmiddelen in de mixerkom.
Sluit het deksel waarbij u er goed op let dat deze op juiste manier vergrendeld is. Plaats vervolgens de kom op de behuizing van het apparaat en draai de keuzeknop naar de mixerstand . Ga met impulsen te werk totdat uw bereiding de gewenste structuur bereikt heeft.
Indien de voedingsmiddelen aan de kom blijven plakken kunt u ze met behulp van de spatel losmaken en met mixen verder gaan waarbij u niet vergeet het deksel weer op zijn plaats te brengen.

Kooktijdentabel

Voedingsmiddelen (vers of diepvries, ongeveer 100 g)	2 doseerdoppen	3 doseerdoppen	4 doseerdoppen
Fruit Appels, peren		x	
Groenten Doperwtten, prei, aardappelen		x	
Snijbonen, worteltjes, courgette			x
Vleesgerechten Kip, rundvlees		x	
Konijn			x
Visgerechten Forel, kabeljauw	x		
Kooktijd	Ongeveer 7 min.	Ongeveer 8 min.	Ongeveer 10 min.

Aan het eind van het kookproces blijft er wat sap in de maat-/mengkom over. Bewaar dit sap en voeg het indien nodig aan de bereiding toe.

Recepten

Groentesoep

- De groenten wassen, schillen en in stukken snijden voordat u ze in het stoommandje legt.
- Plaats het deksel.
- Giet 6 doseerdoppen water in het reservoir. Zet de keuzeknop op stand  en laat sudderen.
- Giet de inhoud van het stoommandje in de maat-/mengkom. Ga met impulsen te werk totdat de bereiding de gewenste structuur bereikt heeft.
- Opdien.

100 g worteltjes
80 g aardappelen
20 g prei

40 g rundvlees of gehakte
biefstuk
100 g worteltjes
50 g aardappelen
5 g boter

- Snijd het vlees in stukken. De groenten wassen, schillen en in stukken snijden voordat u ze in het stoommandje plaatst.
- Plaats het deksel.
- Giet 6 doseerdoppen water in het waterreservoir. Zet de keuzeknop op stand  en laat sudderen.
- Giet de inhoud van het stoommandje in de maat-/mengkom. Ga met impulsen te werk totdat de bereiding de gewenste structuur bereikt heeft.
- Voeg de boter toe en meng het geheel met behulp van de spatel.
- Opdienen.

Appel/bananenmoes

- Het fruit wassen, schillen en in stukken snijden voordat u ze in het stoommandje plaatst.
- Plaats het deksel.
- Giet 4 doseerdoppen water in het waterreservoir. Zet de knop op keuzestand  en laat sudderen.
- Giet de inhoud van het stoommandje in de maat-/mengkom. Ga met impulsen te werk totdat de bereiding de gewenste structuur bereikt heeft.
- Af laten koelen voordat u het opdient.

80 g appels
40 g bananen

Onderhoud

Trek na gebruik de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat indien nodig afkoelen voordat u het schoon gaat maken.

Het apparaat nooit in de vaatwasmachine wassen. Het gebruik van chloorhoudende producten is ook niet toegestaan.

De behuizing van het apparaat nooit in water onderdompelen maar met een licht vochtige, zachte doek afvegen.

- Ontkalken:

Giet 100 ml natuuraazijn + 100 ml water in het waterreservoir.

Laat staan totdat de kalkaanslag geheel is opgelost. Giet de vloeistof eruit.

Met veel water spoelen. Herhaal indien nodig.

Na langdurig gebruik worden de snijbladen van het mes bot, aarzel in dat geval niet het te laten vervangen. Neemt u in dit geval contact op met de afdeling onderdelen van TEFAL.

Voor uw eigen veiligheid is dit apparaat geheel conform aan de toepasselijke normen en wettelijke bepalingen (Leidraad Laagspanning, Elektromagnetische Compatibiliteit, materialen in contact met voedingswaar, Milieu...).

NB: kalkaanslag dient regelmatig verwijderd te worden.



Wees vriendelijk voor het milieu!

- Uw apparaat bevat materialen die geschikt zijn voor hergebruik.
- Lever het in bij het milieustation in uw gemeente of bij onze technische dienst.

Beschreibung

1. Deckel
2. Griff des Dampfeinsatzes
3. Dampfeinsatz
4. Edelstahlmesser
5. Schüssel mit Scala und kalter Außenwand
6. Stopfen des Wasserbehälters
7. Antriebskupplung für das Messer
8. Gehäuse des Geräts
9. Betriebsanzeigeleuchte
10. Drehknopf zum Einstellen der Funktionen Dampf oder Mixen
11. Dosierbehälter zum Wassereinfüllen 25 ml
12. 3 kleine Glasbehälter zur Aufbewahrung der Zubereitungen
13. Spatel

DE

Vorsichtsmassnahmen

Gehen Sie beim Abnehmen des Messers sehr vorsichtig mit diesem um, insbesondere beim Herausnehmen des Messers aus der Schüssel, beim Leeren der Schüssel und beim Reinigen da es sehr scharf ist.

Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch von Personen (Kinder eingeschlossen) geeignet, die eingeschränkte physische, sensorische oder geistige Kapazitäten haben oder denen es an Erfahrung und Kenntnissen mangelt. Dieser Personenkreis sollte sich nur dieses Gerätes bedienen, nachdem er durch einen für deren persönliche Sicherheit verantwortlichen Erwachsenen beraten und in den Gebrauch dieses Geräts eingewiesen wurde oder bei der Benutzung überwacht wird.

- Lesen Sie die Gebrauchsanweisung aufmerksam durch und halten Sie sich an die Anweisungen.
Bei unsachgemäßem Gebrauch übernimmt TEFAL keinerlei Haftung.
Entfernen Sie alle Verpackungen und Aufkleber innerhalb und außerhalb des Gerätes.
Überlassen Sie niemals unbeaufsichtigten Kindern oder Personen das Gerät, wenn deren physische oder sensorische Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen sie am sicheren Gebrauch hindern. Sie müssen stets überwacht werden und zuvor unterwiesen sein.
Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Setzen Sie das Gerät auf einer geraden und stabilen Unterlage in Betrieb. Stellen Sie das Gerät niemals direkt auf einen empfindlichen Untergrund (Glastisch, Stoff lackierte Möbel...).
 - Versichern Sie sich, dass die Betriebsspannung Ihres Geräts der Netzspannung Ihrer Elektroinstallation entspricht.
Das Gerät darf nur an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden. Halten Sie das Stromkabel von heißen Teilen des Gerätes fern. Lassen Sie das Stromkabel nicht runterhängen und legen Sie es nicht über scharfe Kanten. Rollen Sie das Stromkabel vollständig ab. Benutzen Sie keine Verlängerungskabel. Lassen Sie das Stromkabel, wenn es beschädigt ist, vom Hersteller oder von seinem Kundendienst austauschen. Bei fehlerhaftem Anschluss erlischt die Garantie.
 - Ihr Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt.
 - Versichern Sie sich vor jeder Benutzung, dass alle Teile des Geräts richtig eingesetzt sind. Überprüfen Sie die Position des Messers und der Schüssel.
 - Vermeiden Sie es, harte Lebensmittel wie Schokolade zum Knabbern, Würfelzucker, Parmesan, Nüsse, Eiswürfel usw. zu bearbeiten, um die Schneiden des Messers nicht zu beschädigen.
 - Beachten Sie immer die Min. und Max. Füllmengen.
 - Stecken Sie das Gerät nach der Benutzung, zur Reinigung und zum Umgang mit dem Messer stets aus. Stecken Sie das Gerät nicht durch Ziehen am Stromkabel aus.
 - Stellen Sie das Gerät nicht auf heiße Flächen oder in die Nähe einer Flamme und setzen Sie es keinen Wasserspritzern aus.
 - Aktivieren Sie die Dampffunktion nicht, wenn sich kein Wasser im Wasserbehälter befindet.
 - Aktivieren Sie die Mixfunktion nicht, wenn das Gerät leer ist und aktivieren Sie diese Funktion nie länger als 10 Sekunden im Dauerbetrieb.
 - Nehmen Sie den Stopfen des Wasserbehälters nicht während der Benutzung ab und warten Sie nach dem Ende des Kochvorgangs ungefähr 10 Minuten, bevor Sie das Gerät aufmachen.
 - Führen Sie niemals Gabeln, Messer oder sonstige Objekte in das Gerät ein. Warten Sie immer, bis das Messer völlig stillsteht bevor Sie die Schüssel abnehmen. Betreiben Sie das Gerät niemals ohne Aufsicht. Achtung: Das Gerät wird bei Betrieb heiß. Vorsicht im Umgang mit heißen Speisen.
 - Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es nicht einwandfrei funktioniert oder beschädigt ist. Wenden Sie sich in diesem Fall stets direkt an TEFAL oder an ein zugelassenes Servicecenter von TEFAL.

Vor der ersten Benutzung

Vor der ersten Benutzung sollte ein Dampfzyklus mit 4 Dosierbehältern Wasser durchgeführt werden. Waschen Sie anschließend die Schüssel, den Einsatz, den Deckel, das Messer und das Zubehör mit Seifenwasser. Reinigen Sie das Gehäuse des Geräts mit einem weichen Tuch. Abnehmen des Messers: drehen Sie an der Antriebskupplung - fig. 1 bis der obere und der untere Teil des Messers herausgenommen werden können.

Betrieb

Einsetzen des Deckels

Damit der Deckel einrastet, muss er so auf die Schüssel gesetzt werden, dass die beiden Markierungen  übereinander stehen und nach rechts gedreht werden - fig. 2/3.

Hinweis: Der Deckel kann nicht mehr abgenommen werden, sobald die Schüssel auf dem Gehäuse des Geräts eingerastet ist.

Einsetzen der Schüssel

Hinweis: Das Gerät funktioniert nicht, wenn die Schüssel nicht richtig eingerastet ist.

Setzen Sie die Schüssel, sobald der Deckel eingerastet ist, auf das Gehäuse des Geräts und drehen Sie sie, bis die Sicherheitsvorrichtung einrastet - fig. 4/5.

Betrieb der Dampffunktion

Nehmen Sie den Stopfen des Wasserbehälters ab und gießen Sie mit Hilfe des Dosierbehälters die für das Garen der Lebensmittel angegebene Wassermenge ein - fig. 6. Setzen Sie den Stopfen wieder ein. Geben Sie die Lebensmittel in den Dampfeinsatz und stellen Sie diesen in die dafür vorgesehene Vertiefung in der Schüssel - fig. 7. Machen Sie den Deckel wieder zu und versichern Sie sich, dass er richtig eingerastet ist - fig. 2/3. Setzen Sie anschließend die Schüssel auf das Gehäuse des Geräts - fig. 4/5 und stellen Sie den Drehknopf auf Dampfposition .

Die Betriebsanzeigeleuchte geht an und der Drehknopf geht wieder auf Position  zurück.

Das Gerät beginnt zu heizen und schaltet sich automatisch aus, sobald der Wasserbehälter leer ist.

Achtung: Es kann vorkommen, dass die Dampffunktion bei der ersten Benutzung bereits eingeschaltet ist. Der Wasserbehälter muss deshalb vor dem Anschließen des Geräts stets aufgefüllt werden.

Lebensmittel garen

Hinweis: Wenn die Lebensmittel nicht gar sind, warten Sie bitte 10 Minuten, bevor Sie den Stopfen vom Wasserbehälter abnehmen. Füllen Sie dann die gewünschte Wassermenge ein und lassen Sie einen neuen Zyklus anlaufen.

Die Garzeit hängt von der Temperatur der Lebensmittel und dem Verdampfen des vor der Inbetriebnahme in den Wasserbehälter eingefüllten Wassers ab. Die nebenstehend angegebenen Garzeiten sind deshalb nur als grober Zeitrahmen zu verstehen. Sie gelten für eine Menge von etwa 100 g frischer oder tiefgefrorener in kleine Würfel geschnittener Lebensmittel.

Aufwärmen und Auftauen

Die Dampffunktion kann auch zum Aufwärmen von Lebensmitteln und Behältern und sogar zum Auftauen von Behältern eingesetzt werden. Die mitgelieferten Behälter können tiefgefroren werden. Zum Aufwärmen sind 3 Dosierbehälter nötig, zum Auftauen 6.

Achtung: Der kleine Behälter muss stets ohne seinen Deckel in den Dampfeinsatz gestellt werden - fig. 8.

DE

Betrieb der Mixfunktion

Achtung: Mixen Sie nie länger als 10 Sekunden in Dauerbetrieb.

Nehmen Sie den Dampfeinsatz heraus und geben Sie die Lebensmittel in die Mixschüssel.

Machen Sie den Deckel zu und versichern Sie sich, dass er richtig einrastet. Setzen Sie die Schüssel auf das Gehäuse des Geräts und stellen Sie den Drehknopf auf die Mixposition .

Mixen Sie im Impulsbetrieb, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Wenn die Lebensmittel an den Wänden der Schüssel kleben, müssen Sie das Gerät ausschalten und die Lebensmittel mit Hilfe des Spatels abgeschabt werden. Setzen Sie anschließend den Deckel wieder auf und mixen Sie weiter.

Gartabelle

Lebensmittel (frisch oder tiefgefroren, etwa 100 g)	2 Dosierbehälter	3 Dosierbehälter	4 Dosierbehälter
Obst Äpfel, Birnen.		x	
Gemüse Erbsen, Lauch, Kartoffeln		x	
Grüne Bohnen, Karotten, Zucchini			x
Fleisch Huhn, Rind		x	
Kaninchen			x
Fisch Forelle, Kabeljau	x		
Garzeit	Etwa 7 Minuten	Etwa 8 Minuten	Etwa 10 Minuten

Am Ende der Garzeit verbleibt Saft in der Schüssel, den Sie aufheben sollten, um ihn gegebenenfalls unter die Zubereitung zu mischen.

Rezepte

Gemüsesuppe

- Waschen, schälen und schneiden Sie das Gemüse klein und geben Sie es in den Dampfeinsatz.
- Machen Sie die Schüssel zu.
- Geben Sie 6 Dosierbehälter Wasser in den Wasserbehälter. Stellen Sie das Gerät auf Position  und lassen Sie das Gemüse garen.
- Geben Sie den Inhalt des Einsatzes in die Mixschüssel und mixen Sie ihn in Impulsbetrieb, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
- Servieren.

100 g Karotten
80 g Kartoffeln
20 g Lauch

Rindfleisch mit Karotten / Kartoffeln

40 g Rindsfilet oder
Hacksteak
100 g Karotten
50 g Kartoffeln
5 g Butter

- Schneiden Sie das Fleisch in Stücke. Waschen, schälen und schneiden Sie das Gemüse klein und geben Sie es in den Dampfeinsatz.
- Machen Sie die Schüssel zu.
- Geben Sie 6 Dosierbehälter Wasser in den Wasserbehälter. Stellen Sie das Gerät auf Position  und garen Sie die Lebensmittel.
- Geben Sie den Inhalt des Einsatzes in die Mixschüssel und mixen Sie ihn in Impulsbetrieb, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
- Geben Sie die Butter dazu und mischen Sie sie mit dem Spatel unter.
- Servieren.

Apfel-Bananenkompott

- Waschen, schälen und schneiden Sie das Obst klein und geben Sie es in den Dampfeinsatz.
- Machen Sie die Schüssel zu.
- Geben Sie 4 Dosierbehälter Wasser in den Wasserbehälter. Stellen Sie das Gerät auf Position  und lassen Sie das Obst garen.
- Geben Sie den Inhalt des Einsatzes in die Mixschüssel und mixen Sie ihn in Impulsbetrieb, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
- Vor dem Servieren abkühlen lassen.

80 g Äpfel
40 g Bananen

Instandhaltung

Stecken Sie das Gerät nach dem Gebrauch aus und lassen Sie es gegebenenfalls abkühlen, bevor Sie es reinigen.

Das Gerät und die Zubehörteile sind nicht spülmaschinenfest. Benutzen Sie keine chlorhaltigen Reinigungsmittel.

Tauchen Sie das Gehäuse des Geräts nicht ins Wasser, sondern reiben Sie es mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab.

- Entkalken:

Geben Sie 100 ml Weißen Essig + 100 ml Wasser in den Wasserbehälter. Lassen Sie die Flüssigkeit einwirken, bis sich der Kalk völlig aufgelöst hat. Schütten Sie die Flüssigkeit weg.

Spülen Sie den Wasserbehälter gut aus. Wiederholen Sie, falls nötig, den Vorgang.

