



Tefal
baby home

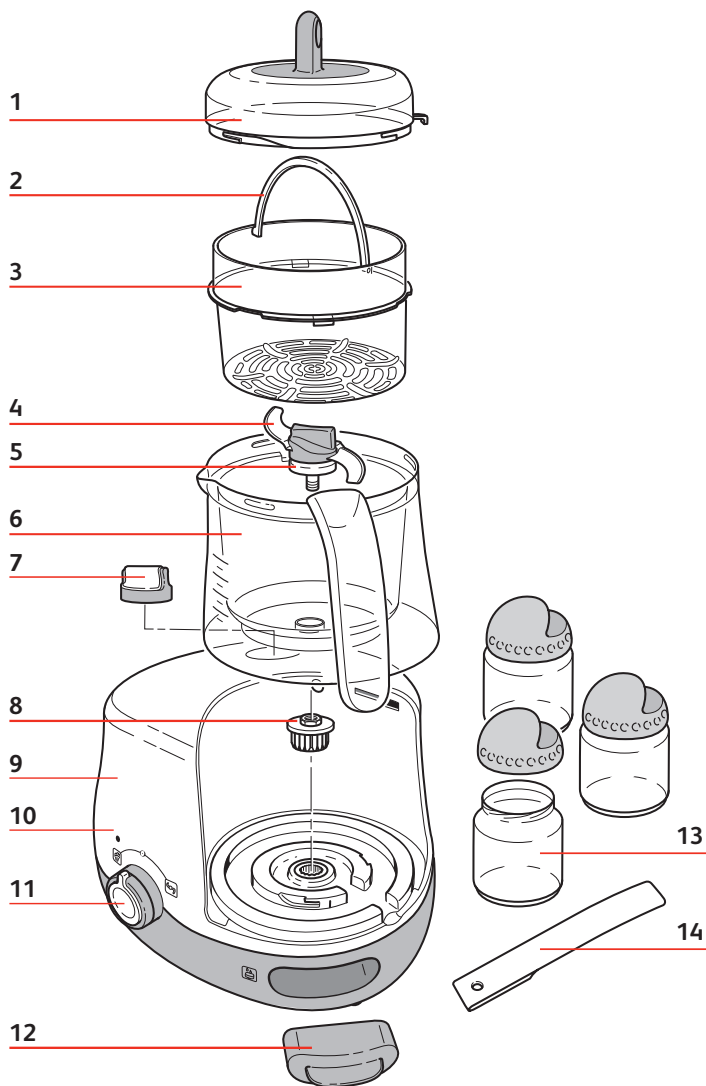
MIXEUR-CUISEUR
Steamer blender



www.tefal.com
www.disneybaby.com

FR
NL
DE
IT
EN
ES
PT
EL
TR
RU
UK
CS
SK
HU
BG
KZ
AR

R
IL
IE
T
N
S
T
L
R
U
IK
S
K
IU
G
Z
.R





Use – Utilisation

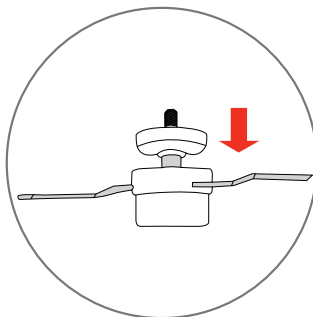


fig. 1

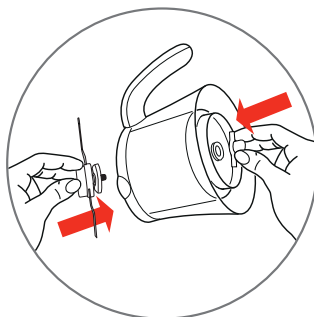


fig. 2

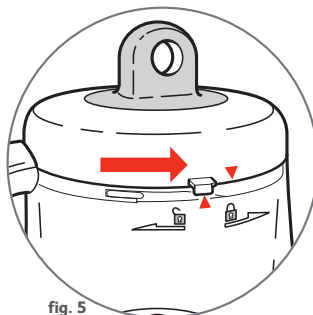


fig. 5

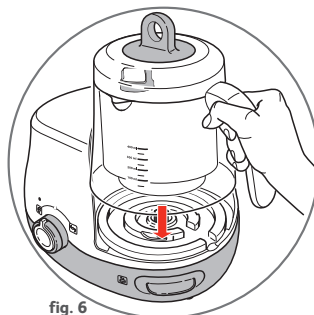


fig. 6

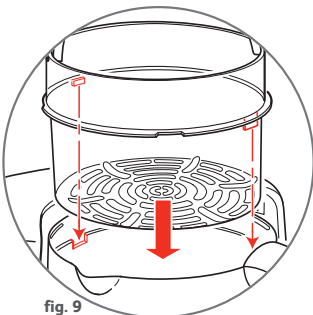


fig. 9

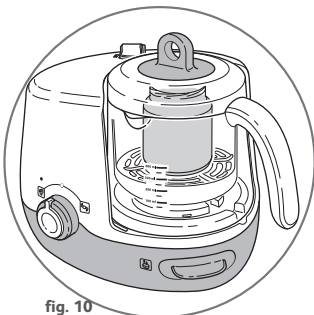


fig. 10



fig. 3

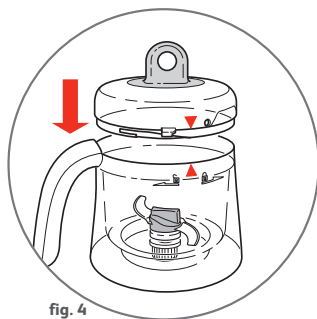


fig. 4

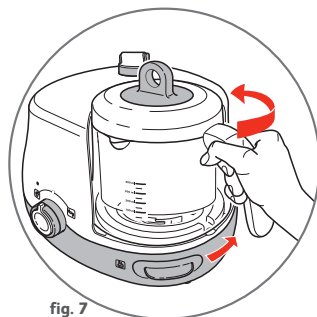


fig. 7

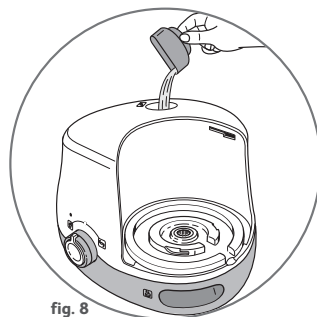


fig. 8

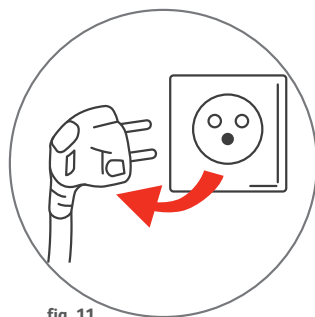


fig. 11

FR

Description

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

Recommandations importantes

Consignes de sécurité

Avant la première utilisation, lire attentivement la notice.

Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables (Directives Basse tension, Compatibilité Electromagnétique, Matériaux en contact des aliments, Environnement...).

Votre appareil a été conçu uniquement pour un usage domestique.

Il n'a pas été conçu pour être utilisé dans les cas suivants qui ne sont pas couverts par la garantie :

- dans les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels,
- dans les fermes,
- par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel,
- dans les environnements de type chambres d'hôtes.

Ne pas utiliser votre appareil s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé. Dans ce cas, s'adresser à un centre agréé TEFAL.

Prévention des accidents domestiques

Cet appareil n'est pas un jouet.

Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Ne jamais utiliser l'appareil sans surveillance.

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.

La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.

Ne pas toucher les parties chaudes de l'appareil.

Ne jamais brancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et le débrancher pour manipuler les accessoires ou le produit.

Ne jamais placer votre appareil directement sur un support fragile (table en verre, nappe, meuble verni...).

Branchement

Seul le cordon et la prise fournis avec l'appareil doivent être utilisés.

Bien dérouler entièrement le cordon et ne brancher l'appareil que sur une prise avec terre incorporée.

Vérifiez que l'installation électrique est compatible avec la puissance et la tension indiquées sous le produit.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger. Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.

Après utilisation

Ne jamais plonger l'appareil et le cordon dans l'eau ou au lave-vaisselle.

Cet appareil ne doit pas être immergé.

Une utilisation non-conforme dégagerait TEFAL de toute responsabilité.

Précautions d'emploi

Les différents dessins sont destinés uniquement à illustrer les caractéristiques de votre appareil, mais ne sont pas le reflet strict de la réalité.

Les temps de chauffe sont donnés à titre indicatif et peuvent varier en fonction de la température du liquide ou du contenu à chauffer.

Avant de nourrir votre enfant :

Vérifier la température du liquide en versant quelques gouttes sur le dos de la main, ou vérifier la température de l'aliment en le goutant.

Ne pas chauffer la nourriture trop longtemps.

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 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.

Utilisation**Avant la première utilisation**

Monter le joint en respectant le sens indiqué - fig. 1 (la partie bombée doit être en contact avec le couteau). Visser ensuite le couteau au fond du bol - fig. 2/3. 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, dévisser la molette en tenant le couteau - fig. 3 jusqu'à libérer la partie supérieure et inférieure du couteau.

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

Lors du remontage, ne pas oublier le joint.

FR

Fonctionnement

MISE EN PLACE DU COUVERCLE

Pour verrouiller le couvercle, le positionner sur le bol en alignant les repères , et tourner vers la gauche - fig 4/5

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

Une fois le couvercle verrouillé, positionner le bol sur le corps de l'appareil, tourner jusqu'à l'enclenchement de la sécurité - fig. 6/7.

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

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. 8. Refermer le bouchon.

Placer les aliments dans le panier vapeur puis le positionner à l'intérieur du bol dans l'encoche prévue - fig. 9 et refermer le couvercle en s'assurant qu'il est bien verrouillé - fig. 4/5.

Placer ensuite le bol sur le corps de l'appareil - fig. 6/7 et tourner le bouton en position vapeur .

Le voyant lumineux s'allume et le bouton revient en position .

La chauffe commence et s'arrête automatiquement lorsque le réservoir d'eau est vide.

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

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

CUISSON DES ALIMENTS

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.

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.

RÉCHAUFFAGE ET DÉCONGÉLATION

Vous pouvez également utiliser la fonction vapeur pour réchauffer les aliments ou petits pots et même décongeler les petits pots.

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. 10.

UTILISATION DE LA FONCTION MIXEUR

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.

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

Monter le joint en respectant le sens indiqué - fig. 1 (la partie bombée doit être en contact avec le couteau).

Guide de cuisson **FR**

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, boeuf		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

100 g de carottes

80 g de pommes de terre

20 g de poireaux

- 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.

BOEUF CAROTTES / POMMES DE TERRE

40 g de filet de boeuf 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

FR

l'obtention de la consistance voulue.

- Ajouter le beurre et mélanger à l'aide de la spatule.
- Servir.

COMPOTE POMME / BANANE

80 g de pommes

40 g de bananes

- 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.

Entretien et détartrage

- Débrancher et laisser refroidir 10 minutes.
- Procéder au nettoyage de l'appareil.

Ne jamais utiliser de produits chlorés.

- Essuyer avec un chiffon humide.
- Verser dans la cuve, à l'aide d'un biberon, 100 ml d'eau et 100 ml de vinaigre blanc.

Ne pas chauffer.

- Attendre 30 min. maxi et rincer.
- Essuyer avec un chiffon humide.
- Renouveler l'opération si nécessaire.

Les dépôts de calcaire doivent être traités régulièrement.

Attention : ne pas plonger l'appareil dans l'eau.

Accessoires non compatibles lave-vaisselle.

A la suite d'un long usage, les lames du couteau s'émousent, n'hésitez pas à les faire changer.

Dans ce cas, s'adresser toujours à un centre de service agréé.

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



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 de service agréé pour que son traitement soit effectué.

Beschrijving

1. Deksel
2. Handgreep van het stoommandje
3. Stoommandje
4. Roestvrijstalen mes
5. Ring
6. Maat-/mengkom met koele wand
7. Vuldop waterreservoir
8. Aandraaiknop voor het mes
9. Voetstuk
10. Controlelampje "apparaat aan"
11. Keuzeschakelaar stomen of mixen
12. Waterdoseerdopje
13. 3 kleine glazen potjes voor het bewaren van de bereidingen
14. Spatel

Belangrijke aanbevelingen

Veiligheidsvoorschriften

Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig voor het eerste gebruik.

Voor uw veiligheid beantwoordt dit apparaat aan de toepasselijke normen en regelgevingen (Richtlijn betreffende laagspanning, Elektromagnetische Compatibiliteit, Materialen in contact met voedingsmiddelen, Milieu...).

Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik.

Het is niet ontworpen voor gebruik in de volgende gevallen, waarvoor de garantie niet geldt is:

- in kleinschalige personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen,
- op boerderijen,
- door gasten van hotels, motels of andere verblijfsvormen,
- in bed & breakfast-locaties.

Gebruik uw apparaat niet wanneer dit niet goed werkt of beschadigd is. Neem in dat geval contact op met een door TEFAL erkende servicedienst.

Het voorkomen van ongelukken thuis

Dit apparaat is geen speelgoed.

Er moet toezicht zijn op kinderen zodat zij niet met het apparaat kunnen spelen.

Het apparaat nooit zonder toezicht gebruiken.

Dit apparaat is niet bestemd voor een gebruik door personen (inclusief kinderen) waarvan de lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens verminderd zijn of door personen zonder enige ervaring of kennis, tenzij zij onder toezicht staan van een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon of van tevoren instructies hebben ontvangen betreffende het gebruik van het apparaat.

De temperatuur van de toegankelijke oppervlakken kan hoog zijn wanneer het apparaat werkt.

De warme delen van het apparaat niet aanraken.

De stekker van het apparaat nooit in het stopcontact steken wanneer het niet gebruikt wordt en de stekker uit het stopcontact halen om de accessoires of het apparaat vast te pakken.

Nooit het apparaat rechtstreeks op een kwetsbare ondergrond plaatsen (glazen tafel, tafelkleed, gelakt meubel...).

Aansluiting

U dient alleen de met het apparaat meegeleverde snoer en stekker te gebruiken.

Rol het snoer volledig uit en steek de stekker uitsluitend in een geaard stopcontact.

NL

Controleer of de elektriciteitsinstallatie geschikt is voor het vermogen en de spanning die aan de onderzijde van het apparaat vermeld staan.

Wanneer het netsnoer is beschadigd, dient dit te worden vervangen door de fabrikant, zijn servicedienst of een gelijkwaardig gekwalificeerde persoon om gevaarlijke situaties te voorkomen.

Dit apparaat is niet geschikt om gebruikt te worden in combinatie met een tijdschakelaar of afstandsbediening.

Na gebruik

Het apparaat en het snoer nooit in water onderdompelen of in de vaatwasmachine reinigen.

TEFAL is niet aansprakelijk en de garantie vervalt in geval van verkeerd gebruik.

Gebruiksaanwijzingen

De verschillende tekeningen zijn uitsluitend bedoeld ter illustratie van de kenmerken van uw apparaat en zijn geen exacte weergave van de werkelijkheid.

De verwarmingstijden zijn ter indicatie en kunnen variëren afhankelijk van de temperatuur van de te verwarmen vloeistof of voeding.

– Voordat u uw kindje gaat voeden:

Controleer de temperatuur van de vloeistof door enkele druppels op de rug van uw hand te doen of controleer de temperatuur van de voeding door deze te proeven.

Warm het eten niet te lang op. Voor 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.

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 achter elkaar.

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.

Het gebruik van het apparaat

Voor het eerste gebruik

Plaats de ring in de richting zoals in - fig. 1 wordt aangegeven. De bolle kant moet in contact met het mes staan.

Schroef het mes op de bodem van de kom. - fig.2/3.

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 verwijderen, houdt u het mes - fig. 3 vast en schroeft u het wielje los totdat u het bovenste en het onderste gedeelte van het mes kunt losmaken.

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

Vergeet de ring niet tijdens het hermonteren.

Werking

HET DEKSEL OP ZIJN PLAATS BRENGEN

Om het deksel te vergrendelen, plaatst u het op de kom binnen de markeringen en draait u het naar links.  - fig. 4/5

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

Wanneer het deksel eenmaal vergrendeld is plaats u de maat-/mengkom op de behuizing van het apparaat totdat de beveiliging vastklikt - fig. 6/7.

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

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. 8.

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. 9 en sluit de deksel waarbij u er oplet dat deze goed vergrendeld is - fig. 4/5.

Plaats vervolgens de maat-/mengkom op de behuizing van het apparaat - fig. 6/7 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

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.

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.

OPWARMEN EN ONTDOOIEN

U kunt de stoomfunctie tevens gebruiken voor het opwarmen van voedingsmiddelen of kleine potjes en voor het ontdooien van kleine potjes. 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. 10

DE MIXERFUNCTIE GEBRUIKEN

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 de 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

NL

zijn plaats te brengen.

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

Plaats de ring in de richting zoals in figuur 1 wordt aangegeven. De bolle kant moet in contact met het mes staan.

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

100 g worteltjes

80 g aardappelen

20 g prei

- 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.

- Opdienien.

HUTSPOT MET RUNDVLEES

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

80 g appels

40 g bananen

- 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.

Onderhoud en ontkalken

– Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat 10 minuten afkoelen.

Maak het apparaat schoon.

Het gebruik van chloorhoudende producten is ook niet toegestaan.

– Maak met een vochtige doek schoon.

– Giet met een fles 100 ml water en 100 ml witte azijn in de kuip.

Niet verwarmen.

– Wacht max. 30 min. en spoel.

– Maak met een vochtige doek schoon.

– Indien nodig de handeling herhalen.

Ontkalk het apparaat regelmatig.

Opgelet: dompel het apparaat niet onder in water.

De accessoires mogen niet in de vaatwasser geplaatst worden.

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.

Voor uw veiligheid beantwoordt dit apparaat aan de toepasselijke normen en regelgevingen (Richtlijnen Laagspanning, Elektromagnetische Compatibiliteit, Materialen in contact met voedingswaren, Milieu...).



Wees vriendelijk voor het milieu!

① Uw apparaat bevat materialen die geschikt zijn voor hergebruik.

➔ Lever het in bij het milieustation in uw gemeente of bij onze technische dienst.

DE

Beschreibung

1. Deckel
2. Griff des Dampfeinsatzes
3. Dampfeinsatz
4. Edelstahlmesser
5. Dichtung
6. Schüssel mit Scala
7. Stopfen des Wasserbehälters
8. Antriebskupplung für das Messer
9. Gehäuse
10. Betriebskontrollleuchte
11. Drehknopf zum Einstellen der Funktionen Dampf oder Mixen
12. Messbecher
13. 3 kleine Glasbehälter zur Aufbewahrung der Nahrung
14. Spatel

Wichtige Empfehlungen

Sicherheitshinweise

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor der ersten Inbetriebnahme sorgfältig durch und bewahren Sie sie griffbereit auf. Bei unsachgemäßem Gebrauch übernimmt der Hersteller keine Haftung und die Garantie erlischt.

Zur Gewährleistung Ihrer Sicherheit entspricht das Gerät den geltenden Normen und Bestimmungen (Niederspannungsrichtlinie; elektromagnetische Verträglichkeit; Materialien, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen; Umwelt...).

Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt.

Es ist keinesfalls geeignet, für folgende Verwendungen, die zudem von der Garantie ausgeschlossen sind:

- in Küchenecken für Verkaufs- und Büroangestellte und sonstigen gewerblich genutzten Einrichtungen,
- in landwirtschaftlichen Betrieben,
- in Unterkünften und sonstigen Gastronomie- und Hotelbetrieben für deren Gäste,
- in Pensionen und Privatunterkünften.

Bitte benutzen Sie niemals das Gerät, wenn es nicht korrekt funktioniert oder wenn es beschädigt wurde.

In diesem Fall, wenden Sie sich bitte an ein autorisiertes TEFAL-Servicezentrum.

Vermeidung von Haushaltsunfällen

- Dieses Gerät ist kein Spielzeug.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Lassen Sie das Gerät im Betrieb niemals unbeaufsichtigt.
- Dieses Gerät ist nicht zur Handhabung durch Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder durch Personen mit mangelnder Erfahrung bzw. mangelnden Kenntnissen vorgesehen, es sei denn mit Unterstützung und unter Beobachtung einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist und die vorab Anweisungen zur Handhabung des Gerätes gegeben hat.
- Frei zugängliche Flächen können im Betrieb hohe Temperaturen erreichen.
- Berühren Sie keine erhitzten Geräteteile.
- Achtung: der austretende Dampf und das Wasser sind sehr heiß, Verbrennungsgefahr. Verbinden Sie das Gerät nicht mit dem Stromnetz, wenn es nicht benutzt wird, und trennen Sie es vom Stromnetz, wenn Sie mit Zubehörteilen oder am Gerät hantieren.
- Stellen Sie das Gerät niemals direkt auf empfindliche Flächen (Glastisch, Tischdecke, lackiertes Möbelstück...).

Anschluss ans Stromnetz

- Nur mit dem Gerät mitgelieferte Stromkabel darf verwendet werden. Verwenden Sie nicht zu anderen Zwecken. Wickeln Sie das Kabel vollständig ab und schließen Sie das Gerät ausschließlich an eine geerdete Steckdose an.

- Stellen Sie sicher, dass die Elektroinstallation mit der auf der Geräteunterseite angegebenen Leistung und Spannung kompatibel ist.
- Um Gefahren zu vermeiden, darf ein schadhaftes Stromkabel nur vom Hersteller, dessen Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden. Bei einer losen Zuleitung, darf diese nur durch eine originale ersetzt werden. Bei Verwendung einer Verlängerungsschnur muss diese in einem guten Zustand sein und sie muss so verlegt werden, dass niemand darüber stolpern kann.
- Dieses Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernsteuerungssystem in Betrieb genommen werden.
- Entfernen Sie alle Verpackungen und Aufkleber in und am Gerät.
- Jeder Eingriff, außer der Pflege und Reinigung des Gerätes durch den Kunden, muss durch den Kundendienst erfolgen.
- Lassen Sie die Zuleitung nicht runter hängen, Kinder könnten daran ziehen.
- Halten Sie die Zuleitung von scharfkantigen, sich drehenden und heißen Gegenständen fern. Ziehen Sie den Stecker nie an der Zuleitung aus der Steckdose.
- Stellen Sie das Gerät nicht unter empfindliche Gegenstände, der austretende Dampf könnte sie beschädigen.
- Nach Gebrauch sofort Stecker ziehen.
- Achten Sie immer auf die Min. und Max. Füllmenge.

Nach der Benutzung

- Tauchen Sie Gerät und Kabel niemals ins Wasser und geben Sie sie nicht in die Geschirrspülmaschine.
- Das Gerät darf nicht in Wasser getaucht werden.

TEFAL übernimmt keinerlei Haftung bei Verwendungen entgegen dieser Bedienungsanleitung.

Vorsichtsmaßnahmen beim Gebrauch

Die verschiedenen Zeichnungen dienen nur dazu, die Eigenschaften Ihres Geräts zu illustrieren. Sie spiegeln nicht genau die Realität wieder.
Die angegebenen Erwärmungszeiten dienen lediglich als Anhaltspunkt und können je nach Temperatur der Flüssigkeit oder des Inhalts, die es zu erwärmen gilt, variieren.

– Bevor Sie Ihr Kind füttern:

Überprüfen Sie die Temperatur der Flüssigkeit, mit Hilfe einiger Tropfen, die Sie auf Ihrem Handrücken testen oder indem Sie das Nahrungsmittel selbst schmecken
Erhitzen Sie die Nahrung nicht zu lange. 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, Würfelzucker, Parmesan, Nüsse, Eiswürfel usw. zu bearbeiten, um die Schneiden des Messers nicht zu beschädigen. Beachten Sie immer die Min. und Max. Füllmengen.

Ziehen Sie immer den Stromstecker des Gerätes aus der Steckdose, nach der Benutzung, zur Reinigung und zum Umgang mit dem Messer stets 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.

Gebrauch

DE

Vor der ersten Inbetriebnahme

Montieren Sie die Dichtung wie in - fig. 1 angegeben. Achten Sie dabei auf die Richtung. Der gewölbte Teil muss zum Messer zeigen.

Schrauben Sie dann das Messer am Schüsselboden fest. - fig.2/3

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.

Um das Messer zu demontieren, drehen Sie das Rädchen und halten Sie das Messer fest - fig. 3, bis der obere und untere Teil des Messers frei sind.

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.

Vergessen Sie beim Zusammenbauen die Dichtung nicht

Betrieb

EINSETZEN DES DECKELS

Positionieren Sie den Deckel auf der Schüssel und richten Sie dabei die Markierungen aus, drehen Sie ihn dann nicht links, um ihn zu arretieren - fig. 4/5

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

EINSETZEN DER SCHÜSSEL

Setzen Sie die Schüssel, sobald der Deckel eingerastet ist, auf das Gehäuse des Geräts und drehen Sie sie, bis die Sicherheitsvorrichtung einrastet - fig. 6/7.

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

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. 8.

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. 9.

Machen Sie den Deckel wieder zu und versichern Sie sich, dass er richtig eingerastet ist - fig. 4/5. Setzen

Sie anschließend die Schüssel auf das Gehäuse des Geräts - fig. 6/7 und stellen

Sie den Drehknopf auf Dampfposition.

