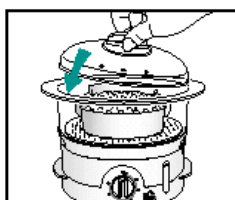
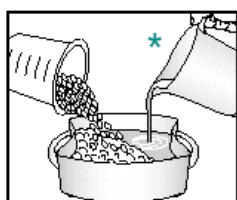
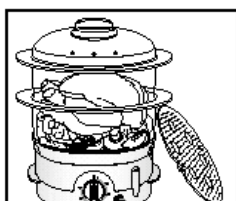
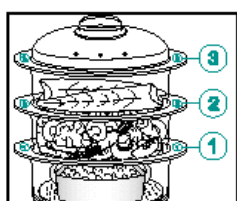
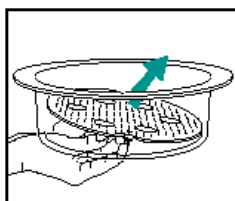
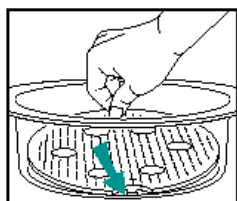
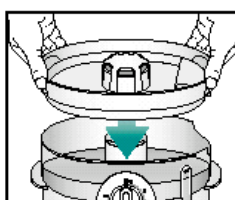
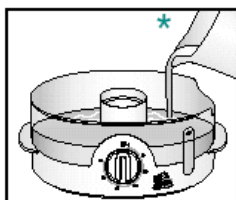
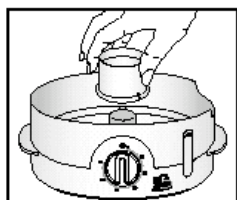
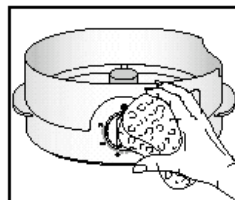
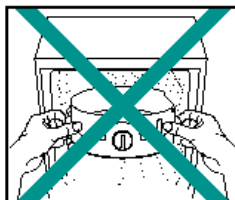
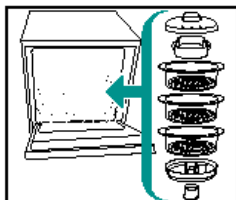
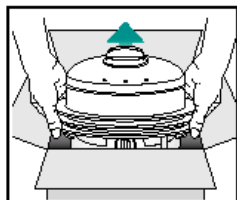


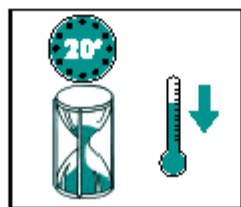
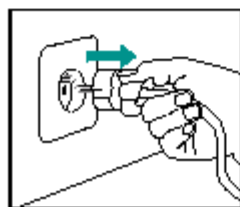
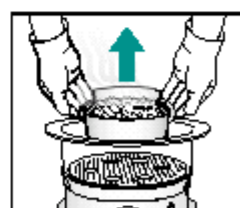
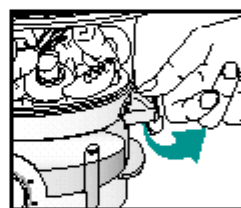
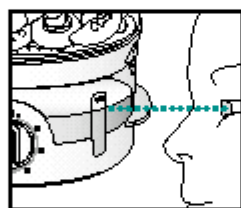
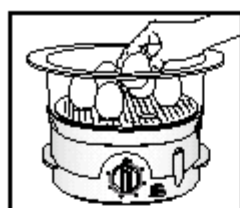
# *Steam Cuisine*

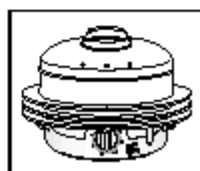
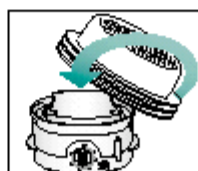
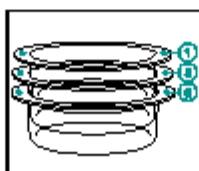
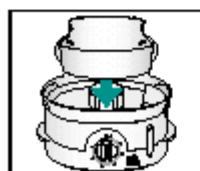
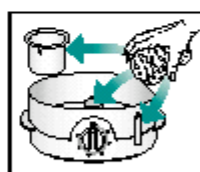
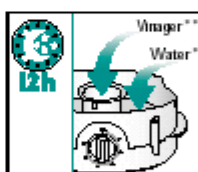
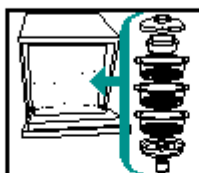
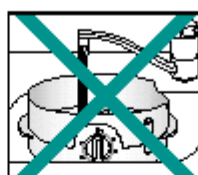
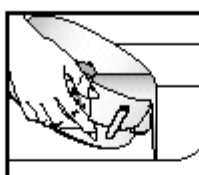
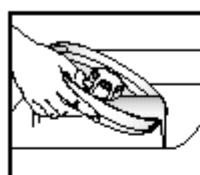
## *Ultra-Compact*



[www.tefal.com](http://www.tefal.com)







# Инструкция по применению

Тщательно соблюдайте следующие инструкции.