Nach längerem Gebrauch werden die Schneiden der Messer stumpf und müssen ausgetauscht werden. Wenden Sie sich dazu an ein zugelassenes Servicecenter.

Um Ihre Sicherheit zu gewährleisten, entspricht dieses Gerät den anwendbaren Normen und Bestimmungen (Niederspannung, Elektromagnetische Verträglichkeit, Materialien in Kontakt mit Lebensmitteln, Umweltverträglichkeit...).

Achtung: Kalkablagerungen müssen regelmäßig entfernt werden.



Denken Sie an den Schutz der Umwelt !

- Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet werden können.
- Geben Sie Ihr Gerät deshalb bitte bei einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.

Descrizione

1. Coperchio
2. Manico del cestello vapore
3. Cestello vapore
4. Coltello inox
5. Bicchiera graduato con parete fredda
6. Tappo di riempimento del recipiente
7. Rotella di serraggio del coltello
8. Corpo dell'apparecchio
9. Spia luminosa di accensione
10. Pulsante funzione vapore o frullatore
11. Misurino d'acqua di 25 ml
12. 3 vasetti di vetro di conservazione delle preparazioni
13. Spatola

IT

Precauzioni d'impiego

Al momento dello smontaggio, maneggiare il coltello del frullatore con molta cautela, perché è molto affilato e tagliente.

Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone (compresi bambini) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali sono ridotte, o da persone prive di esperienza o di conoscenza, a meno che non possano beneficiare, tramite una persona responsabile della loro sicurezza, di una sorveglianza o di istruzioni preliminari relative all'uso dell'apparecchio.

Leggere attentamente le istruzioni prima dell'utilizzo e seguire i suoi consigli. Un utilizzo non-conforme solleverebbe TEFAL da ogni responsabilità.

- Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini.
- Utilizzare l'apparecchio su una superficie piana e stabile.
- Verificare che la tensione d'alimentazione dell'apparecchio corrisponda al vostro impianto elettrico. Srotolare completamente il cavo di alimentazione. Non utilizzare prolunghe elettriche. Se il cavo d'alimentazione è danneggiato farlo sostituire dal fabbricante, dal suo servizio assistenza autorizzato. Ogni errore di collegamento annulla la garanzia.
- L'apparecchio è destinato soltanto a un uso domestico.
- Prima di ogni utilizzo, assicurarsi della corretta installazione dei pezzi dell'apparecchio. Verificare la posizione del coltello e del bicchiere.
- Per mantenere intatte le lame del coltello, non trattate gli alimenti duri come il cioccolato fondente, lo zucchero in zollette, il parmigiano, le noci, i cubetti di ghiaccio, ecc.
- Scollegare l'apparecchio non appena smettete di utilizzarlo, per pulirlo o per qualsiasi manipolazione del coltello. Non staccare la spina tirando sul cavo.
- Non appoggiare l'apparecchio su una superficie calda, vicino a una fiamma o a schizzi d'acqua.
- Non attivare la funzione vapore senza acqua nel serbatoio.
- Non attivare la funzione frullatore se l'apparecchio è vuoto, né per più di 10 secondi continuamente.
- Non togliere il tappo del recipiente durante l'utilizzo e aspettare 10 minuti circa dopo la fine della cottura prima di aprirlo.
- Non introdurre mai forchette, coltelli o oggetti metallici nell'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio se non funziona correttamente o se è stato danneggiato. In questo caso, rivolgersi sempre direttamente a TEFAL o a un centro assistenza autorizzato TEFAL.

Prima del primo utilizzo

Prima del primo utilizzo, si consiglia di procedere a un ciclo di vapore mettendo 4 misurini d'acqua. Lavare poi il bicchiere, il cestello, il coperchio, il coltello e gli accessori con acqua e detersivo per piatti. Pulire il corpo del prodotto con uno straccio morbido.

Per smontare il coltello, girare la rotella - fig. 1 fino a liberare la parte superiore e inferiore del coltello.

IT

Funzionamento

Installazione del coperchio

Per bloccare il coperchio, posizionarlo sul bicchiere allineando i segni  e girare verso destra - fig. 2/3.

Osservazione: il coperchio non può essere rimosso una volta che il bicchiere è bloccato sul corpo dell'apparecchio.

Installazione del bicchiere

Osservazione: l'apparecchio non può funzionare se il bicchiere non è bloccato correttamente.

Una volta bloccato il coperchio, posizionare il bicchiere sul corpo dell'apparecchio, girare fino allo scatto della sicurezza - fig. 4/5.

Utilizzo della funzione vapore

Aprire il tappo del recipiente d'acqua e versare la quantità indicata per la cottura degli alimenti usando il misurino d'acqua - fig. 6. Richiudere il tappo. Mettere gli alimenti nel cestello vapore poi posizionarlo all'interno del bicchiere nell'apposita tacca - fig. 7 e richiudere il coperchio assicurandosi che sia ben bloccato - fig. 2/3. Mettere poi il bicchiere sul corpo dell'apparecchio - fig. 4/5 e girare il tappo in posizione vapore .

Attenzione: al primo utilizzo, può capitare che la funzione vapore sia già inserita. Il serbatoio deve quindi sempre essere riempito prima di collegare l'apparecchio.

La spia luminosa si accende e il pulsante ritorna sulla posizione . Inizia il riscaldamento che si ferma automaticamente quando il serbatoio dell'acqua è vuoto.

Cottura degli alimenti

Osservazione: se gli alimenti non sono abbastanza cotti, aspettare 10 minuti prima di aprire il tappo del recipiente. Riempire di nuovo e ricominciare un ciclo adattando la quantità d'acqua.

Il tempo di cottura varia in funzione della temperatura degli alimenti e dell'evaporazione dell'acqua versata nel recipiente prima dell'accensione. I tempi di cottura indicati nella guida qui accanto sono quindi dati a titolo indicativo per una quantità di circa 100 g di alimenti, freschi o surgelati, tagliati a dadini.

Riscaldamento e scongelamento

Potete anche utilizzare la funzione vapore per riscaldare alimenti o vasetti e anche scongelare i vasetti. I vasetti forniti resistono al congelamento. Utilizzare 3 misurini per il riscaldamento o 6 misurini per lo scongelamento.

Attenzione: nel caso del vasetto, metterlo nel cestello vapore sempre senza il coperchio - fig. 8.

IT

Utilizzo della funzione fru

Attenzione: non frullare mai per più di 10 secondi continuamente.

Rimuovere il cestello vapore e versare gli alimenti nel bicchiere frullatore. Richiudere il coperchio assicurandosi che sia ben bloccato.

Mettere poi il bicchiere sul corpo dell'apparecchio e girare il pulsante sulla posizione frullatore .

Procedere per impulsi fino a ottenere la consistenza desiderata.

Se gli alimenti restano attaccati alla parete del bicchiere, staccarli usando la spatola e riprendere a frullare dopo avere ben riposizionato il coperchio.

Guida di cottura

Alimenti (freschi o surgelati, circa 100 g)	2 misurini	3 misurini	4 misurini
Frutta Mele, pere		x	
Verdure Piselli, porri, patate Fagiolini, carote, zucchine		x	x
Carne Pollo, manzo Coniglio		x	x
Pesce Trota, merluzzo	x		
Tempi	Circa 7 min.	Circa 8 min.	Circa 10 min.

Alla fine della cottura, resta del sugo nel bicchiere. Metterlo da parte e aggiungerlo se necessario alla preparazione.

Ricette

Minestra di verdure

- Lavare, sbucciare e tagliare le verdure prima di metterle nel cestello vapore.
- Chiudere il bicchiere.
- Versare 6 misurini d'acqua nel recipiente. Mettere sulla posizione , lasciare cuocere
- Versare il contenuto del cestello nel bicchiere frullatore. Frullare per impulsi fino all'ottenimento della consistenza voluta.
- Servire.

100 g di carote
80 g di patate
20 g di porri

Manzo carote / patate

40 g di filetto di manzo
o carne macinata
100 g di carote
50 g di patate
5 g di burro

- Tagliare la carne a pezzetti. Lavare, sbucciare e tagliare le verdure prima di metterle nel cestello vapore.
- Chiudere il bicchiere.
- Versare 6 misurini d'acqua nel recipiente. Mettere sulla posizione , lasciare cuocere.
- Versare il contenuto del cestello nel bicchiere frullatore poi frullare per impulsi fino all'ottenimento della consistenza voluta.
- Aggiungere il burro e mescolare usando la spatola
- Servire.

Composta mela / banana

- Lavare, sbucciare e tagliare la frutta prima di metterla nel cestello vapore.
- Chiudere il bicchiere.
- Versare 4 misurini d'acqua nel recipiente. Mettere sulla posizione , lasciare cuocere.
- Versare il contenuto del cestello nel bicchiere frullatore poi frullare per impulsi fino all'ottenimento della consistenza voluta.
- Lasciare raffreddare prima di servire.

80 g di mele
40 g di banane

Manutenzione

Dopo l'utilizzo, scollegare l'apparecchio e se necessario lasciare raffreddare prima di procedere alla sua pulizia.

Non lavare mai in lavastoviglie. Non utilizzare mai prodotti d'orati.

Non immergere mai il corpo dell'apparecchio nell'acqua ma pulirlo con uno straccio morbido leggermente umido.

- Decalcificazione:

Versare 100 ml di aceto bianco + 100 ml d'acqua nel recipiente.

Lasciare riposare fino all'eliminazione completa del calcare.

Svuotare il liquido.

Risciacquare abbondantemente. Ripetere l'operazione se necessario.

In seguito a un lungo uso, le lame del coltello si spuntano, non esitate a farle cambiare. In questo caso, rivolgersi sempre a un centro assistenza autorizzato.

Per la vostra sicurezza, questo apparecchio è conforme alle norme e normative applicabili (Direttiva Bassa Tensione, Compatibilità Elettromagnetica, materiali a contatto con gli alimenti, Ambiente...).

Attenzione: i depositi di calcare devono essere trattati regolarmente.



Partecipiamo alla protezione dell'ambiente!

- il vostro apparecchio contiene numerosi materiali valorizzabili o riciclabili.
- Affidatelo a un punto di raccolta o, in mancanza, in un centro assistenza autorizzato perché sia effettuato il suo trattamento.

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

EN

Operating precautions

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

This appliance is not designed to be used by persons (including children) with impaired physical, sensorial or mental capacities or persons with no experience or knowledge unless they have been provided with suitable instructions concerning the use of the appliance from a person responsible for their safety.

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.

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.

EN

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.

EN

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

Dishes (fresh or frozen approx. 100 g)	2 measures	3 measures	4 measures
Fruit Apples, pears		x	
Vegetables Peas, leeks, potatoes		x	
French beans, carrots, courgettes			x
Meat Chicken, beef		x	
Rabbit			x
Fish Trout, cod	x		
Time	Approx. 7 min.	Approx. 8 min.	Approx. 10 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.

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.

Descripción

1. Tapa
2. Asa de la cesta de vapor
3. Cesta de vapor
4. Cuchilla de acero inoxidable
5. Bol graduado con pared fría
6. Tapón de llenado de la cubeta
7. Llave de presión de la cuchilla
8. Base del aparato
9. Piloto de puesta en marcha
10. Botón de función con vapor o mixta
11. Dosificador de agua de 25 ml
12. Tres potitos de cristal para la conservación de los preparados
13. Espátula

ES

Después de desmontar el aparato, manipular el contenido de la batidora con muchas precauciones, ya que la cuchilla es muy afilada y cortante.

Este aparato no está pensado para su uso por parte de personas (incluidos los niños) cuyas facultades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas, ni por aquellas que no tengan experiencia o conocimientos, salvo si están sometidas a vigilancia o han recibido instrucciones previas en relación al uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.

Precauciones de uso

Antes de utilizar el aparato, leer atentamente las instrucciones de uso.

Una utilización no conforme eximirá a TEFAL de cualquier responsabilidad.

- Mantener el aparato fuera del alcance de los niños:
- Utilizar el aparato sobre una superficie plana y estable.
- Verificar que la tensión de alimentación del aparato se corresponde con la instalación eléctrica. Desenrollar el cable de alimentación completamente. No utilizar alargadores eléctricos. Si el cable de alimentación está deteriorado, solicitar su reemplazo al fabricante o a un Centro de Servicio Autorizado. Los errores de conexión anulan la garantía.
- Su aparato está destinado exclusivamente a un uso doméstico.
- Antes de cada uso, asegurarse de que las piezas del aparato están correctamente montadas. Verificar la posición de la cuchilla y del bol.
- Para conservar intactas las hojas de la cuchilla, no deben procesarse alimentos duros como chocolate crujiente, terrones de azúcar, parmesano, nueces, cubitos de hielo, etc.
- Desconectar el aparato en cuanto se deje de utilizarlo, para limpiarlo o para manipular la cuchilla. No desconectarlo tirando del cable.
- No dejar el aparato en una superficie caliente ni cerca de una llama o de una fuente de agua.
- No activar la función de vapor sin agua en el depósito.
- No activar la función del mezclador si el aparato está vacío, ni durante más de diez segundos de forma continuada.
- No quitar el botón de la cubeta durante el uso y esperar aproximadamente diez minutos después del fin de la cocción para abrirlo.
- No introducir tenedores, cuchillos ni objetos metálicos en el aparato.
- No utilizar el aparato si no funciona correctamente o si está deteriorado. En ese caso, dirigirse directamente a TEFAL o a un Centro de Servicio Autorizado por TEFAL.

Antes del primer uso

Antes de utilizar el aparato por primera vez, se aconseja realizar un ciclo de vapor introduciendo 4 dosificadores llenos de agua.

Lavar el bol, la cesta, la tapa, la cuchilla y los accesorios con agua y lavavajillas. Limpiar la base del producto con un paño suave.

Para desmontar la cuchilla, girar la llave – **fig. 1** – hasta liberar la parte superior e inferior de la cuchilla.

ES

Funcionamiento

Colocación de la tapa

Para cerrar la tapa, colocarla sobre el bol alineando las marcas  y girar hacia la derecha – **fig. 2-3**.

Nota: la tapa no puede retirarse una vez que el bol está bloqueado sobre la base del aparato.

Colocación del bol

Nota: el aparato no funciona si el bol no está encajado correctamente.

Una vez bloqueada la tapa, colocar el bol sobre la base del aparato y girar hasta la puesta en marcha de la seguridad – **fig. 4-5**.

Utilización de la función de vapor

Abrir el tapón de la cubeta de agua y verter la cantidad indicada para la cocción de los alimentos con ayuda del dosificador de agua – **fig. 6**. Volver a cerrar el tapón. Colocar los alimentos en la cesta de vapor, colocarla en el interior del bol en la muesca prevista a tal fin – **fig. 7** – y volver a cerrar la tapa asegurándose de que está bien bloqueada – **fig. 2-3**. Colocar el bol sobre la base del aparato – **fig. 4-5** – y girar el botón hasta la posición de vapor .

Atención: al utilizar el aparato por primera vez, puede que la función de vapor ya esté puesta en marcha. Por tanto, el depósito debe llenarse antes de conectar el aparato.

El piloto luminoso se enciende y el botón vuelve a la posición .

El calor comienza y se detiene de forma automática en cuanto el depósito de agua está vacío.

Cocción de los alimentos

Nota: si los alimentos no están lo suficientemente hechos, esperar diez minutos antes de abrir el tapón de la cubeta. Rellenar de nuevo y volver a iniciar un ciclo adaptando la cantidad de agua.

El tiempo de cocción varía en función de la temperatura de los alimentos y de la evaporación del agua vertida en la cubeta antes de la puesta en marcha. Los tiempos de cocción que figuran en la guía anexa se ofrecen a título indicativo para una cantidad de 100 g de alimentos aproximadamente, frescos o congelados, cortados en pequeños dados.

Recalentamiento y descongelación

Igualmente, puede utilizar la función de vapor para recalentar los alimentos o los potitos, e incluso descongelar estos últimos. Los tarros suministrados son resistentes a la congelación. Utilizar 3 dosificadores para un recalentamiento o 6 dosificadores para una descongelación.

Atención: en el caso de los potitos, colocarlos sin la tapa en la cesta de vapor – fig. 8.

Atención: no mezclar durante más de 10 segundos de forma continuada.

Utilización de la función de mezclador

- Retirar la cesta de vapor y verter los alimentos en el bol de mezcla.
- Volver a cerrar la tapa asegurándose de que está bien bloqueada.
- Colocar el bol sobre la base del aparato y girar el botón hasta la posición de mezclador .
- Impulsar hasta obtener la consistencia que desee.
- Si los alimentos se quedan pegados en la pared del bol, despegarlos con ayuda de la espátula y volver a coger el mezclador después de haber colocado la tapa.