Die Betriebsanzei­eleuchte geht an und der Drehknopf geht wieder auf Position zurück. ①

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

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.

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.

AUFWÄRMEN UND AUFTAUEN

Die Dampffunktion kann auch zum Aufwärmen von Lebensmitteln und Behältern und sogar zum Auftauen von Nahrung eingesetzt 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. 10.

BETRIEB DER MIXFUNKTION

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.

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

Montieren Sie die Dichtung wie in Abbildung 1 angegeben. Achten Sie dabei auf die Richtung. Der gewölbte Teil muss zum Messer zeigen.

DE

Gartabelle

Lebensmittel (frisch oder tiefgefroren, etwa 100 g)	2 Dosierbehälter	3 Dosierbehälter	4 Dosierbehälter
Obst Apfel, Birnen.		X	
Gemüse Grüne Erbsen, Lauch, Kartoffeln.		X	
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

100 g Karotten

80 g Kartoffeln

20 g Lauch

- 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.

DE

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**80 g Äpfel****40 g Bananen**

- 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.

Wartung und Entkalken

- Gerät und lassen Sie es 10 Minuten lang abkühlen.

Das Gerät reinigen : Benutzen Sie keine chlorhaltigen Reinigungsmittel.

- Mit einem feuchten Lappen abwischen.

- Geben Sie mithilfe eines Fläschchens 100 ml Wasser und 100 ml Essig in den Behälter.

Nicht erhitzen.

- Warten Sie max. 30 Min. und spülen Sie ihn aus.

- Mit einem feuchten Lappen abwischen.

Wiederholen Sie den Vorgang gegebenenfalls.

Kalkablagerungen müssen regelmäßig beseitigt werden**Achtung: Tauchen Sie das Gerät nicht ins Wasser.****Das Zubehör ist nicht spülmaschinenfest.****Nach längerem Gebrauch werden die Schneiden der Messer stumpf und müssen ausgetauscht werden. Wenden Sie sich dazu an ein autorisiertes Servicecenter.**

Zur Gewährleistung Ihrer Sicherheit entspricht dieses Gerät den anwendbaren Normen und Bestimmungen (Bestimmungen über Niederspannung, elektromagnetische Verträglichkeit, Materialien in Kontakt mit Lebensmitteln, Umweltschutz...).

**Denken Sie an den Schutz der Umwelt!**

① 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. guarnizione
6. Bicchieri graduato con parete fredda
7. Tappo di riempimento del recipiente
8. Rotella di serraggio del coltello
9. Corpo
10. Spia luminosa di accensione
11. Pulsante funzione vapore o frullatore
12. Misurino per dosare la quantità d'acqua
13. 3 vasetti di vetro di conservazione delle preparazioni
14. Spatola

Raccomandazioni importanti

Norme di sicurezza

Leggere attentamente le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta. Al fine di garantire la sicurezza, l'apparecchio è conforme alle norme e ai regolamenti vigenti (Direttiva sulla bassa tensione, Compatibilità elettromagnetica, Materiali a contatto con gli alimenti, Ambiente...).

Questo apparecchio è stato progettato per il solo uso domestico.

La garanzia non copre i guasti derivati da un uso improprio, come nei seguenti casi:

- in angoli cucina riservati al personale di punti vendita, uffici e altri ambienti professionali;
- nelle fattorie/agriturismi;
- da parte dei clienti di alberghi, motel e altre strutture a carattere residenziale;
- in ambienti di tipo B&B.

Non utilizzare l'apparecchio se non funziona correttamente o se risulta danneggiato. In questo caso, rivolgersi presso un Centro Autorizzato TEFAL.

Prevenzione degli incidenti domestici

Questo prodotto non è un giocattolo.

Sorvegliare i bambini per evitare che giochino con l'apparecchio.

Non lasciare mai l'apparecchio in funzione senza sorveglianza.

Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (bambini inclusi) le cui abilità fisiche, sensoriali o mentali risultino ridotte o che siano prive dell'esperienza e delle conoscenze necessarie, fatto salvo il caso in cui una persona responsabile della loro sicurezza provveda alla sorveglianza o le abbia precedentemente istruite sulle modalità d'uso dell'apparecchio.

Durante il funzionamento le superfici accessibili potrebbero raggiungere una temperatura elevata.

Non toccare le parti calde dell'apparecchio.

Non lasciare mai l'apparecchio collegato alla rete elettrica quando non lo si utilizza.

Prima di maneggiare gli accessori, scollegare l'apparecchio.

Non posizionare mai l'apparecchio direttamente su superfici fragili (tavolo in vetro, tovaglia, mobile verniciato...)

Collegamento

Utilizzare esclusivamente il cavo e la spina forniti in dotazione con l'apparecchio.

Srotolare completamente il cavo elettrico e collegare l'apparecchio esclusivamente a una presa dotata di messa a terra.

IT

Verificare che la tensione e la potenza indicate sotto l'apparecchio corrispondano a quelle del proprio impianto elettrico.

Se il cavo di alimentazione risulta danneggiato, per la sostituzione rivolgersi alla casa produttrice, a un suo centro assistenza o a una persona di pari qualifica al fine di evitare qualsiasi pericolo.

L'apparecchio non è stato concepito per essere messo in funzione tramite un timer esterno o un sistema di comando a distanza separato.

Dopo l'utilizzo

Non passare mai l'apparecchio e il relativo cavo sotto l'acqua o in lavastoviglie.

Non immergere l'apparecchio in acqua.

Un utilizzo non conforme solleva TEFAL da qualsiasi responsabilità.

Precauzioni d'uso

I vari disegni hanno unicamente lo scopo di illustrare le caratteristiche del vostro apparecchio, ma non riproducono fedelmente la realtà.

I tempi di riscaldamento sono forniti a puro titolo indicativo e possono variare a seconda della temperatura del liquido o del contenuto da scaldare.

– Prima di nutrire il bambino :

verificare la temperatura del liquido versandone qualche goccia sul dorso della vostra mano, oppure verificare la temperatura dell'alimento assaggiandone una parte.

Non scaldare il cibo troppo a lungo

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 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.

Utilizzo

Primo utilizzo

Montare la guarnizione come indicato in - fig. 1 facendo attenzione a rispettare la direzione. La parte bombata deve essere in contatto con la lama.

Avvitare quindi la mezzaluna sul fondo della ciotola. - fig.2/3

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, svitare la rotella tenendo fermo il coltello stesso - fig. 3, fino a liberarne la parte superiore e inferiore.

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

Nel rimontare l'apparecchio, ricordare la guarnizione

Funzionamento

INSTALLAZIONE DEL COPERCHIO

Per bloccare il coperchio, collocarlo sulla ciotola allineando i riferimenti, quindi girare verso sinistra fig. 4/5 .

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

INSTALLAZIONE DEL BICCHIERE

Una volta bloccato il coperchio, posizionare il bicchiere sul corpo dell'apparecchio, girare fino allo scatto della sicurezza - fig. 6/7.

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

IT

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. 8. Richiudere il tappo.

Mettere gli alimenti nel cestello vapore poi posizionarlo all'interno del bicchiere nell'apposita tacca - fig. 9 e richiudere il coperchio assicurandosi che sia ben bloccato - fig. 4/5. Mettere poi il bicchiere sul corpo dell'apparecchio - fig. 6/7 e girare il tappo in posizione vapore .

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.

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.

COTTURA DEGLI ALIMENTI

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.

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.

RISCALDAMENTO E SCONGELAMENTO

Potete anche utilizzare la funzione vapore per riscaldare alimenti o vasetti e anche scongelare i vasetti. 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. 10.

UTILIZZO DELLA FUNZIONE FRULLATORE

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.

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

Montare la guarnizione come indicato in figura 1 facendo attenzione a rispettare la direzione. La parte bombata deve essere in contatto con la lama.

IT

Guida di cottura

Alimenti (freschi o surgelati, circa 100 g)	2 misurini	3 misurini	4 misurini
Frutta Mele, pere.		X	
Verdure Piselli, porri, patate.		X	
Fagiolini, carote, zucchine.			X
Carne Pollo, manzo, coniglio.		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

100 g di carote

80 g di patate

20 g di porri

- 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.

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

80 g di mele

40 g di banane

- 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.

IT

Manutenzione e decalcificazione

– Scollegate l'apparecchio e lasciatelo raffreddare per 10 minuti.

– Provvedere alla pulizia dell'apparecchio

Non utilizzare mai prodotti clorati.

– Asciugare con un panno umido.

– Versare nella vaschetta 100 ml d'acqua e 100 ml di aceto bianco servendosi di un biberon.

Non riscaldare.

– Aspettare 30 min. al massimo e sciacquare

– Asciugare con un panno umido.

Ripetete l'operazione se necessario.

I depositi di calcare devono essere trattati regolarmente.

Attenzione: non immergere l'apparecchio in acqua.

Accessori non lavabili in lavastoviglie.

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 garantire la vostra sicurezza, l'apparecchio è conforme alle norme e leggi vigenti (Direttive Sulla Bassa Tensione, Compatibilità Elettromagnetica, Materiali a contatto con gli alimenti, Ambiente...).



Partecipiamo alla protezione dell'ambiente !

① Il vostro apparecchio è composto da diversi materiali che possono essere riciclati.

➡ Lasciatelo in un punto di raccolta o presso un Centro Assistenza Autorizzato.

EN

Description

1. Lid
2. Steaming basket handle
3. Steaming basket
4. Stainless steel blade
5. seal
6. Cool-touch graduated bowl
7. Tank fill-up plug
9. Body
10. On indicator
11. Steaming/blending button
12. Water measuring cup
13. Three 25ml glass jars
14. Spatula

Important advice on use

Safety instructions

Please read the instructions for use carefully before using for the first time.
For your safety, this appliance complies with applicable standards and regulations (Low Voltage Directive, Electromagnetic Compatibility, Materials in contact with food, Environment, etc.).

Your appliance is designed for domestic use only.

It is not designed to be used in the following cases, which are not covered by the guarantee:

- In staff kitchenettes in shops, offices and other professional environments,
- In farms,
- By customers in hotels, motels and other residential environments,
- In environments such as bed and breakfast.

Do not use your appliance if it is not operating correctly or if it has been damaged. In this case, contact an approved TEFAL service centre.

Prevention of domestic accidents

This appliance is not a toy.

Children should not be allowed to play with the appliance.

Never use the appliance without adult supervision.

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. The accessible surfaces may become hot when the appliance is in use. Do not touch the hot parts of the appliance.

The appliance should be unplugged when not in use and when you are handling it or the accessories.

Never place the appliance directly on a fragile surface (glass table, tablecloth, varnished furniture, etc.).

Plugging in your appliance

Use only the power cord and plug supplied with the appliance.

Unwind the power cord fully and always plug the appliance into an earthed socket.

Make sure that the electric power supply is compatible with the power rating and voltage indicated on the bottom of the appliance.

If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its after-sales service or any person with similar qualifications, in order to avoid any danger. This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

After using your appliance

Never immerse the appliance and the power cord in water or place them in the dishwasher.

Do not immerse this appliance in water.

TEFAL accepts no responsibility, and the guarantee will not apply, for any inappropriate use.

EN

Precautions on use

The various drawings are intended only to illustrate the features of your appliance, and are not to be taken as strictly true to life.

The heating times are given only as an indication and can vary depending on the temperature of the liquid or food to be warmed.

– Before feeding your child:

Check the temperature of the liquid by pouring a few drops onto the back of your hand, or check the temperature of the food by tasting it.

Do not heat the food for too long.

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 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.

Using your appliance

Before using for the first time

Assemble the joint as shown in - fig. 1, ensuring the direction is respected.

The rounded part must be in contact with the blade.

Next, screw the knife on to the bottom of the bowl - fig. 2/3

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 dismantle the knife, unscrew the knob whilst holding the knife - fig. 3 until the upper and bottom part of the knife come apart.

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

When putting back together again, do not forget the seal.

Operation

POSITIONING THE LID

To lock the lid, place it on the bowl making sure to align the markers, and turn towards the left - fig. 4/5 

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

POSITIONING THE BOWL

Once the lid is locked on, place the bowl on the body of the appliance and turn it until it locks into position - fig. 6/7.

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

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. 8. 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. 9. Close the lid, making sure it is locked in position - fig. 4/5.

Then place the bowl on the body of the appliance - fig. 6/7 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

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.

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.

REHEATING AND DEFROSTING

You can also use the steaming function to reheat food or jars of food and even defrost food in jars. 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. 10.

USING THE BLENDER FUNCTION

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.

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

Assemble the joint as shown in figure 1, ensuring the direction is respected.

The rounded part must be in contact with the blade.

EN

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, rabbit.		X	
Fish Trout, cod.	X		X
Time	Approx. 7 min.	Approx. 8 min.	Approx. 10 min.

EN

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

100 g carrots

80 g potatoes

20 g leeks.

- 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.

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

80 g apples

40 g bananas

- Wash, peel and cut up the fruit before placing it in the steaming basket.
- Put the lid on the bowl.

EN

- 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.

Servicing and descaling

- Unplug and let it cool down for 10 minutes.
- Now clean your appliance

Never use chlorinated or abrasive products.

- Wipe with a damp rag.
- Using a bottle, pour 100 ml of water and 100 ml of white vinegar into the tank

Do not heat.

- Wait for 30 mins max. then rinse.
- Wipe with a damp rag.
- Repeat the operation if necessary

De-scale your appliance regular

Caution: Do not immerse the appliance in water.

The attachments are not dishwasher friendly.

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 conforms to the applicable standards and regulations (Low Voltage, Electromagnetic Compatibility, Materials in contact with foodstuffs, Environmental, etc.,...directives.



Environment protection first!

① 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 agarre del recipiente vapor
3. Recipiente vapor
4. Cuchilla inox
5. junta
6. Tazón graduado con pared fría
7. Tapón de relleno de la cubeta
8. Moleta de presión de la cuchilla
9. Base
10. Piloto luminoso de puesta en marcha
11. Botón de función vapor o mezcla
12. Recipiente de llenado de agua
13. 3 potitos de cristal para la conservación de los preparados
14. Espátula

ES

Recomendaciones importantes

Consejos de seguridad

Antes de utilizar el aparato por primera vez, lea atentamente las instrucciones de uso. Por su propia seguridad, este aparato cumple con todas las normas y reglamentos aplicables (Directivas de baja tensión, Compatibilidad electromagnética, Materiales en contacto con los alimentos, Medio ambiente,...).

Esta aplicación se ha diseñado únicamente para uso doméstico.

No debe usarse en los siguientes casos ya que no están cubiertos por la garantía:

- En las cocinas destinadas al personal de tiendas, oficinas y otros entornos profesionales,
- En granjas,
- Por parte de clientes de hoteles, moteles y otros espacios residenciales,
- En espacios similares a habitaciones de hoteles.

No utilizar el aparato si no funciona correctamente o si está deteriorado. En ese caso, dirigirse a un Centro de Servicio Autorizado por TEFAL.

Prevención de accidentes domésticos

Este aparato no es un juguete.

Conviene vigilar a los niños para asegurarse de que no juegan con él.

Nunca utilice la aplicación sin vigilancia.

No debe ser utilizado por personas (incluyendo niños) con alguna discapacidad física, sensorial o mental, o falta de experiencia y conocimientos, a no ser que sean supervisadas o la persona responsable de su seguridad les haya proporcionado instrucciones sobre el funcionamiento del mismo.

Cuando el aparato está en funcionamiento, la temperatura de las superficies accesibles puede ser elevada.

No toque las partes calientes del mismo.

No conecte la aplicación si no debe utilizarlo y desconéctelo para manipular los accesorios o el producto.

Nunca lo coloque directamente sobre una superficie frágil (mesa de vidrio, mantel, mueble barnizado...)

Conexión

Use únicamente el cable y la conexión incluidos con el aparato.

Desenrolle el cable completamente y conéctelo a una conexión con toma de tierra incorporada.

Compruebe que la instalación eléctrica es compatible con la potencia y la tensión

indicadas en la parte inferior del producto.

Si el cable de alimentación está dañado, el fabricante, el servicio de post-venta o personal cualificado deberán reemplazarlo para evitar cualquier daño.

Este producto no se ha diseñado para su funcionamiento con temporizador exterior ni con sistema de mando a distancia.

Después del uso

Nunca lave el aparato ni el cable con agua o en el lavavajillas.

No debe sumergir el producto.

El uso incorrecto eximirá a TEFAL de toda responsabilidad.

ES

Precauciones de uso

Los dibujos tienen únicamente por objeto ilustrar las características del aparato, no son un reflejo estricto de la realidad.

Los tiempos de calentamiento se dan a título indicativo y pueden variar en función de la temperatura del líquido o del contenido para calentar.

– Antes de darle de comer al niño:

Comprobar la temperatura del líquido vertiendo unas gotas en el dorso de la mano, o verificar la temperatura de la comida probándola.

No caliente la comida durante demasiado tiempo

Antes de cada utilización, asegúrese de la correcta colocación de las piezas del aparato. Verifique la posición de la cuchilla y del tazón.

Para conservar las hojas de la cuchilla intactas, no las use con alimentos duros, como el chocolate crujiente, azucarillos, queso parmesano, frutos secos, cubitos de hielo, etc. Desenchufe el aparato cuando termine de utilizarlo, para limpiarlo o para cualquier otra manipulación de la cuchilla.

No active la función vapor sin agua en el depósito.

No active la función mezcla si el aparato está vacío, ni durante más de 10 segundos seguidos.

No levante el tapón de la cubeta mientras lo está utilizando y espere aproximadamente 10 minutos después del final de la cocción antes de abrirlo.

No introduzca nunca un tenedor, un cuchillo o cualquier objeto metálico en el aparato.

Utilización

Antes del primer uso

Monte la junta como se indica en la - fig. 1, en el mismo sentido. La parte abombada ha de estar en contacto con la cuchilla.

Seguidamente, enrosque la cuchilla en el fondo del recipiente - fig. 2/3

Antes de la primera utilización, se aconseja proceder a un ciclo de vapor con 4 dosis de agua.

Lave a continuación el tazón, el recipiente, la tapa, la cuchilla y los accesorios con agua y jabón lavavajillas. Limpie el cuerpo del producto con un paño suave.

Para desmontar la cuchilla, desatornille la rueda sosteniendo la cuchilla - fig. 3 hasta liberar la parte superior e inferior de esta última.

Cuando lo desmonte, manipule la cuchilla del mezclador con precaución, porque está muy afilada.

Al montarlo de nuevo, no olvide la junta

Funcionamiento

COLOCACIÓN DE LA TAPA

Para bloquear la tapa, colóquela sobre el recipiente alineando las marcas y gire hacia la izquierda fig. 4/5 .

Nota: la tapa no se puede retirar una vez que el tazón queda enroscado sobre el cuerpo del aparato.

COLOCACIÓN DEL TAZÓN

Una vez la tapa enroscada, posicione el tazón sobre el cuerpo del aparato, gírelo hasta dar con el cierre de seguridad. - fig. 6/7.

Nota: el aparato no funciona si el tazón no está correctamente enroscado.

ES

UTILIZACIÓN DE LA FUNCIÓN VAPOR

Abra el tapón de la cubeta de agua y vierta la cantidad indicada para la cocción de alimentos con ayuda del dosificador de agua. - fig. 8. Cierre el tapón.

Coloque los alimentos en el recipiente vapor, luego coloque éste en el interior del tazón en la muesca a tal efecto - fig. 9 y cierre la tapa asegurándose de que está bien enroscada. - fig. 4/5. Coloque a continuación el tazón sobre el cuerpo del aparato - fig. 6/7 y gire el botón en posición vapor .

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

El calentamiento comienza y se para automáticamente cuando el depósito de agua se vacía.

Atención: en la primera utilización, puede ser que la función vapor ya esté puesta en marcha.

El depósito, en ese caso, debe estar siempre lleno antes de enchufar el aparato.

COCCIÓN DE ALIMENTOS

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 de la guía aquí mostrada son, por lo tanto, a título indicativo para una cantidad de 100 g de alimento aproximadamente, frescos o congelados, cortados en dados.

Nota: si los alimentos no están suficientemente cocidos, espere 10 minutos antes de abrir el tapón de la cubeta. Rellene de nuevo y comience otro ciclo adaptando la cantidad de agua.

CALENTAMIENTO Y DESCONGELACIÓN

Usted puede también utilizar la función vapor para calentar alimentos o pequeños envases o incluso para descongelar envases.

Utilice 3 dosis para calentar o 6 dosis para descongelar.

Atención: en el caso de los envases, colóquelos siempre sin tapa dentro del recipiente vapor - fig. 10.

UTILIZACIÓN DE LA FUNCIÓN MEZCLA

Retire el recipiente vapor e introduzca los alimentos en el tazón de mezcla.

Cierre la tapa asegurándose de que está bien enroscada.

Coloque a continuación el tazón sobre el cuerpo del aparato y gire el botón en posición mezcla .

Proceda por impulsión hasta obtener la consistencia deseada.

Si los alimentos se quedan pegados a la pared del tazón, despéguelos con ayuda de la espátula y retome la mezcla después de haber vuelto a poner la tapa en su sitio.

Atención: no mezcle nunca durante más de 10 segundos.

Monte la junta como se indica en la figura 1, en el mismo sentido. La parte abombada ha de estar en contacto con la cuchilla.

Guía de cocción

ES

Alimentos (frescos o congelados, alrededor de 100 g.)	2 dosis	3 dosis	4dosis
Frutas Manzanas, peras.		X	
Legumbres Guisantes, puerros, patatas.		X	
Judías verdes, zanahorias, calabacín,			X
Carnes Pollo, vaca, conejo.		X	
Pescado Trucha, bacalao fresco.	X		
Tiempo	Alrededor de 7 minutos	Alrededor de 8 minutos	Alrededor de 10 minutos

Al final de la cocción, todavía resta jugo en el recipiente. Resérvelo y añádale a la preparación si es necesario.

Recetas

POTAJE DE LEGUMBRES

100 g de zanahorias

80 g de patatas

20 g de puerros

- Lave, monde y trocee las legumbres antes de ponerlas en el recipiente vapor.

- Cierre el tazón.

- Vierta 6 dosis de agua en la cubeta.

Póngalo en posición , déjelo cocer.

- Vierta el contenido del recipiente en el tazón para mezclas. Mezcle por impulsión hasta la obtención de la consistencia deseada.

- Servir.

VACA CON ZANAHORIAS / PATATAS

40 g de filete de vaca o carne picada

100 g de zanahorias

50 g de patatas

5 g de mantequilla

- Corte la carne en trozos. Lave, monde y trocee las legumbres antes de ponerlas en el recipiente vapor.

- Cierre el tazón.

- Vierta 6 dosis de agua en la cubeta.
- Póngalo en posición , deje cocer.
- Vierta el contenido del recipiente en el tazón para mezclas. Mezcle por impulsión hasta la obtención de la consistencia deseada.
- Añada la mantequilla y mezcle con ayuda de la espátula.
- Servir.

COMPOTA DE MANZANAS / PLÁTANO

80 g de manzanas

40 g de plátanos

- Lave, monde y trocee las frutas antes de ponerlas en el recipiente vapor.
- Cierre el tazón.
- Vierta 4 dosis de agua en la cubeta.
- Póngalo en posición , deje cocer.
- Vierta el contenido del recipiente en el tazón para mezclas.
- Mezcle por impulsión hasta la obtención de la consistencia deseada.
- Deje enfriar antes de servir.

ES

Mantenimiento y eliminación de la cal

- Desconectar el aparato y dejar que se enfríe durante 10 minutos.
- Proceda a la limpieza del aparato

No utilice productos clorados.

- Séquelo con un paño húmedo.
- Verter en la cuba, con la ayuda de un biberón, 100 ml de agua y 100 ml de vinagre blanco.

No lo caliente.

- Espere 30 min. como máximo y aclárelo.
- Séquelo con un paño húmedo.
- Repetir la operación si es necesario.

Los depósitos de cal se deben tratar con regularidad.

Atención: no meter el aparato dentro del agua.

Los accesorios no pueden lavarse en el lavavajillas.

Después de un uso prolongado, si las hojas de la cuchilla se desafilan, no dude en hacerlas cambiar. En ese caso, diríjase siempre a un Centro de Servicio Concertado.

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...).

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. Tapa
2. Pega do cesto de cozedura a vapor
3. Cesto de cozedura a vapor
4. Lâmina em inox
5. junta
6. Recipiente graduado com paredes frias
7. Tapa de enchimento da cuba
8. Roda para apertar a lâmina
9. Corpo
10. Indicador luminoso de funcionamento
11. Botão de cozedura a vapor ou trituração
12. Doseador
13. 3 boiões pequenos de vidro para conservação das preparações
14. Espátula

Recomendações importantes

Instruções de segurança

Antes da primeira utilização, ler atentamente as instruções de utilização.

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

Este aparelho foi concebido exclusivamente para uma utilização doméstica.

Não foi concebido para ser utilizado nos seguintes casos, que não são abrangidos pela garantia:

- Zonas de cozinhas reservadas aos funcionários nas lojas, escritórios e outros espaços profissionais,
- Quintas,
- Por clientes de hotéis, motéis e outros espaços de natureza residencial;
- Espaços do tipo quarto de hóspedes.