ES

Guía de cocción

Alimentos (frescos o congelados, alrededor de 100 g)	2 dosificadores	3 dosificadores	4 dosificadores
Frutas Manzanas, peras		x	
Legumbres Guisantes, puerros, patatas		x	
Judías verdes, zanahorias, calabacines			x
Carnes Pollo, ternera		x	
Conejo			x
Pescados Trucha, bacalao	x		
Tiempo	Alrededor de 7 min.	Alrededor de 8 min.	Alrededor de 10 min.

Al terminar la cocción, queda jugo en el bol.
Reservarlo y añadirlo al preparado si es necesario.

Recetas

Sopa de legumbres

- Lavar, pelar y cortar las legumbres antes de ponerlas en la cesta de vapor.
- Cerrar el bol.
- Verter 6 dosificadores de agua en la cubeta. Poner en la posición .
- Verter el contenido de la cesta en el bol de mezcla.
- Mezclar por impulso hasta obtener la consistencia deseada.
- Servir.

- 100 g de zanahorias
- 80 g de patatas
- 20 g de puerros

Estofado de ternera con zanahorias y patatas

- 40 g de filete de ternera o carne picada
- 100 g de zanahorias
- 50 g de patatas
- 5 g de mantequilla

- Cortar la carne en trozos. Lavar, pelar y cortar las legumbres antes de ponerlas en la cesta de vapor.
- Cerrar el bol.
- Verter 6 dosificadores de agua en la cubeta. Poner en la posición  , cocer.
- Verter el contenido de la cesta en el bol de mezcla y mezclar por impulso hasta obtener la consistencia deseada.
- Añadir la mantequilla y mezclar con la espátula.
- Servir.

Compota de manzana y plátano

- Lavar, pelar y cortar las frutas antes de ponerlas en la cesta de vapor.
- Cerrar el bol.
- Verter 4 dosis de agua en la cubeta. Poner en la posición  , cocer.
- Verter el contenido de la cesta en el bol de mezcla y mezclar por impulso hasta obtener la consistencia deseada.
- Dejar enfriar antes de servir.

- 80 g de manzanas
- 40 g de plátanos

Mantenimiento

Después de utilizar el aparato, desconectarlo y dejar que se enfríe si es necesario antes de proceder a su limpieza.

No lavar en el lavavajillas. No utilizar productos con cloro.

No sumergir la base del aparato en el agua; secarlo con un paño suave ligeramente húmedo.

– Eliminación de los depósitos de cal:

Verter 100 ml de vinagre blanco + 100 ml de agua en la cubeta.

Dejar reposar hasta que la cal se haya eliminado por completo. Vaciar el líquido.

Aclarar abundantemente. Repetir la operación si es necesario.

Después de un uso prolongado, las hojas de la cuchilla se desafilan, por lo que deberá cambiarlas. En ese caso, acuda siempre a un Centro de Servicio Autorizado.

Para su seguridad, este aparato cumple las normas y reglamentos aplicables (directivas de baja tensión, compatibilidad electromagnética, materiales en contacto con los alimentos, medio ambiente...).

Atención: los depósitos de cal deben eliminarse con regularidad.



ii Participe en la conservación del medio ambiente !!

- ① Su electrodoméstico contiene materiales recuperables y/o reciclables.
- ➔ Entréguelo al final de su vida útil, en un Centro de Recogida Específico o en uno de nuestros Servicios Oficiales Post Venta donde será tratado de forma adecuada.

Descrição

- | | |
|--------------------------------------|---|
| 1. Tampa | 8. Corpo do aparelho |
| 2. Pega do cesto de cozedura a vapor | 9. Indicador luminoso de funcionamento |
| 3. Cesto de cozedura a vapor | 10. Botão de cozedura a vapor ou trituração |
| 4. Lâmina em inox | 11. Doseador de água de 25 ml |
| 5. Taça graduada com paredes frias | 12. 3 boiões de vidro para conservação das
preparações |
| 6. Tampa de enchimento da cuba | 13. Espátula |
| 7. Roda de fixação da lâmina | |

Precauções de utilização

PT

Ao desmontar o aparelho, manusear a lâmina com muita precaução, dado esta ser bastante afiada e cortante.

Este aparelho não pode ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais são reduzidas, ou por pessoas sem experiência ou conhecimentos, excepto se estas tiverem recebido instruções prévias relativamente à utilização do aparelho ou forem supervisionadas por uma pessoa responsável pela sua segurança.

Ler atentamente as instruções antes da primeira utilização do aparelho e seguir as recomendações.

Uma utilização incorrecta liberta a TEFAL de qualquer responsabilidade.

- Manter o aparelho fora do alcance das crianças.
- Utilizar o aparelho sobre uma superfície plana e estável.
- Verificar se a tensão de alimentação do aparelho corresponde à da instalação eléctrica. Desenrolar totalmente o cabo de alimentação. Não utilizar uma extensão eléctrica. Se o cabo de alimentação se encontrar de alguma forma danificado, solicitar a sua substituição junto do fabricante ou de um Serviço de Assistência Técnica autorizado Tefal. Os erros de ligação anulam a garantia.
- O seu aparelho destina-se apenas a uso doméstico.
- Antes de cada utilização, certificar-se de que todas as peças do aparelho estão bem instaladas. Verificar a posição da lâmina e da taça.
- Para proteger as lâminas do disco de corte, não utilizar com alimentos rijos como chocolate, açúcar em torrão, queijo parmesão, nozes, cubos de gelo, etc.
- Desligar o aparelho se este não estiver em utilização, antes de proceder à sua limpeza ou para manuseamento da lâmina. Não puxar o cabo para desligar o aparelho.
- Não colocar o aparelho sobre superfícies quentes, próximo de chamas ou de projecção de água.
- Não activar a função de vapor se o depósito não tiver água.
- Não activar a função de trituradora se o aparelho estiver vazio, nem durante mais de 10 segundos seguidos.
- Não retirar a tampa da cuba durante a utilização e aguardar 10 minutos após o final da cozedura antes de abrir a mesma.
- Nunca introduzir garfos, facas ou outros objectos metálicos dentro do aparelho.
- Não utilizar o aparelho se este não funcionar correctamente ou se encontrar de alguma forma danificado. Neste caso, contactar o Clube Consumidor TEFAL ou um Serviço de Assistência Técnica autorizado Tefal.

Antes da primeira utilização

Antes da primeira utilização, aconselha-se que proceda a um ciclo de vapor colocando 4 medidas de água no aparelho.

Em seguida, lavar a taça, o cesto, a tampa, a lâmina e os acessórios com água e detergente para a loiça. Limpar o corpo do aparelho com um pano macio.

Para desmontar a lâmina, rodar a roda – **fig. 1** – até soltar a parte superior e inferior da lâmina.

Funcionamento

Colocação da tampa

Para fechar a tampa, posicionar a mesma sobre a taça alinhando as marcas  e rodando para a direita – **fig. 2-3**.

Observação: a tampa não pode ser retirada quando a taça estiver encaixada no corpo do aparelho.

Colocação da taça

Observação: o aparelho não pode funcionar se a taça não estiver correctamente fechada.

Quando a tampa estiver fechada, posicionar a taça sobre o corpo do aparelho e rodar até esta encaixar de forma segura – **fig. 4/5**.

Utilização da função de cozedura a vapor

Atenção: aquando da primeira utilização, é possível que a função de vapor já esteja activada.

Por conseguinte, o depósito deve ser sempre cheio antes de ligar o aparelho.

Abrir a tampa da cuba de água e deitar a quantidade indicada para a cozedura dos alimentos com a ajuda do doseador de água – **fig. 6**. Voltar a fechar a tampa. Colocar os alimentos no cesto de cozedura a vapor, posicionar este último no interior da taça, na ranhura prevista para o efeito – **fig. 7** – e voltar a fechar a tampa certificando-se de que está bem encaixada – **fig. 2-3**. Em seguida, colocar a taça sobre o corpo do aparelho – **fig. 4-5** – e rodar o botão para a posição de vapor .

O indicador luminoso acende e o botão passa para a posição .

O aquecimento inicia e pára automaticamente quando o depósito de água fica vazio.

Cozedura dos alimentos

Observação: se os alimentos não estiverem devidamente cozidos, aguardar 10 minutos antes de abrir a tampa da cuba. Encher novamente e recomeçar um ciclo adaptando a quantidade de água.

O tempo de cozedura varia em função da temperatura dos alimentos e da evaporação da água introduzida na cuba antes do aparelho começar a funcionar. Os tempos de cozedura são fornecidos apenas a título indicativo para uma quantidade de cerca de 100 g de alimentos, frescos ou congelados, cortados em cubos pequenos.

Reaquecimento e descongelação

Pode utilizar também a função de vapor para reaquecer os alimentos ou boiões, ou até mesmo, descongelar boiões pequenos. Os boiões fornecidos resistem à congelação. Utilizar 3 medidas para o reaquecimento ou 6 medidas para a descongelação.

Atenção: quando utilizar os boiões, deve colocá-los sem tampa dentro do cesto de cozedura a vapor – fig. 8.

Atenção: não triturar durante mais de 10 segundos seguidos.

Utilização da função de trituratora

Retirar o cesto de cozedura a vapor e deitar os alimentos na taça trituratora. Voltar a fechar a tampa, certificando-se de que fica bem encaixada. Em seguida, colocar a taça sobre o corpo do aparelho e rodar o botão para a posição de trituração .

Premir sucessivamente até obter a consistência desejada. Se os alimentos ficarem colados à parede da taça, retirá-los com a ajuda de uma espátula e continuar a triturar depois de ter colocado devidamente a tampa.

PT

Guia de cozedura

Alimentos (frescos ou congelados, apróx. 100 g)	2 medidas	3 medidas	4 medidas
Frutas Maças, peras		x	
Legumes Ervilhas, alho francês, batatas		x	
Feijão verde, cenouras, curgetes			x
Carnes Frango, vaca		x	
Coelho			x
Peixes Truta, bacalhau	x		
Tempos	Apróx. 7 min.	Apróx. 8 min.	Apróx. 10 min.

No final da cozedura, existe líquido na taça. Reservar e adicionar à preparação se necessário.

Receitas

Sopa de legumes

- Lavar, descascar e cortar os legumes antes de os colocar no cesto de cozedura a vapor.
- Fechar a taça.
- Deitar 6 medidas de água na cuba. Colocar na posição  e deixar cozer.
- Deitar o conteúdo do cesto na taça trituratora.
Triturar através de pressões sucessivas até obter a consistência desejada.
- Servir.

- 100 g de cenouras
- 80 g de batatas
- 20 g de alho francês

Carne de vaca com cenouras e batatas

- 40 g de lombo de vaca ou carne picada
- 100 g de cenouras
- 50 g de batatas
- 5 g de manteiga

- Cortar a carne em pedaços. Lavar, descascar e cortar os legumes antes de os colocar no cesto de cozedura a vapor.
- Fechar a taça.
- Deitar 6 medidas de água na cuba. Colocar na posição  e deixar cozer.
- Deitar o conteúdo do cesto na taça trituradora e, em seguida, triturar através de pressões sucessivas até obter a consistência desejada.
- Adicionar manteiga e mexer com a ajuda de uma espátula.
- Servir.

Compota de maçã / banana

- Lavar, descascar e cortar as frutas antes de as colocar no cesto de cozedura a vapor.
- Fechar a taça.
- Deitar 4 medidas de água na cuba. Colocar na posição  e deixar cozer.
- Deitar o conteúdo do cesto na taça trituradora e, em seguida, triturar através de pressões sucessivas até obter a consistência desejada.
- Deixar arrefecer antes de servir.

- 80 g de maçãs
- 40 g de bananas

Limpeza

Após a utilização, desligar o aparelho e deixar arrefecer, se necessário, antes de proceder à limpeza.

Não lavar na máquina de lavar loiça. Não utilizar produtos com cloro.

Nunca colocar o corpo do aparelho dentro de água. Limpar apenas com um pano macio e ligeiramente húmido.

– Descalcificação:

Deitar 100 ml de vinagre branco + 100 ml de água na cuba.

Deixar repousar até à eliminação completa do calcário. Deitar fora o líquido.

Enxaguar abundantemente. Repetir a operação se necessário.

Após um longo período de utilização, as lâminas ficam gastas. Não hesite em substituí-las. Neste caso, contactar um Serviço de Assistência Técnica autorizado Tefal.

Para sua segurança, este aparelho está em conformidade com as normas e regulamentos aplicáveis (Directivas sobre baixa tensão, Compatibilidade Electromagnética, Materiais em contacto com os alimentos, Ambiente...).

Atenção: é necessário proceder regularmente à descalcificação do aparelho.



Protecção do ambiente em primeiro lugar !

- ① O seu produto contém materiais que podem ser recuperados ou reciclados.
- ➔ Entregue-o num ponto de recolha para possibilitar o seu tratamento.

Περιγραφή

1. Καπάκι
2. Λαβή ασφάλισης του καλαθιού ατμού
3. Καλάθι ατμού
4. Ανοξείδωτες λεπίδες
5. Μπολ με διαβαθμίσεις και θερμοπλαστικά τοιχώματα.
6. Τάπα πλήρωσης του κάδου
7. Ροδέλα στερέωσης των λεπίδων
8. Σώμα της συσκευής
9. Φωτεινή ένδειξη έναρξης λειτουργίας
10. Κουμπί λειτουργίας ατμού ή ανάμειξης
11. Δοσομετρητής νερού 25 ml
12. μικρά γυάλινα δοχεία συντήρησης παρασκευασμάτων
13. Σπάτουλα

Προφυλάξεις χρήσης

EL

Κατά την αποσυναρμολόγηση της συσκευής, να χειρίζεστε τις λεπίδες του μίξερ με μεγάλη προσοχή, καθώς είναι πολύ αιχμηρές και κοφτερές.

Η παρούσα συσκευή δεν προορίζεται προς χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) των οποίων η σωματική, αισθητήρια ή πνευματική ικανότητα είναι μειωμένη, ή από άτομα χωρίς εμπειρία ή γνώση ως προς τη χρήση, εκτός εάν τα άτομα αυτά βρίσκονται υπό επίβλεψη ή ακολουθούν πρότερες οδηγίες που αφορούν στη χρήση της συσκευής από κάποιο άτομο που είναι υπεύθυνο ως προς την ασφάλειά τους.

Διαβάστε προσεκτικά το εγχειρίδιο πριν από τη χρήση και ακολουθήστε τις οδηγίες.

Η TEFAL δεν φέρει καμία ευθύνη σε περίπτωση μη τήρησης των οδηγιών αυτών.

- Κρατήστε τη συσκευή μακριά από τα παιδιά.
- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή πάνω σε επίπεδη και σταθερή επιφάνεια.
- Βεβαιωθείτε ότι η ηλεκτρική τάση που αναγράφεται πάνω στη συσκευή σας είναι ίδια με αυτήν της ηλεκτρικής σας εγκατάστασης. Ξετυλίξτε εντελώς το καλώδιο ρεύματος. Μην χρησιμοποιείτε ηλεκτρικό καλώδιο επέκτασης. Εάν το καλώδιο ρεύματος έχει φθαρεί, πρέπει να αντικατασταθεί από την κατασκευάστρια εταιρεία ή το εξουσιοδοτημένο κέντρο εξυπηρέτησης της κατασκευάστριας εταιρείας. Οποιοδήποτε σφάλμα στη σύνδεση ακυρώνει την εγγύηση.
- Η συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για οικιακή χρήση. Πριν από κάθε χρήση, βεβαιωθείτε ότι τα μέρη της συσκευής έχουν τοποθετηθεί σωστά στη θέση τους. Ελέγξτε τη θέση των λεπίδων και του μπολ.
- Για να διατηρηθεί η καλή κατάσταση των λεπίδων, μην επεξεργάζεστε σκληρές τροφές, όπως τραγανή σοκολάτα, κύβους ζάχαρης, παρμεζάνα, φουντούκια, παγάκια κτλ.
- Βγάζετε το φιν από την πρίζα όταν δεν χρησιμοποιείτε τη συσκευή πια, όταν θέλετε να την καθαρίσετε ή πριν από οποιοδήποτε χειρισμό των λεπίδων. Μην αποσυνδέετε ποτέ τη συσκευή από το ρεύμα τραβώντας το καλώδιο.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω σε ζεστή επιφάνεια, κοντά σε φλόγα ή σε πηγή ρίψης νερού.
- Μην ενεργοποιείτε τη λειτουργία ατμού χωρίς να υπάρχει νερό μέσα στο δοχείο.
- Μην ενεργοποιείτε τη λειτουργία ανάμειξης εάν η συσκευή είναι άδεια, και όχι περισσότερο από 10 δευτερόλεπτα συνεχόμενης λειτουργίας.
- Μην αφαιρείτε το πώμα του κάδου κατά τη χρήση και περιμένετε περίπου 10 λεπτά μετά από το τέλος του ψησίματος προτού το ανοίξετε.
- Ποτέ μην τοποθετείτε πιρούνια, μαχαιρία ή άλλα μεταλλικά αντικείμενα μέσα στη συσκευή.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σας αν δεν λειτουργεί κανονικά ή αν έχει πάθει ζημιά. Σε τέτοια περίπτωση θα πρέπει πάντα να επικοινωνείτε απευθείας με την TEFAL ή με ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις της TEFAL.