Não utilizar o aparelho se este não estiver a funcionar correctamente ou se se encontrar de alguma forma danificado. Neste caso, contactar um Serviço de Assistência Técnica autorizado TEFAL.

Prevenção de acidentes domésticos

Este aparelho não é um brinquedo.

Vigie as crianças para se certificar de que não brincam com o aparelho.

Nunca deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.

Este aparelho não foi concebido para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais se encontram reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência ou conhecimento, a não ser que tenham sido devidamente acompanhadas e instruídas sobre a correcta utilização do aparelho, pela pessoa responsável pela sua segurança.

A temperatura das superfícies acessíveis pode ser elevada quando o aparelho estiver em funcionamento.

Não toque nas partes quentes do aparelho.

Nunca deixe o aparelho ligado quando não estiver a ser utilizado e desligue-o sempre que necessitar de manipular os acessórios ou o próprio aparelho.

Nunca coloque o seu aparelho directamente sobre uma superfície frágil (mesa de vidro, toalha, móvel envernizado...).

Ligação

Só devem ser usados o cabo e a ficha fornecidos com o aparelho.

Desenrole totalmente o cabo e ligue apenas o aparelho a uma tomada com ligação à terra incorporada.

Verifique se a instalação eléctrica é compatível com a potência e a tensão indicadas no aparelho.

Se o cabo de alimentação se encontrar de alguma forma danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, por um Serviço de Assistência Técnica autorizado ou por um técnico devidamente habilitado por forma a evitar qualquer situação de perigo para o utilizador.

Este aparelho não se destina a ser colocado em funcionamento com um temporizador exterior ou através de um sistema de comando à distância separado.

Após a utilização

Nunca mergulhe o aparelho nem o cabo em água, nem o coloque na máquina de lavar loiça.

Nunca mergulhe o aparelho em água ou qualquer outro tipo de líquido.

A TEFAL não aceitará qualquer responsabilidade por uma utilização que não cumpra as instruções.

Precauções de utilização

Os diferentes desenhos destinam-se apenas a ilustrar as características do seu aparelho e não reflectem rigorosamente a realidade

Os tempos de aquecimento são meramente indicativos e podem variar em função da temperatura do líquido ou do conteúdo a aquecer.

– Antes de dar de comer ao seu filho:

Verifique a temperatura do líquido, deitando algumas gotas sobre as costas da mão, ou Verifique a temperatura do alimento, provando-o.

Não aquecer os alimentos durante demasiado tempo

Antes de cada utilização, certifique-se de que todas as peças do aparelho estão bem instaladas. Verifique a posição da lâmina e da taça.

Para proteger as lâminas não utilize o aparelho com alimentos rijos como chocolate, queijo parmesão, nozes, cubos de gelo, etc.

Desligue o aparelho se este não estiver em utilização, antes de proceder à sua limpeza ou para manuseamento da lâmina.

Não active a função de vapor se o depósito não tiver água.

Não active a função de trituradora se o aparelho estiver vazio, nem durante mais de 10 segundos seguidos.

Não retire a tampa da cuba durante a utilização e aguardar 10 minutos após o final da cozedura antes de abrir a mesma.

Nunca introduza garfos, facas ou outros objectos metálicos dentro do aparelho.

Utilização

Antes da primeira utilização

Monte a junta como indicado na - fig. 1 tendo o cuidado de respeitar a sua orientação.

A parte arredondada deve estar em contacto com a lâmina.

Em seguida, enrosque a lâmina no fundo da taça. - fig.2/3

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

Em seguida, lave a taça, o cesto, a tampa, a lâmina e os acessórios com água e detergente para a loiça.

Limpe o corpo do aparelho com um pano macio.

Para desmontar a lâmina, desenrosque a roda segurando na lâmina - fig. 3 – até soltar a parte superior e inferior da lâmina.

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

Quando voltar a montar, não se esqueça da junta.

Funcionamento

COLOCAÇÃO DA TAMPA

Para fechar a tampa, posicione a mesma sobre a taça alinhando as marcas e rodando para a esquerda - fig. 4.5

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

PT

COLOCAÇÃO DA TAÇA

Quando a tampa estiver fechada, posicione a taça sobre o corpo do aparelho e rode até esta encaixar de forma segura – fig. 6/7.

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

UTILIZAÇÃO DA FUNÇÃO DE COZEDURA A VAPOR

Abra a tampa da cuba de água e deite a quantidade indicada para a cozedura dos alimentos com a ajuda do doseador de água – fig. 8.

Volte a fechar a tampa. Coloque os alimentos no cesto de cozedura a vapor, posicione este último no interior da taça, na ranhura prevista para o efeito – fig. 9 – e volte a fechar a tampa certificando-se de que está bem encaixada – fig. 4-5.

Em seguida, coloque a taça sobre o corpo do aparelho – fig. 6-7 – e rode o botão para a posição vapor .

O indicador luminoso acende e o botão passa para a posição 0

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

Atenção: Aquando da primeira utilização é possível que a função vapor já esteja activada.

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

COZEDURA DOS ALIMENTOS

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.

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.

AQUECIMENTO E DESCONGELAÇÃO

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

Atenção: quando utilizar os boiões, deve colocá-los sem tampa dentro do cesto de cozedura a vapor – fig. 10.

UTILIZAÇÃO DA FUNÇÃO TRITURADORA

Retire o cesto de cozedura a vapor e deite os alimentos na taça trituradora.

Volte a fechar a tampa, certificando-se de que fica bem encaixada.

Em seguida, coloque a taça sobre o corpo do aparelho e rodar o botão para a posição de trituração. 

Prima por impulsos sucessivos até obter a consistência desejada.

Se os alimentos ficarem colados à parede da taça, retire-os com a ajuda de uma espátula e continue a triturar depois de ter colocado devidamente a tampa.

Atenção: não triturar durante mais de 10 segundos seguidos.

Montar a junta como indicado na figura 1 tendo o cuidado de respeitar a sua orientação. A parte arredondada deve estar em contacto com a lâmina.

Guia de cozedura

Alimentos (frescos ou 2 3 4 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 de cozedura	Apróx. 7 min.	Apróx. 8 min.	Apróx. 10 min.

No final da cozedura, existe líquido na taça.

Reserve e adicione à preparação se necessário.

Receitas

SOPA DE LEGUMES

– 100 g de cenouras

– 80 g de batatas

– 20 g de alho francês

– Lave, descasque e corte os legumes antes de os colocar no cesto de cozedura a vapor.

– Feche a taça.

– Deite 6 medidas de água na cuba. Colocar na posição  e deixar cozer.

– Deite o conteúdo do cesto na taça trituradora.

Triture através de pressões sucessivas até obter a consistência desejada.

– Sirva.

CARNE DE VACA COM CENOURAS E BATATAS

– 40 g de lombo de vaca ou carne picada

PT

- 100 g de cenouras
- 50 g de batatas
- 5 g de manteiga
- Corte a carne em pedaços. Lave, descasque e corte os legumes antes de os colocar no cesto de cozedura a vapor.
- Feche a taça.
- Deite 6 medidas de água na cuba. Coloque na posição  e deixar cozer.
- Deite o conteúdo do cesto na taça trituradora e, em seguida, triture através de pressões sucessivas até obter a consistência desejada.
- Adicione manteiga e mexa com a ajuda de uma espátula.
- Sirva.

PT COMPOTA DE MAÇÃ / BANANA

- 80 g de maçãs
- 40 g de bananas
- Lave, descasque e corte as frutas antes de as colocar no cesto de cozedura a vapor.
- Feche a taça.
- Deite 4 medidas de água na cuba. Coloque na posição  e deixar cozer.
- Deite o conteúdo do cesto na taça trituradora e, em seguida, triture através de pressões sucessivas até obter a consistência desejada.
- Deixe arrefecer antes de servir.

Manutenção e descalcificação

- Desligue da corrente e deixe arrefecer durante 10 minutos.

- Proceda à limpeza do aparelho

Não utilizar produtos com cloro.

- Seque com um pano húmido.

- Deite no recipiente, utilizando um biberão, 100 ml de água e 100 ml de vinagre branco.

Não aquecer.

- Espere um máximo de 30 minutos e enxagúe.

- Seque com um pano húmido.

- Repita a operação se necessário.

Proceda regularmente à descalcificação do aparelho (Atenção: não mergulhe o aparelho em água.

Os acessórios não podem ir à máquina de lavar loiça.

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...).



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 καλαθιού ατμού
3. Καλάθι ατμού
4. Ανοξείδωτο μαχαίρι
5. σύνδεσμος
6. Μπολ δοσομέτρησης με ψυχρό τοίχωμα
7. Πώμα γεμίσματος του κάδου
8. Μύλος σφίξιματος του μαχαιριού
9. Σώμα συσκευής
10. Φωτεινή ένδειξη ενεργοποίησης
11. Πλήκτρο λειτουργίας ατμού ή ανάμιξης
12. Δοσομετρητής πλήρωσης νερού
13. 3 μπολάκια από γυαλί για τη διατήρηση των παρασκευασμάτων
14. Σπάτουλα

Σημαντικές συστάσεις

EL

Οδηγίες ασφάλειας

Πριν από την πρώτη χρήση, διαβάστε προσεκτικά το φυλλάδιο με τις οδηγίες χρήσης.

Για την ασφάλειά σας, αυτή η συσκευή συμμορφώνεται και τους ισχύοντες κανόνες και κανονισμούς (Οδηγίες για τη Χαμηλή Τάση, την Ηλεκτρομαγνητική Συμβατότητα, για τα Υλικά που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα, για την Προστασία του Περιβάλλοντος κ.λπ.).

Η συσκευή σας προορίζεται αποκλειστικά για οικιακή χρήση.

Δεν έχει σχεδιαστεί για χρήση στις ακόλουθες περιπτώσεις, οι οποίες δεν καλύπτονται από την εγγύηση:

- σε χώρους κουζίνας που χρησιμοποιούνται από το προσωπικό σε καταστήματα, γραφεία και άλλα επαγγελματικά περιβάλλοντα,
- σε αγροκτήματα,
- για χρήση από πελάτες ξενοδοχείων, πανδοχείων και άλλων οικιστικών περιβαλλόντων,
- σε περιβάλλοντα τύπου ενοικιαζομένων δωματίων.

Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σας αν δεν λειτουργεί σωστά ή αν έχει υποστεί ζημία. Σε αυτή την περίπτωση, απευθυνθείτε σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο TEFAL.

ΠΡΟΛΗΨΗ ΟΙΚΙΑΚΩΝ ΑΤΥΧΗΜΑΤΩΝ

Αυτή η συσκευή δεν είναι παιχνίδι.

Τα παιδιά πρέπει να βρίσκονται υπό επίβλεψη προκειμένου να διασφαλιστεί ότι δεν θα χρησιμοποιήσουν τη συσκευή ως παιχνίδι.

Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή χωρίς επίβλεψη.

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 τη χρήση της συσκευής από κάποιο άτομο που είναι υπεύθυνο ως προς την ασφάλειά τους.

Η θερμοκρασία των προσβάσιμων επιφανειών ενδέχεται να είναι υψηλή κατά τη λειτουργία της συσκευής.

Μην αγγίζετε τα καυτά μέρη της συσκευής.

Μην έχετε τη συσκευή στην πρίζα όταν δεν την χρησιμοποιείτε και βγάξετέ την από την πρίζα για να χειριστείτε τα εξαρτήματα ή το προϊόν.

Μην τοποθετείτε ποτέ τη συσκευή απευθείας σε βάση εύθραυστη (γυαλίνο τραπέζι, τραπέζομάντιλο, γυαλισμένο έπιπλο κ.λπ.).

ΣΥΝΔΕΣΗ

Πρέπει να χρησιμοποιούνται μόνο το καλώδιο και το βύσμα που παρέχονται με τη συσκευή.

Ξετυλίξτε εντελώς το καλώδιο και συνδέστε τη συσκευή στο ρεύμα μόνο από ρευματοδότη με ενσωματωμένη γείωση.

Βεβαιωθείτε ότι η ηλεκτρική εγκατάσταση είναι συμβατή με την ισχύ και την τάση που υποδεικνύονται στη βάση του προϊόντος.

Εάν το καλώδιο ρεύματος έχει φθαρεί, πρέπει να αντικατασταθεί από την κατασκευάστρια εταιρεία, το εξουσιοδοτημένο κέντρο εξυπηρέτησης μετά την πώληση της κατασκευάστριας εταιρείας ή έναν εξειδικευμένο τεχνικό για να αποφευχθεί κάθε κίνδυνος ατυχήματος.

Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για να τεθεί σε λειτουργία μέσω εξωτερικού ροηνοδιακόπτη ή ξεχωριστού συστήματος ελέγχου από απόσταση.

ΜΕΤΑ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

Μην βυθίζετε ποτέ τη συσκευή και το καλώδιό της σε νερό και μην τη βάζετε στο πλυντήριο πιάτων.

Δεν πρέπει να βυθίζετε τη συσκευή σε νερό.

Η μη σύμμορφη χρήση απειλλάσσει την TEFAL από κάθε ευθύνη.

Προφυλάξεις κατά τη χρήση

Τα διάφορα σχέδια προρίζονται αποκλειστικά να παρουσιάσουν τα χαρακτηριστικά της συσκευής σας, χωρίς όμως να απεικονίζουν πιστά την πραγματικότητα.

Οι χρόνοι προθέρμανσης δίνονται ενδεικτικά και είναι δυνατό να διαφέρουν, ανάλογα με τη θερμοκρασία του υγρού ή το περιεχόμενο που επιθυμείτε να ζεσάνετε.

- Πριν να ταΐσετε το παιδί σας :

Ελέγξτε τη θερμοκρασία του υγρού χύνοντας μερικές σταγόνες στην ανάστροφη του χεριού σας ή ελέγξτε τη θερμοκρασία του τροφίμου δοκιμάζοντάς το.

Μην ζεσταίνετε την τροφή για πολλή ώρα

Πριν από κάθε χρήση, βεβαιωθείτε ότι τα εξαρτήματα της συσκευής είναι καλά στη θέση τους. Ελέγξτε τη θέση του μαχαριού και του δοχείου.

Για να διατηρήσετε ανέπαφες τις λεπίδες του μαχαριού, μην επεξεργάζεστε σκληρά τρόφιμα, όπως κουβερτούρα, κύβοι ζάχαρης, παρμεζάνα, ξηροί καρποί, παγάκια κ.λπ.

Να βγάζετε πάντα τη συσκευή σας από την πρίζα όταν σταματάτε να τη χρησιμοποιείτε, για να την καθαρίσετε ή για οποιοδήποτε χειρισμό του μαχαριού.

Μην ενεργοποιείτε τη λειτουργία ατμού χωρίς να βάλετε νερό στη δεξαμενή.

Μην ενεργοποιείτε τη λειτουργία μίξερ αν η συσκευή είναι άδεια ούτε για πάνω από 10 δευτερόλεπτα συνεχόμενα.

Μην αφαιρείτε το πώμα του κάδου κατά τη χρήση και να περιμένετε περίπου 10 λεπτά μετά το τέλος του μαγειρέματος για να τον ανοίξετε.

Μην βάζετε ποτέ πιρούνια, κουτάλια ή μεταλλικά αντικείμενα μέσα στη συσκευή.

Χρήση**Πριν από την πρώτη χρήση**

Συναρμολογήστε το σύνδεσμο όπως φαίνεται στην - εκ. 1, προσέχοντας να τηρείτε τη φορά. Το κυρτό μέρος πρέπει να βρίσκεται σε επαφή με το μαχαίρι.

Κατόπιν, βιδώστε το μαχαίρι στον πάτο του μπλ - εκ. 2/3

Πριν από την πρώτη χρήση, συνιστάται να προβείτε σε έναν κύκλο ατμού, βάζοντας 4 δόσεις νερό.

Κατόπιν, πλύνετε το μπλ, το καλάθι, το καπάκι, το μαχαίρι και τα εξαρτήματα με νερό και υγρό πιάτων. Καθαρίστε το σώμα του προϊόντος με ένα απαλό πανί.

Για να αποσυναρμολογήσετε το μαχαίρι, ξεβιδώστε το στροφέιο, κρατώντας το μαχαίρι – εκ. 3 μέχρι να απελευθερωθεί το επάνω και το κάτω μέρος του μαχαίριου.

Κατά την αποσυναρμολόγησή της, να χειρίζεστε το μαχαίρι του μίξερ με μεγάλη προσοχή, επειδή είναι τροχισμένο και κοφτερό.

Κατά την επανασυναρμολόγηση, μην ξεχάσετε το σύνδεσμο

Λειτουργία

ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΟΥ ΚΑΠΑΚΙΟΥ

Για να βιδώσετε το καπάκι, τοποθετήστε το επάνω στο δοχείο, ευθυγραμμίζοντας τις ενδείξεις, και στρέψτε το αριστερά εκ. 4.5

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

ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΟΥ ΜΠΟΛ

Μόλις βιδωθεί το καπάκι, βάλτε το μπολ στο σώμα της συσκευής, στρέψτε το μέχρι που να κλειδώσει η ασφάλεια

– εκ. 6/7.

Παρατήρηση: η συσκευή δεν μπορεί να λειτουργήσει αν το μπολ δεν είναι βιδωμένο σωστά.

ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΑΤΜΟΥ

Ανοίξτε το καπάκι του κάδου νερού και χύστε την ποσότητα που υποδεικνύεται για το μαγειρέμα τροφίμων με τη βοήθεια του δοσομετρητή νερού – εκ. 8.

Ξανακλείστε το καπάκι.

Τοποθετήστε τα τρόφιμα μέσα στο καλάθι ατμού, κατόπιν βάλτε το εντός του δοχείου στην προβλεπόμενη εσοχή – εκ. 9 και ξανακλείστε το καπάκι, προσέχοντας να κλείσει καλά – εκ. 4/5. Τοποθετήστε στη συνέχεια το δοχείο επάνω στο σώμα της συσκευής – εκ. 6/7 και στρέψτε το κουμπί στη θέση ατμού.

Η φωτεινή ένδειξη ανάβει και το πλήκτρο επανέρχεται στη θέση του. 

Η θέρμανση αρχίζει και σταματά αυτόματα μόλις αδειάσει το δοχείο νερού. 

Προσοχή: στην πρώτη χρήση, είναι δυνατό η λειτουργία ατμού να είναι μπλοκαρισμένη.

Το δοχείο πρέπει να γεμίζεται πάντοτε πριν να βάλετε τη συσκευή στην πρίζα.

ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Ο χρόνος μαγειρέματος διαφέρει, ανάλογα με τη θερμοκρασία των τροφίμων και την εξάτμιση του νερού που χύσατε στο δοχείο πριν από την ενεργοποίηση. Οι χρόνοι μαγειρέματος του συνημμένου οδηγού παρέχονται επομένως μόνο ενδεικτικά για ποσότητα περίπου 100 g τροφίμων, φρέσκων ή κατεψυγμένων, κομμένων σε μικρούς κύβους.

Παρατήρηση: αν τα τρόφιμα δεν είναι αρκετά μαγειρεμένα, περιμένετε 10 λεπτά πριν να ανοίξετε το καπάκι του κάδου. Γεμίστε ξανά και ξεκινήστε έναν νέο κύκλο, προσαρμόζοντας την ποσότητα νερού.

ΞΑΝΑΖΕΣΤΑΜΑ ΚΑΙ ΑΠΟΥΞΗ

Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία ατμού για να ξαναζεστάνετε τρόφιμα ή μικρά μπουλάκια, ακόμα και για να αποψύξετε τα μικρά μπουλάκια.

Χρησιμοποιήστε 3 δοσομετρητές για να ξαναζεστάνετε ή 6 δοσομετρητές για να ξεπαγάσετε.

Προσοχή: σε περίπτωση μικρών μπουλ, βάζετέ τα στο καλάθι ατμού χωρίς καπάκι – εκ. 10.

ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΜΙΞΕΡ

Βγάλτε το καλάθι ατμού και γυρίστε τα τρόφιμα μέσα στο μπολ ανάμιξης.

EL

Ξανακλείστε το καπάκι προσέχοντας να κλείσει καλά.

Στη συνέχεια, τοποθετήστε το δοχείο επάνω στο σώμα της συσκευής και στρέψτε το πλήκτρο στη θέση ανάμιξης. 

Προχωρήστε πιέζοντας μέχρι να επιτύχετε την επιθυμητή σύσταση.

Αν τα τρόφιμα κολλήσουν στα τοιχώματα του μπολ, ξεκολλήστε να με τη βοήθεια της σπάτουλας και επαναλάβετε την ανάμιξη αφού πρώτα ξαναβάλετε καλά το καπάκι στη θέση του.

Προσοχή: μην αναμιγνύετε ποτέ για πάνω από 10 δευτερόλεπτα συνεχώς. Συναρμολογήστε το σύνδεσμο όπως φαίνεται στην εικόνα 1, προσέχοντας να τηρείτε τη φορά. Το κυρτό μέρος πρέπει να βρίσκεται σε επαφή με το μαχαίρι.

ΟΔΗΓΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

EL

Τρόφιμα (φρέσκα, κατεψυγμένα, περίπου 100 g)	2 δόσεις	3 δόσεις	4 δόσεις
Φρούτα Μήλα, αχλάδια.		X	
Λαχανικά αρακάς, πράσα, πατάτες		X	
Φασολάκια, καρότα, κολοκύθια			X
Κρεατικά Κοτόπουλο, μοσχάρι, κουνέλι.		X	
Ψάρια Πέστροφα, μπακαλιάρος.	X		
Χρόνος	Περίπου 7 λεπτά	Περίπου 8 λεπτά	Περίπου 10 λεπτά

Στο τέλος του μαγειρέματος παραμένει ζυμός μέσα στο μπολ. Κρατήστε τον και προσθέστε τον στο μίγμα, αν χρειάζεται.

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

ΖΩΜΟΣ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ

100 g καρότα

80 g πατάτες

20 g πράσα

- Πλύνετε, ξεφλουδίστε και κόψτε τα λαχανικά πριν να τα βάλετε μέσα στο καλάθι ατμού.

- Κλείστε το μπολ.

- Χύστε 6 δόσεις νερό μέσα στον κάδο.

Βάλτε τον στη θέση του, αφήστε το φαγητό να γίνει. 

- Γυρίστε το περιεχόμενο του καλαθιού μέσα στο μπολ ανάμιξης.

Αναμίξτε με ωθήσεις μέχρι να επιτύχετε την επιθυμητή σύσταση.

- Σερβίρετε.

ΜΟΣΧΑΡΙ ΜΕ ΚΑΡΟΤΑ/ ΠΑΤΑΤΕΣ

40 g φιλέτο μοσχαριού ή κιμά

100 g καρότα

50 g πατάτες

5 g βούτυρο

– Κόψτε το κρέας σε κομμάτια. Πλύνετε, ξεφλουδίστε και κόψτε τα λαχανικά πριν να τα βάλετε μέσα στο καλάθι ατμού.

– Κλείστε το μπολ.

– Χύστε 6 δόσεις νερό μέσα στον κάδο.

Βάλτε τον στη θέση του, αφήστε το φαγητό να γίνει. 

– Γυρίστε το περιεχόμενο του καλαθιού μέσα στο μπολ ανάμιξης, κατόπιν αναμίξτε με ωθήσεις μέχρι που να επιτύχετε την επιθυμητή σύσταση.

– Προσθέστε το βούτυρο και αναμίξτε με τη βοήθεια της σπάτουλας.

– Σερβίρετε.

ΚΟΜΠΟΣΤΑ ΜΗΛΟ/ ΜΠΑΝΑΝΑ

80 g μήλα

40 g μπανάνες

– Πλύνετε, ξεφλουδίστε και κόψτε τα φρούτα πριν να τα βάλετε μέσα στο καλάθι ατμού.

– Κλείστε το μπολ.

– Χύστε 4 δόσεις νερό μέσα στον κάδο.

Βάλτε τον στη θέση του, αφήστε το φαγητό να γίνει. 

– Γυρίστε το περιεχόμενο του καλαθιού μέσα στο μπολ ανάμιξης, κατόπιν αναμίξτε με ωθήσεις μέχρι που να επιτύχετε την επιθυμητή σύσταση.

– Αφήστε να κρυώσει πριν να το σερβίρετε.

Συντήρηση και αφαλάτωση

– Βγάλτε από την πρίζα και αφήστε να κρυώσει για 10 λεπτά.

– Καθαρίστε τη συσκευή

Μην χρησιμοποιείτε ποτέ προϊόντα με χλώριο.

– Σκουπίστε με νωπό πανί.

– Τοποθετήστε στον κάδο, με τη βοήθεια ενός μπιμπερό, 100 ml νερό και 100 ml λευκό ξύδι.

Μην ζεστάνετε.

– Περιμένετε για 30 λεπτά το πολύ και ξεπλύνετε.

– Σκουπίστε με νωπό πανί.

– Επαναλάβετε τη διαδικασία, αν είναι απαραίτητο.

Οι εναποθέσεις αλάτων πρέπει να αντιμετωπίζονται τακτικά

Προσοχή : μη βυθίζετε τη συσκευή μέσα σε νερό.

Τα εξαρτήματα δεν πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.