Πριν από την πρώτη χρήση

Πριν από την πρώτη χρήση, σας συνιστούμε να εκτελέσετε έναν κύκλο ατμού τοποθετώντας 4 δόσεις νερού.

Στη συνέχεια, πλύνετε το μπολ, το καλάθι, το καπάκι, τις λεπίδες και τα εξαρτήματα με νερό και υγρό πιάτων. Καθαρίστε το σώμα της συσκευής με ένα μαλακό πανί.

Για να αποσυναρμολογήσετε τις λεπίδες, περιστρέψτε τη ροδέλα - fig. 1 έως ότου να απελευθερωθεί το πάνω και κάτω μέρος των λεπίδων.

Λειτουργία

Τοποθέτηση του καπακιού

EL

Για να ασφαλίσετε το καπάκι, τοποθετήστε το πάνω στο μπολ ευθυγραμμίζοντας τις ενδείξεις  και περιστρέψτε προς τα δεξιά - fig. 2/3.

Παρατήρηση : το καπάκι δεν μπορεί να αφαιρεθεί όταν το μπολ είναι ασφαλισμένο πάνω στο σώμα της συσκευής.

Τοποθέτηση του μπολ

Παρατήρηση : η συσκευή δεν μπορεί να λειτουργήσει εάν το μπολ δεν είναι σωστά ασφαλισμένο.

Όταν ασφαλίσει το καπάκι, τοποθετήστε το μπολ πάνω στο σώμα της συσκευής, περιστρέψτε έως ότου να ασφαλίσει στη θέση του - fig. 4/5.

Χρήση της λειτουργίας ατμού

Ανοίξτε το πώμα του κάδου νερού και ρίξτε μέσα την ποσότητα που συνιστάται για το ψήσιμο των τροφών με τη βοήθεια του δοσομετρητή νερού - fig. 6. Κλείστε πάλι το πώμα.

Τοποθετήστε τις τροφές μέσα στο καλάθι ατμού και στη συνέχεια βάλτε το καλάθι στο εσωτερικό του μπολ μέσα στην προβλεπόμενη εγκοπή - fig. 7 και κλείστε πάλι το καπάκι φροντίζοντας να ασφαλίσει σωστά - fig. 2/3. Τοποθετήστε στη συνέχεια το μπολ πάνω στο σώμα της συσκευής - fig. 4/5 και περιστρέψτε το κουμπί στη θέση ατμού .

Η φωτεινή ένδειξη ανάβει και το κουμπί επιστρέφει στη θέση 0. Το ζέσταμα αρχίζει και σταματά αυτομάτως όταν το δοχείο νερού είναι άδειο.

Προσοχή : κατά την πρώτη χρήση, είναι πιθανό η λειτουργία ατμού να είναι ήδη ενεργοποιημένη. Συνεπώς, το δοχείο πρέπει να είναι πάντα γεμάτο πριν από την ενεργοποίηση της συσκευής.

Ψήσιμο τροφών

Παρατήρηση : εάν οι τροφές δεν έχουν ψηθεί αρκετά, περιμένετε 10 λεπτά προτού ανοίξετε το πώμα του κάδου. Γεμίστε πάλι και ξεκινήστε έναν νέο κύκλο προσαρμόζοντας την ποσότητα του νερού.

Ο χρόνος ψησίματος ποικίλλει ανάλογα με τη θερμοκρασία των τροφών και της εξάτμισης του νερού που είχατε ρίξει μέσα στον κάδο πριν από την έναρξη λειτουργίας. Οι χρόνοι ψησίματος του παρόντος οδηγού παρέχονται ενδεικτικά για μια ποσότητα 100 γραμ. τροφών περιπίτου, φρέσκων ή κατεψυγμένων, κομμένων σε μικρούς κύβους.

Αναθέρμανση και απόψυξη

Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία ατμού για να αναθερμάνετε τις τροφές ή μικρά δοχεία, όπως επίσης και για να αποψύξετε μικρά δοχεία. Τα παρεχόμενα δοχεία είναι ανθεκτικά στην κατάψυξη. Χρησιμοποιήστε 3 δόσεις νερού για αναθέρμανση ή 6 δόσεις για κατάψυξη.

Προσοχή : σε περίπτωση που το φαγητό είναι σε δοχείο, τοποθετείτε το πάντα χωρίς το καπάκι του μέσα στο καλάθι ατμού - fig. 8.

Χρήση της λειτουργίας ανάμειξης

Προσοχή : ποτέ μην χρησιμοποιείτε τη λειτουργία ανάμειξης για περισσότερο από 10 δευτερόλεπτα συνεχόμενα.

Αφαιρέστε το καλάθι ατμού και τοποθετήστε τις τροφές μέσα στο μπολ ανάμειξης. Κλείστε πάλι το καπάκι και βεβαιωθείτε ότι έχει ασφαλίσει σωστά. Τοποθετήστε στη συνέχεια το μπολ πάνω στο σώμα της συσκευής και περιστρέψτε το κουμπί στη θέση ανάμειξης . Προχωρήστε με διαδοχικές πιέσεις έως ότου το μείγμα αποκτήσει την επιθυμητή ομοιομορφία. Εάν οι τροφές παραμένουν κολλημένες πάνω στο τοίχωμα του μπολ, ξεκολλήστε τις με τη βοήθεια της σπάτουλας και συνεχίστε την ανάμειξη αφού πρώτα τοποθετήσετε πάλι το καπάκι στη θέση του.

EL

Οδηγός ψησίματος

Τροφές (φρέσκιες ή κατεψυγμένες, περίπου 100 γραμ.)	2 δόσεις	3 δόσεις	4 δόσεις
Φρούτα Μήλα, αχλάδια		x	
Λαχανικά φασόλια, πράσα πατάτες		x	
Πράσινα φασόλια, κολοκυθάκια, πράσα			x
Κρέας Κοτόπουλο, βοδινό κουνέλι		x	x
Ψάρια Πέστροφα, μπακαλιάρος	x		
Χρόνος	Περίπου 7 λεπτά	Περίπου 8 λεπτά	Περίπου 10 λεπτά

Στο τέλος της προετοιμασίας, παραμένει χυμός μέσα στο μπολ. Διατηρήστε τον και προσθέστε τον εάν χρειαστεί στο μείγμα.

Συνταγές

Ζωμός λαχανικών

- Πλύνετε, ξεφλουδίστε και τεμαχίστε τα λαχανικά προτού τα τοποθετήσετε μέσα στο καλάθι ατμού.
- Κλείστε το μπολ.
- Ρίξτε 6 δόσεις νερού μέσα στον κάδο. Τοποθετήστε τον διακόπτη στη θέση , αφήστε να ψηθεί.
- Ρίξτε το περιεχόμενο του καλαθιού μέσα στο μπολ ανάμειξης. Αναμείξτε με διαδοχικές πιέσεις έως ότου το μείγμα αποκτήσει την επιθυμητή ομοιομορφία.

100 γραμ. καρότα
80 γραμ. πατάτες
20 γραμ. πράσα

Βοδινό κρέας με καρότα / πατάτες

40 γραμ. βοδινό φιλέτο
ή κιμά
100 γραμ. καρότα
50 γραμ. πατάτες
5 γραμ. βούτυρο

- Κόψτε το κρέας σε κομμάτια. Πλύνετε, ξεφλουδίστε και τεμαχίστε τα λαχανικά προτού τα τοποθετήσετε μέσα στο καλάθι ατμού.
- Κλείστε το μπολ.
- Ρίξτε 6 δόσεις νερού μέσα στον κάδο. Τοποθετήστε τον διακόπτη στη θέση , αφήστε το μείγμα να ψηθεί.
- Ρίξτε το περιεχόμενο του καλαθιού μέσα στο μπολ ανάμειξης και στη συνέχεια αναμείξτε με διαδοχικές πιέσεις έως ότου το μείγμα αποκτήσει την επιθυμητή ομοιομορφία.
- Προσθέστε το βούτυρο και ανακατέψτε με τη σπάτουλα.
- Σερβίρετε.

EL

Κομπόστα μήλου / μπανάνας

- Πλύνετε, ξεφλουδίστε και τεμαχίστε τα φρούτα προτού τα τοποθετήσετε μέσα στο καλάθι ατμού.
- Κλείστε το μπολ.
- Ρίξτε 4 δόσεις νερού μέσα στον κάδο. Τοποθετήστε τον διακόπτη στη θέση , αφήστε το μείγμα να ψηθεί.
- Ρίξτε το περιεχόμενο του καλαθιού μέσα στο μπολ ανάμειξης και στη συνέχεια αναμείξτε με διαδοχικές πιέσεις έως ότου το μείγμα αποκτήσει την επιθυμητή ομοιομορφία.
- Αφήστε το να κρυσταλλώσει προτού το σερβίρετε.

80 γραμ. μήλα
40 γραμ. μπανάνες

Συντήρηση

Μετά από τη χρήση, αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα και αφήστε τη να κρυσταλλώσει εάν χρειαστεί προτού προχωρήσετε στον καθαρισμό της.

Ποτέ μην τοποθετείτε τη συσκευή στο πλυντήριο πιάτων.

Ποτέ μην χρησιμοποιείτε χλωριωμένα προϊόντα.

Ποτέ μην βυθίζετε το σώμα της συσκευής στο νερό.

Να το καθαρίζετε με ένα ελαφρώς βρεγμένο μαλακό πανί.

- Αφαλάτωση :

Ρίξτε 100 ml άσπρο ξύδι + 100 ml νερό μέσα στον κάδο.

Αφήστε το μείγμα μέχρι να αφαιρεθούν εντελώς τα άλατα.

Αδειάστε το υγρό. Ξεπλύνετε με άφθονο νερό. Επαναλάβετε τη διαδικασία εάν είναι απαραίτητο.

Μετά από πολύχρονη χρήση, οι λεπίδες του μαχαιριού παύουν να είναι αιχμηρές, μην διστάσετε να τις αντικαταστήσετε. Σε τέτοια περίπτωση θα πρέπει πάντα να απευθύνεστε σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.

Για την ασφάλειά σας, η παρούσα συσκευή έχει κατασκευαστεί σύμφωνα με τα εφαρμοστέα πρότυπα και κανονισμούς (Οδηγία για Χαμηλή Τάση, Ηλεκτρομαγνητική Συμβατότητα, υλικά σε επαφή με τρόφιμα, Περιβάλλον ...).

Προσοχή : τα
κατάλοιπα αλάτων
πρέπει να αφαιρούνται
σε τακτά χρονικά
διαστήματα.



As συμβάλλουμε κι εμείς στην προστασία του περιβάλλοντος!

- Η συσκευή σας περιέχει πολλά αξιοποιήσιμα ή ανακυκλώσιμα υλικά.
- Παραδώστε την παλιά συσκευή σας σε κέντρο διαλογής ή ελλείψει τέτοιου κέντρου σε εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις το οποίο θα αναλάβει την επεξεργασία της.

Tanım

1. Kapak
2. Buhar sepetinin tutma kulpu
3. Buhar sepeti
4. Paslanmaz bıçak
5. Soğuk çeperli dereceli hazne
6. Kabin doldurulma kapağı
7. Bıçağı sıkma dişlisi
8. Cihazın gövdesi
9. Çalıştırma ışıklı göstergesi
10. Buhar veya karıştırma fonksiyonu düğmesi
11. 25 ml'lik su haznesi
12. Karışımların saklanması için 3 adet küçük cam kap
13. Spatula

Kullanım önlemleri

Sökülmesi esnasında, karıştırıcı bıçağını çok dikkatli tutun çünkü batabilir veya kesebilir.

Bu cihaz, fiziksel, duyuşal veya zihinsel yetenekleri yetersiz olan ya da deneyim ve bilgileri olmayan (çocuklar dahil) kişiler tarafından kullanılamaz. Ancak güvenliklerinden sorumlu olan ve cihazın kullanımı hakkında bilgilendirilmiş olan kişiler tarafından gözetim altında tutularak kullanılmaları mümkündür.

Kullanmadan önce talimatları dikkatlice okuyun ve önerilere uyun. Uygun olmayan bir şekilde kullanım sonucunda TEFAL her türlü sorumluluktan bertaraf olacaktır.

- Cihazı çocukların ulaşamayacağı bir yerde bulundurun.
- Cihazı düz ve sabit bir yüzey üzerinde kullanın.
- Cihazınızın elektrik geriliminin elektrik tesisatınızınkine uyumlu olmasından emin olun. Elektrik kablosunu tamamen açın. Elektrik uzatma kablosu kullanmayın. Elektrik kablosu hasarlı ise, üretici, yetkili servisi tarafından değiştirilmesini sağlayın. Her türlü elektrik bağlantısı hatası garantiyi iptal edecektir.
- Cihazınız sadece ev içi kullanıma yöneliktir.
- Her kullanımdan önce, cihazın parçalarının doğru olarak takılmış olmasından emin olun. Bıçağın ve haznenin konumlarını kontrol edin.
- Bıçağın yıpranmaması için, çikolata, kesme şeker, parmesan, fındık, buz, vs gibi sert besinleri kullanmayınız.
- Kullanımınız sona erdiğinde, cihazı temizlemek için veya bıçağa herhangi bir şekilde dokunmadan önce cihazın fişini prizden çekin. Fişi kablodan çekerek çıkarmayın.
- Cihazı sıcak bir yüzey üzerine, bir alev veya püsküren su yakınına koymayın.
- Rezervuara su koymadan buhar fonksiyonunu çalıştırmayın.
- Karıştırma fonksiyonunu cihaz boşken ve sürekli olarak 10 saniyeden fazla çalıştırmayın.
- Kabin kapağını kullanım esnasında açmayın ve açmadan önce pişirme işlemi sona erdikten sonra yaklaşık 10 dakika bekleyin.
- Cihaz içerisine asla, çatal, bıçak veya metalik nesneler sokmayın.
- Düzgün çalışmıyorsa veya hasar gördü ise cihazınızı kullanmayın. Bu durumda, doğrudan TEFAL'e veya TEFAL yetkili servisine müracaat edin.

İlk kullanımdan önce

İlk kullanımdan önce, su haznesiyle 4 ölçü su koyarak bir buhar devri uygulamanız önerilir. Ardından hazneyi, sepeti, kapağı, bıçağı ve aksesuarları bulaşık deterjanı eklenmiş su ile yıkayın. Cihazın gövdesini yumuşak bir bezle temizleyin. Bıçağı çıkarmak için, dişliyi bıçağın alt ve üst kısımları çıkana kadar çevirin - fig. 1.

Çalıştırma

Kapağın yerine takılması

Kapağı kilitlemek için, kertikleri  et hizalayarak haznenin üzerine yerleştirin ve sağa doğru döndürün - fig. 2/3.

Uyarı: kapak hazne cihazın gövdesine kilitlendiğinde çıkarılamaz.

TR

Haznenin yerleştirilmesi

Uyarı: eğer hazne doğru olarak kilitlenmediyse cihaz çalışmaz.

Kapağı kilitlediğinizde, hazneyi cihazın gövdesi üzerine yerleştirin, emniyet hareket edene kadar çevirin - fig. 4/5.

Buhar fonksiyonunun kullanılması

Su kabının kapağını açın ve besinlerin pişirilmesi için belirtilen miktarda suyu su ayar haznesi yardımıyla koyun - fig. 6. Kapağı kapatın. Besinleri buhar sepetine koyun ve sepeti haznenin içerisine öngörülen kertik üzerine yerleştirin - fig. 7 ardından kapağı kapatın ve iyice kilitlendiğinden emin olun - fig. 2/3. Daha sonra hazneyi cihazın gövdesi üzerine yerleştirin - fig. 4/5 ve düğmeyi buhar pozisyonuna çevirin .

Işıklı gösterge yanar ve düğme yeniden  pozisyonuna geri gelir. Isınma başlar ve su rezervuarı boş olduğunda otomatik olarak durur.

Dikkat: ilk kullanımda, buhar fonksiyonun önceden harekete geçmiş olması mümkündür. Dolayısıyla cihazı elektriğe bağlamadan önce rezervuarın her zaman doldurulmuş olması gerekmektedir.

Besinlerin pişirilmesi

Uyarı: eğer besinler yeterince pişmemiş ise, kabın kapağını açmadan önce 10 dakika bekleyin. Yeniden doldurun ve belirtilen miktarda su ile yeniden bir devir başlatın.

Pişirme süresi besinlerin sıcaklığına ve çalıştırmadan önce kaba konulan suyun buharına göre değişir. Yandaki kılavuzda verilen pişirme süreleri yaklaşık 100 gr taze veya dondurulmuş, küçük küpler şeklinde kesilmiş gıdalar için bilgi olarak verilmiştir.

Yeniden ısıtma ve buz çözdürme

Buhar fonksiyonunu aynı zamanda besinleri veya küçük kapları ısıtmak ve hatta küçük kapların buzlarını çözdürmek için de kullanabilirsiniz. Ürünle birlikte verilen küçük kaplar dondurulmaya dayanıklıdır. Isıtma işlemi için su haznesi ile 3 ölçü, buzunu çözdürmek için 6 ölçü su kullanın.

Dikkat: küçük kapla ilgili olarak, bunu buhar sepetine her zaman kapaksız olarak koyun - fig. 8.

Karıştırıcı fonksiyonun kullanılması

Dikkat: asla 10 saniyeden fazla aralıksız olarak karıştırma yapmayın.

Buhar sepetini çıkarın ve besinleri karıştırma haznesine yerleştirin. Kapağı yeniden kapatın ve kilitli olduğundan emin olun. Ardından hazneyi cihazın gövdesi üzerine yerleştirin ve düğmeyi karıştırıcı pozisyonuna çevirin . Arzu edilen kıvamı elde edene kadar iterek müdahale edin. Eğer besinler hazne çeperine yapışık kalırsa, spatula yardımıyla bunları çıkarın ve kapağı yeniden yerine taktıktan sonra karıştırmaya devam edin.

Pişirme kılavuzu

Besinler (taze veya dondurulmuş, yaklaşık 100 g)	2 su haznesi	3 su haznesi	4 su haznesi
Meyveler Elma, armut		x	
Sebzeler Bezelye, pırasa patates		x	
Taze fasulye, havuç kabak			x
Etler Tavuk, sığır		x	
Tavşan			x
Balıklar Alabalık, morina balığı	x		
Süre	Yaklaşık 7 dakika.	Yaklaşık 8 dakika.	Yaklaşık 10 dakika.

Pişirme sonunda, hazne içerisinde besinlerin suyu kalır. Bunu saklayın ve gerekirse karışıma ekleyin.

Tarifler

Sebze çorbası

- Buhar sepetine koymadan önce sebzeleri yıkayın ve ayıklayın.
- Hazneyi kapatın.
- 6 su haznesi suyu kaba koyun.  pozisyonuna getirin ve pişmesini bekleyin.
- Sepetteki malzemeyi karıştırma haznesine koyun. Arzu edilen kıvamı elde edene kadar iterek müdahale edin
- Servis yapın.

100 g havuç
80 g patates
20 g pırasa

Sığır eti, havuç / patates

40 g sığır filetosu veya kıyma
100 g havuç
50 g patates
5 g tereyağı

- Eti parça parça kesin. Buhar sepetine koymadan önce sebzeleri yıkayın ve ayıklayın.
- Hazneyi kapatın.
- 6 su haznesi suyu kaba koyun.  pozisyonuna getirin ve pişmesini bekleyin.
- Sepetteki malzemeyi karıştırma haznesine koyun. Arzu edilen kıvamı elde edene kadar iterek müdahale edin.
- Tereyağı ekleyin ve spatula yardımı ile karıştırın.
- Servis yapın.

Elma / muz kompostosu

- Buhar sepetine koymadan önce meyveleri yıkayın ve ayıklayın.
- Hazneyi kapatın.
- 4 su haznesi suyu kaba koyun.  pozisyonuna getirin ve pişmesini bekleyin.
- Sepetteki malzemeyi karıştırma haznesine koyun. Arzu edilen kıvamı elde edene kadar iterek müdahale edin.
- Servis yapmadan önce soğumasını bekleyin.

80 g elma
40 g muz

Bakım

Kullanımdan sonra, cihazın fişini prizden çekin ve gerekirse temizliğine başlamadan önce soğumasını bekleyin. Asla bulaşık makinesine koymayın. Asla klorlu ürünler kullanmayın. Cihazın gövdesini asla suya daldırmayın, hafif nemli yumuşak bir bezle silin.

- Kireç giderme:
Kabın içerisine 100 ml beyaz sirke + 100 ml su koyun.
Kireç tamamen yok olana kadar bekletin. Sıvıyı boşaltın.
Bolca durulayın. Gerekirse işlemi tekrar edin.

Uzun süreli bir kullanımdan sonra, bıçak keskinliğini kaybeder, değiştirmekte tereddüt etmeyin. Böyle bir durumda her zaman yetkili servis merkezine müracaat edin.

Güvenliğiniz için, bu cihaz ilgili standart ve yönetmeliklere uygundur (Düşük Gerilim Yönetmeliği, Elektromanyetik Uyumluluk, besinlerle temas halindeki materyaller, Çevre Koruması...).

Dikkat: kireç kalıntıları düzenli olarak temizlenmelidir.



Çevre korumasına katılalım!

- Cihazınız çok sayıda değerlendirilebilir veya geri dönüştürülebilir materyaller içermektedir.
- Cihazınızı işlenmesi için bir toplama noktasına veya eğer yoksa yetkili servis merkezine bırakın.

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.

Меры безопасности

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

Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, чувственными или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под контролем для недопущения игры с прибором.

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.

RU

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.

RU

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 0. 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

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.

RU

Руководство по приготовлению продуктов

Продукты (свежие или замороженные, приблизительно 100 г)	2 дозы воды	3 дозы воды	4 дозы воды
Фрукты Яблоки, груши		x	
Овощи зеленый горошек, лук порей, картофель			
Стручковая фасоль, морковь, кабачки			x
Мясо Курица, говядина		x	
крольчатина			x
Рыба Форель, треска	x		
Время	Приблизительно 7 мин.	Приблизительно 8 мин.	Приблизительно 10 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

80 г яблок
40 г бананов

- 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.

Уход

После использования отключите прибор от сети и, если необходимо, дайте ему остыть, прежде чем приступать 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.



Участвуйте в охране окружающей среды!

- Ваш прибор содержит многочисленные комплектующие, изготовленные из ценных или могущих быть использованными 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.

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

Запобіжні заходи

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

Цей прилад не призначений для використання особами (у тому числі дітьми) з обмеженими фізичними здібностями, розумовими або сенсорними, а також особами, які не мають достатнього досвіду чи знань, без нагляду відповідальної за їх безпеку особи, або якщо їм не було попередньо надано інструкції щодо користування приладом.

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 плоскій 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'єднуйте прилад від електричної мережі по закінченні роботи, для чищення або для будь-яких операцій з ножем. 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.

UK

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. Їмності, 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

Харчові продукти (свіжі або заморожені, приблизно 100 г)	2 міри	3 міри	4 міри
Фрукти Яблука, груші		x	
Овочі зелений горошок, цибуля-порей, картопля		x	
Зелена квасоля, морква, кабачки			x
М'ясо Курка, яловичина, кролик		x	x
Риба Форель, тріска	x		
Час	Приблизно 7 хв.	Приблизно 8 хв.	Приблизно 10 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.

100 г моркви
80 г картоплі
20 г цибулі-порей

UK

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

UK

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 накіп.



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 łożeczki szklane do przechowywania przygotowanych potraw
13. Szpatułka

Środki ostrożności

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

Urządzenie to nie zostało przewidziane do użytkowania przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub psychicznych, ani przez osoby nie posiadające wiedzy i doświadczenia, z wyjątkiem przypadków, kiedy osoby te są pod opieką osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo i są przez nią nadzorowane lub zostały wcześniej poinstruowane w zakresie obsługi urządzenia.

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.

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, pokrywę, nóż i pozostałe akcesoria wodą z płynem do mycia naczyń. Miękką szmatką przetrzeć korpus urządzenia.

Aby wyjąć nóż, przekręcić pokrętło - 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 pokrywę, 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 pokrywę i dalej miksować.

Przewodnik gotowania

Produkty spożywcze (świeże lub mrożone, około 100 g)	2 miarki	3 miarki	4 miarki
Owoce Jabłka, gruszki		x	
Warzywa Groszek, por, ziemniaki		x	
Fasola szparagowa, marchewka, cukinia			x
Mięso Kurczak, wołowina		x	
Królik			x
Ryby Pstrąg, dorsz	x		
Czas	Około 7 min.	Około 8 min.	Około 10 min.

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

PL

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 misy 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 misy 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.

Popis

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

Bezpečnostní doporučení

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

Osoby (včetně dětí), jejichž tělesné, smyslové či psychické schopnosti jsou jakkoli omezeny, nebo osoby s nedostatečnými zkušenostmi či znalostmi mohou tento přístroj používat pouze pod dohledem jiné osoby zodpovídající za jejich bezpečnost a za předpokladu, že byly s bezpečným používáním přístroje předem seznámeny.

Před použitím si pečlivě přečtěte návod a dodržujte uvedené pokyny.

TEFAL nenese odpovědnost za nesprávné použití přístroje.

- Přístroj nenechávejte v dosahu dětí.
- Přístroj používejte pouze na rovné a pevné ploše.
- 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.
- Váš přístroj je určen výhradně pro domácí použití.
- Před každým použitím zkontrolujte, zda jsou jednotlivé části přístroje správně nasazeny a sestaveny. Zkontrolujte polohu nože a nádoby.
- Mixér nepoužívejte pro tvrdé potraviny jako jsou kousky cukru, čokoláda, parmazán, ořechy, kostky ledu apod., mohlo by dojít k poškození čepelí nože.
- Když přestanete přístroj používat, vypněte ho. Mixér musí být vypnutý i před čištěním a před jakoukoli manipulací s nožem. Přístroj nevypínejte taháním za kabel.
- Přístroj nestavte na teplou plochu a udržujte ho v bezpečné vzdálenosti od ohně nebo proudu vody.
- Bez vody v zásobníku nelze zapnout funkci vaření v páře.
- Pokud je mixér prázdný, nezapínejte funkci mixování. Nikdy nemixujte bez přestávky déle než 10 vteřin.
- Během používání nesundávejte víko zásobníku a po ukončení vaření počkejte asi 10 minut, poté zásobník otevřete.
- Do přístroje nikdy nekládejte vidličku, nůž nebo jiné kovové předměty.
- 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.

CS

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.

CS

Používání funkce vaření v páře

Sundejte uzávěr zásobníku na vodu a odměrkou do zásobníku nalijte objem vody, určený pro přípravu potravin - fig. 6. Nasadte 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 nádoby 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 nasypete 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

Potraviny (čerstvé nebo zmražené), asi 100g	2 odměrky	3 odměrky	4 odměrky
Ovoce Jablka, hrušky		x	
Zelenina Hrášek, pórek, brambory		x	
Fazolky, mrkev, cuketa			x
Maso Kuře, hovězí maso		x	
Králík			x
Ryby Pstruh, treska	x		
Doba	Asi 7 min.	Asi 8 min.	Asi 10 min.

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

CS

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 pórků

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

CS

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.

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

Upozornenia týkajúce sa používania

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

Tento prístroj nesmú používať osoby (vrátane detí), ktoré majú zníženú fyzickú, senzorickú alebo mentálnu schopnosť, alebo osoby, ktoré nemajú na to skúsenosti alebo vedomosti, okrem prípadov, keď im pri tom pomáha osoba zodpovedná za ich bezpečnosť, dozor alebo osoba, ktorá ich vopred poučí o používaní tohto prístroja.

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 vaše 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, nespracováajte 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.

SK

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

Potraviny (čerstvé alebo zmrazené, asi 100 g)	2 odmerky	3 odmerky	4 odmerky
Ovocie Jablká, hrušky		x	
Zelenina Hrach, pór, zemiaky		x	
Zelená fazuľka, mrkva, cukina			x
Mäsa Kuracie, hovädzie		x	
Zajac			x
Ryby Pstruh, treska	x		
Doba	Asi 7 minút.	Asi 8 minút.	Asi 10 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.

Nečajte 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 fűle
3. Párolókosár
4. Rozsdamentes acél kés
5. Mérési beosztással ellátott edény
– hidegfaí 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.

Ennek a készüléknek a használata tilos olyan személyek által (beleértve a gyerekeket is), akiknek fizikai, érzékelési vagy szellemi képességeik korlátozottak, valamint olyan személyek által, akik nem rendelkeznek a készülék használatára vonatkozó gyakorlattal vagy ismeretekkel. Kivételt képeznek azok a személyek, akik egy biztonságukért felelős személy által vannak felügyelve, vagy akikkel ez a személy előzetesen ismertette a készülék használatára vonatkozó utasításokat.

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 vízsugár 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 párolókösárba, 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 töltsen 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. Töltsen 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

Élelmiszerek (friss vagy fagyasztott, megközelítőleg 100 g)	2 adagolónyi víz	3 adagolónyi víz	4 adagolónyi víz
Gyümölcsök Alma, körte		x	
Zöldségek Zöldborsó, póréhagyma, burgonya		x	
Zöldbab, répa, cukkini			x
Húsok Csirke, marha		x	
Nyúl			x
Halak Pisztráng, fekete tőkehal	x		
Idő	Megközelítőleg 7 perc	Megközelítőleg 8 perc	Megközelítőleg 10 perc

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

HU

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

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 tisztítószerket.

Soha ne merítse vízbe a készülék házát. Egy puha, enyhén nedves törlőruhával 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 szervizközponthoz.

Az Ön biztonsága érdekében ez a készülék megfelel a hatályos szabványoknak és előírásoknak (kiszáraztságra, 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 | 7. Колелце за затягане на ножа |
| 2. Дръжка за хващане на кошницата за готвене на пара | 8. Корпус на уреда |
| 3. Кошница за готвене на пара | 9. Светлинен индикатор за включване |
| 4. Иноксов нож | 10. Бутон за функция пара или миксиране |
| 5. Градуирана чаша с топлоизолирани стени | 11. Дозатор за вода – 25 мл |
| 6. Тапа за пълнене на ваничката | 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.

Уредът не е предвиден да бъде използван от лица (включително от деца), чиито физически, сетивни или умствени способности са ограничени, или лица без опит и знания освен ако отговорно за тяхната безопасност лице наблюдава и дава предварителни указания относно ползването на уреда.

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 изчакайте 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 налясно - 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 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

Хранителни продукти (пресни или замразени около 100 г)	2 дозы вода	3 дозы вода	4 дозы вода
Плодове Ябълки, круши		x	
Зеленчуци грах, праз, картофи		x	
Зелен фасул, моркови, тиквички			x
Месо Пиле, говеждо		x	
заек			x
Риба Пъстърва, прясна треска	x		
Време	Около 7 мин	Около 8 мин	Около 10 мин

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

BG

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

- Нарежете 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.

Acest aparat nu a fost conceput pentru a fi folosit de către persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mentale diminuate sau de persoane fără experiență sau cunoștințe privind utilizarea unor aparate asemănătoare. Excepție constituie cazul în care aceste persoane sunt supravegheate de o persoană responsabilă de siguranța lor sau au beneficiat din partea persoanei respective de instrucțiuni prealabile referitoare la utilizarea aparatului.

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 .

Martorul luminos se aprinde și butonul revine în poziția .

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

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.

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

Alimente (proaspete sau congelate, aproximativ 100 g)	2 pahare de dozare	3 pahare de dozare	4 pahare de dozare
Fructe Mere, pere		x	
Legume Mazăre verde, praz, cartofi		x	
Fasole verde, morcovi, dovlecei			x
Cărnuri Pui, vită		x	
Lepure			x
Pește Păstrăv, morun	x		
Timpi	Aproximativ 7 min.	Aproximativ 8 min.	Aproximativ 10 min.