Μετά από μία μακρόχρονη χρήση, οι λεπίδες του μαχαιριού δεν θα είναι πλέον κοφτερές, μη διατάσετε να τις αντικαταστήσετε. Σε αυτή την περίπτωση, απευθυνθείτε πάντοτε σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.

Για την ασφάλειά σας, αυτή η συσκευή συμμορφώνεται και τους ισχύοντες κανόνες και κανονισμούς (Οδηγίες για τη Χαμηλή Τάση, την Ηλεκτρομαγνητική Συμβατότητα, για τα Υλικά που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα, για την Προστασία του Περιβάλλοντος κ.λπ.).



Ας συμβάλλουμε κι εμείς στην προστασία του περιβάλλοντος!

① Η συσκευή σας περιέχει πολλά αξιοποιήσιμα ή ανακυλώσιμα υλικά.

➡ Παραδώστε την παλιά σας συσκευή σε κέντρο διαλογής, το οποίο θα αναλάβει την επεξεργασία της.

EL

Tanım

1. Kapak
2. Buhar sepetinin tutma kulpu
3. Buhar sepeti
4. Paslanmaz bıçak
5. conta
6. Soğuk çeperli ölçme haznesi
7. Hazne doldurma kapağı
8. Bıçak sıkıştırma tekerleği
9. Gövde
10. Işıklı çalışma göstergesi
11. Buhar veya karıştırma fonksiyonu butonu
12. Su doldurma ölççeği
13. Hazırlanan besinlerin muhafazası için 3 küçük cam kavanoz
14. Spatula

TR

Önemli tavsiyeler

Güvenlik talimatları

Cihazı ilk defa kullanmadan önce, kullanım kılavuzunu dikkatli bir şekilde okuyun. Bu cihaz, güvenliğinizi dikkate alınarak, ilgili norm ve düzenlemelere (Düşük Gerilim Direktifleri, Elektromanyetik Uyumluluk, Besinlerle temas halinde bulunan donanımlar ve Çevre Korunması ... uygun olarak üretilmiştir.

Bu cihaz ev içi kullanım için tasarlanmıştır.

Garanti kapsamı dışında kalmasına neden olacak, aşağıdaki hallerde kullanım için tasarlanmamıştır:

- Mağazaların personele ayrılmış mutfakları, bürolar veya mesleki amaçla kullanılan diğer alanlarda kullanım,
- Çiftliklerde kullanım,
- Otel, motel veya konaklama amaçlı diğer alanlarda müşteriler tarafından kullanım,
- Pansiyonlarda kullanım,

Düzgün çalışmayan veya hasar görmüş olan cihazı kullanmayın. Bu tip bir durumda, yetkili bir TEFAL servisine başvurun.

Ev içi kazalarına karşı korunma

Bu cihaz oyuncak değildir.

Çocukların cihazla oynamasına dikkat edilmelidir.

Cihazı çalışırken daima gözetiminiz altında tutun.

Bu cihaz fiziksel, duyuşal veya zihinsel engeli olan (erişkin veya çocuk) veya cihaz hakkında hiçbir tecrübe veya bilgisi olmayan şahıslar tarafından, güvenliklerinden sorumlu bir kişinin gözetimi altında olmadıkları veya bu kişi tarafından veya bu kişi tarafından cihazın kullanımı konusunda eğitilmedikleri takdirde kullanılmamalıdır. Ulaşılabilir olan bazı yüzeylerin ısısı, fırının çalışması sırasında yüksek dereceye ulaşabilir.

Cihazın sıcak yüzeylerine dokunmayın.

Kullanılmadığı zaman, cihazın fişini asla prizde takılı bırakmayın. Ürüne veya aksesuarlarına müdahale etmek için cihazın fişini prizden çıkarın.

Cihazınızı asla direk olarak hassas (cam masa, masa örtüsü, cilalı mobilya vb...) veya plastik kaplı bir zemin üzerine koymayın.

Cihazın elektrik bağlantısı

Ancak cihazla birlikte verilen kablo ve fiş kullanılmalıdır.

Sarılı kabloyu tamamen açın ve cihazın fişini sadece topraklı bir prize takın.

Elektrik şebekesinin ürünün altında belirtilen güç ve gerilimle uyumlu olduğunu kontrol edin.

Güç kablosu hasar görmüşse, imalatçı veya yetkili başka herhangi bir şahıs tarafından değiştirilmesi gerekir.

Bu cihaz harici bir zaman sayacı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemiyle kullanım için tasarlanmamıştır.

Kullanım sonrasında

Cihazı ve kablosunu asla suya sokmayın, bulaşık makinesinde yıkamayın.

Bu cihaz su içine sokulmamalıdır.

TEFAL ürünün uygun şekilde kullanılmamasından doğan sorunlardan kesinlikle sorumlu değildir.

Kullanıma ilişkin tedbirler

Cihazınızın özelliklerini göstermek amacıyla farklı resimler kullanılmıştır, ancak bu resimlerle cihazın kendisi arasında bazı farklılıklar bulunabilir
Isınma süreleri örnek olarak verilmiştir ve ısıtılacak sıvının ısısına veya miktarına göre değişiklik gösterebilir.

TR

– Çocuğunuzu beslemeye başlamadan önce:

Sıvıyı elinizin üzerine birkaç damla dökerek veya besini tadarak ısısını kontrol edin.

Besinleri çok uzun süre boyunca ısıtmayın

Her kullanım öncesinde, cihazın parçalarının düzgün bir şekilde takılmış olduklarından emin olun. Bıçağın ve haznenin konumlarını kontrol edin.

Bıçakların hasar görmemesi için, sert çikolata, kesme şeker, parmesan peyniri, ceviz, buz vb. gıdalarla birlikte kullanmayın.

Cihazı kullanmadığınız zaman, temizleme işlemi sırasında veya bıçaklara müdahalede bulunurken fişini prizden çıkarın.

Hazne su dolu değilken buhar fonksiyonunu çalıştırmayın.

Cihaz boş iken karıştırma fonksiyonunu çalıştırmayın, karıştırma fonksiyonunu kesintisiz olarak 10 saniyeden fazla kullanmayın.

Kullanım sırasında haznenin kapağını çıkarmayın, kapağı açmadan önce pişirme sonunu takiben yaklaşık 10 dakika kadar bekleyin.

Cihaz içine asla çatal, bıçak veya benzeri metal aletler sokmayın.

Kullanım

İlk kullanım öncesinde

Yönünün uygun olmasına dikkat ederek, contayı şekilde gösterildiği gibi takın. - Şekil

1. Bombeli kısmın bıçakla temas etmesi gerekir.

Ardından bıçağı haznenin tabanına vidalayın. Şekil 2/3

İlk kullanım öncesinde, 4 ölçek su ekleyerek bir buhar çevrimi gerçekleştirin.

Ardından hazneyi, sepeti, kapağı, bıçağı ve aksesuarları bulaşık deterjanı katılmış su ile yıkayın. Ürünün gövdesini yumuşak bir bez ile temizleyin.

Bıçağı yerinden çıkarmak için, bıçağı tutarak, bıçağın üst ve alt kısmı serbest kalana dek tekerleği gevşetin - Şekil 3.

Cihazın aksesuarlarını çıkarırken, bıçağa çok dikkat edin; zira çok keskindir.

Demontaj işlemi sırasında contayı unutmayın.

İşleyiş

KAPAGIN YERLEŞTİRİLMESİ

Kapağı yerine takmak için, yer işaretleri bir hizaya gelecek şekilde yerleştirin ve sola doğru çevirin Şekil 4/5

Hatırlatma: Hazne cihazın gövdesine kilitlendikten sonra kapak yerinden çıkarılamaz.

HAZNENİN YERLEŞTİRİLMESİ

Kapak yerine kilitlendikten sonra, hazneyi cihazın gövdesine yerleştirin, emniyet kilidine dek çevirin - Şekil 6/7. Hatırlatma: Hazne düzgün bir şekilde yerine kilitlenmeden cihaz çalışmaz.

BUHAR FONKSİYONUNUN KULLANIMI

Su haznesinin kapağını açın ve su ölçęęi yardımıyla besinlerin pişirilmesi için belirtilen miktarda su doldurun - Şekil 8 - Kapaęı kapatın.

Besinleri buhar sepeti içine doldurun, ardından bu amaca yönelik tasarlanmış olan yuva içinde haznenin iç kısmına yerleştirin - Şekil 9 ve iyice kilitlenmesine dikkat ederek, kapaęı kapatın - Şekil 4/5. Ardından hazneyi cihazın gövdesi üzerine yerleştirin - Şekil 6/7 ve butonu buhar pozisyonuna çevirin. 

Isıklı gösterge yanar ve buton pozisyonuna geri döner.  Isıtma işlemi başlar ve su haznesi boşaldığında otomatik olarak durur.

Dikkat: İlk kullanımda, buhar fonksiyonu devreye girebilir.

Bu nedenle cihazın fiş prize takılmadan önce su haznesinin daima dolu olması gerekmektedir.

TR

BESİNLERİN PİŞİRİLMESİ

Piştirme süresi, besinlerin sıcaklıklarına ve cihaz çalıştırılmadan önce hazne içine doldurulan suyun buharlaşmasına baęlı olarak deęişir.

Yandaki kılavuzda belirtilen piştirme süreleri, yaklaşık 100 g, taze veya dondurulmuş, küpler halinde kesilmiş besin maddesi için örnek olarak verilmiştir.

Uyarı: Besinler yeterince pişmemişlerse, haznenin kapaęını açmadan önce 10 dakika bekleyin. Yeniden doldurun ve uygun su miktarını ayarlayarak yeni bir çevrim başlatın.

ISITMA VE BUZ ÇÖZME

Besinleri veya küçük kapları ısıtmak, hatta buzlarını çözmek için de buhar fonksiyonunu kullanabilirsiniz. Isıtma için 3 ölçek veya buz çözme için 6 ölçek kullanın. Dikkat: Küçük kaplar söz konusu olması halinde, kapları daima kapakları olmadan, buhar sepeti içine yerleştirin - Şekil 10

MİKSER FONKSİYONUNUN KULLANIMI

Buhar sepetini çıkarın ve besin maddelerini karıştırma haznesi içine doldurun.

İyice kilitlendiğinden emin olarak kapaęı yerine kapatın.

Ardından hazneyi cihazın gövdesi üzerine yerleştirin ve butonu mikser konumuna getirin. 

Arzulanan kıvam elde edilene dek işlemi tekrarlı aralıklarla uygulayın.

Besin maddelerinin hazne çeperine yapışıp kalmaları halinde, spatula kullanarak yapışanları ayırın ve kapaęı yerine düzgün bir şekilde taktıktan sonra karıştırma işlemine devam edin.

Dikkat: Devamlı olarak asla 10 saniyeden fazla karıştırmayın.

Yönünün uygun olmasına dikkat ederek, contayı şekilde gösterildiği gibi takın.

- Şekil 1. Bombeli kısmın bıçakla temas etmesi gerekir.

PIŞİRME KILAVUZU

Besinler (taze veya dondurulmuş, yaklaşık 100 g)	2 ölçek	3 ölçek	4 ölçek
Meyveler Elma.		X	
Sebzeler bezelye, pırasa, patates		X	
Yeşil fasulye, havuç, kabak			X
Etler Tavuk, dana, tavşan.		X	
Balıklar Alabalık, morina	X		
Süre	Yaklaşık 7 dakika	Yaklaşık 8 dakika	Yaklaşık 10 dakika

TR

Pişirme sonunda, haznede pişirme suyu kalır.

Pişirme suyunu saklayın ve gerekirse yemek hazırlığı sırasında ilave edin.

TARİFLER

SEBZE ÇORBASI

100 g havuç

80 g patates

20 g pırasa

- Buharlı pişirme kabına koymadan önce sebzeleri yıkayın, kabuklarını soyun ve dilimleyin.

- Hazneyi kapatın.

- Hazne içine 6 ölçek su ilave edin.

Konumuna getirin, pişirmeye bırakın. 

- Sepetin içindekileri karıştırma haznesi içine dökün. Arzulanan kıvam elde edilene dek, aralıklı olarak karıştırın.

- Servis yapın.

SIĞIR ETİ HAVUÇ/PATATES

40 g dana fileto veya biftek

100 g havuç

50 g patates

5 g tereyağı

- Eti parçalar halinde kesin. Buharlı pişirme kabına koymadan önce sebzeleri yıkayın, kabuklarını soyun ve dilimleyin.

- Hazneyi kapatın.

- Hazne içine 6 ölçek su ilave edin.

Konumuna getirin, pişirmeye bırakın. 

- Sepetin içindekileri karıştırma haznesine boşaltın ve arzulanan kıvam elde edilene dek, aralıklı olarak karıştırın.

- Tereyağı ilave edin ve spatula ile karıştırın.
- Servis yapın.

ELMA/MUZ KOMPOSTOSU

80 g elma

40 g muz

- Buharlı pişirme kabına koymadan önce meyveleri yıkayın, kabuklarını soyun ve dilimleyin.
- Hazneyi kapatın.
- Hazne içine 4 ölçek su ilave edin.
- Konumuna getirin, pişirmeye bırakın. 
- Sepetin içindekileri karıştırma haznesine boşaltın ve arzulanan kıvam elde edilene dek, aralıklı olarak karıştırın.
- Servis yapmadan önce soğumasını bekleyin.

TR

Bakım ve kireçten arındırma

- Fişini prizden çekin ve 10 dakika soğumasını bekleyin
- Cihazı temizleyin

Asla klorlu ürün kullanmayın.

- Nemli bir bez ile silin.
- Bir biberon yardımıyla ölçerek, haznenin içine 100 ml su ve 100 ml beyaz sirke boşaltın
- Isıtmayın.
- Maksimum 30 dakika bekleyin ve durulayın.
- Nemli bir bez ile silin.
- Gerekirse işlemi tekrarlayın

Kirecin düzenli olarak temizlenmesi gerekmektedir

Dikkat: Cihazı su içine sokmayın.

Bulaşık makinesinde yıkanmayan aksesuarlar

Uzun süre kullanımı takiben, bıçaklar körelebilirler. Değiştirmekte tereddüt etmeyin. Bu durumda, daima yetkili bir servise başvurun.

Bu cihaz, güvenliğinizi dikkate alınarak, ilgili norm ve düzenlemelere (Düşük Gerilim Direktifleri, Elektromanyetik Uyumluluk, Besinlerle temas halinde bulunan donanımlar ve Çevre Korunması ... uygun olarak üretilmiştir.

Описание

1. Крышка
2. Ручка корзины для приготовления на пару
3. Корзина для приготовления на пару
4. Нож из нержавеющей стали
5. соединительный элемент
6. Градуированная емкость с ненагреваемыми стенками
7. Пробка резервуара
8. Зажимное устройство для ножа
9. Корпус
10. Световой индикатор работы
11. Переключатель режимов приготовления на пару или миксера
12. Дозатор для воды
13. 3 маленькие стеклянные баночки для хранения приготовленных продуктов
14. Лопатка

Важные рекомендации

Правила техники безопасности

Перед первым использованием внимательно прочтите инструкцию по эксплуатации. Ради вашей безопасности данный прибор отвечает всем действующим нормам и правилам (Директивам по низкому напряжению, электромагнитной совместимости, материалам, контактирующим с пищевыми продуктами, охране окружающей среды и т.д.). Данный прибор предназначен исключительно для бытового использования.

Он не предназначен для следующих случаев использования, на которые не распространяется действие гарантии:

- на кухнях, отведенных для персонала в магазинах, офисах и других рабочих местах;
- на фермах;
- клиентами гостиниц, moteley и других мест временного проживания;
- в комнатах, сдаваемых в краткосрочный наем.

Не пользуйтесь прибором, если он не работает должным образом или поврежден. В таком случае обратитесь в аккредитованный центр TEFAL.

ПРОФИЛАКТИКА БЫТОВЫХ НЕСЧАСТНЫХ СЛУЧАЕВ

Данный прибор не является игрушкой.

Следите за детьми и не разрешайте им играть с прибором.

Никогда не оставляйте работающий прибор без надзора.

Данный прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или лицами, которым для этого не хватает опыта или знаний, кроме как с помощью лица, отвечающего за их безопасность, надзор или предварительное инструктирование относительно использования прибора.

Внешние поверхности прибора в процессе работы могут нагреваться.

Не дотрагивайтесь до горячих элементов прибора.

Не оставляйте прибор включенным в розетку, если вы им не пользуетесь. Всегда выключайте прибор из сети перед тем, как манипулировать аксессуарами или продуктами.

Никогда не ставьте прибор прямо на уязвимую поверхность (стеклянный стол, скатерть, лакированная мебель и т.д.).

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ

Пользуйтесь только теми электрическим шнуром и вилкой, которые поставляются в комплекте с прибором.

Полностью размотайте шнур и убедитесь в том, что розетка, в которую вы собираетесь включить прибор, заземлена.

Убедитесь, что мощность и напряжение в электрической сети соответствуют указанным на приборе.

В случае повреждения электрического шнура, во избежание опасности, его должен заменить производитель, служба послепродажного обслуживания производителя или лицо, обладающее аналогичной квалификацией.

RU

Для управления работой данного прибора не предусмотрены внешний таймер или отдельный пульт дистанционного управления.

ПОСЛЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Никогда не ставьте прибор или электрический шнур под струю воды и не мойте в посудомоечной машине.

Данный прибор нельзя погружать в воду.

Использование прибора не в соответствии с данной инструкцией освобождает TEFAL от любой ответственности.

Меры предосторожности

Различные рисунки приводятся исключительно для того, чтобы проиллюстрировать технические характеристики прибора, и не являются точным отражением действительности.

Время нагревания указано приблизительно, оно может быть другим и зависит от температуры жидкости или содержимого, которое требуется нагреть.

- Перед тем, как кормить ребенка:

RU

Проверьте температуру жидкости, капнув несколько капель на тыльную сторону руки, или попробовав продукт питания.

Не грейте питание слишком долго.

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.

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.

Использование

Перед первым использованием

Установите соединительный элемент, как показано на – рис. 1, соблюдайте направление. Выпуклая часть должна контактировать с ножом.

Затем прикрутите нож ко дну чаши. – рис. 2/3

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.

Чтобы снять нож, поворачивайте колесико, держа нож – рис. 3, пока не снимите верхнюю и нижнюю части ножа.

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

53 Устанавливая нож на место, не забудьте о соединительном элементе.

Эксплуатация прибора

УСТАНОВКА КРЫШКИ

Чтобы заблокировать крышку, установите ее на чашу так, чтобы отметки оказались на одной линии и поверните влево – рис. 4/5. 

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

УСТАНОВКА ЕМКОСТИ НА КОРПУС ПРИБОРА

После того как крышка зафиксирована, установите емкость для продуктов на корпус прибора, поверните до предохранительного щелчка – рис. 6/7.

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

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕЖИМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА ПАРУ

Выньте пробку в резервуаре для воды и налейте количество воды, указанное для приготовления продуктов, с помощью дозатора воды – рис. 8.

Закройте наливное отверстие пробкой.

Заложите продукты в корзину для приготовления на пару, затем установите корзину внутрь емкости в предусмотренный для этого паз – рис. 9

и закройте крышку, проверив, что она правильно зафиксирована – рис. 4/5.

Затем установите емкость для продуктов на корпусе прибора – рис. 6/7

поверните переключатель режимов в положение приготовление на пару  0

Загорается красный сигнал индикатора и переключатель режимов возвращается в положение .

Начинается нагревание, процесс нагревания автоматически останавливается, когда вся вода испаряется и резервуар для воды становится пустым.

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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПРОДУКТОВ

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.

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.

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.

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 – рис. 10.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА В РЕЖИМЕ МИКСЕРА

Снимите корзину для приготовления на пару и положите продукты в емкость для смешивания. Закройте крышку прибора, проверив, что она зафиксирована правильно.

RU

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.

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

Установите соединительный элемент, как показано на рисунке 1, соблюдайте направление. Выпуклая часть должна контактировать с ножом.

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, порей, картофель.		X	
Фасоль, морковь, кабачки, лук			X
Мясо Курица, говядина, 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

100 г моркови

80 г картофеля

20 г лука порея

- 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.

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.

RU

Уход и удаление накипи

- Выключите прибор из розетки и оставьте охлаждаться в течение 10 минут.
 - Приступайте к очистке прибора.
- Запрещается использовать очищающие хлорсодержащие вещества.**
- Протрите влажной тряпочкой.
 - При помощи бутылочки налейте в емкость 100 мл воды и 100 мл белого уксуса.
- Не нагревать.**
- Подождите максимум 30 минут и сполосните.
 - Протрите влажной тряпочкой.
 - При необходимости продолжите операции.

накипь следует удалять регулярно**Внимание: не погружайте прибор в воду.****Аксессуары, не предназначенные для мытья в посудомоечной машине.****В результате длительного использования лезвия ножа могут затупиться: без колебаний производите их замену. Для проведения этой операции всегда обращайтесь в уполномоченный сервисный центр.**

Ради вашей безопасности данный прибор отвечает всем действующим нормам и законодательству (Директивам по низкому напряжению, электромагнитной совместимости, материалам, контактирующим с пищевыми продуктами, охране окружающей среды и т.д.).

Опис

1. Кришка
2. Ручка-захват парового кошика
3. Паровий кошик
4. Ніж із нержавіючої сталі
5. з'єднувальний елемент
6. Градувана чаша з ефектом «холодних стінок»
7. Кришка наповнення резервуару
8. колишатко кріплення ножа
9. Корпус
10. Світловий індикатор роботи
11. Кнопка увімкнення «пароварки» або «міксера»
12. Дозатор для води
13. 3 маленькі скляні баночки для зберігання приготованих продуктів
14. Лопатка

Важливі рекомендації

Правила техніки безпеки

Перед першим використанням уважно прочитайте інструкцію з експлуатації. Заради вашої безпеки цей прилад відповідає усім діючим нормам і правилам (Директивам по низькій напрузі, електромагнітній сумісності, матеріалам, що контактують із харчовими продуктами, охороні довкілля, тощо).

Цей прилад призначений виключно для побутового використання.

Він не призначений для наступних випадків використання, на які не поширюється дія гарантії:

- на кухнях, відведених для персоналу в магазинах, офісах і інших робочих місцях;
- на фермах;
- клієнтами готелів, мотелів та інших місць тимчасового проживання;
- у кімнатах, що винаймаються на короткий термін.

Не користуйтесь приладом, якщо він не працює належним чином або пошкоджений. У такому разі зверніться в акредитований центр TEFAL.

ПРОФІЛАКТИКА ПОБУТОВИХ НЕЩАСНИХ ВИПАДКІВ

Цей прилад не є іграшкою.

Пильнуйте дітей і не дозволяйте їм грати з приладом.

Ніколи не залишайте працюючий прилад без нагляду.

Цей прилад не призначений для використання особами (у тому числі дітьми) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями або особами, яким для цього бракує досвіду або знань, окрім як за допомогою особи, що відповідає за їх безпеку, нагляд або попередній інструктаж стосовно використання приладу.

В процесі роботи зовнішні поверхні приладу можуть нагріватись.

Не доторкайтесь до гарячих елементів приладу.

Не залишайте прилад включеним у розетку, якщо ви ним не користуйтесь. Завжди викидайте прилад із мережі перед маніпулюванням аксесуарами або продуктами. Ніколи не ставте прилад прямо на уразливу поверхню (скляний стіл, скатертину, лаковані меблі, тощо).

ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРИЧНОЇ МЕРЕЖІ

Користуйтесь тільки тими електричним шнуром і вилкою, які поставляються в комплекті з приладом.

Повністю розмотайте шнур і переконайтесь у тому, що розетка, в яку ви збираєтесь включити прилад, має заземлення.

Переконайтесь, що потужність і напруга в електричній мережі відповідають вказанам на приладі.

Задля уникнення небезпеки у разі ушкодження електричного шнура, його повинні замінити виробник, служба післяпродажного обслуговування виробника або особа, що має аналогічну кваліфікацію.

Для керування роботою цього приладу не передбачено зовнішнього таймера або окремого пульта дистанційного керування.

ПІСЛЯ ВИКОРИСТАННЯ

Ніколи не ставте прилад або електричний шнур під струмінь води і не мийте в посудомийній машині.

Цей прилад не можна занурювати у воду.

Використання приладу не відповідно до цієї інструкції звільняє TEFAL від будь-якої відповідальності.

Запобіжні заходи

Різні малюнки наводяться виключно для того, щоб проілюструвати технічні характеристики приладу, і не слугують для достовірного відображення дійсності. Час нагрівання вказано приблизно, він може бути іншим і залежить від температури рідини або вмісту, який потрібно нагріти.

- Перед тим, як годувати дитину:

Перевірте температуру рідини, для цього вилийте декілька крапель на тильну сторону руки або скуштуйте продукт харчування.

Не грійте харчування занадто довго.

Перед кожним використанням переконайтесь, що всі деталі приладу зібрані належним чином. Перевірте положення ножа та чаші.

Щоб не пошкодити леза ножа, не подрібнюйте такі тверді продукти харчування, як шоколад у плитках, цукор-рафінад, пармезан, горіхи, кубики льоду, тощо. Вмикайте прилад із розетки, коли ви ним більше не користуєтесь, для того, щоб його почистити або для будь-яких маніпуляцій із ножем.

Не вмикайте функцію утворення пари, якщо в резервуарі немає води.