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

RO

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

Mjere opreza pri uporabi

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

Ovaj uređaj nije predviđen za uporabu od strane osoba (uključujući djecu) čije su fizičke, osjetilne ili mentalne sposobnosti smanjene, ili od strane osoba bez iskustva ili poznavanja, sim ako prethodno nisu bili upućeni od osobe zadužene za njihovu sigurnost prethodnim instrukcijama vezanim za upotrebu ovog uređaja.

Pažljivo pročitajte upute prije uporabe i slijedite ih.

U slučaju neodgovarajuće 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 posuda. 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 izravunate 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 skuhan, 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

Hrana (svježa ili zamrznuta, približno 100 g)	2 doze	3 doze	4 doze
Voće Jabuke, kruške		x	
Povrće Grašak, crni luk, krumpir		x	
Mladi grah, mrkva, tikvice			x
Mesa Piletina, govedina		x	
Zečjetina			x
Riba Pastrva, bakalar	x		
Vrijeme	Približno 7 min.	Približno 8 min.	Približno 10 min.

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

HR

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 posuda. 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.

Beskrivning

1. Lock
2. Ånginsatsens handtag
3. Ånginsats
4. Mixerkniv i rostfritt stål
5. Graderad skål med kalla sidor
6. Lock till vattentankens påfyllningshål
7. Inställningsskruv för mixerkniv
8. Apparatens bas
9. Kontrollampa för drift
10. Vred för ångläge och mixläge
11. Mått för vatten, 25 ml
12. 3 små glasburkar 25 ml
13. Slickepott

Säkerhetsföreskrifter

Hantera mixerkniven försiktigt, den är mycket vass.

Den här apparaten är inte avsedd att användas av personer (däribland barn) som har nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller av personer som inte har tillräcklig erfarenhet och kunskap, utom om de handhar apparaten efter att en person som ansvarar för deras säkerhet instruerat dem eller under användningen utövar tillsyn över dem.

Läs bruksanvisningen noggrant före användning och följ anvisningarna.

Användning utanför apparatens användningsområde fritar TEFAL från allt ansvar.

- Förvara apparaten utom räckhåll för barn.
- Använd apparaten på en plan och stabil yta.
- Kontrollera att apparatens spänning motsvarar din elinstallation. Linda ut sladden helt. Använd inte förlängningssladd. Om sladden är skadad måste den bytas av tillverkaren eller av tillverkaren godkänt servicecenter. All felaktig typ av inkoppling innebär att garantin upphör att gälla.
- Apparaten är endast avsedd för hushållsbruk.
- Kontrollera att apparatens delar är korrekt monterade före varje användning. Kontrollera mixerknivens och skålens montering.
- För bästa skärpa på skärbladet bör du inte mixa hårda typer av livsmedel (chokladkakor, sockerbitar, parmesan, nötter, isbitar m.m.).
- Dra ur kontakten ur vägguttaget direkt efter användning, vid rengöring och före all hantering av mixerkniven. Håll i kontakten, inte i sladden, när du ska dra ur kontakten ur vägguttaget.
- Ställ inte apparaten på en varm yta, nära öppen eld eller rinnande vatten.
- Aktivera inte ångfunktionen när vattenbehållaren är tom.
- Aktivera inte mixerfunktionen om apparaten är tom. Mixa inte heller längre än 10 sekunder i taget.
- Ta inte av locket till vattentanken vid drift. Vänta ca 10 minuter efter tillagningen innan du tar av locket.
- Peta aldrig med gaffel, kniv eller metallföremål i apparaten.
- Använd inte apparaten om den inte fungerar korrekt eller har skadats. Kontakta i så fall TEFAL direkt eller ett TEFAL-godkänt servicecenter.

Innan du använder apparaten första gången

Innan du använder apparaten första gången rekommenderas att du kör en ångcykel med fyra mått vatten.

Diska skål, ånginsats, lock, mixerkniv och övriga tillbehör med vatten och diskmedel.

Torka av apparaten med en mjuk trasa.

Vrid på inställningsskruven när du ska ta ur mixerkniven – **fig. 1** – tills knivens övre och undre del frigörs.

Hantering

Sätta på locket

Lås locket genom att sätta det på skålen så att märkena  möts och vrid motsols – **fig. 2-3**.

Obs! Det går inte att ta av locket när skålen är i låst läge på apparatens bas.

Obs! Apparaten fungerar bara när skålen är i låst läge.

När locket är i låst läge sätter du skålen på apparatens bas och vrider tills den låses – **fig. 4-5**.

Montera skålen

Använda ångfunktionen

Ta av locket på vattentanken och håll i angiven mängd vatten för tillagningen med hjälp av vattenmättet – **fig. 6**. Sätt på locket igen. Lägg ingredienserna i ånginsatsen och sätt sedan insatsen i skårorna i skålen – **fig. 7**. Sätt på locket och kontrollera att det är i låst läge – **fig. 2-3**. Sätt sedan skålen på apparatens bas – **fig. 4-5** – och vrid vredet till ångläget .

Obs! Första gången du ska använda apparaten kan det hända att ångläget redan är inställt.

Därför måste vattentanken alltid vara fylld innan du sätter i stickkontakten i vägguttaget.

Kontrolllampan tänds och vredet går tillbaka till position .

Uppvärmningen startar och stoppas sedan automatiskt när vattentanken är tom.

Tillagning med ånga

Obs! Om ingredienserna inte är färdiglagade måste du ändå vänta 10 minuter innan du öppnar locket på vattentanken. Fyll på nytt vatten och starta en ny cykel med anpassad vattenmängd.

Tillagningstiden varierar beroende på livsmedlens temperatur och hur mycket vatten som har avdunstat före start. Tillagningstiden i anvisningarna för tillagning gäller ca 100 g tärnade livsmedel, färska eller frysta.

Värma upp och tina

Ångfunktionen kan också användas till att värma upp mat och burkar och tina och med tina frysta burkar. De burkar som medföljer apparaten tål att frysas. Använd 3 mått för att värma och 6 mått för att tina.

Obs! Burkar ska alltid placeras utan lock i ånginsatsen – fig. 8.

Använda mixerfunktionen

Obs! Mixa högst 10 sekunder i taget.

- Ta ur ånginsatsen och håll ned ingredienserna i mixerskålen.
- Sätt på locket och kontrollera att det är i låst läge.
- Sätt sedan skålen på apparatens bas och vrid vredet till mixerläge .
- Mixa stötvis tills du får den konsistens du önskar.
- Om maten fastnar på skålens väggar använder du slickepotten och skrapar ner den igen. Sätt på locket ordentligt innan du fortsätter att mixa.

Anvisningar för tillagning

Maträtter (färska eller frysta, ca 100 g)	2 mått	3 mått	4 mått
Frukt Äpplen, päron		x	
Grönsaker Ärter, purjolök, potatis		x	
Haricots verts, morötter, squash			x
Kött Kyckling, nöt		x	
Kanin			x
Fisk Öring, torsk	x		
Tid	Ca 7 min.	Ca 8 min.	Ca 10 min.

När du tillagat maten finns det kokvatten i botten på skålen. Spara det och tillsätt i maten vid behov.

Recept

Grönsakssoppa

- Skölj, skala och skär grönsakerna innan du lägger ner dem i ånginsatsen.
- Sätt på locket på skålen.
- Häll 6 mått vatten i vattentanken. Vrid vredet till ångläge . Maten tillagas.
- Häll innehållet i ånginsatsen i mixerskålen.
- Mixa stötvis till önskad konsistens.
- Servera.

- 100 g morötter
- 80 g potatis
- 20 g purjolök

Biff med morötter och potatis

- 40 g biff eller köttfärs
- 100 g morötter
- 50 g potatis
- 5 g smör

- Skär köttet i bitar. Skölj, skala och skär rotfrukter och grönsaker och lägg ner dem i ånginsatsen.
- Sätt på locket på skålen.
- Häll 6 mått vatten i vattentanken. Vrid vredet till ångläge . Maten tillagas.
- Häll ner innehållet i ånginsatsen i mixerskålen. Mixa stötvist till önskad konsistens.
- Tillsätt en klick smör och rör om med slickepotten.
- Servera.

Äpple- och banankompott

- Skölj, skala och skär frukten innan du lägger ner dem i ånginsatsen.
- Sätt på locket på skålen.
- Häll 4 mått vatten i vattentanken. Vrid vredet till ångläge . Maten tillagas.
- Häll ner innehållet i ånginsatsen i mixerskålen. Mixa stötvist till önskad konsistens.
- Låt svalna före servering.

- 80 g äpple
- 40 g banan

Underhåll

Dra ur kontakten ur vägguttaget när du inte ska använda apparaten mer. Låt den svalna innan du rengör den.

Får ej diskas i diskmaskin. Använd inte klorhaltiga produkter.

Sänk inte ner apparatens bas i vatten. Torka istället av den med en mjuk och lätt fuktad trasa.

– Avkalkning:

Häll 1 dl vitvinsvinäger + 1 dl vatten i vattentanken.

Låt stå tills alla kalkavlagringar är borta. Häll ut vätskan.

Skölj noggrant. Upprepa proceduren vid behov.

Efter en längre tids användning blir knivbladen slöa. Då är det bara att byta ut dem. Kontakta i så fall ett godkänt servicecenter.

Av säkerhetsskäl följer apparaten tillämpliga normer och föreskrifter (direktiven för lågspänning, elektromagnetisk kompatibilitet, material som kommer i kontakt med livsmedel, miljö m.m.).

Obs! Kalkavlagringar måste avlägsnas regelbundet.



Var rädd om miljön!

① Din apparat innehåller olika material som kan återanvändas eller återvinnas.

➔ Lämna den på en återvinningsstation eller på en auktoriserad serviceverkstad för omhändertagande och behandling.

Kuvaus

1. Kansi
2. Höyrykorin kahva
3. Höyrykori
4. Ruostumaton terästerä
5. Kuumenemattomalla pinnalla
varustettu kulho mitta-asteikolla
6. Vesisäiliön täyttökorkki

7. Terän kiristysavain
8. Laitteen runko
9. Käynnistyksen merkkivalo
10. Höyry- tai soseutustoiminnon painike
11. Vesimitta 25 ml
12. 3 lasipurkkia ruokien säilytykseen
13. Lasta

Ennen käyttöä

Käsittele soseutusterää varoen laitteen osien irrottamisen aikana, sillä se on erittäin terävä.

Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden käyttöön (mukaan lukien lapset), joiden fyysiset, aistinvaraiset tai henkiset kyvyt ovat heikentyneet tai joilla ei ole kokemusta tai tietoja laitteen käyttämisestä, elleivät he ole toisen henkilön valvonnassa, joka on vastuussa heidän turvallisuudestaan ja ohjaa laitteen käyttöä, tai jos toinen henkilö on antanut heille aiemmin tietoja laitteen käytöstä.

Lue käyttöohjeet huolellisesti ennen käyttöä ja käytä laitetta niiden mukaan.

TEFAL ei ole vastuussa laitteen sopimattomasta käytöstä.

– Pidä laite poissa lasten ulottuvilta.

– Käytä laitetta tasaisella ja vakaalla pinnalla.

– Tarkista että laitteen jännite vastaa sähköasennuksesi jännitettä. Kela virtajohto auki koko pituudeltaan. Älä käytä jatkojohtoa. Jos virtajohto on vioittunut, anna valmistajan tai valtuutetun huoltopalvelun vaihtaa se. Kaikki liitännäisvirheet eväivät takuun.

– Laite on tarkoitettu ainoastaan yksityiseen käyttöön.

– Ennen jokaista käyttökertaa tarkista, että kaikki laitteen osat on asennettu oikein paikoilleen. Tarkista kulhon ja terän asento.

– Älä soseuta laitteella kovia aineksia, kuten suklaata, sokeripaloja, parmesaanijuustoa, pähkinöitä, jääpaloja jne., jotta terä ei vahingoitu.

– Kytke laite irti verkkovirrasta kun lakkaat käyttämästä sitä, kun puhdistat sen tai kun käsittelet terää. Älä irrota pistoketta vetämällä johdosta.

– Älä asenna laitetta kuumalle pinnalle, tulen tai vesilähteen läheisyyteen.

– Älä käynnistä höyrytoimintoa, jos vesisäiliössä ei ole vettä.

– Älä käynnistä soseutustoimintoa, jos laite on tyhjä. Älä käytä soseutustoimintoa yhtäjaksoisesti 10 sekuntia pidempään.

– Älä irrota vesisäiliön korkkia käytön aikana. Odota noin 10 minuuttia käytön jälkeen ennen kuin irrotat sen.

– Älä koskaan tunge haarukkaa, veistä tai muita metallisia esineitä laitteeseen.

– Älä käytä laitetta, jos se ei toimi kunnolla tai jos se on rikki. Siinä tapauksessa ota aina yhteyttä TEFALIin tai TEFALin valtuuttamaan huoltopalveluun.

Ohjeet ennen laitteen ensimmäistä käyttöä

Ennen ensimmäistä käyttöä on suositeltavaa käynnistää höyrytoiminto laittamalla laitteeseen 4 mittaa vettä.

Sen jälkeen pese kulho, kori, kansi, terä ja tarvikkeet astianpesuainevedellä. Puhdista laitteen runko pehmeällä liinalla.

Irrota terä kääntämällä kiristysavainta – **kuva 1** –, kunnes terän ylä- ja alaosa irtoavat.

Käyttö

Kannen asentaminen

Lukitse kansi asettamalla se kulhon päälle linjaamalla kohdat päällekkäin. Käännä kantta oikealle – **kuva 2-3**.



Huomio: kantta ei voi ottaa pois sen jälkeen, kun kulho on kiinnitetty laitteen runkoon.

Kulhon asentaminen

Huomio: laite ei toimi, jos kulho ei ole kunnolla kiinni rungossa.

Kun kansi on kiinni kulhossa, asenna kulho laitteen runkoon ja käännä sitä, kunnes kuulet napsahduksen – **kuva 4-5**.

Höyrytoiminnon käyttö

Irrota vesisäiliön korkki ja kaada ruokien kypsymiseen tarvittava määrä vettä vesimitalla – **kuva 6**. Sulje korkki. Aseta ruoka-aineet höyrykoriin. Aseta kori kulhon sisään sille tarkoitettuun paikkaan – **kuva 7** – ja sulje kansi. Tarkista että kansi on kunnolla kiinni – **kuva 2-3**. Aseta kulho laitteen runkoon – **kuva 4-5** – ja käännä painike höyryasentoon

Merkkivalo syttyy ja painike kääntyy -asentoon.

Laite aloittaa ruokien lämmittämisen. Se sammuu automaattisesti kun vesisäiliö on tyhjä.

Huomio: on mahdollista, että laite on jo höyrytoimintoasennossa ensimmäisellä käyttökerralla. Muista aina täyttää vesisäiliö ennen kuin kytket laitteen päälle.

Ruokien kypsentaminen

Huomio: jos ruoka-aineet eivät ole tarpeeksi kypsiä, odota 10 minuuttia ennen kuin irrotat vesisäiliön korkin. Täytä säiliö uudelleen ja käynnistä toiminto mukauttamalla veden määrä sopivaksi.

Ruoka-aineiden kypsennysaika riippuu ruoka-aineiden lämpötilasta ja ennen käyttöä vesisäiliöön kaadetun veden haihtumisesta. Vieressä annetut ruoka-aineiden kypsennysajat ovat siis ohjeellisia. Ne on laskettu noin 100 g tuoreiden tai pakastettujen ja pieniksi kuutioiksi leikattujen ruokamäärien mukaan.

Uudelleenlämmitys ja sulatus

Voit käyttää höyrytoimintoa myös ruoka-aineiden tai ruokapurkkien uudelleenlämmitykseen tai jopa purkkien sulatukseen. Mukana tulevat lasipurkit kestävät pakastusta. Käytä 3 mittaa vettä lämmitykseen ja 6 mittaa vettä sulatukseen.

Huomio: jos lämmität tai sulatat ruokapurkkeja, aseta purkki höyrykoriin aina ilman kantta – kuva 8.

Soseutustoiminnon käyttö

Huomio: älä koskaan soseuta yhtäjaksoisesti 10 sekuntia pidempään.

Irrota höyrykori ja kaada ruoka-aineet soseutuskulhoon.
Sulje kansi. Tarkista että kansi on lukittu kunnolla.
Aseta kulho laitteen runkoon ja käännä painiketta soseutusasentoon .
Soseuta muutama sekunti kerrallaan, kunnes ruoka on sopivan hienoa.
Jos ruoka-aineet jäävät kiinni kulhon pintaan, irrota ne pois lastalla. Aseta sen jälkeen kansi kunnolla paikoilleen ja jatka soseutusta.