Не вмикайте міксер, якщо у приладі нічого немає. Не дозволяйте міксеру безперервно працювати більше 10 секунд.

Не відкривайте кришку резервуару під час приготування та почекайте приблизно 10 хвилин після закінчення приготування.

Не засовуйте у прилад виделки, ножі або металеві предмети.

UK

Використання

Перед першим використанням

Встановіть з'єднувальний елемент, як показано на - мал. 1, дотримуйтесь напрямку. Опукла частина повинна контактувати з ножем.

Потім прикрутіть ніж до дна чаші. - мал. 2/3

Перед першим використанням рекомендується увімкнути один цикл «пароварки», наливши у резервуар 4 ковпачки води. Після цього помийте чашу, кошик, кришку, ніж та аксесуари водою із додаванням засобу для миття посуду й очистіть корпус приладу м'якою ганчіркою.

Щоб зняти ніж, повертайте коліщатко, тримаючи ніж - мал. 3, поки не знімете верхню та нижню частини ножа.

Під час розбирання приладу, слід дуже обережно поводитись із ножем міксера, оскільки він добре наточений і дуже гострий.

Встановлюючи ніж на місце, не забудьте про з'єднувальний елемент.

Експлуатація приладу

ПОСТАВТЕ КРИШКУ НА МІСЦЕ.

Щоб заблокувати кришку, встановіть її на чашу так, щоб відмітки опинились на одній лінії та поверніть вліво - мал. 4/5 

Примітка: після того, як чаша зафіксована на корпусі приладу, кришку знімати не можна.

ПОСТАВТЕ НА МІСЦЕ ЧАШУ.

Після того, як ви зафіксували кришку, встановіть чашу на корпус приладу, і поверніть, щоб спрацювало блокування безпеки - мал. 6/7

Примітка: якщо чаша не встановлена належним чином, прилад працювати не буде.

ВИКОРИСТАННЯ ФУНКЦІЇ «ПАРОВАРКА»

Відкрийте кришку резервуара для води та за допомогою ковпачка-дозатора налейте туди ту кількість води, яка вказана для приготування продуктів - мал. 8.

Закрийте кришку.

Покладіть продукти в паровий кошик, після чого встановіть кошик в чашу у передбачений для цього паз - мал. 9. та закрийте кришку. Переконайтесь, що кришка заблокована належним чином - мал. 4/5.

Встановіть чашу на корпус приладу - мал. 6/7 та поверніть кнопку в положення «пароварка». 

Засвітиться світловий індикатор, і кнопка повернеться в початкове положення. 

Нагрівання починається й припиняється автоматично, коли спорожнюється резервуар із водою.

Увага: під час першого використання функція «пароварки» може бути вже увімкнутаю.

Тому завжди наливайте воду в резервуар, коли підключаєте прилад до електричної мережі.

ПРИГОТУВАННЯ ПРОДУКТІВ

Час приготування продуктів залежить від температури продуктів та випаровування води, залитої в резервуар перед увімкненням приладу.

Час приготування, наведений у рекомендаціях, вказано приблизно із розрахунку на 100 г свіжих, заморожених або подрібнених продуктів.

Примітка: якщо продукти не до кінця приготувались, зачекайте 10 хвилин, потім відкрийте кришку резервуару, знову налійте в резервуар води та запустіть цикл приготування, враховуючи кількість залитої води.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Підігрівання та розморожування

Режим пароварки можна також використовувати для підігрівання харчових продуктів або маленьких баночок та для розморожування маленьких баночок.

Для підігрівання наливайте 3 ковпачки води, а для розморожування – 6.

Увага: коли підігріваєте або розморожуєте маленькі баночки, завжди знімайте кришку перед тим, як помістити баночку в паровий кошик - мал. 10.

ВИКОРИСТАННЯ ФУНКЦІЇ «МІКСЕР»

Витягніть паровий кошик і перекладіть продукти в чашу міксера.

Закрийте кришку. Переконайтесь, що кришка заблокована належним чином.

Встановіть чашу на корпус приладу та поверніть кнопку у положення «міксер». 

Вмикайте із перервами до досягнення бажаної консистенції.

Якщо продукти залишаються на стінках чаші, зніміть їх за допомогою лопатки і знов увімкніть функцію подрібнення після того, як добре закриєте кришку.

UK

Увага: слідкуйте за тим, щоб міксер у жодному разі не працював більше 10 секунд без перерви.

Встановіть з'єднувальний елемент, як показано на малюнку 1, дотримуйтесь напрямку. Опукла частина повинна контактувати з ножем.

ПОРАДИ З ПРИГОТУВАННЯ

Харчові продукти (свіжі або заморожені, приблизно 100г)	2 ковпачка	3 ковпачка	4 ковпачка
Фрукти Яблука, груші.		X	
Овочі зелений горошок, зелена цибуля, картопля.		X	
Стручкова квасоля, морква,кабачки			X
М'ясо Курка, яловичина, крілик.		X	
Риба Форель, тріска.	X		
Час	Приблизно 7 хв.	Приблизно 8 хв.	Приблизно 10 хв.

UK

Після закінчення приготування у чаші залишається сік.

Збережіть його і у разі необхідності додайте до страви.

РЕЦЕПТИ

Овочевий суп-пюре

100 г моркви

80 г картоплі

20 г зеленої цибулі

- Овочі помити, почистити, порізати та покласти в парову корзину.

- Закрити чашу.

- Налити в резервуар 6 ковпачків води.

Вибрати функцію та почекати, поки овочі приготуються.

- Перекласти вміст кошику в чашу міксера. Вмикаючи міксер із перервами, подрібнити до бажаної консистенції.

- Подавати.

Яловичина з морквою та картоплею

40 г філе яловичини або рубленого біфштексу

100 г моркви

50 г картоплі

5 г масла

- Поріжте м'ясо на шматочки. Овочі помийте, почистіть, поріжте та покладіть в паровий кошик.

- Налийте в резервуар 6 ковпачків води.

Виберіть функцію та почекайте закінчення приготування. 

- Перекладіть вміст кошику в чашу міксера. Вмикаючи міксер із перервами, подрібніть продукти до бажаної консистенції
- Додайте масло та перемішайте за допомогою лопатки.
- Подавайте на стіл.

Бананово-яблучне пюре

80 г яблук

40 г бананів

- Фрукти помити, почистити, порізати та покласти в паровий кошик.
- Закрити чашу.
- Налити в резервуар 4 ковпачки води.

Вибрати функцію та почекаєти, поки фрукти приготуються. 

- Перекласти вміст кошику в чашу міксера. Вмикаючи міксер із перервами, подрібнити до бажаної консистенції.
- Перед подачею охолодити.

Догляд і видалення накипу

- Вимкніть прилад із розетки і залиште остигати впродовж 10 хвилин.
- Розпочинайте очистку приладу.

UK

Не користуйтесь хлорованими засобами.

- Протріть вологою ганчіркою.
- За допомогою пляшечки налейте в резервуар 100мл води й 100 мл білого оцту.

Не нагрівати.

- Почекайте максимум 30 хвилин і сполоскайте.
- Протріть вологою ганчіркою.
- При необхідності продовжіть операції.

накип слід видаляти регулярно.

Увага: не занурюйте прилад у воду.

Акcesуари, які не можна мити у посудомийній машині.

У процесі довгого вживання леза ножа притупляються і потребують заміни.

Для цього без вагань звертайтеся у акредитовані сервісні центри.

Заради вашої безпеки цей прилад відповідає усім діючим нормам і законодавству (Директивам по низькій напрузі, електромагнітній сумісності, матеріалам, що контактують із харчовими продуктами, охороні довкілля та інше).

Popis

1. Víko
2. Držadlo pro uchopení parního koše
3. Košík pro vaření v páře
4. Nerezový nůž
5. Těsnění
6. Nádobka s chladnou stěnou a s měrkou
7. Uzávěr zásobníku
8. Kolečko pro utažení a uvolnění nože
9. Tělo přístroje
10. Světelná kontrolka spouštění
11. Knoflík pro nastavení funkce vaření v páře nebo mixování
12. Dávkovač plnění vody
13. 3 skleněné nádobky pro uchování pokrmů
14. Stěrka

Důležitá doporučení

Bezpečnostní pokyny

Před prvním použitím si pozorně přečtěte návod k použití.

Z důvodů bezpečnosti je toto zařízení v souladu s příslušnými normami a nařízeními (směrnice pro nízkonapětová zařízení, elektromagnetická kompatibilita, materiály v kontaktu s potravinami, životní prostředí...).

Toto zařízení bylo navrženo výhradně pro domácí použití.

Nebylo navrženo pro použití v následujících případech, na které se nevztahuje záruka:

- v kuchyňských koutech vyhrazených pro zaměstnance obchodů, kanceláří a dalších profesionálních prostředí,
- na farmách,
- pro klienty v hotelích, motelích a dalších prostředích ubytovacího typu,
- v prostředích typu hostinských pokojů.

Pokud váš přístroj nefunguje správně nebo byl poškozen, nepoužívejte ho. V takovém případě se obraťte na autorizované servisní středisko TEFAL.

Prevence domácích nehod

Toto zařízení není hračka.

Dohlédněte na děti, abyste se ujistili, že si s přístrojem nehrají.

Nikdy nepoužívejte zařízení bez dohledu.

Tento přístroj není určen k použití osobami (včetně dětí), jejichž tělesné, smyslové či duševní schopnosti jsou sníženy, ani osobami bez dostatečných zkušeností nebo znalostí, pokud nelze zajistit dohled nebo pokyny týkající se používání přístroje osobami zodpovědnými za jejich bezpečnost.

Teplota dostupných ploch může být velmi vysoká z důvodu provozu zařízení.

Nedotýkejte se teplých částí zařízení.

Nikdy nezapojujte zařízení, když je nepoužíváte, odpojte je při manipulaci s příslušenstvími nebo s produktem.

Nikdy nestavte zařízení přímo na křehkou podložku (skleněný stůl, ubrus, lakovaný nábytek...).

Zapojení

Používejte výhradně kabel a zástrčku dodané se zařízením.

Důkladně odviňte celý kabel a zapojte zařízení jen do zásuvky s uzemněním.

Zkontrolujte, zda je elektroinstalace kompatibilní s výkonem a napětím uvedenými na produktu.

CS

Pokud je poškozen napájecí kabel, musí jej vyměnit výrobce, jeho záruční servis nebo osoba s podobnou kvalifikací, aby se vyloučilo jakékoli riziko.
Toto zařízení není určeno pro spouštění pomocí externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládání.

Po použití

Nikdy neponořujte zařízení a kabel do vody nebo do myčky.

Toto zařízení nesmí být ponořováno.

Společnost TEFAL nenese žádnou odpovědnost za nevhodné používání.

Opatření při používání

Jednotlivé nákresy zařízení mají ryze ilustrativní charakter a nejsou přesným odrazem reality.

Čas ohřívání je uváděn jen informativně a může se lišit podle teploty kapaliny nebo ohřívajícího množství.

– Než začnete dítě krmit:

Zkontrolujte teplotu tekutiny nalitím několika kapek na hřbet ruky nebo jídlo ochutnejte.

Pokrm dlouho neohřívajte

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 čepeli nože.

Když přestanete přístroj používat, vypněte ho. Mixér musí být vypnutý i před čištěním a před jakoukoli manipulací s nožem.

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 nevkládejte vidličku, nůž nebo jiné kovové předměty.

CS

Používání

Před prvním použitím

Namontujte těsnění podle postupu zobrazeného na obrázku 1, dodržte směr.

Vyklenutá část musí být v kontaktu s nožem.

Potom zašroubujte nůž na dně misky, obrázku 2/3

Před prvním použitím doporučujeme provést parní cyklus s použitím 4 odměrek vody.

Dále nádobu, koš, víko, nůž a příslušenství umyjte ve vodě s prostředkem na nádoby.

Tělo přístroje otřete jemným hadříkem.

Nůž sejměte tak, že za stálého držení otáčíte šroubovacím kolečkem obrázku 3, dokud se neuvolní horní i dolní část nože.

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

Při opětovném složení nezapomeňte umístit těsnění.

Fungování

NASAZENÍ VÍKA

Víko se zajistí tak, že se po jeho umístění na nádobu značkami proti sobě otočí doleva podle obrázku 4/5.

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

NASAZENÍ NÁDOBY

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

Po tom, co jste nasadili víko, umístěte nádobu na tělo přístroje a otočte ji tak, aby došlo k bezpečnostnímu zaklesnutí obrázku 6/7.

POUŽITÍ FUNKCE PÁRY

Otevřete uzávěr nádržky na vodu a odměrkou nalijte uvedené množství vody pro vaření potravin obrázku 8. Uzávěr nádržky uzavřete.

Vložte potraviny do parního koše, umístěte ho do nádoby do příslušných drážek podle obrázku 9, zavřete víko a ujistěte se, že je dobře zajištěno podle obrázku 4/5. Dále nádobu umístěte na tělo přístroje obrázku 6/7 a volič nastavte do polohy pro tvorbu páry.

Světelná kontrolka se rozsvítí a volič se vrátí zpět.

Spustí se ohřev, který se automaticky vypne, jakmile je nádržka na vodu prázdná.

Upozornění: při prvním použití se může stát, že je funkce páry již zapnutá.

Proto je nutné, aby před zapojením přístroje do sítě byla vždy v nádržce voda.

VAŘENÍ POTRAVIN

Doba tepelné úpravy závisí na teplotě potravin a vypařování vody, která byla před uvedením do provozu do nádržky nalita.

Časy tepelné úpravy v následujícím přehledu jsou orientační pro množství asi 100 g čerstvých nebo mražených potravin krájených na kostičky.

Poznámka: pokud nejsou potraviny dostatečně uvařeny, počkejte 10 minut a otevřete uzávěr nádrže na vodu. Znovu do ní nalijte vodu a opět spusťte cyklus podle množství vody.

OHŘÍVÁNÍ A ROZMRAZOVÁNÍ

Funkci pára lze rovněž použít pro ohřívání potravin nebo malých sklenic a dokonce i pro rozmrazování malých sklenic.

Použijte 3 odměrky pro ohřívání nebo 6 odměrek pro rozmrazování.

Upozornění: malé skleničky umístějte do parního koše vždy bez víčka – fig. 10

POUŽITÍ FUNKCE MIXÉR

Sejměte parní koš a vložte potraviny do mixovací nádoby. Zavřete víko a ujistěte se, že je dobře zajištěno.

Dále nádobu umístěte na tělo přístroje a volič nastavte do polohy pro mixování.

Opakovanými krátkými stisky dosáhnete požadované konzistence.

Pokud se potraviny přichytí na stěnu nádoby, setřete je stěrkou a po správném umístění víka opět pokračujte v mixování.

Upozornění: nikdy nemixujte nepřetržitě déle než 10 sekund.

Namontujte těsnění podle postupu zobrazeného na obrázku 1, dodržte směr.

Vyklenutá část musí být v kontaktu s nožem.

Přehled tepelné úpravy

Potraviný (čerstvé nebo mražené, cca 100 g)	2 odměrky	3 odměrky	4 odměrky
Ovoce Jablka, hrušky.		X	
Zelenina Hrášek, pór, brambory.		X	
Zelené fazolové lusky, mrkev, tykev.			X
Maso Kuřecí, hovězí, králíci.		X	X
Ryby Pstruh, treska.	X		
Doba	Asi 7 min.	Asi 8 min.	Asi 10 min.

Po ukončení tepelné úpravy zůstává v nádobě šťáva.
Uchovejte ji a v případě potřeby ji použijte na přípravu pokrmu.

CS

Recepty

ZELENINOVÁ POLÉVKA

100 g mrkve

80 g brambor

20 g póru

- Než zeleninu vložíte do parního koše, omyjte ji, oloupejte a nakrájejte.

- Nádobu uzavřete.

- Do nádržky nalijte 6 odměrek vody.

Nastavte a nechte vařit. 

- Obsah parního koše vložte do mixovací nádoby.

Mixujte opakovanými krátkými stisky, dokud nedosáhnete požadované konzistence.

- Podávejte.

HOVĚZÍ NA MRKVI/BRAMBORY

40 g hovězího filé nebo mletého steaku

100 g mrkve

50 g brambor

5 g másla

- Maso nakrájejte na kousky. Než zeleninu vložíte do parního koše, omyjte ji, oloupejte a nakrájejte.

- Nádobu uzavřete.

- Do nádržky nalijte 6 odměrek vody.

Nastavte a nechte vařit. 

- Obsah parního koše vložte do mixovací nádoby a mixujte opakovanými krátkými stisky, dokud nedosáhnete požadované konzistence.

- Přidejte máslo a špachtlí zamíchejte.

- Podávejte.

JABLEČNÝ/BANÁNOVÝ KOMPOT**80 g jablek****40 g banánů**

- Než ovoce vložíte do parního koše, omyjte ho, oloupejte a nakrájejte.
- Nádobu uzavřete.
- Do nádržky nalijte 4 odměrky vody.

Nastavte a nechte vařit. 

- Obsah parního koše vložte do mixovací nádoby a mixujte opakovanými krátkými stisky, dokud nedosáhnete požadované konzistence.
- Nechte vychladnout a podávejte.

Údržba a odstranění vodního kamene

- Přístroj odpojte a nechte 10 minut vychladnout.
- Čištění přístroje

Nikdy nepoužívejte produkty na bázi chloru.

- Otřete vlhkým hadříkem.
- Do nádoby z lahvičky nalijte 100 ml vody a 100 ml bílého octa.

Neohřívejte.

- Vyčkejte maximálně 30 min a vypláchněte.
- Otřete vlhkým hadříkem.
- V případě potřeby postup zopakujte.

Pravidelně odstraňujte usazeniny vodního kamene.**Důležité upozornění: neponořujte přístroj do vody.****Príslušenství není vhodné do myčky nádobí.****Po dlouhodobém používání se čepele nože ztupí, nechte je okamžitě vyměnit. V takovém případě se obraťte na autorizované servisní středisko.**

CS

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

Podílejme se na ochraně životního prostředí!

- ① Váš přístroj obsahuje četné zhodnotitelné nebo recyklovatelné materiály.
- ➡ Svěřte jej sběrnému místu nebo, neexistuje-li, smluvnímu servisnímu středisku, kde s ním bude naloženo odpovídajícím způsobem.

Popis

1. Kryt
2. Ucho na uchopenie parného košíka
3. Parný košík
4. Nerezový nôž
5. Tesnenie
6. Miska s mierkou a studenou stenou
7. Uzáver pre napĺňanie nádrčky
8. Koliesko na utiahnutie noža
9. Telo
10. Svetelná kontrolka chodu
11. Ovládač pre funkciu pary alebo mixéra
12. Odmerka na dávkovanie vody
13. 3 malé sklenené nádoby na uskladnenie pripravovaných potravín
14. Stierka

Dôležité odporúčania

Rady týkajúce sa bezpečnosti

Pred prvým použitím si pozorne prečítajte návod na používanie.

Z bezpečnostných dôvodov toto zariadenie zodpovedá platným normám a predpisom (smernici o nízkom napätí, o elektromagnetickej kompatibilite, o materiáloch, ktoré prichádzajú do kontaktu s potravinami, o životnom prostredí...).

Toto zariadenie je určené výhradne na domáce použitie.

Nesmie sa používať v nasledujúcich prípadoch, ktoré záruka nepokrýva:

- v kuchynských kútoch vyhradených pre personál v obchodoch, kanceláriách a v iných profesionálnych priestoroch,
- na farmách,
- nesmú ho používať klienti hotelov, motelov a iných priestorov, ktoré majú ubytovací charakter,
- v priestoroch typu "hostovské izby".

Prístroj nepoužívajte, ak správne nefunguje alebo ak bol poškodený. V danom prípade sa obráťte na autorizované stredisko spoločnosti TEFAL.

Prevencia pred domácimi úrazmi

Toto zariadenie nie je hračka.

Je potrebné dohliadať na deti, aby ste si boli istí, že sa s týmto zariadením nehrajú.

Zariadenie nenechávajte nikdy zapnuté bez dozoru.

Toto zariadenie nesmú používať osoby (vrátane detí), ktoré majú zníženú fyzickú, senzorickú alebo mentálnu schopnosť, ani 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 zariadenia.

Počas používania zariadenia môžu byť prístupné plochy veľmi teplé.

Nedotýkajte sa teplých častí zariadenia.

Zariadenie nikdy nezapájajte do elektrickej siete, keď sa nepoužíva, a pri manipulácii s príslušenstvom alebo výrobkom ho vždy odpojte z elektrickej siete.

Zariadenie nikdy nedávajte na krehké plochy (sklenené stoly, obrusy, lakovaný nábytok...).

Zapojenie

Zariadenie sa smie napájať iba dodaným káblom a zástrčkou.

Kábel úplne odvíte a zástrčku zapájajte iba do uzemnenej zásuvky.

Skontrolujte, či je elektrická inštalácia kompatibilná s výkonom a napätím uvedeným na spodnej strane výrobku.

Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, popredajný servis alebo iná kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo možnému nebezpečenstvu. Toto zariadenie sa nesmie uvádzať do prevádzky pomocou externého časového spínača ani pomocou systému diaľkového ovládania.

Po použití

Zariadenie ani napájací kábel nikdy neponárajte do vody ani nedávajte do umývačky riadu.

Zariadenie neponárajte do žiadnej tekutiny.

Používanie, ktoré nie je v súlade s týmto návodom na použitie, zbavuje spoločnosť TEFAL akejkoľvek zodpovednosti.

Opatrenia týkajúce sa používania

Jednotlivé obrázky sú určené iba na ilustráciu charakteristík vášho prístroja, ale nezobrazujú váš prístroj presne podľa jeho reálneho stavu.

Uvedené doby ohrievania sú len informatívne a môžu sa líšiť v závislosti od teploty ohrievanej tekutiny alebo obsahu fľašky.

– Pred krúmením:

Skontrolujte teplotu tekutého jedla (na chrbát ruky si nakvapkáte niekoľko kvapiek) alebo jedlo ochutnajte, aby ste skontrolovali jeho teplotu.

Jedlo nezohrievajte príliš dlho.

Pred každým použitím sa ubezpečte, že ste diely prístroja dali správne na miesto.

Skontrolujte polohu noža a misky.

Aby nedošlo k poškodeniu čepeli noža, nespracúvajte ním tvrdé potraviny, ako je tvrdá čokoláda, kockový cukor, parmezán, orechy ani ľadové kocky atď.

Odpojte prístroj z elektrickej siete, keď ho prestanete používať, chystáte sa vyčistiť ho alebo pred každou manipuláciou s nožom.

Nespúšťajte funkciu pary, ak sa v nádržke nenachádza voda.

Nespúšťajte funkciu mixéra, ak je prístroj prázdny, ani na dlhšie ako 10 sekúnd nepretržite.

Neodoberajte uzáver nádržky počas používania prístroja a počkajte približne 10 minút po skončení varenia, až potom môžete uzáver odobrať.

Do prístroja nikdy nevkladajte vidličku, nôž ani žiadne iné kovové predmety.

SK

Používanie

Pred prvým použitím

Namontujte tesnenie podľa postupu zobrazeného na obrázku 1, dodržte smer. Vyklenutá časť musí byť v kontakte s nožom.

Potom zaskrutkujte nôž na dne misky, obrázku 2/3

Pred prvým použitím vám odporúčame vliať 4 odmerky vody a prejsť priamo k parnému cyklu.

Potom umyte miskú, košík, veko, nôž a príslušenstvo vodou s trochou prípravku na umývanie riadu. Vyčistite telo prístroja pomocou jemnej handričky.

Pre odmontovanie noža odskrutkujte koliesko držaním za nôž -obrázku 3, až kým neuvoľníte hornú a dolnú časť noža.

Pri vyberaní noža mixéra z prístroja s ním zachádzajte veľmi opatrne, keďže je veľmi ostrý.

Pri opätovnej montáži nezabudnite na tesnenie.

Používanie

ZAKLADANIE VEKA

Pre uzamknutie veka ho založte na miskú tak, aby boli značky v jednej línii, potom otočte doľava, - obrázok 4/5 

Poznámka: veko sa nesmie dávať dole, keď je miska zablokovávaná v tele prístroja.

VKLADANIE MISKY

Keď je pokrievka zablokovávaná, vložte miskú do tela prístroja, otáčajte ňou, až kým nedôjde k jej bezpečnému zablokovaniu - obrázok 6/7.

Poznámka: prístroj nebude fungovať, ak miska nie je správne zablokovávaná.

POUŽÍVANIE FUNKCIE PARY

Otvorte uzáver nádržky s vodou a pomocou odmerky na vodu vlejte uvedené množstvo vody na varenie potravín - obrázok 8. Zatvorte uzáver.

Vložte potraviny do parného košíka, vložte ho do vnútra misky do určenej drážky - obrázok 9 a zatvorte veko, ubezpečte sa, že je správne zablokovávané - obrázok 4/5.

Potom založte miskú na telo prístroja - obrázok 6/7 a otočte ovládačom do polohy funkcie pary. 

Svetelná kontrolka sa rozsvieti a ovládač sa vráti do polohy. 

Spustí sa zohrievanie, ktoré sa automaticky zastaví vtedy, keď je nádržka na vodu prázdna.