Kypsennysohjeet

Ruoka-aineet (tuoreet tai pakastetut, noin 100 g)	2 mittaa	3 mittaa	4 mittaa
Hedelmät Omenat, päärynät		x	
Vihannekset Herneet, purjot, perunat		x	
Vihreät pavut, porkkanat, kesäkurpitsat			x
Liha Kana, nauta		x	
Jänis			x
Kala Taimen, turska	x		
Aika	Noin 7 min.	Noin 8 min.	Noin 10 min.

Kypsennyksen jälkeen kulhossa on lientä.
Säilytä se ja lisää tarvittaessa ruokiin valmistuksen aikana.

Reseptit

Vihanneskeitto

- Pese, kuori ja paloittele vihannekset. Laita ne höyrykoriin.
- Sulje kulho.
- Kaada vesisäiliöön 6 mittaa vettä. Valitse asento , anna kypsyä.
- Kaada höyrykorin sisältö soseutuskulhoon.
- Soseuta muutama sekunti kerrallaan kunnes ruoka on sopivan hienoa.
- Tarjoile.

- 100 g porkkanaa
- 80 g perunaa
- 20 g purjoa

Porkkana-peruna-lihapata

- 40 g naudanfileetä tai jauhelihapihviä
- 100 g porkkanaa
- 50 g perunaa
- 5 g voita

- Paloittele liha. Pese, kuori ja paloittele vihannekset. Laita ainekset höyrykoriin.
- Sulje kulho.
- Kaada vesisäiliöön 6 mittaa vettä. Valitse asento  , anna kypsyä.
- Kaada höyrykorin sisältö soseutuskulhoon. Soseuta muutama sekunti kerrallaan kunnes ruoka on sopivan hienoa.
- Lisää voi ja sekoita lastalla.
- Tarjoile.

Omena-banaani -sose

- Pese, kuori ja paloittele hedelmät. Laita ne höyrykoriin.
- Sulje kulho.
- Kaada vesisäiliöön 4 mittaa vettä. Valitse asento  , anna kypsyä.
- Kaada höyrykorin sisältö soseutuskulhoon. Soseuta muutama sekunti kerrallaan kunnes ruoka on sopivan hienoa.
- Anna jäähtyä ja tarjoile.

- 80 g omenaa
- 40 g banaania

Huolto

Käytön jälkeen kytke laite irti verkkovirrasta ja anna jäähtyä tarvittaessa ennen puhdistusta.

Älä koskaan pese laitetta astianpesukoneessa. Älä koskaan käytä puhdistuksessa klooripitoisia aineita.

Älä koskaan upota laitteen runkoa veteen. Puhdista se pyyhkimällä hieman kostealla pehmeällä liinalla.

– Kalkin poisto:

Kaada 100 ml valkoviinietikkaa + 100 ml vettä vesisäiliöön.

Anna vaikuttaa kunnes kalkki on kokonaan lähtenyt. Kaada neste pois.

Huuhtelee runsaalla vedellä. Toista sama tarvittaessa.

Pitkän käytön seurauksena terät tylsistyvät. Muista vaihtaa ne säännöllisesti. Vaihdata ne aina valtuutetussa huoltopalvelussa.

Turvallisuutesi takaamiseksi laite on voimassa olevien standardien ja säännösten vaatimusten mukainen (direktiivit jotka koskevat alijännitettä, elektromagneettista yhteensopivuutta, ruoan kanssa kosketuksissa olevia materiaaleja, ympäristöä...).

Huomio: kalkki tulee poistaa laitteesta säännöllisesti.



Huolehtikaamme ympäristöstä!

- ① i Laitteesi on varustettu monilla arvokkailla ja kierrätettävillä materiaaleilla.
- ➡ Toimita laitteesi keräyspisteeseen tai sellaisen puuttuessa vaikka valtuutettuun huoltokeskukseen, jotta laitteen osat varmasti kierrätetään.

Beskrivelse

1. Låg
2. Gribehank til dampkurven
3. Dampkurv
4. Inox kniv
5. Graddelt, varmeisolerende skål
6. Hætte til påfyldning af tanken
7. Strammeskrue til kniven
8. Funktionsdel
9. Signallampe "tændt"
10. Knap for damp- eller blenderfunktion
11. Målebæger 25 ml til vand
12. 3 små glasskåle til opbevaring af madportioner
13. Spatel

Vær meget forsigtig i håndteringen af kniven, når denne tages ud af blenderen, da den er meget skarp og spids.

Dette apparat er ikke beregnet til anvendelse af personer (herunder også børn) som har nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller af personer, som ikke har erfaring med eller kendskab til brugen af apparatet, medmindre en person med ansvar for deres sikkerhed kan overvåge dem eller give instrukser vedrørende dets brug.

Læs dette omhyggeligt før brug og følg anvisningerne nøje.

TEFAL tager ikke ansvaret for uheldsmæssig brug af blenderen.

- Hold apparatet uden for børns rækkevidde.
- Anvend kun apparatet på en plan og stabil overflade.
- Kontroller at apparatets spænding svarer til spændingen i ledningsnettet. Rul ledningen helt ud. Anvend ikke forlængerledning. Bliver ledningen ødelagt skal den skiftes af et autoriseret Tefal-servicecenter. Garantien bortfalder som følge af enhver fejltilslutning.
- Blenderen er kun beregnet til hjemmebrug.
- Kontroller altid, at alle apparatets dele er korrekt placeret, før apparatet tages i anvendelse. Kontroller kniven og skålens placering.
- Undgå at ødelægge knivbladene ved at blende for hårde ting (køgechokolade, sukkerkvalder, parmesanost, nødder, isterninger osv).
- Afbryd altid strømforsyningen til apparatet, når det ikke bruges, ved rengøring og ved enhver håndtering af kniven. Hiv ikke i ledningen, når stikket tages ud af kontakten.
- Placer ikke apparatet på en varm overflade, i nærheden af åben ild eller en vandhane.
- Aktiver ikke dampfunktionen, hvis vandbeholderen er tom.
- Aktiver ikke blenderfunktionen, når apparatet er tomt og lad den ikke køre i mere end 10 sekunder ad gangen.
- Fjern ikke hættens til tanken, mens apparatet er i brug. Vent 10 minutter efter brug, inden tanken åbnes.
- Indfør aldrig en gaffel, kniv eller andre metalgenstande i apparatet.
- Anvend ikke apparatet, hvis det ikke fungerer korrekt eller er blevet ødelagt. I så tilfælde kan der rettes henvendelse direkte til TEFAL eller til et TEFAL-servicecenter.

Sikkerhed ved brug

Før blenderen tages i brug første gang

Før apparatet anvendes første gang, tilrådes det at lade dampfunktionen køre en enkelt gang med en vandmængde svarende til 4 målebægre.

Vask derefter skålen, kurven, låget, kniven og det øvrige udstyr med vand tilsat opvaskemiddel. Motordelen rengøres med en blød klud.

For afmontering af kniven drejes strammeskruen – **fig. 1** – indtil knivens øvre og nedre del er helt løsnet.

Anvendelse

Korrekt påsætning af låget

For korrekt påsætning af låget skal dette placeres på skålen, således at de to markeringer  er på linje og derefter drejes mod højre – **fig. 2-3**.

Bemærk: Låget kan ikke tages af, når først skålen er låst fast på apparatets funktionsdel.

Korrekt påsætning af skålen

Bemærk: apparatet kan ikke startes, hvis skålen ikke er placeret i korrekt, låst position.

Når låget er korrekt fastlåst, placeres skålen på apparatets funktionsdel. Drej indtil korrekt sikkerhedsmæssig placering – **fig. 4-5**.

Anvendelse af dampfunktionen

Åben vandtanken og hæld den angivne mængde vand i ved hjælp af målebægeret – **fig. 6**. Placer fødevarerne i dampkurven og sæt denne ned i skålen, så den hviler i rillen – **fig. 7** – og sæt låget på. Husk at kontrollere, at låget er i korrekt, fastlåst position – **fig. 2-3**. Placer dernæst skålen på apparatets funktionsdel – **fig. 4-5** – og indstil knappen på dampposition



Bemærk: Dampfunktionen er muligvis allerede aktiveret, når apparatet tændes.

Derfor skal vandbeholderen altid fyldes, inden apparatet tilsluttes.

Signallampen tænder og knappen vender tilbage til position .

Dampen går i gang og stopper automatisk, når der ikke er mere vand.

Tilberedning af fødevarer

Bemærk: Hvis fødevarerne ikke har fået nok, vent 10 minutter før tanken åbnes. Fyld vand på igen og start et nyt program ved at tilpasse vandmængden.

Tilberedningstiden varierer afhængigt af fødevarernes temperatur og evt. vandafdampning inden ibrugtagning. Tilberedningstiderne herunder er således vejledende og gælder ca. 100 g fødevarer, friske eller frosne, skåret i små tern.

Genopvarmning og optøning

De kan også anvende dampfunktionen til genopvarmning af madvarer eller små glas og endda optø små glas. De medfølgende glas tåler nedfrysning. Anvend 3 målebægre vand til genopvarmning eller 6 målebægre vand til optøning.

Bemærk: Ved anvendelse af de små glas skal disse altid sættes ned i dampkurven uden låg – fig. 8.

Anvendelse af blenderfunktionen

Bemærk: Blend aldrig i mere end 10 sekunder ad gangen.

Fjern dampkurven og hæld fødevarerne i blenderskålen.

Luk låget og kontroller, at det er i korrekt, låst position.

Placer dernæst skålen på apparatets funktionsdel og indstil knappen på blenderfunktion .

Blend ved pulseringer, indtil den ønskede konsistens er opnået.

Hvis fødevarerne klistrer fast på skålens sider, så skrab dem af ved hjælp af spatelen og genoptag blendningen efter at låget er sat tilbage på plads.

Tilberedning

Fødevarer (friske eller frosne, ca. 100 g)	2 målebægre	3 målebægre	4 målebægre
Frugt Æbler, pærer		x	
Grøntsager Ærter, porrer, kartofler		x	
Grønne bønner, gulerødder, courgetter			x
Kødtyper Kylling, oksekød		x	
Kanin			x
Fisk Ørred, torsk	x		
Tid	Ca. 7 min.	Ca. 8 min.	Ca. 10 min.

Når damptilberedningen er færdig, vil der være lidt saft i bunden af skålen.

Gem den, så De kan tilsætte den senere, hvis det bliver nødvendigt.

Opskrifter

Grøntsagssuppe

– Vask, skræl og skær grøntsagerne i små stykker, før de lægges i dampkurven.

– Luk skålen.

– Hæld 6 målebægre vand i tanken. Indstil på  og tilbered grøntsagerne.

– Hæld grøntsagerne fra dampkurven over i blenderskålen.

Blend ved pulseringer, indtil den ønskede konsistens er opnået.

– Server.

– 100 g gulerødder

– 80 g kartofler

– 20 g porre

Oksekød med gulerødder/kartofler

- 40 g oksefilet eller hakket oksekød
- 100 g gulerødder
- 50 g kartofler
- 5 g smør

- Skær kødet i terninger. Vask, skræl og skær grøntsagerne i små stykker, før de lægges i dampkurven.
- Luk skålen.
- Hæld 6 målebægre vand i tanken. Indstil på  og tilbered grøntsagerne.
- Hæld dampkurvens indhold i blenderskålen og blend ved pulseringer, indtil den ønskede konsistens er opnået.
- Tilsæt smør og bland ved hjælp af spatelen.
- Server.

Æble/banan-kompot

- Vask, skræl og skær frugten i små stykker, før de lægges i dampkurven.
- Luk skålen.
- Hæld 4 målebægre vand i tanken. Indstil på  og tilbered grøntsagerne.
- Hæld dampkurvens indhold i blenderskålen og blend ved pulseringer, indtil den ønskede konsistens er opnået.
- Lad afkøle inden servering.

- 80 g æble
- 40 g banan

Vedligeholdelse

Afbryd strømtilførslen efter brug og lad om nødvendigt apparatet afkøle før det rengøres.

Put ikke apparatet i opvaskemaskinen. Anvend ikke klorholdige produkter.

Nedsænk aldrig funktionsdelen i vand, men rengør med en fugtig klud.

– Afkalkning:

Hæld 100 ml hvid eddike og 100 ml vand i tanken.

Lad blandingen virke, indtil kalken er fuldstændig forsvundet. Hæld væsken ud.

Skyl grundigt. Gentag om nødvendigt proceduren.

Efter lang tids brug bliver knivbladene sløve, hvorefter de bør udskiftes. I så tilfælde kan der altid rettes henvendelse til et autoriseret TEFAL-servicecenter.

Bemærk: Kalkaflejringerne skal fjernes regelmæssigt.

DA

Af hensyn til Deres sikkerhed overholder dette apparat de gældende love og standarder (Lavspændingsdirektivet, direktivet om elektromagnetisk kompatibilitet, direktivet om materialer, der kommer i kontakt med fødevarer, miljødirektivet ...).



Vi skal alle være med til at beskytte miljøet!

① Apparatet indeholder mange materialer, der kan genvindes eller genbruges.

➡ Bring det til et specialiseret indsamlingssted for genbrug eller et autoriseret serviceværksted, når det ikke skal bruges mere.

Beskrivelse

1. Lukk
2. Hank for dampkurv
3. Dampkurv
4. Kniv i rustfritt stål
5. Gradert skål med kalde vegger
6. Plugg for påfylling av tanken
7. Hjul for å stramme kniven
8. Apparatets hoveddel
9. Kontrolllys for apparat "på"
10. Knapp for damp- eller miksefunksjon
11. Vannmåler på 25 ml
12. 3 små glasskrukker
13. Spatel

Under demontering, behandle kniven med stor forsiktighet, da den er meget skarp.

Dette apparatet er ikke tiltenkt brukt av personer (inkludert barn) med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale kapasiteter. Heller ikke av personer med mangelfull erfaring eller kunnskaper, bortsett fra hvis de får hjelp av en person som tar ansvar for deres sikkerhet, og overvåker eller instruerer dem i bruken av apparatet.

Les nøye bruksanvisningen før bruk, og følg rådene du får her.

All bruk som ikke er i overensstemmelse med denne fratar TEFAL fra alt ansvar.

- Oppbevar apparatet utenfor barns rekkevidde.
- Bruk apparatet på en jevn og stabil overflate.
- Kontroller at apparatets spenning er den samme som i din elektriske installasjon. Rull strømledningen helt ut. Bruk ikke skjøteledning. Hvis strømledningen er skadet, må du via et godkjent servicesenter be produsenten skifte den ut. Alle feil ved tilkoblinger annullerer garantien.
- Apparatet er bare tiltenkt hjemmebruk.
- Før hver bruk, kontroller at alle apparatets deler sitter godt fast. Kontroller skålens og knivens posisjon.
- For å beholde knivbladet intakt bør du ikke bruke det på harde ingredienser som sjokoladebiter, sukkerbiter, parmesanost, nøtter, isbiter, osv.
- Dra ut kontakten når du ikke bruker apparatet, for å rengjøre det eller for all håndtering av kniven. Ikke dra ut kontakten ved å trekke i ledningen.
- Ikke plasser apparatet på en varm overflate, nært en flamme eller vann.
- Ikke aktiver dampfunksjonen uten vann i beholderen.
- Ikke aktiver miksefunksjonen hvis apparatet er tomt, og heller ikke i mer enn 10 sekunder av gangen.
- Ikke fjern tankens plugg under bruk, og vent ca. 10 minutter etter kokingen før du åpner den.
- Bruk aldri gafler, kniver eller metallgjenstander i apparatet.
- Ikke bruk apparatet hvis det ikke fungerer som det skal eller har blitt skadet. I dette tilfellet, kontakt alltid TEFAL direkte, eller et servicesenter som er godkjent av TEFAL.

Forsiktighet ved bruk

NO

Før første bruk

Før første bruk anbefales det å sette i gang et dampprogram med 4 målebeger vann.

Vask så skålen, kurven, lokket, kniven og tilbehøret med oppvaskmiddel. Rengjør apparatets hoveddel med en myk klut.

For å fjerne kniven, vri hjulet – **fig. 1** – til øvre og nedre del av kniven er fri.

Funksjon

Plassering av lokket

For å sperre lokket, plasser det på skålen ved å linje opp med plasseringene XX » og vri til høyre – **fig. 2-3**.

Merk: det kan hende lokket ikke kan fjernes når skålen er sperret på apparatets hoveddel.