Pozor: pri prvom použití sa môže stať, že funkcia pary je už spustená.

Nádržka tak musí byť pred zapojením prístroja vždy naplnená.

PRÍPRAVA POTRAVÍN VARENÍM

Doby varenia sa líšia podľa teploty potravín a odparovania vody pridanej do nádržky pred začatím varenia.

SK

Doby varenia uvedené v tejto príručke sa tak uvádzajú iba ako orientačné príklady pre potraviny s váhou približne 100 g, čerstvých alebo mrazených, nakrájaných na malé kúsky.

Poznámka: ak potraviny nie sú dostatočne uvarené, počkajte 10 min., až potom otvorte uzáver nádržky. Naplňte ju znova vodou a spustíte cyklus od začiatku s prispôbením množstva vody.

ZOHRIEVANIE A ROZMRAZOVANIE

Funkciu pary môžete použiť aj na zohrievanie potravín alebo obsahu malých nádobiek a tiež na rozmrazovanie obsahu malých nádobiek.

Použite 3 odmerky vody pre zohrievanie alebo 6 odmeriek pre rozmrazovanie.

Pozor: malé nádoby vždy vkladajte do parného košíka bez vrchnákov - obrázku 10.

POUŽÍVANIE FUNKCIE MIXÉRA

Vyberte parný košík a vložte potraviny do misky na mixovanie.

Založte veko a ubezpečte sa, že je správne zablokovávané.

Misku potom založte na telo prístroja a otočte ovládačom do polohy mixéra. 

Postupujte po impulzoch, kým nedosiahnete želanú konzistenciu.

Ak sa potraviny prilepia na stenu misky, odlepte ich pomocou stierky, poriadne založte veko na miesto a pokračujte v mixovaní.

Pozor: nikdy nemixujte dlhšie ako 10 sekúnd nepretržite.

Namontujte tesnenie podľa postupu zobrazeného na obrázku 1, dodržte smer. Vyklenutá časť musí byť v kontakte s nožom.

Sprievodca varením

Potraviny (čerstvé alebo zmrazené, približne 100 g)	2 odmerky	3 odmerky	4 odmerky
Ovocie Jablká, hrušky.		X	
Zelenina Hrášok, pór, zemiaky.		X	
Zelené struky fazúľ mrkva, tekvice.			X
Mäso Kuracie, hovädzie, zajačina.		X	
Ryby Pstruh, treska.	X		
Doby	Približne 7 min.	Približne 8 min.	Približne 10 min.

Na konci varenia zostáva v miske šťava.

Nevylievajte ju a v prípade potreby ju pridajte do pripravovaných potravín.

Recepty

HUSTÁ ZELENINOVÁ POLIEVKA

100 g mrkvy

80 g zemiakov

20 g póru

- Umyte, ošúpte a na drobno nakrájajte zeleninu, potom ju vložte do parného košíka.

- Zatvorte misku.

- Vlejte 6 odmeriek vody do nádrčky.

Dajte do správnej polohy a nechajte variť. 

- Obsah košíka preložte do misky na mixovanie. Mixujte po impulzoch, až kým nezískate želanú konzistenciu potravín.

- Podávajte.

HOVÄDZIE NA MRKVE/SO ZEMIAKMI

40 g sviečkovej alebo steaku z mletého mäsa

100 g mrkvy

50 g zemiakov

5 g masla

- Nakrájajte mäso na kúsky. Umyte, ošúpte a nakrájajte zeleninu na drobno, potom vložte do parného košíka.

- Zatvorte misku.

- Vlejte 6 odmeriek vody do nádrčky.

Dajte do správnej polohy a nechajte variť. 

- Preložte obsah košíka do misky na mixovanie a mixujte po impulzoch, kým nedosiahnete želanú konzistenciu.

- Pridajte maslo a zamiešajte pomocou stierky.

SK

- Podávajte.

JABLKOVÝ/BANÁNOVÝ KOMPÓT

80 g jablák

40 g banánov

- Umyte, ošúpte a nakrájajte zeleninu na drobno, potom vložte do parného košíka.

- Zatvorte misku.

- Vlejte 6 odmeriek vody do nádržky.

Dajte do správnej polohy a nechajte variť. 

- Preložte obsah košíka do misky na mixovanie a mixujte po impulzoch, kým nedosiahnete želanú konzistenciu.

- Pred podávaním nechajte vychladnúť.

Údržba a odstraňovanie vodného kameňa

- Prístroj odpojte z elektrickej siete a nechajte ho 10 minút chladnúť.

- Pristúpte k čisteniu prístroja

Nikdy nepoužívajte výrobky obsahujúce chlór.

- Utrite navlhčenou handričkou.

- Vaničku pomocou dojčenskej fľaše naplňte 100 ml vody a 100 ml bieleho octu.

Nezohrievajte.

- Počkajte maximálne 30 minút a opláchnite.

- Utrite navlhčenou handričkou.

V prípade potreby postup opakujte.

SK

Usadený vodný kameň treba pravidelne odstraňovať.

Upozornenie: prístroj neponárajte do vody.

Príslušenstvo sa nesmie umývať v umývačke riadu.

Následkom dlhodobého používania sa čepele otupia, dajte ich bez váhania vymeniť. V tomto prípade sa vždy obracajte na autorizované servisné stredisko.

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



Podieľajte sa na ochrane životného prostredia!

① Váš prístroj obsahuje početné zhodnotiteľné alebo recyklovateľné materiály.

➔ Zverte ho zbernému miestu alebo, ak neexistuje, zmluvnému servisnému stredisku, kde s ním bude naložené zodpovedajúcim spôsobom.

Leírás

1. Fedő
2. A párolóedény fogantyúja
3. Párolóedény
4. Acélkés
5. Tömítés
6. Hidegfalú, mércés edény
7. A tartály töltődugója
8. Fogaskerék a kés megszorítására
9. Ház
10. Működésjelző led
11. Pároló vagy turmix funkció gombja
12. Vízagatóló kanál
13. 3 kis befőttesüveg az ételkészítmények tárolására
14. Spatula

Fontos figyelmeztetések

Biztonsági előírások

Az első használat előtt figyelmesen olvassa el a használati utasítást.

Az Ön biztonsága érdekében a készülék megfelel a hatályos szabványoknak és előírásoknak (kisfeszültségű berendezések irányelv, elektromágneses kompatibilitás, élelmiszerekkel érintkező anyagok, környezetvédelem...).

A készülék kizárólag házi használatra alkalmas.

Az alábbi esetek nem rendeltetésszerű használatnak minősülnek, ezért a garancia nem terjed ki rájuk:

- Boltok, irodák és egyéb szakmai környezetek személyzete részére fenntartott munkahelyi étkezőhelyiség,
- Falusi vendéglátás,
- Szállodák, motelek és egyéb, szálláshely jellegű környezetek ügyfelei általi használat,
- Vendégszoba típusú szálláshelyek keretében történő használat.

Ne használja a készüléket, ha az rendellenesen működik vagy megsérült. Ebben az esetben forduljon egy hivatalos TEFAL szervizközponthoz.

A háztartási balesetek megelőzése

A készülék nem játékszer.

Gondoskodjon a gyermekek felügyeletéről, és ne engedje játszani őket a készülékkel. Soha ne használják a készüléket felügyelet nélkül.

A készüléket csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességgel rendelkező személyek (gyermekek is beleértve), vagy kellő tapasztalatok illetve ismeretek híján lévő személyek nem használhatják, csak amennyiben megfelelő felügyeletben illetve előzetes oktatásban részesülnek a készülék használatára vonatkozóan a biztonságukért felelős személytől.

A készülék működése közben egyes, hozzáférhető felületek hőmérséklete igen magas lehet.

Ne érjen a készülék forró felületeihez.

Soha ne tömítse el a használaton kívüli készülék nyílásait, a kellekek vagy a készülék elmozdításakor mindig húzza ki a készüléket.

Soha ne helyezze a készüléket közvetlenül kényes felületre (üvegasztal, terítő, lakkozott bútorfelületek...).

Csatlakoztatás

A készüléket csak a tartozék tápkábelrel és csatlakozó dugasszal használja.

HU

A tápkábel teljesen tekerje le, és a készüléket csak beépített földeléssel rendelkező aljzatba csatlakoztassa.

Ellenőrizze, hogy az elektromos hálózat kompatibilis a készüléken feltüntetett teljesítmény- és feszültségértékkel.

Ha a tápkábel megsérült, a gyártónak, a gyártó szervizszolgálatának vagy egy hasonló képzettségű szakembernek kell kicserélnie a veszélyek elkerülése érdekében.

A készülék rendeltetés szerint nem alkalmas hozzá csatlakoztatott külső időzítő szerkezettel vagy önálló távvezérlő rendszerrel történő használatra.

Használat után

Soha ne merítse vízbe és ne rakja mosogatógépbe a készüléket vagy tápkábelét.

A készüléket tilos folyadékba meríteni.

Nem megfelelő használat esetén a TEFAL-t semmilyen felelősség nem terheli.

A használatot illető óvintézkedések

Az egyes rajzok kizárólag az Ön készülékének jellemzőit hivatottak illusztrálni, de nem tükrözik szigorúan a valóságot.

A melegítési idők indikativ értékek, amelyek a folyadék hőmérséklete és a cumisüveg tartalmának jellege függvényében változhatnak.

– Mielőtt elkezdené a baba etetését:

Néhány cseppet a kézfejére csepegtetve ellenőrizze a folyadék hőmérsékletét, vagy kóstolással ellenőrizze az élelmiszer hőmérsékletét.

Ne melegítse túl az ételt.

Minden egyes használat előtt ellenőrizze, hogy a készülék alkatrészei a helyükön vannak-e. Ellenőrizze a kés és az edény elhelyezkedését.

A kés éleinek megóvása érdekében ne használja kemény élelmiszerekkel, úgymint ropogós csokoládé, kristálycukor, parmezán, diófélék, jégkocka stb.

Húzza ki a készüléket, amint végzett a használatával, vagy tisztítás és bármilyen késsel végzett művelet idején.

A pároló funkciót ne aktiválja, ha nincs víz a tartályban.

A turmix funkciót ne aktiválja, ha a készülék üres, valamint 10 másodpercnél tovább ne működtesse folyamatosan.

Használat közben ne vegye ki a tartály dugóját, és a főzés végeztével várjon körülbelül 10 percet, mielőtt kinyitná.

Soha ne nyúljon villával, késsel vagy más fémtárggyal a készülékbe.

HU

Használat

Az első használat előtt

Tegye be a tömítést az 1. ábrán jelzett módon, ügyelve a megfelelő irány betartására. A domború résznek kell a késsel érintkeznie.

Utána csavarozza a kést az edény aljához. - fig. 2/3

Az első használat előtt ajánlatos elvégezni egy párolási ciklust 4 mércényi víz segítségével.

Utána mossa el az edényt, a párolóedényt, a fedelet, a kést és a tartozékokat mosogatószeres vízzel. Tisztítsa meg a termék főrésszét puha ronggyal.

A kés leszereléséhez csavarozza ki a fogaskereket, miközben a kést fogja – 1. ábra, míg ki nem szabadul a kés felső és alsó része.

Szétszerelés közben a turmix kését nagyon óvatosan kezelje, mert nagyon éles és könnyen vág.

Mikor újra összeszereli, ne feledkezzen meg a tömítésről

Működés

A FEDÉL ELHELYEZÉSE

A fedelet a rögzítéshez helyezze az edényre az illesztési jeleknek megfelelően, majd fordítsa balra – fig. 4/5 

Megjegyzés: a fedelet nem lehet levenni, ha az edényt már rögzítette a készülék főrézére.

AZ EDÉNY ELHELYEZÉSE

Amint rögzítette a fedelet, helyezze az edényt a készülék főrézére, fordítsa addig, amíg biztonságosan nem illeszkedik - fig. 6/7.

Megjegyzés: a készülék nem működik, ha az edény nincs megfelelően a helyére illesztve

A PÁROLÓ FUNKCIÓ HASZNÁLATA

Nyissa ki a víztartály dugóját, és öntse be az élelmiszerek főzéséhez megjelölt mennyiséget a vízadagoló segítségével - fig. 8. Zárja vissza a dugót.

Helyezze az élelmiszereket a párolóedénybe, majd helyezze az edény belsejében erre a célra szolgáló rovátkába – fig. 9, és zárja le a fedelet, meggyőződve arról, hogy megfelelően rögzül – fig. 4/5. Utána helyezze az edényt a készülék főrézére – fig. 6/7, és fordítsa a gombot pároló állásba. 

A jelzőfény kigyullad, és a gomb visszatér az eredeti állásába. 

A melegítés automatikusan elindul és leáll, ha a víztartály üres.

Figyelem: az első használatkor lehetséges, hogy a pároló funkció már bekapcsolt állapotban van.

A tartályt mindig meg kell tölteni még a készülék csatlakoztatása előtt.

ÉLELMISZEREK FŐZÉSE

A főzési időtartam változik attól függően, hogy milyen hőmérsékletűek az élelmiszerek, és hogy a tartályba öntött víz mennyire párolog el a működtetést megelőzően.

Az alábbi útmutatóban megadott főzési időtartamok tehát tájékoztató jellegűek, körülbelül 100 g élelmiszer mennyiségre vonatkoznak, ami friss vagy fagyaszott, és kockára van vágva.

Megjegyzés: ha az élelmiszerek nem főttek meg eléggé, várjon 10 percet, mielőtt kinyitná a tartály dugóját. Töltse meg újra, és kezdjen újabb ciklust, kiigazítva a víz mennyiségét.

MELEGÍTÉS ÉS OLVASZTÁS

A pároló funkciót használhatja élelmiszerek vagy kisüvegek melegítésére, vagy akár kisüvegek olvasztására is.

A melegítéshez használjon 3 adagot, illetve az olvasztáshoz 6 adagot.

Figyelem: a kisüvegeket mindig a tetejük nélkül tegye a pároló- edénybe – fig. 10.

A TURMIX FUNKCIÓ HASZNÁLATA

Vegye ki a párolóedényt, és tölts be az élelmiszereket a keverőedénybe.

Zárja vissza a fedelet, meggyőződve arról, hogy megfelelően rögzül.

Utána helyezze az edényt a készülék főrézére, és fordítsa a gombot turmix állásba. 

Többszöri megnyomással működtesse, míg el nem éri a kívánt állagot.

Ha az élelmiszerek az edény falára tapadnak, szedje le őket a spatula segítségével, és folytassa a turmixolást, miután megfelelően visszahelyezte a fedelet.

Figyelem: soha ne turmixoljon több, mint 10 másodpercig folyamatosan.

Tegye be a tömítést az 1. ábrán jelzett módon, ügyelve a megfelelő irány betartására.

A domború tömítetnek kell a késsel érintkeznie.

HU

Főzési útmutató

Élelmiszerek (friss vagy fagyaszott, kb. 100 g)	2 adag	3 adag	4 adag
Gyümölcsök Alma, körte.		X	
Zöldségek zöldborsó, póréhagyma, burgonya.		X	
Zöldbab, sárgarépa, cukkini,			X
Húsok Csirke, marha, nyúl.		X	
Halak Pisztráng, fekete tőkehal.	X		
Iđőtartam	Körülbelül 7 perc.	Körülbelül 8 perc.	Körülbelül 10 perc.

A főzés végén az edényben főzőlő marad vissza.

Tartsa meg, és ha kell, adja hozzá az ételkészítményhez.

Receptek

HU

ZÖLDSÉGRÉMLEVES

100 g sárgarépa

80 g burgonya

20 g póréhagyma

- Mossa meg, hámozza meg és vágja fel a zöldségeket, mielőtt a párolóedénybe helyezné őket.

- Zárja le az edényt.

- Öntsön 6 adag vizet a tartályba.

Állítsa a megfelelő állásba, és hagyja főni. 

- Öntse a párolóedény tartalmát a keverőedénybe. Többszöri megnyomással turmixolja, míg el nem éri a kívánt állagot.

- Tálalja.

SÁRGARÉPÁS / BURGONYÁS MARHA

40 g filézett marhahús vagy vagdalthús

100 g sárgarépa

50 g burgonya

5 g vaj

- Vágja a húst darabokra. Mossa meg, hámozza meg és vágja fel a zöldségeket, mielőtt a párolóedénybe helyezné őket.

- Zárja le az edényt.

- Öntsön 6 adag vizet a tartályba.

Állítsa a megfelelő állásba, és hagyja főni. 

- Öntse a párolóedény tartalmát a keverőedénybe, majd többszöri megnyomással

turmixolja, míg el nem éri a kívánt állagot.

- Adja hozzá a vaját, és keverje össze a spatula segítségével.

- Tálalja.

ALMA / BANÁN KOMPÓT

80 g alma

40 g banán

- Mossa meg, hámozza meg és vágja fel a gyümölcsöket, mielőtt a párolóedénybe helyezné őket.

- Zárja le az edényt.

- Öntsön 4 adag vizet a tartályba.

Állítsa a megfelelő állásba, és hagyja főni. 

- Öntse a párolóedény tartalmát a keverőedénybe, majd többszöri megnyomással turmixolja, míg el nem éri a kívánt állagot.

- Tálalás előtt hagyja kihűlni.

Karbantartás és vízkőmentesítés

- Húzza ki a csatlakozódugaszt, és 10 percig hagyja hűlni a készüléket.

- Végezze el a készülék tisztítását

Soha ne használjon klóros termékeket.

- Nedves törölruhával törölje meg.

- A cumisüveg segítségével öntsön 100 ml vizet és 100 ml fehér ecetet az edénybe.

Ne melegítse.

- Várjon maximum 30 percet, és öblítse ki.

- Nedves törölruhával törölje meg.

- Szükség esetén ismételje meg a műveletet.

Gondoskodjon rendszeresen a vízkőlerakódások eltávolításáról!

Figyelem: ne merítse vízbe a készüléket.

Mosogatógépbe nem helyezhető kiegészítők.

HU



Vegyünk részt a környezetvédelemben.

① Készüléke több olyan anyagot tartalmaz, amely értékesíthető, újrafeldolgozható.

➔ Adja be gyűjtőhelyre, vagy ha közelében nincs, akkor jóváhagyott szervízhelyre, ahol megfelelő módon látnak el vele.

Описание

1. Капак
2. Ръкохватка на кошницата за готвене на пара
3. Кошница за готвене на пара
4. Нож от неръждаема стомана
- Ручка-захват парового кошника
6. Градуиран съд със студени стени
7. Капачка на отвора за пълнене на съда
8. Ролка за затягане на ножа
9. Корпус
10. Светлинен индикатор за започване на работа
11. Превключвател за функция пара или миксер
12. Дозатор за пълнене с вода
13. 3 стъклени бурканчета за съхранение на ястия
14. Шпатула

Важни препоръки

Съвети за безопасност

Преди първото ползване прочетете внимателно инструкцията за ползване. За вашата сигурност този уред е съобразен с приложимите норми и разпоредби (Директиви за ниско напрежение, Електромагнитна съвместимост, Материали в контакт с храни, Околна среда...).

Вашият уред е създаден единствено за домашна употреба.

Той не е замислен да бъде използван в следните случаи, които не са покрити от гаранцията:

- кухненските боксове, предназначени за персонала на магазини, офиси и други професионални среди,
- във фермите,
- от клиентите на хотели, мотели и други места с жилищен характер,
- на места от типа хотелски стаи.

BG

Не използвайте уреда си, ако не работи правилно или е бил повреден. В такъв случай се обърнете към представителен център на TEFAL.

ПРЕДОТВРЯВАНЕ НА БИТОВИ ИНЦИДЕНТИ

Този уред не е играчка.

Уместно е да се наглеждат децата, за да сте сигурни, че не си играят с уреда.

Никога не използвайте уреда без надзор.

Този уред не е предвиден за употреба от лица (включително деца) с намалени физически, сетивни или умствени способности, или от лица, на които им липсва необходимият опит или познания, освен ако не са могли да се възползват, с помощта на лице, отговарящо за тяхната безопасност, от необходимия надзор или предварителни инструкции относно употребата на уреда.

Температурата на достъпните повърхности може да бъде висока, когато уредът работи.

Не пипайте горещите повърхности на уреда.

Никога не включвайте уреда, когато не се ползва и го изключвайте, за да използвате аксесоарите или продукта..

Никога не поставяйте уреда директно върху чуплива основа (стъклена маса, покривка, лакирана мебел...).

ВКЛЮЧВАНЕ

Трябва да се използват единствено шнурът и щепселът, предоставени с уреда.

Развийте изцяло шнура и включете уреда единствено в заземен контакт.

Проверете дали електроинсталацията е съвместима с мощността и напрежението, указани под уреда.

Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде сменен от производителя, гаранционния му сервиз или от лица с подобна квалификация, за да се избегне опасност.

Този уред не е предназначен да бъде задействан с външно реле за време или с отделна система за дистанционно управление.

СЛЕД УПОТРЕБА

Никога не потапяйте уреда и шнура във вода или в миялна машина.

Този уред не трябва да се потапя във вода.

Несъответстващата употреба освобождава TEFAL от всякаква отговорност.

Предпазни мерки при употреба

Различните картинки са предназначени единствено да онагледят характеристиките на вашия уред, но не са точно отражение на действителността. Времето за загряване са дадени за сведение и могат да се променят в зависимост от температурата на течността или на съдържанието, които трябва да се загреят.

– Преди да нахраните детето си:

Проверете температурата на течността, като капнете няколко капки на обратната страна на ръката си или проверете температурата на храната, като я опитате.

Не затопляйте храната твърде дълго. Преди всяко включване проверявайте дали частите на уреда са поставени правилно.

Проверете положението на ножа и на съда.

За да не се повредят остриетата на ножа, не режете твърди хранителни продукти като шоколад, захар на бучки, пармезан, орехи, бучки лед и т.н. Изключете уреда от контакта, когато приключите работа, за почистване и изобщо, когато правите нещо по ножа.

Не включвайте функцията за пара, ако в резервоара няма вода.

Не включвайте функцията миксер, ако уредът е празен или при повече от 10 секунди непрекъсната работа.

Не махайте капачката на съда по време на работа и изчакайте около 10 минути, преди да я отворите, след като сте готвили.

Не слагайте вилицы, ножове или други метални предмети в уреда.

BG

Употреба

Преди първата употреба

Монтирайте уплътнението, както е показано на – фиг. 1, като внимавате за посоката на монтаж.

Изпъкналата част трябва да се допира до ножа.

След това завийте ножа на дъното на купата. – фиг. 2/3

Съветваме Ви преди първото използване да включите уреда на готвене на пара, като сложите 4 дози вода.

След това измийте купата, кошницата, капачката, ножа и аксесоарите с вода и препарат за миене на съдове. Почистете корпуса на уреда с мека кърпа.

За да извадите ножа, развийте ролката, като държите ножа – фиг. 1, докато се освободят горната и долната част на ножа.

Когато изваждате ножа на миксера, работете много внимателно, защото той е много остър и може да се порежете. Не забравяйте уплътнението, когато го монтирате обратно

Действие

ПОСТАВЯНЕ НА КАПАКА

За да закопчаете капака, поставете го върху купата, като подравните белезите и завъртете наляво - фиг. 4/5 

Забележка: капакът не може да се маха след заключването на купата към корпуса на уреда.

ПОСТАВЯНЕ НА КУПАТА

Закопчайте капака и поставете купата в корпуса на уреда, а после завъртете, докато щракне закопчалката - фиг. 6/7.

Забележка: уредът не може да работи, ако купата не е закопчана правилно

ИЗПОЛЗВАНЕ НА ФУНКЦИЯТА ЗА ГОТВЕНЕ НА ПАРА

Отворете капачката на резервоара за вода и сипете необходимото количество за съответното ястие с помощта на дозата - фиг. 8. Затворете капачката.

Поставете хранителните продукти в кошницата за готвене на пара, след което сложете кошницата в купата по предвидения за целта улей - фиг. 9 и затворете капака, като се уверите, че е добре закопчан - фиг. 4/5.

После сложете купата върху корпуса на уреда - фиг. 6/7 и завъртете превключвателя в положение готвене на пара. 

Светлинният индикатор светва, а бутонът се връща в положение. **0**

Уредът започва да загрява и се изключва автоматично, когато резервоарът за вода се изпразни.

Внимание: при първото ползване е възможно функцията за готвене на пара да е вече включена.

Затова резервоарът трябва винаги да е пълен, преди да включвате уреда.

ГОТВЕНЕ

Времето за готвене е различно според температурата на продуктите и изпаряването на водата, налята в резервоара преди включването на уреда.

Посочените в ръководството времена за готвене са само ориентировъчни и са посочени за около 100 g продукти, свежи или дълбоко замразени, нарязани на кубчета.

Забележка: ако продуктите не са достатъчно сварени, изчакайте 10 минути, преди да отворите капачката на съда. Долейте вода и включете повторно, като регулирате количеството вода.

ПРЕТОПЛЯНЕ И РАЗМРАЗЯВАНЕ

Можете да използвате функцията за готвене на пара и за претопляне на продукти или бурканчета и дори за размразяване на бурканчета.

Налейте 3 дози вода за претопляне и 6 дози за размразяване.

Внимание: ако слагате бурканчета, махайте

Капачките, преди да ги поставите в кошницата за готвене на пара - фиг. 10.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА ФУНКЦИЯТА МИКСЕР

Издадете кошницата за готвене на пара и сложете продуктите в купата.

Затворете капака и проверете дали е закопчан.

След това сложете купата върху корпуса на уреда и завъртете превключвателя в положение миксер. 

Работете с прекъсване, докато се получи желаната гъстота.

Ако по стените на купата останат продукти, отделете ги с помощта на шпатулата и продължете да миксирате, след като сте поставили капака на място.

Внимание: не включвайте миксера за повече от 10 секунди непрекъснато.

Монтирайте уплътнението, както е показано на фигура 1, като внимавате за посоката на монтаж.

79 Изпълналата част трябва да се допира до ножа.

Ръководство за готвене

Хранителни продукти (свежи или дълбоко замразени, около 100 g)	2 дози	3 дози	4 дози
Плодове Ябълки, круши.		X	
Зеленчуци грах, праз, картофи.		X	
Зелен фасул, моркови, тиквички,			X
Месо Пилешко, говеждо, заешко.		X	
Риба Пъстърва, прясна треска.	X		
Време	Около 7 мин.	Около 8 мин.	Около 10 мин.

След готвенето в купата остава сок.

Запазете го и, ако е необходимо, го добавете в ястието.

Рецепти

Зеленчукова супа

100 g моркови

80 g картофи

20 g праз

– Измийте, обелете и нарежете зеленчуците, преди да ги сложите в кошницата за готвене на пара.

– Затворете купата.

– Налейте 6 дози вода в съда.

Поставете превключвателя в положение, оставете даври. 

– Изсипете съдържанието на кошницата в купата на миксера. Миксирайте с прекъсване, докато получите желаната гъстота.

– Сервирайте.

Говеждо с моркови и картофи

40 g говеждо филе или кайма

100 g моркови

50 g картофи

5 g масло

– Нарежете месото на парчета. Измийте, обелете и нарежете зеленчуците, преди да ги сложите в кошницата за готвене на пара.

– Затворете купата.

BG

– Налейте 6 дози вода в съда.

Поставете превключвателя в положение, оставете да ври. 

– Изсипете съдържанието на кошницата в купата на миксера и миксирайте с прекъсване, докато получите желаната гъстота.

– Добавете маслото с помощта на шпатулата.

– Сервирайте.

Компот от ябълки и банани

80 g ябълки

40 g банани

– Измийте, обелете и нарежете плодовете, преди да ги сложите в кошницата за готвене на пара.

– Затворете купата.

– Налейте 4 дози вода в съда.

Поставете превключвателя в положение, оставете да ври. 

– Изсипете съдържанието на кошницата в купата

на миксера и миксирайте с прекъсване, докато получите желаната гъстота.

– Оставете да изстине, преди да сервирайте

Поддръжка и отстраняване на котлен камък

– Изключете и оставете да изстива за 10 минути.

– Почистете уреда

Да не се ползват хлорирани препарати.

– Избършете с влажна кърпа.

– Изсипете във ваничката с помощта на мерително шише 100 ml вода и 100 ml бял оцет.

Не загревайте.

– Изчакайте 30 мин. максимум и изплакнете.

– Избършете с влажна кърпа.

– Повторете операцията, ако е необходимо.

BG

Отлаганията от варовик трябва редовно да се отстраняват

Внимание: не потапяйте уреда във вода.

Акcesoари, несъвместими с миялна машина.

След продължително ползване, остриетата на ножа се затъпяват; сменете ги.

За целта задължително се обърнете към упълномощен сервис.

За вашата сигурност този уред е съобразен с приложимите норми и разпоредби (Директиви за ниско напрежение, Електромагнитна съвместимост, Материали в контакт с храни, Околна среда...).



Да участваме в опазването на околната среда!

① Вашият уред съдържа многобройни ценни или подлежащи на рециклиране материали.

➔ Предайте го в събирателен пункт или, при липсата на такъв, в представителен сервисен център, за да бъде преработен.

Сипаттама

1. Қақпақ
2. Буда әзірлеуге арналған себетінің тұтқасы
3. Буда әзірлеуге арналған себет
4. Тот баспайтын құрыштан жасалған пышак
5. Жалғастырушы элемент
6. Қызбайтын аралығы бар бөліктенген тостаған
7. Су ыдысының тығыны
8. Пышакқа арналған қысу құралы
9. Тұрқы
10. Іске қосудың жарық индикаторы
11. Буда немесе араластырғышта әзірлеу тәртібінің ауыстырып қосқышы
12. Сумен толтырудың мөлшерлеуіші
13. Әзірленген өнімдерді сақтауға арналған 3 кішкентай шыны құмыралар
14. Қалақша

Маңызды ұсыныстар

Қауіпсіздік техникасы ережесі

Алғаш қолданар алдында пайдалану жөніндегі нұсқаулықты мұқият оқыңыз. Сіздің қауіпсіздігіңіз үшін берілген құрал қолданылатын нормалар мен ережелерге (төмен кернеу, электромагниттік үйлесімділік, азық-түлік тағамдарымен байланысқа түсетін материалдар, қоршаған ортаны қорғау және т.б. бойынша нұсқаулар) сай келеді.

Бұл құрал тек тұрмыстық пайдалануға арналған. Ол кепілдікке жатпайтын келесі жағдайларда пайдалануға жарамсыз:

- дүкенде, кеңселерде және басқа жұмыс орындарындағы қызметкерлерге арналған асханаларда;
- фермаларда;
- қонақ үйлерде, мотельдерде және басқа тұрғын үй насандарында уақытша тұратын клиенттердің қолдануы;
- қысқа мерзімді жалға берілетін бөлмелерде.

Құрал дұрыс жұмыс істемесе немесе зақымданса оны пайдалануға болмайды.

Осындай жағдай туындаса TEFAL қызмет орталығына хабарласыңыз.

ТҰРМЫСТЫҚ ЖАЗАТАЙЫМ ОҚИҒАЛАРДЫҢ АЛДЫН АЛУ

Берілген құрал ойыншық емес.

Балаларды қадағалаңыз және олардың құралмен ойнауына рұқсат бермеңіз.

Жұмыс істеп тұрған құралды еш уақытта қараусыз қалдырмаңыз.

Электр құралы физикалық, сезімдік немесе ақыл-ой қабілеттері шектеулі тұлғалардың (балаларды қоса алғанда) немесе осындай құралды пайдалану тәжірибесі жоқ немесе онымен таныс емес тұлғалардың, олардың қауіпсіздігіне жауапты тұлғаның бақылауында болмаса немесе құралды қалай пайдалану қажеттігі туралы нұсқаулықты алмаған тұлғалардың пайдалануына арналмаған.

Құрал жұмыс істеп тұрғанда құралдың сыртқы беті қызуы мүмкін.

Құралдың ыстық бөліктерін ұстамаңыз.

Құралды пайдаланбаған кезде, оны розеткаға қосуды күйінде қалдыруға болмайды. Керек-жарағы немесе өнімдерді басқарар алдында әркез құралды желіден ажыратыңыз.

Құралды ешқашан осал жерлерге (әйнек үстел, дастархан, лакталған жиһаз және т.б.) қоймаңыз.

ЭЛЕКТР ЖЕЛІСІНЕ ҚОСУ

Құрал жиынтығына кіретін электр баусымы мен айырын пайдаланыңыз.

Баусымды толығымен жазып, құралды қосқалы жатқан розетка жерге қондырылғандығына көз жеткізіңіз. Электр желісіндегі қуат пен кернеу құралда көрсетілгендей екендігіне көз жеткізіңіз.

Электр баусымы бүлінген жағдайда, қауіп тудырмас үшін, оны өндіруші, өндірушінің сатылғаннан кейінгі қызмет көрсету жөніндегі қызметі немесе арнайы біліктілігі бар тұлға ауыстыруы тиіс.

Бұл құралды басқару үшін сыртқы таймер немесе жеке қашықтықтан басқару тетігі қарастырылмаған.

ПАЙДАЛАНҒАННАН КЕЙІН

Құралды және электр баусымын ешқашан ағын су астына қоймаңыз және де ыдыс-аяқ жуатын машинада жумаңыз.

Бұл құралды суға батыруға болмайды.

Құралды берілген нұсқаулыққа сәйкес қолданбау TEFAL-ды кез-келген жауапкершіліктен босатады.

Сақтық шаралары

Әр түрлі суреттер құралдың техникалық сипаттамасын мысалмен көрсету үшін салынған және шындықтың дәл көрінісі болып табылмайды.

Жылыту уақыты шамамен алынған, ол басқаша болып және сұйықтық немесе жылытуды қажет ететін ішіндегінің температурасына байланысты болуы мүмкін.

- Баланы тамақтандырмас бұрын:

Қолдың сыртқы жағына бірнеше тамшы тамызып немесе тамақ өнімін татып көру арқылы сұйықтық температурасын тексеріңіз.

Тамақты тым ұзақ уақыт жылытпаңыз.

Пайдаланар алдында құралдың барлық бөлшектері дұрыс орнатылғанына көз жеткізіңіз. Пышақ пен бөліктенген тостағанның дұрыс бекітілгенін тексеріңіз.

Пышақтың жүздерін өткір күйінде сақтау үшін, қатты шоколад, кесек кант, пармезан ірімшігі, жаңғақ, мұзкәмпит және т.б. сияқты қатты азық-түлікті өңдемеңіз.

KZ

Аспапты пайдаланып болғаннан кейін немесе оны тазарту не болмаса пышағымен әрекеттер жасар алдында оны желіден ажыратыңыз.

Құрал бос болған кезде араластырғыш тәртібін пайдалануға тиым салынады.

Құралдың араластырғыш тәртібіндегі үздіксіз жұмысы 10 секундтан аспауы тиіс.

Ыдыстың тығынын қосылып тұрған кезде ашпаңыз, өнім әзірленгеннен кейін ашар алдында 10 минут күте тұрыңыз.

Құралдың ішіне ешқашан шанышқы, пышақ не басқа бір металл заттарын қоймаңыз.

Пайдалану

Алғаш пайдаланар алдында

Жалғастырушы элементті 1-суретте көрсетілгендей етіп орнатыңыз, бағытын сақтаңыз.

Дөңес жағы пышаққа түйсіп тұру керек

Содан кейін пышақты тостағанның түбіне қарай бұраңыз - 2/3 сурет.

Алғаш рет пайдаланар алдында мөлшерлегіш арқылы ыдысқа 4 үлес су құйып, будың бір айналымын жүргізіңіз.

Содан кейін бөліктенген тостағанды, себетті, қақпағын, пышағы мен керек-жарақтарын ыдыс-аяқ жууға арналған сұйықтықты қоса отырып жуыңыз.

Бұйымның қорабын жұмсақ шүберекпен сүртіңіз.

83 Пышақты шешіп алу үшін, 3 суретте көрсетілгендей пышақта ұстап тұрып,

пышақтың ең үлкен және астыңғы жағын шешілгенше дөңгелекшені бұраңыз. Құралды бөлшектеу кезінде араластырғыштың пышағы өте өткір және жақсылап қайралғандықтан сақтық шараларын сақтаңыз. Пышақты орнына орнату кезінде жалғастырушы элементі туралы ұмытпаңыз.

Құралды пайдалану

ҚАҚПАҒЫН ОРНАТУ

Қақпакты жабу үшін, белгілерді бір сызық бойында сәйкестендіре отырып оны тостағанға орнатыңыз және солға қарай бұраңыз - 4/5 сурет.  Ескертпе: Бөліктенген тостаған құрал тұрқына бекітілген болса, қақпакты алуға болмайды.

ҚҰРАЛ ТҮЛҒАСЫНА ЫДЫСТЫ ОРНАТУ

Қақпағы жабылғаннан кейін азық-түлікке арналған ыдысты құралдың түлғасына орнатыңыз, сақтандыру шертпесіне дейін бұраңыз - 6/7 сурет. Ескертпе: азық-түлік салуға арналған бөліктенген тостаған дұрыс бекітілмесе, құрал жұмыс істемейді.

БУДА ӘЗІРЛЕУ ТӘРТІБІН ПАЙДАЛАНУ

Су ыдысының тығынын ашып, су мөлшерлемесімен көрсетілген азықты пісіруге арналған су көлемін құйыңыз – 8 сурет. Ағызу тетігін тығынмен жабыңыз.

Азық-түлікті буда әзірлеуге арналған себетке салыңыз, содан кейін себетті ыдыстың ішіне арнайы ойықтарға орнатыңыз - 9 сурет, содан кейін қақпағының дұрыс бекітілгенін тексере отырып, оны жауып қойыңыз - 4/5 сурет.

Содан кейін тостағанды құралдың қорабына орнатыңыз да- 6/7 сурет, тәртіпті ауыстырып қосқышты буда әзірлеу күйіне бұрыңыз .

Айқындағыш жарығы жанады да, тәртіпті ауыстырып қосқыш өз күйіне оралады.  0

Қыздыру қосылады да, барлық су бұға айналып, су ыдысы босап қалған кезде қыздыру автоматты түрде тоқтайды.

Назар аударыңыз: алғашқы рет қолданғанда, буда әзірлеу тәртібі қосылып тұру мүмкін.

Сондықтан аспапты қосар алдында су ыдысын алдын ала толтыру қажет.

ТАҒАМДЫ ӘЗІРЛЕУ

Әзірлеу уақыты өнімдердің температурасы мен құралды іске қосу алдында құйылған судың булануына байланысты өзгереді.

Қосымша берілген нұсқаулықта көрсетілген әзірлеу уақыты шамамен алынған және ұсақтап туралған жаңа немесе мұздатылған өнімдердің 100 г-на келтірілген.

Ескертпе: тағам жеткілікті түрде дайын болмаса, су ыдысының тығынын ашардан бұрын 10 минуттай күте тұрыңыз. Ыдысты азық-түлікпен қайтадан толтырып, қажетті су көлемін құйып, жаңа айналымды бастаңыз.

ЖЫЛЫТУ ЖӘНЕ ЕРІТУ

Сіз, сондай-ақ, азық-түлікті немесе әзірленген өнімдерді сақтауға арналған шыны ыдыс ішіндегісін жылыту үшін, сонымен қатар шыны ыдыс ішіндегі өнімді еріту үшін буда әзірлеу тәртібін пайдалана аласыз.

Азық-түлікті жылыту үшін судың 3 мөлшерін және еріту үшін 6 мөлшерін пайдаланыңыз.

Назар аударыңыз: әзірленген өнімдерді сақтауға арналған шыны ыдысты пайдалану кезінде оны үнемі қақпақсыз буда әзірлеуге арналған себетке орнатыңыз - 10 сурет.

KZ

ҚҰРАЛДЫ АЙНАЛДЫРУ ТӘРТІБІНДЕ ПАЙДАЛАНУ

Буда әзірлеуге арналған себетті шығарып, азық-түлікті араластыруға арналған ыдысқа салыңыз.

Қақпағы дұрыс бекітілгендігін тексере отырып, құралдың қақпағын жабыңыз.

Содан кейін араластыруға арналған ыдысты құралдың түлғасына орнатып, ауыстырып-қосқышты араластыру тәртібіне бұраңыз.

Қажетті қоюлықты алғанға дейін осы тәртіпте араластырыңыз.

Егер өнімдер араластыруға арналған ыдыс жиектеріне жабысып қалса, оларды қалақшаның көмегімен түсіріп, қақпақты алдын ала орнына орната отырып, өнімдерді араластыру тәртібінде қайтадан араластырыңыз.

Назар аударыңыз: құралдың араластыру тәртібіндегі үздіксіз жұмысы 10 секундтан артық болмауы тиіс.

Жалғастырушы элементті 1-суретте көрсетілгендей етіп орнатыңыз, бағытын сақтаңыз.

тырысыңыз. Дөнес жағы пышаққа түйсіп тұру керек

АЗЫҚ-ТҮЛІКТЕРДІ ӘЗІРЛЕУ ЖӨНІНДЕГІ НҰСҚАУЛЫҚ

Азық-түлік (жас немесе мұздатылған, шамамен 100 g)	Судың 2 өлшемі	Судың 3 өлшемі	Судың 4 өлшемі
Жемістер Алма, алмұрт		X	
Көкөністер көк бұршақ, көк жуа, картоп.		X	
үрме бұршақ, сәбіз, кәді, пияз			X
Ет Тауық еті, сиыр еті		X	
қоян еті			X
Балық Бахта, нәлім	X		
Уақыт	Шамамен 7 мин	шамамен 8 мин.	шамамен 10 мин.

Әзірлеу соңында азық-түлікке арналған ыдыста шырын қалады.

Оны сақтап, қажет болған жағдайда, әзірленген тағамға қосыңыз.

РЕЦЕПТТЕР

КӨКӨНІС КӨЖЕ-ЕЗБЕСІ

100 грамм сәбіз

80 грамм картоп

20 грамм көк жуа

- Көкөністерді буда әзірлеуге арналған себетке салмас бұрын жуып, қабығынан арылтып, оларды кесектеп тураңыз.

- Азық-түлік салуға арналған бөліктенген ыдысты қақпақпен жабыңыз.

85 - Су ыдысына судың 6 мөлшерлемесін құйыңыз.

Ауыстырып-қосқышты сол күйге келтіріп, көкөністерді буда қайнатыңыз. 

- Себеттің ішіндегіні араластыруға арналған ыдысқа қайта салыңыз. Қалаған қоюлықты алғанға дейін сол күйде араластырыңыз.
- Дастарханға беруге болады.

СӘБІЗ/КАРТОП ҚОСЫЛҒАН СИЫР ЕТІ

40 грам м сиырдың кесек еті немесе тартылған бифштек

100 грамм сәбіз

50 грамм картоп

5 грамм кілегейлі май

- Етті тілімдеп кесіңіз. Көкөністі буда әзірлеуге арналған себетке салардан бұрын, оларды жуып, қабығынан арылтып, тураңыз.

Азық-түлік салуға арналған бөліктенген ыдысты қақпақпен жабыңыз.

- Су ыдысына судың 6 мөлшерлемесін құйыңыз.

Ауыстырып-қосқышты күйге келтіріп, көкөністерді буда қайнатыңыз. 

- Себеттің ішіндегіні араластыруға арналған ыдысқа қайта салыңыз. Қалаған қоюлықты алғанға дейін сол күйде араластырыңыз.

- Кілегейлі майды қосып, қалақша арқылы араластырыңыз.

- Дастарханға беруге болады.

АЛМА / БАНАН ЕЗБЕСІ

80 грамм алма

40 грамм банан

- Жемістерді буда әзірлеуге арналған себетке салардан бұрын, оларды жуып, қабығынан арылтып, кесектеп тураңыз.

- Азық-түлік салуға арналған бөліктенген ыдысты қақпақпен жабыңыз.

- Су ыдысына судың 4 мөлшерлемесін құйыңыз.

Ауыстырып-қосқышты күйге келтіріп, жемістерді буда қайнатыңыз. 

- Себеттің ішіндегіні араластыруға арналған ыдысқа қайта салыңыз.

Қалаған қоюлықты алғанға дейін сол күйде араластырыңыз.

- Дастарханға әкелмес бұрын жеміс езбесін салқындатыңыз.

Күтім және қағынан арылту

- Құралды розеткадан ажыратып, 10 минут бойы салқындатып қойыңыз.

- Құралды тазартуға кірісіңіз.

Құрамында хлоры бар заттарды пайдалануға тиым салынады.

- Дымқыл шүберекпен сүртіңіз

- Бөтелке арқылы ыдысқа 100 мл су және 100 мл ақ сірке суын құйыңыз.

Қыздырмаңыз.

- Ең көп дегенде 30 минут күтіңіз және шайыңыз.

- Дымқыл шүберекпен сүртіңіз

- Қажет болған жағдайда операцияны жалғастырыңыз.

Қақты үнемі тазалап отыру қажет

Назар аударыңыз: Құралды суға салмаңыз

Қосымша бөлшектер ыдыс-аяқ жуатын машинада жууға арналмаған.

Ұзақ мерзімді пайдалану нәтижесінде пышақтың жүздері мұқалыуы мүмкін: оларды жалтармай ауыстырыңыз. Бұл операцияны жүргізу үшін әрдайым қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

Сіздің қауіпсіздігіңіз үшін берілген құрал қолданылатын нормалар мен ережелерге (төмен кернеу, электромагниттік үйлесімділік, азық-түлік тағамдарымен байланысқа түсетін материалдар, қоршаған ортаны қорғау және т.б. жөніндегі нұсқауларға) сай келеді.

- تُقطع اللحم إلى قطع صغيرة. تُغسل الخضار وتُقطع قبل وضعها في سلة البخار.
- يوضع الغطاء على الوعاء.
- يسكب ٦ معايير من الماء في الخزان
- يُضبط على الموقع ويترك للطهي. 
- تُسكب المكونات الموجودة في السلة في وعاء الخلط. تُخلط بالضغط على الزر مرات مُتتالية إلى أن تحصل على التناسق المطلوب.
- تُضاف الزبدة وتُخلط بواسطة سباتولا
- تقدم

التفاح والموز المطبوخ

- ٨٠ جرام تفاح
- ٤٠ جرام موز
- تُغسل الفواكه ، تُقشر وتُقطع قبل وضعها في سلة البخار.
- يوضع الغطاء على الوعاء.
- يسكب ٤ معايير من الماء في الخزان
- يُضبط على الموقع ويترك للطهي. 
- تُسكب المكونات الموجودة في السلة في وعاء الخلط. تُخلط بالضغط على الزر مرات مُتتالية إلى أن تحصل على التناسق المطلوب.
- تُترك لكي تبرد قبل التقديم

العناية وإزالة التكلّس

- افصل المنتج عن التيار الكهربائي واتركه لمدة ١٠ دقائق لكي يبرد.
- الآن نظف المنتج
- لا تستعمل

المواد الكاشطة أو المواد التي يدخل في تركيبها الكلورين

- امسح بواسطة قطعة قماش جافة.
- باستعمال زجاجة، يسكب مقدار ١٢٥ ملتر من الماء و ١٢٥ ملتر من الخل الابيض في الخزان.
- انتظر مدة ٣٠ دقيقة - كحد أقصى - ، ثم اغسل
- امسح بواسطة قطعة قماش جافة.
- تُعاد هذه العملية إذا دعت الضرورة.

يجب إزالة التكلّس عن المنتج بانتظام (لتجنّب أي مخاطرة بالتعقيم الغير مكتمل).

تحذير : لا تغمر هذا المنتج بالماء

الملحقات غير قابلة للتنظيف في جلاية الصحون.

بعد فترة طويلة من الإستعمال، قد يصبح نصل الشفرات ضعيفاً. لا تتردد في استبدالها ابدأ. للحصول على قطع غيار للمنتج ، يرجى الإتصال بمركز الخدمة المعتمد.

من أجل سلامتك، يخضع هذا المنتج للمعايير التقنية وقوانين السلامة السارية المفعول. (قانون التيار المنخفض، قانون التوافقية الكهرومغناطيسية ، القوانين الخاصة بالمواد التي اتصال مباشر بالطعام، قانون البيئة ...).

حماية البيئة أولاً !

① يحتوي هذا المنتج على مواد قيّمة صناعياً ويمكن إعادة تصنيعها أو تدويرها.

② عندما تقرر استبدال المنتج يرجى أيداعه في مراكز تجميع المهملات المختصة.



دليل الطهي

٤ مقاييس	٣ مقاييس	(٢) مقياسان	الأطباق (طازج أو مُنْتَج ١٠٠ جرام تقريباً)
	X		فواكه تفاح، كمثرى
	X		خضار فاصوليا فرنسية، فاصوليا
X			جزر، كوسى كرات، بطاطس
	X		لحمة دجاج، بقر
X			، أرنب
		X	سمك القد، السلمون
تقريباً ١٠ دقائق	تقريباً ٨ دقائق	تقريباً ٧ دقائق	الوقت

عند نهاية عملية الطهي، ما تزال بعض السوائل في الوعاء. احتفظ بها لإضافتها الى الطعام المطهو إذا دعت الحاجة.

وصفات الطهي

- شوربة الخضار
١٠٠ جرام جزر
٨٠ جرام بطاطس
٢٠ جرام كرفس
- تُغسل وتُقشر الخضار قبل وضعها في سلة البخار.
- يوضع الغطاء على الوعاء.
- يسكب ٦ معايير من الماء في الخزان
يُضبط على الموقع ويترك للطهي. 
- تُسكب المكونات الموجودة في السلة في وعاء الخلاط. تُخلط بالضغط على الزر مرات متعاقبة الى أن تحصل على التناسق المطلوب.
- تقدم

- لحم البقر مع الجزر والبطاطس
٤٠ جرام من فيليه البقر أو لحمة بقر مفرومة
١٠٠ جرام جزر
٥٠ جرام بطاطس
٥ جرامات زبدة

AR

العملية

تركيب الغطاء في مكانه.

لكي تتمكن من إقفال الغطاء، ضعه أولاً على الوعاء مع التأكد من وضع العلامات على خط واحد، وأدر الغطاء إلى ناحية اليسار

شكل 2.3

ملاحظة : لا يمكن نزع الغطاء عندما يُقفل الوعاء على جسم المنتج .

تركيب الوعاء في مكانه.

بعد أن يُقفل الغطاء، يوضع الوعاء على جسم المنتج ويُدار إلى أن يُقفل في مكانه الصحيح - شكل 4/5.