Merk: apparatet vil ikke fungere hvis lokket ikke er sperret skikkelig på skålen.

Når lokket er sperret, plasser skålen på apparatets hoveddel, og vri til den sitter godt på plass – **fig. 4-5**.

Plassering av skålen

Bruk av dampfunksjonen

Åpne pluggen for vanntanken og hell i den indikerte mengden for kokingen av matvaren ved hjelp av vannmåleren – **fig. 6**. Lukk pluggen. Plasser matvarene i dampkurven, og plasser kurven i skålen på det tiltenkte innsnittet – **fig. 7**, steng lokket og forsikre deg om at det er godt lukket – **fig. 2-3**. Plasser så skålen på apparatets hoveddel – **fig. 4-5** – og vri knappen til dampposisjon .

NB: Ved første bruk er det mulig at dampfunksjonen allerede er igangsatt. Beholderen må derfor fylles før du kobler apparatet til strømmettet.

Kontrolllyset lyser, og knappen vender tilbake til posisjon .

Oppvarmingen begynner, og den stanser automatisk når beholderen er tom.

Koking av matvarer

Merk: hvis matvarene ikke er kokt nok, vent 10 minutter før du åpner tankens plugg. Fyll på igjen, og start et nytt program ved å tilpasse vannmengden.

Koketiden varierer avhengig av matvarenes temperatur og fordampingen av vannet i tanken før igangsetting. Koketidene gitt her er veiledende for en kvantitet på ca. 100 gram matvarer: fersk eller frossen, oppskåret eller i små terninger.

Oppvarming og opptining

Du kan også bruke dampfunksjonen for å varme opp matvarer eller små glass babyamat, og til og med tine opp små glass babyamat. Glassene tåler å bli fryst. Bruk 3 målebeger for en oppvarming eller 6 målebeger for en opptining.

NB: Små glass babyamat plasseres alltid uten lokk i dampkurven – fig. 8.

Bruk av miksefunksjonen

NB: miks aldri mer enn 10 sekunder om gangen.

Fjern dampkurven og hell matvarene i mikseskålen.

Ha igjen lokket, og forsikre deg om at det sitter godt fast.

Plasser så skålen på apparatets hoveddel, og vri knappen til mikseposisjon



Gå til verks med pulsering helt til du oppnår den ønskede konsistensen.

Hvis matvarene forblir sittende fast på sidene av skålen, løsgjør dem med hjelp av en spatel og fortsett miksingene etter å ha stengt lokket skikkelig igjen.

Kokeveiledning

Matvarer (ferske eller frosne, ca. 100 gram)	2 målebeger	3 målebeger	4 målebeger
Frukt Epler, pærer		x	
Grønnsaker Erter, purreløk, poteter		x	
Brekkbønner, gulrøtter, squash			x
Kjøtt Kylling, oksekjøtt		x	
Kanin			x
Fisk Ørret, torsk	x		
Tid	Ca. 7 min.	Ca. 8 min.	Ca. 10 min.

Når kokingen er over, er det igjen litt kokekraft i skålen. Ta vare på den, og hvis det trengs, bruk det i maten.

Oppskrifter

Grønnsakssuppe

– Vask, skrell og skjær opp grønnsakene før du plasserer dem i dampkurven.

– Lukk skålen.

– Hell 6 målebeger vann i tanken. Sett på posisjon , la det koke.

– Hell innholdet fra kurven i mikseskålen.

Miks med pulsering helt til du oppnår den ønskede konsistensen.

– Server.

– 100 gram gulrøtter

– 80 gram poteter

– 20 gram purreløk

NO

Oksekjøtt med gulrøtter og poteter

- 40 gram oksefilet eller karbonadedeig
- 100 gram gulrøtter
- 50 gram poteter
- 5 gram smør

- Skjær opp kjøttet i biter. Vask, skrell og skjær opp grønnsakene før du plasserer dem i dampkurven.
- Lukk skålen.
- Hell 6 målebeger vann i tanken. Sett på posisjon  , la det koke.
- Hell innholdet fra kurven i mikseskålen, og miks med pulsering helt til du oppnår den ønskede konsistensen.
- Tilsett litt smør, og bland med hjelp av spatelen.
- Server.

Kompott av eple og banan

- Vask, skrell og skjær opp fruktene før du plasserer dem i dampkurven.
- Lukk skålen.
- Hell 4 målebeger vann i tanken. Sett på posisjon  , la det koke.
- Hell innholdet fra kurven i mikseskålen, og miks med pulsering helt til du oppnår den ønskede konsistensen.
- La det kjøle ned før du serverer.

- 80 gram epler
- 40 gram bananer

Vedlikehold

Etter bruk, dra ut kontakten og la det kjøle ned hvis nødvendig, før du tar fatt på rengjøringen.

Vask aldri i oppvaskmaskin. Bruk aldri klorprodukter.

Senk aldri apparatets hoveddel ned i vann, men tørk av det med en myk klut som er lett fuktet.

– Avkalkning:

Hell 100 ml hvit eddik + 100 ml vann i tanken.

La det stå til kalken har forsvunnet helt. Tøm ut væsken.

Skyll godt. Gjenta operasjonen hvis det er nødvendig.

Etter langvarig bruk vil knivbladene sløves. Ikke nøl med å skifte dem ut. I dette tilfellet, kontakt alltid et servicesenter som er godkjent av TEFAL.

For din sikkerhet er dette apparatet i overensstemmelse med gjeldende standarder og regelverk (lavspenningsdirektiver, elektromagnetisk kompatibilitet, stoff i kontakt med matvarer, miljø, ...).

NB: kalkrester bør fjernes regelmessig.

Сипаттамасы

1. ?а?па?ы
2. Бумен пісіру себетіні? сабы
3. Бумен пісіру себеті
4. Тот баспайтын болаттан жасал?ан пыша?
5. ?лшеу ыдысы
6. Су ??ятын ыдыс аузыны? ты?ыны
7. Пыша?ты ?атайту тетігі
8. ??рыл?ыны? негізгі б?лігі
9. «ON» («?ОСУЛЫ») индикатор жары?ы
10. Бумен пісіру ж?не блендер функцияларыны? т?ймешігі
11. 25 мл су м?лшері
12. 25 мл ?ш шыны ыдыс
13. ?ала?

Пайдалану кезіндегі ?ауіп-?атерді? алдын алу шаралары

Пыша?ты алар кезде ?те са? болы?ыз, себебі ол ?те ?ткір.

Пайдалану алдында осы н?с?аулы?тарды м??ият о?ып, оларды ?ауіпсіз жерде са?та?ыз.

Осы н?с?аулар?а с?йкес пайдаланылма?анда туындайтын жа?дайлар ?шін TEFAL компаниясы жауапты емес.

- ??рыл?ыны балаларды? ?олы жетпейтін жерде са?та?ыз.
- ??рыл?ыны тегіс, берік ж?не ысты??а шыдамды орында пайдаланы?ыз.
- ??рыл?ы т?тынатын электр ?уатыны? м?лшері сырт?ы электрлік ж?йе ?уатымен с?йкестігін тексері?із. ?уат симын толы? тар?аты?ыз. Еш?андай ?зарт?ыш сымды пайдаланба?ыз. ?уат сымы за?ымданса, оны ?ндіруші немесе ?кілетті ?ызмет орталы?ы ар?ылы ауыстыры?ыз. ??растыру кезінде ?андай да бір ?ателік кетсе, кепілдік к?ші жойылады.
- Б?л ??рыл?ы тек ?й шаруашылы?ында пайдалану?а арнал?ан.
- ?рбір ?олдану алдында ??рыл?ы б?лшектеріні? д?рыс орнатыл?анын тексері?із. Пыша? пен ыдысты? орналасуын тексері?із.
- Пыша?ты жа?сы к?йінде са?тау ?шін, оны шоколад кесектері, т?йір ?ант, пармезан, жа??а?, м?з т?йіршіктері ж?не та?ы бас?алар сия?ты ?атты та?амдарды турау ?шін пайдаланба?ыз.
- ??рыл?ыны тазалау ?шін немесе оны? пыша?ын ?олмен ?стау ?ажет бол?ан кезде ??рыл?ыны пайдаланудан кейін с?ндіру керек. Оны ?уат симынан ?стап тарту ар?ылы ажырату?а болмайды.
- ??рыл?ыны ысты? жерге, от к?зіне немесе су шашырайтын жерге жа?ын ?ойма?ыз.
- Ыдыс ішінде су болмаса, бумен пісіру функциясын еш?ашан іске ?оспа?ыз.
- ??рыл?ы бос бол?ан кезде блендер функциясын ?оспа?ыз, ал ?осылса 10 секундтан асырма?ыз.
- Ж?мыс істеу кезінде ыдыстан ты?ынды суырма?ыз ж?не пісіріп бол?ан со? оны ашпай т?рып шамамен 10 минуттай к?ті?із.
- Шаныш?ы, пыша? немесе бас?а металл нысанды ??рыл?ы ішіне салма?ыз.

- ??рыл?ы д?рыс ж?мыс істемесе немесе за?ымдан?ан болса, оны еш?ашан пайдаланба?ыз. М?ндай жа?дайда TEFAL компаниясына немесе ?кілетті TEFAL ?ызмет к?рсету орталы?ына хабарла?ыз.

??рыл?ыны бірінші рет пайдалану алдында орындалатын ?рекеттер

??рыл?ыны бірінші рет пайдалану алдында суды? 4 ?лшемін пайдаланып булау циклдерін орындауды ?сынамыз.

Одан кейін ыдысты, себетті, пыша? пен ?осал?ы б?лшектерді ыдыс жу?ыш машинада жуы?ыз. ??рыл?ыны? негізгі б?лігін ж?мса? ш?берекпен с?рттізіз.

Пыша?ты алу ?шін, пыша?ты? асты??ы ж?не ?сті?гі б?лшектері боса?анша тетікті б?ра?ыз (1-сурет).

Пайдалану

?а?па?ты орналастыру

?а?па?ты орнына салу ?шін, оны жола?тарын ?стіне ?аратып ыдыс?а орналастыры?ыз да, са?ат тіліне ?арсы ба?ытта б?ра?ыз (2/3-суреттер).

Назар аудары?ыз: ыдыс негізгі б?лікке орнатыл?ан со? оны? ?а?па?ы ашылмайды.

Ыдысты орналастыру

Назар аудары?ыз: ыдыс орнына д?рыс т?спесе, ??рыл?ы ж?мыс істемейді.

?а?па? ??лыптал?ан со? ыдысты негізгі б?лікке орналастырып, ол орнына т?скенше б?ра?ыз (4/5-сурет).

Булау функциясын пайдалану

Су ыдысыны? ты?ынын ашып, белгілі бір та?амды дайындау?а ?ажет к?рсетілген су м?лшерін ?лшеу ыдысын пайдаланып ??йы?ыз.

Та?амды бумен пісіру себетіне салып, себетті ыдыс ішіне тиісті ма?сат?а арнал?ан белгіге ?ойы?ыз (7-сурет). Оны? орнына т?скенін тексері?із де, ?а?па?ын жабы?ыз (2/3-сурет). Одан кейін ыдысты ??рыл?ыны? негізгі б?лігіне орнаты?ыз (4/5-сурет), Одан кейін т?ймешікті бумен пісіру функциясына б?ра?ыз.

Индикатор жары?ы жанып, т?ймешік орнына келеді.

??рыл?ы ?ыздыруды бастап, су ыдысы боса?анда автоматты т?рде то?тайды.

Ескерту: Бірінші пайдалан?ан кезде бумен пісіру функциясын б?рыннан та?дал?ан болуы м?мкін. Сонды?тан, ??рыл?ыны ?осар алдында ?р?ашан су ыдысында су бар екенін тексеріп отыры?ыз.

Бумен пісіру

Назар аудары?ыз: та?ам жеткілікті пісірілмесе, ыдыс ты?ынын алу алдында 10 минуттай к?ттізіз.

Оны ?айтадан толтырып, су м?лшерін ретте?із де, бас?а циклды орында?ыз.

Пісіру уа?ыты та?ам температурасы мен іске ?осу алдында су ыдысына ??йыл?ан суды? булану ?абілетіне байланысты ?р т?рлі болады.

Н?с?аулыта?ы пісіру уа?ыты жа?а немесе ?ат?ан ж?не ша?ын кубиктер немесе т?йіршіктерге турал?ан та?амны? шамамен 100 г м?лшерін дайындау ?шін ?ана к?рсетілген.

Айта ызыдыру немесе жібіту

Бүмен пісіру функциясын тамақты немесе ыдысқа толы тамақты айта ызыдыру, тіпті тамақты ыдыста жібіту үшін пайдалануға болады. Жабдыталған?мыралар тоаыташта саауа шыдамды.

Айта ызыдыру үшін суды? 3?лшемін, ал жібіту үшін 6?лшемін орындаыз.

Ескерту:??тылардаы таамды айта ызыдыру немесе жібіту кезінде?рашан??тыларды?апапатарын ашып, аузы ашы???тыларды бүмен пісіру себетіне орналастырыыз (8-сурет).

Блендер функциясын пайдалану

Бүмен пісіру себетін алып, таамды блендер ыдысына салыыз.

апапаты жауып, орнына тскенін тексерііз.

Одан кейін ыдысты?рыл?ыны? негізгі б?лігіне орналастырып, тетікті блендер функциясына?осыыз.

ажет н?тижеге?ол жеткенше т?імешікті басып отырыыз.

Араластырылған таам ыдысты? абыр?аларына жабысып?алса, оны?алапен?ырып, апапаты айта жабыыз да, арластыруды жаластырыыз.

Ескерту: блендерлеу кезінде??рыл?ыны бір?осанда 10 секундтан асырмаыз.

Тама? пісіру туралы нс?аулы?			
3?лшем			
4?лшем			
6?лшем			
Таамдар (шамамен 100 г жаа немесе?атан)			
К?к?ністер			
Француз баданасы, б?рша?, с?біз, цукинни, пияз бен картоп.			
Ет			
Тауы?, сиыр ж?не?оян еті.			
Балы?			
Форель ж?не треска.			
Жеміс			

Алма, алм?рт.

Уаыт

Шамамен 7 минут

Шамамен 10 минут

Шамамен 15 минут

АЙТА ЫЗДЫРУ

ПІСІРУ

ЖІБІТУ

Пісіру процесіні? аяында да ыдыс ішінде с?йыты? алады.

Оны?ажет кезде пісірілген тамаа?а?осу үшін саауа.

FR	p. 2 + 5	Service consommateurs & commande accessoires	0 810 77 47 74	www.tefal.fr
NL	p. 2 + 9		+ 31 318 58 24 24	www.tefal.nl
DE	p. 2 + 13		+ 49 212 387 400	www.tefal.de
IT	p. 2 + 17		+ 39 199 20 73 54	www.tefal.it
EN	p. 2 + 21	Consumer Service & Accessories ordering	44 845 725 85 88	www.tefal.co.uk
ES	p. 2 + 25	Servicio al consumidor	+ 34 902 312 400	www.tefal.es
PT	p. 2 + 29	Clube Consumidor	+ 351 808 284 735	www.tefal.pt
EL	p. 2 + 33		+ 30 801 11 97 101	www.tefal.com
TR	p. 2 + 37	Müşteri hizmetleri	444 40 50	www.tefal.com.tr
RU	p. 2 + 41		+ 40 213 10 34 47	www.tefal.com.ru
UK	p. 2 + 45	Consumer Service	+38 044 417 64 13	
PL	p. 2 + 49		+ 48 801 300 421	www.tefal.pl
CS	p. 2 + 53		+ 420 222 31712 7	www.tefal.cz
SK	p. 2 + 57		+ 421 4488 71 24	www.tefal.sk
HU	p. 2 + 61		+ 36 1801 84 34	www.tefal.hu
BG	p. 2 + 65		+ 070 010 218	www.tefal.bg
RO	p. 2 + 69		+ 40 (21) 233.13.45	www.tefal.ro
HR	p. 2 + 73		+ 385 1 3015 294	www.tefal.com.hr
SV	p. 2 + 77	Kundservice	+ 46 8 594 213 30	www.tefal.se
FI	p. 2 + 81	Asiakaspalvelu	+ 358 962 29 420	www.tefal.fi
DA	p. 2 + 85	Kundeservice	+ 45 4466 31 55	www.tefal.dk
NO	p. 2 + 89	Kundeservice & bestilling av reservedeler	+ 47 815 09 567	www.tefal.no
KZ	p. 2 + 93			



Tefal
baby home

www.tefal.com
www.disneybaby.com