ملاحظة : لا يمكن تشغيل المنتج إذا لم يكن الغطاء مقفلاً في مكانه الصحيح.

استعمال وظيفة البخار

افتح قابس الماء في الخزان واسكب فيه كمية الماء المذكورة في وصفة الطهي باستعمال وعاء قياس الماء شكل 6. ارجع القابس. ضع الطعام في سلة البخار ، ثم ضع السلة في الوعاء مشبكة في المشابك المخصصة لها - شكل 7. اغلق الغطاء مع التأكد من إقفاله في موضعه الصحيح شكل 2/3. ثم ضع الوعاء على جسم المنتج - شكل 4/5 وحول المفتاح إلى موقع التبخير.

0

يبدأ المنتج بالتسخين ثم يتوقف أوتوماتيكياً عندما يفرغ الخزان من الماء. التحذير : عند الإستعمال الأول، تكون وظيفة التبخير مُنقّاة من قبل . لذلك يجب دائماً أن يبقى الخزان مليئاً بالماء قبل توصيل المنتج بالتيار الكهربائي.

تبخير

يختلف وقت الطهي حسب درجة حرارة الطعام، وتبخير الماء المسكوبة في الخزان قبل البدء بعملية الطهي. أوقات الطهي الواردة في الدليل، قد أعطيت كمؤشرات فقط، لحوالي ١٠٠ جرام من الطعام، الطازج منه أو المُتَلَج، المُقَطَّع منه إلى مكعبات أو إلى قطع عادية.

ملاحظة : إذا لم يُطبخ الطعام بما فيه الكفاية، انتظر ١٠ دقائق قبل فتح قابس الخزان. إملا الخزان مُجدداً وشغل المنتج لدورة ثانية من الطهي، بتعديل كمية الماء.

إعادة التسخين وإذابة الجليد

يمكنك أيضاً استعمال وظيفة إعادة تسخين الطعام أو حتى إذابة الطعام المُتَلَج الموجود في العبوات. استعمل ٣ مقادير مقياسية من الماء لإعادة التسخين، و٦ مقادير مقياسية لإذابة الجليد.

تحذير : أثناء التسخين أو إذابة الجليد في عبوات الطعام، انزع الغطاء دائماً عن عبوات الطعام قبل وضعها مفتوحة في سلة البخار - شكل 8.

استعمال وظيفة الخلاط

انزع سلة البخار وضع الطعام في وعاء الخلاط.

اغلق الغطاء مع التأكد من إقفاله في موضعه الصحيح.



ثم ضع الوعاء على جسم المنتج وحول المفتاح إلى موقع الخلاط.

تابع عملية الخلط بالضغط المتعاقب إلى أن تحصل على التناسق المطلوب.

إذا التصقت مكونات الطعام بجوانب الوعاء، يمكن قشطها بواسطة سباتولا وتجميعها. ومن ثم متابعة عملية الخلط بمُجرد إقفال الغطاء في موضعه الصحيح.

تحذير : لا تُشغل الخلاط لأكثر من ١٠ ثوان متواصلة.

يُرجى التأكد بأن قوة التيار الكهربائي في الشبكة عندك تتوافق تماماً مع قوة التيار المذكورة في لوحة التعريف في أسفل المنتج.

إذا كان السلك الكهربائي ثالفاً، يجب استبداله بواسطة المُصنَّع أو بواسطة مركز خدمة ما بعد البيع، أو بواسطة شخص مؤهل لمثل هذا العمل لكي تتجنب الأخطار.

لم يُصمَّم هذا المنتج للاستعمال بواسطة مؤثت خارجي، أو بواسطة نظام مُنفصل للتحكم عن بُعد.

بعد استعمال المنتج

لا تغمر المنتج أو السلك الكهربائي التابع له بالماء، ولا تضعهم في جلاية الصحن.

لا تغمر هذا المنتج بالماء.

في حال أي استعمال سيء أو لا يتفق مع الإرشادات المرفقة، لن تتحمل تيفال مسؤولية، وبالتالي تسقط الضمانة عن المنتج.

إحتياطات هامة عند الإستعمال

أعدت هذه الرسوم المختلفة فقط لشرح خصائص وإستعمالات المنتج، ولا يجب أن يؤخذ بها على محمل الجد في الحياة العملية.

لقد أعطيت أوقات التسخين فقط كمؤشرات نموذجية ومن الممكن جداً أن تختلف حسب حرارة السوائل أو الطعام الذي يراد تسخينه.

– قبل إعطام طفاك :

يُرجى التأكد من حرارة السائل، وذلك بسكب بضع قطرات منه على ظهر كف اليد، أو يمكن التأكد من حرارة الطعام بتذوقه.

قبل كل استعمال، يُرجى التأكد بأن جميع أجزاء المنتج قد رُكبت في مواضعها الصحيحة. يُرجى التأكد من موقع الشفرة والوعاء.

للحفاظ على نصل الشفرة في حالة جيدة، لا تستعملها في الطعام الجامد والصلب، مثل مربعات الشوكولاته، كتل السكر الجامدة، جينة البرميزان، الجوز، ومكعبات الثلج، وغيرها..

يجب فصل المنتج عن التيار الكهربائي بمجرد الإنتهاء من استعماله، عند التنظيف، وكل ما دعت الحاجة الى التعامل مع الشفرة.

لا تبدأ بتشغيل وظيفة البخار ما لم يتواجد الماء في الخزان.

لا تبدأ بتشغيل وظيفة الخلط إذا كان المنتج فارغاً من المكونات، أو إذا تم تشغيله لفترة ١٠ ثوان متواصلة.

لا تنزع قايِس التعبئة من الخزان أثناء التشغيل، بل يجب أن تنتظر لمدة ١٠ دقائق تقريباً بعد انتهاء الطهي قبل فتحه.

لا تضع شوكة، أو أي أداة معدنية في المنتج.

AR

استعمال المنتج

قبل الإستعمال للمرة الأولى

تُركب الوصلة كما هو موضح في الشكل 1، مع رجاء التقيد بالإتجاه. يجب أن يكون الجزء المستدير متصلاً بالشفرة.

ثم، تُركب السكين في قعر الوعاء بشكل 2/3.

قبل أن تستعمل المنتج للمرة الأولى، ننصح بتشغيل دورة بخار باستعمال ٤ معايير من الماء.

ثم يغسل الوعاء، السلة، الغطاء، الشفرة والملحقات في جلاية الصحن. أما بالنسبة لجسم المنتج، فيُنظَّف بواسطة قطعة قماش ناعمة.

لكي تتمكن من تفكيك السكين، فك برغي المقبض بينما تحمل السكين – شكل 1 إلى أن يفصل جزئي السكين السفلي و العلوي.

أثناء التعامل مع الشفرة، يُرجى توخي الحرص والحذر لأن نصل الشفرة حاد جداً.

عندما تعيد تركيبهما مرة ثانية، لا تنس أن تُركب السداة.

وصف أجزاء المنتج

- 1- خزان
- 2- مقبض سلّة البخار
- 3- سلّة البخار
- 4- شفرة إستانلس ستيل
- 5- سدادة
- 6- وعاء مُتدرّج بارد الجوانب
- 7- قابس تعبئة الخزان
- 8- صامولة للإقفال على الشفرة
- 9- جسم
- 10- مؤشر للتشغيل
- 11- مفتاح التبخير/الخلط
- 12- فنجان لقياس الماء
- 13- ثلاثة أوعية زجاجية سعة كل واحدة ٢٥ ملتر
- 14- سباتولا

نصائح هامة عند الإستعمال

إرشادات من أجل السلامة

يرجى قراءة إرشادات الإستعمال المرفقة، قبل البدء باستعمال المنتج للمرة الأولى.
من أجل سلامتك، يخضع هذا المنتج لجميع الأحكام والمعايير التقنية وقوانين السلامة السارية المفعول. (قانون التيار المنخفض، قانون التوافقية الكهرومغناطيسية، القوانين الخاصة بالمواد التي لها اتصال مباشر بالطعام، قانون البيئة.. الخ).

صمم هذا المنتج للإستعمال المنزلي فقط .

لم يصمم هذا المنتج للاستعمال في الأماكن التالية، التي لا تُغطيها الضمانة:-

- أماكن الطبخ المخصصة لطاخم الموظفين في المحلات و المكاتب، و الأماكن المهنية الأخرى.
- المزارع .

- الاستعمالات من قبل عملاء الفنادق و النزلاء و أماكن الإقامة الأخرى .

- في غرف النوم وأماكن تناول الفطور.

لا تستعمل المنتج إذا لم يعد يعمل بكفاءة . أو إذا ظهر بأنه قد أعطب. في هذه الحالة، يُرجى الإتصال بمركز خدمة تيفال المعتمد.

تحجباً للحوادث المنزلية

هذا المنتج ليس لعبة لأطفال.

يجب أن لا يُسمح للأطفال باللعب بهذا المنتج.

يجب أن لا يستعمل هذا المنتج دون مراقبة شخص بالغ.

لم يعد هذا المنتج للإستعمال بواسطة أشخاص (بمن فيهم الأطفال) ممن لا يتمتعون بالقدرة الجسدية، أو بالإمكانات العقلية، أو إذا كانوا يعانون من القصور أو النقص في الخبرة أو المعرفة، ما لم يكونوا تحت رعاية شخص لديه المعرفة الثامة والدراية في استعمال هذا المنتج من أجل سلامتهم.

يجب مراقبة الأطفال والتأكد بأنهم لا يلعبون بالمنتج.

قد تُصبح الأجزاء الظاهرة من المنتج ساخنة أثناء الإستعمال. لا تلمس هذه الأجزاء من المنتج.

يجب فصل المنتج عن التيار الكهربائي عندما لا يكون قيد التشغيل، أو عند تناوله أو عند التعامل مع إحدى ملحقاته. لا تضع المنتج مباشرة فوق سطح هش (زجاج طاولة، مفرش مائدة، أثاث من الموبيليا، الخ)

أوصل المنتج بالتيار الكهربائي

استعمل فقط السلك الكهربائي والقايس المرفقان مع المنتج

استحب السلك الكهربائي الى آخره، وأوصل المنتج دائماً الى مقبس كهربائي مؤرّض.

)
1
2
3
4
5
6
7
3
3
3
1
2
3
4

1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30
31
32
33
34
35
36
37
38
39
40
41
42
43
44
45
46
47
48
49
50
51
52
53
54
55
56
57
58
59
60
61
62
63
64
65
66
67
68
69
70
71
72
73
74
75
76
77
78
79
80
81
82
83
84
85
86
87
88
89
90
91
92
93
94
95
96
97
98
99
100
101
102
103
104
105
106
107
108
109
110
111
112
113
114
115
116
117
118
119
120
121
122
123
124
125
126
127
128
129
130
131
132
133
134
135
136
137
138
139
140
141
142
143
144
145
146
147
148
149
150
151
152
153
154
155
156
157
158
159
160
161
162
163
164
165
166
167
168
169
170
171
172
173
174
175
176
177
178
179
180
181
182
183
184
185
186
187
188
189
190
191
192
193
194
195
196
197
198
199
200
201
202
203
204
205
206
207
208
209
210
211
212
213
214
215
216
217
218
219
220
221
222
223
224
225
226
227
228
229
230
231
232
233
234
235
236
237
238
239
240
241
242
243
244
245
246
247
248
249
250
251
252
253
254
255
256
257
258
259
260
261
262
263
264
265
266
267
268
269
270
271
272
273
274
275
276
277
278
279
280
281
282
283
284
285
286
287
288
289
290
291
292
293
294
295
296
297
298
299
300
301
302
303
304
305
306
307
308
309
310
311
312
313
314
315
316
317
318
319
320
321
322
323
324
325
326
327
328
329
330
331
332
333
334
335
336
337
338
339
340
341
342
343
344
345
346
347
348
349
350
351
352
353
354
355
356
357
358
359
360
361
362
363
364
365
366
367
368
369
370
371
372
373
374
375
376
377
378
379
380
381
382
383
384
385
386
387
388
389
390
391
392
393
394
395
396
397
398
399
400
401
402
403
404
405
406
407
408
409
410
411
412
413
414
415
416
417
418
419
420
421
422
423
424
425
426
427
428
429
430
431
432
433
434
435
436
437
438
439
440
441
442
443
444
445
446
447
448
449
450
451
452
453
454
455
456
457
458
459
460
461
462
463
464
465
466
467
468
469
470
471
472
473
474
475
476
477
478
479
480
481
482
483
484
485
486
487
488
489
490
491
492
493
494
495
496
497
498
499
500
501
502
503
504
505
506
507
508
509
510
511
512
513
514
515
516
517
518
519
520
521
522
523
524
525
526
527
528
529
530
531
532
533
534
535
536
537
538
539
540
541
542
543
544
545
546
547
548
549
550
551
552
553
554
555
556
557
558
559
560
561
562
563
564
565
566
567
568
569
570
571
572
573
574
575
576
577
578
579
580
581
582
583
584
585
586
587
588
589
590
591
592
593
594
595
596
597
598
599
600
601
602
603
604
605
606
607
608
609
610
611
612
613
614
615
616
617
618
619
620
621
622
623
624
625
626
627
628
629
630
631
632
633
634
635
636
637
638
639
640
641
642
643
644
645
646
647
648
649
650
651
652
653
654
655
656
657
658
659
660
661
662
663
664
665
666
667
668
669
670
671
672
673
674
675
676
677
678
679
680
681
682
683
684
685
686
687
688
689
690
691
692
693
694
695
696
697
698
699
700
701
702
703
704
705
706
707
708
709
710
711
712
713
714
715
716
717
718
719
720
721
722
723
724
725
726
727
728
729
730
731
732
733
734
735
736
737
738
739
740
741
742
743
744
745
746
747
748
749
750
751
752
753
754
755
756
757
758
759
760
761
762
763
764
765
766
767
768
769
770
771
772
773
774
775
776
777
778
779
780
781
782
783
784
785
786
787
788
789
790
791
792
793
794
795
796
797
798
799
800
801
802
803
804
805
806
807
808
809
810
811
812
813
814
815
816
817
818
819
820
821
822
823
824
825
826
827
828
829
830
831
832
833
834
835
836
837
838
839
840
841
842
843
844
845
846
847
848
849
850
851
852
853
854
855
856
857
858
859
860
861
862
863
864
865
866
867
868
869
870
871
872
873
874
875
876
877
878
879
880
881
882
883
884
885
886
887
888
889
890
891
892
893
894
895
896
897
898
899
900
901
902
903
904
905
906
907
908
909
910
911
912
913
914
915
916
917
918
919
920
921
922
923
924
925
926
927
928
929
930
931
932
933
934
935
936
937
938
939
940
941
942
943
944
945
946
947
948
949
950
951
952
953
954
955
956
957
958
959
960
961
962
963
964
965
966
967
968
969
970
971
972
973
974
975
976
977
978
979
980
981
982
983
984
985
986
987
988
989
990
991
992
993
994
995
996
997
998
999
1000
1001
1002
1003
1004
1005
1006
1007
1008
1009
1010
1011
1012
1013
1014
1015
1016
1017
1018
1019
1020
1021
1022
1023
1024
1025
1026
1027
1028
1029
1030
1031
1032
1033
1034
1035
1036
1037
1038
1039
1040
1041
1042
1043
1044
1045
1046
1047
1048
1049
1050
1051
1052
1053
1054
1055
1056
1057
1058
1059
1060
1061
1062
1063
1064
1065
1066
1067
1068
1069
1070
1071
1072
1073
1074
1075
1076
1077
1078
1079
1080
1081
1082
1083
1084
1085
1086
1087
1088
1089
1090
1091
1092
1093
1094
1095
1096
1097
1098
1099
1100
1101
1102
1103
1104
1105
1106
1107
1108
1109
1110
1111
1112
1113
1114
1115
1116
1117
1118
1119
1120
1121
1122
1123
1124
1125
1126
1127
1128
1129
1130
1131
1132
1133
1134
1135
1136
1137
1138
1139
1140
1141
1142
1143
1144
1145
1146
1147
1148
1149
1150
1151
1152
1153
1154
1155
1156
1157
1158
1159
1160
1161
1162
1163
1164
1165
1166
1167
1168
1169
1170
1171
1172
1173
1174
1175
1176
1177
1178
1179
1180
1181
1182
1183
1184
1185
1186
1187
1188
1189
1190
1191
1192
1193
1194
1195
1196
1197
1198
1199
1200
1201
1202
1203
1204
1205
1206
1207
1208
1209
1210
1211
1212
1213
1214
1215
1216
1217
1218
1219
1220
1221
1222
1223
1224
1225
1226
1227
1228
1229
1230
1231
1232
1233
1234
1235
1236
1237
1238
1239
1240
1241
1242
1243
1244
1245
1246
1247
1248
1249
1250
1251
1252
1253
1254
1255
1256
1257
1258
1259
1260
1261
1262
1263
1264
1265
1266
1267
1268
1269
1270
1271
1272
1273
1274
1275
1276
1277
1278
1279
1280
1281
1282
1283
1284
1285
1286
1287
1288
1289
1290
1291
1292
1293
1294
1295
1296
1297
1298
1299
1300
1301
1302
1303
1304
1305
1306
1307
1308
1309
1310
1311
1312
1313
1314
1315
1316
1317
1318
1319
1320
1321
1322
1323
1324
1325
1326
1327
1328
1329
1330
1331
1332
1333
1334
1335
1336
1337
1338
1339
1340
1341
1342
1343
1344
1345
1346
1347
1348
1349
1350
1351
1352
1353
1354
1355
1356
1357
1358
1359
1360
1361
1362
1363
1364
1365
1366
1367
1368
1369
1370
1371
1372
1373
1374
1375
1376
1377
1378
1379
1380
1381
1382
1383
1384
1385
1386
1387
1388
1389
1390
1391
1392
1393
1394
1395
1396
1397
1398
1399
1400
1401
1402
1403
1404
1405
1406
1407
1408
1409
1410
1411
1412
1413
1414
1415
1416
1417
1418
1419
1420
1421
1422
1423
1424
1425
1426
1427
1428
1429
1430
1431
1432
1433
1434
1435
1436
1437
1438
1439
1440
1441
1442
1443
1444
1445
1446
1447
1448
1449
1450
1451
1452
1453
1454
1455
1456
1457
1458
1459
1460
1461
1462
1463
1464
1465
1466
1467
1468
1469
1470
1471
1472
1473
1474
1475
1476
1477
1478
1479
1480
1481
1482
1483
1484
1485
1486
1487
1488
1489
1490
1491
1492
1493
1494
1495
1496
1497
1498
1499
1500
1501
1502
1503
1504
1505
1506
1507
1508
1509
1510
1511
1512
1513
1514
1515
1516
1517
1518
1519
1520
1521
1522
1523
1524
1525
1526
1527
1528
1529
1530
1531
1532
1533
1534
1535
1536
1537
1538
1539
1540
1541
1542
1543
1544
1545
1546
1547
1548
1549
1550
1551
1552
1553
1554
1555
1556
1557
1558
1559
1560
1561
1562
1563
1564
1565
1566
1567
1568
1569
1570
1571
1572
1573
1574
1575
1576
1577
1578
1579
1580
1581
1582
1583
1584
1585
1586
1587
1588
1589
1590
1591
1592
1593
1594
1595
1596
1597
1598
1599
1600
1601
1602
1603
1604
1605
1606
1607
1608
1609
1610
1611
1612
1613
1614
1615
1616
1617
1618
1619
1620
1621
1622
1623
1624
1625
1626
1627
1628
1629
1630
1631
1632
1633
1634
1635
1636
1637
1638
1639
1640
1641
1642
1643
1644
1645
1646
1647
1648
1649
1650
1651
1652
1653
1654
1655
1656
1657
1658
1659
1660
1661
1662
1663
1664
1665
1666
1667
1668
1669
1670
1671
1672
1673
1674
1675
1676
1677
1678
1679
1680
1681
1682
1683
1684
1685
1686
1687
1688
1689
1690
1691
1692
1693
1694
1695
1696
1697
1698
1699
1700
1701
1702
1703
1704
1705
1706
1707
1708
1709
1710
1711
1712
1713
1714
1715
1716
1717
1718
1719
1720
1721
1722
1723
1724
1725
1726
1727
1728
1729
1730
1731
1732
1733
1734
1735
1736
1737
1738
1739
1740
1741
1742
1743
1744
1745
1746
1747
1748
1749
1750
1751
1752
1753
1754
1755
1756
1757
1758
1759
1760
1761
1762
1763
1764
1765
1766
1767
1768
1769
1770
1771
1772
1773
1774
1775
1776
1777
1778
1779
1780
1781
1782
1783
1784
1785
1786
1787
1788
1789
1790
1791
1792
1793
1794
1795
1796
1797
1798
1799
1800
1801
1802
1803
1804
1805
1806
1807
1808
1809
1810
1811
1812
1813
1814
1815
1816
1817
1818
1819
1820
1821
1822
1823
1824
1825
1826
1827
1828
1829
1830
1831
1832
1833
1834
1835
1836
1837
1838
1839
1840
1841
1842
1843
1844
1845
1846
1847
1848
1849
1850
1851
1852
1853
1854
1855
1856
1857
1858
1859
1860
1861
1862
1863
1864
1865
1866
1867
1868
1869
1870
1871
1872
1873
1874
1875
1876
1877
1878
1879
1880
1881
1882
1883
1884
1885
1886
1887
1888
1889
1890
1891
1892
1893
1894
1895
1896
1897
1898
1899
1900
1901
1902
1903
1904
1905
1906
1907
1908
1909
1910
1911
1912
1913
1914
1915
1916
1917
1918
1919
1920
1921
1922
1923
1924
1925
1926
1927
1928
1929
1930
1931
1932
1933
1934
1935
1936
1937
1938
1939
1940
1941
1942
1943
1944
1945
1946
1947
1948
1949
1950
1951
1952
1953
1954
1955
1956
1957
1958
1959
1960
1961
1962
1963
1964
1965
1966
1967
1968
1969
1970
1971
1972
1973
1974
1975
1976
1977
1978
1979
1980
1981
1982
1983
1984
1985
1986
1987
1988
1989
1990
1991
1992
1993
1994
1995
1996
1997
1998
1999
2000
2001
2002
2003
2004
2005
2006
2007
2008
2009
2010
2011
2012
2013
2014
2015
2016
2017
2018
2019
2020
2021
2022
2023
2024
2025
2026
2027
2028
2029
2030
2031
2032
2033
2034
2035
2036
2037
2038
2039
2040
2041
2042
2043
2044
2045
2046
2047
2048
2049
2050
2051
2052
2053
2054
2055
2056
2057
2058
2059
2060
2061
2062
2063
2064
2065
2066
2067
2068
2069
2070
2071
2072
2073
2074
2075
2076
2077
2078
2079
2080
2081
2082
2083
2084
2085
2086
2087
2088
2089
2090
2091
2092
2093
2094
2095
2096
2097
2098
2099
2100
2101
2102
2103
2104
2105
2106
2107
2108
2109
2110
2111
2112
2113
2114
2115
2116
2117
2118
2119
2120
2121
2122
2123
2124
2125
2126
2127
2128
2129
2130
2131
2132
2133
2134
2135
2136
2137
2138
2139
2140
2141
2142
2143
2144
2145
2146
2147
2148
2149
2150
2151
2152
2153
2154
2155
2156
2157
2158
2159
2160
2161
2162
2163
2164
2165
2166
2167
2168
2169
2170
2171
2172
2173
2174
2175
2176
2177
2178
2179
2180
2181
2182
2183
2184
2185
2186
2187
2188
2189
2190
2191
2192
2193
2194
2195
2196
2197
2198
2199
2200
2201
2202
2203
2204
2205
2206
2207
2208
2209
2210
2211
2212
2213
2214
2215
2216
2217
2218
2219

FR	p. 7	Service consommateurs & commande accessoires	09 74 50 47 74	www.tefal.fr
NL	p. 12	Consumenten-service	+ 31 318 58 24 24	www.tefal.nl
DE	p. 17	Kundenservice	+ 49 212 387 400	www.tefal.de
IT	p. 22	Servizio consumatori	+ 39 199 20 73 54	www.tefal.it
EN	p. 27	Consumer Service & Accessories ordering	44 845 725 85 88	www.tefal.co.uk
ES	p. 32	Servicio al consumidor	+ 34 902 312 400	www.tefal.es
PT	p. 37	Centro de Contacto do Consumidor	+ 351 808 284 735	www.tefal.pt
EL	p. 42		+ 30 801 11 97 101	www.tefal.gr
TR	p. 47	Müşteri hizmetleri	444 40 50	www.tefal.com.tr
RU	p. 52		+ 40 213 10 34 47	www.tefal.com.ru
UK	p. 57		+38 044 417 64 13	www.tefal.com.ru
CS	p. 62		+ 420 222 31712 7	www.tefal.cz
SK	p. 67		+ 421 4488 71 24	www.tefal.sk
HU	p. 72		+ 36 18018434	www.tefal.hu
BG	p. 77		+ 070 010 218	www.tefal.bg
KZ	p. 82	Combitechnocentre	+7 (727) 378-40-01	
AR	p. 87			www.tefal.com



Tefal
baby home

www.tefal.com
www.disneybaby.com