## ***1. Меры безопасности***

Данная пароварка выполнена в соответствии с условиями, оговоренными в следующих документах:

- Директива по бытовым приборам 89/336/СЕЕ, измененная директивой 93/68/СЕЕ
- Директива по электрооборудованию низкого напряжения 72/23/СЕЕ, измененная директивой 93/68/СЕЕ.
- Убедитесь в том, что напряжение в вашем доме соответствует указанному на приборе (переменный ток).
- В связи с наличием различных действующих стандартов, если оборудование будет использоваться за пределами страны, в котором оно было приобретено, необходима консультация со специалистами официальной службы сервиса.
- Не разрешается установка пароварки вблизи источников тепла или в горячей печи, так как это может привести к ее серьезной поломке.
- Рекомендуются установить пароварку на широкой устойчивой поверхности, в месте, недоступном для водяных брызг.
- При включении устройство требует постоянного контроля. Не следует допускать детей к использованию пароварки.
- Шнур прибора не должен свешиваться.
- Устройство должно подключаться только к заземленной розетке.
- Не разрешается тянуть за шнур при выключении пароварки.
- Не допускается использование устройства в следующих случаях:
  - при повреждении электрического шнура или самого устройства.
  - после падения устройства или в случае обнаружения на нем видимых повреждений, а также при наличии перебоев в работе.

В вышеперечисленных случаях устройство необходимо отправить в центр сервисного обслуживания.

- Замена поврежденного электрошнура может производиться только самим производителем, уполномоченной организацией по обслуживанию или другими квалифицированными специалистами.
- Во избежание ожогов не следует касаться горячей поверхности прибора, горячей воды, пара, а также приготовляемых продуктов.
- Не прикасайтесь к аппарату, когда из него выделяется пар, а также используйте тряпку для открывания крышки и перемещения чаши для риса или паровой корзины.
- Необходимо всегда отключать прибор:
  - \*сразу же после использования,
  - \*при перемещении прибора,

\*перед мытьем или обслуживанием.

- Не разрешается помещать пароварку в воду!
- Не рекомендуется устанавливать устройство около стены или шкафа: выделяемый пар может привести к их повреждению.
- Не разрешается перемещение пароварки при наличии в ней горячих продуктов или воды.
- Прибор рассчитан на использование только в домашних условиях. В случаях профессионального использования, а также при несоблюдении инструкций по применению, производитель не несет гарантийных обязательств за работу прибора.

1. Ручка крышки
2. Крышка (может использоваться в перевернутом виде как подставка)
3. Съёмная ручка
4. Съёмная решетка с защёлками и углублениями для яиц
5. Паровая чаша № 2
6. Паровая чаша № 1
7. Поддон для риса (ёмкостью 1,1 л)
8. Емкость для сока
9. Отверстие для залива воды
10. Съёмное турбо кольцо
11. Резервуар для воды (ёмкостью 1 л, рассчитан на 1 час непрерывной работы прибора)
12. Указатель максимального уровня воды (внутренний)
13. Нагревательный элемент
14. Индикатор уровня воды (наружный)
15. 60 – мин. Таймер
16. Индикатор включения/выключения

## ***2. Подготовка к использованию***

### **Перед использованием**

- Промойте теплой водой с моющим средством все съёмные части, а также внутреннюю поверхность емкости для воды.
- Ополосните и высушите.

! При мытье не погружайте электрическую основу в воду.

### **Подготовка пароварки к работе**

- Поместите пароварку на ровную устойчивую поверхность.
- Установите турбо кольцо вокруг нагревательного элемента.

! Не устанавливайте прибор вблизи предметов, которые могут быть повреждены паром.

### **Наполнение емкости для воды**

- Существует два способа наполнения емкости для воды:
- 1. Налейте воду непосредственно в емкость до максимального уровня.
- 2. Налейте воду через отверстия для залива до максимального уровня.
- Установите емкость для сбора сока, тщательно ее зафиксировав.
- Меняйте воду при каждом новом использовании.

! В работе пароварки не допускается применение никаких других жидкостей, кроме воды.

! Перед тем, как включать прибор, убедитесь, что в резервуаре есть вода.

## **Установка съемных решеток**

- В чашах установлены решетки, которые можно снять для увеличения рабочего объема чаши или для увеличения количества приготавливаемой пищи.
- Для того, чтобы установить решетки на место, необходимо:
- Поставить чашу на стол.
- Взять решетку правильной стороной вверх (защелки должны быть направлены в сторону дна чаши).
- Установить решетку посередине чаши.
- Надавить на решетку для того, чтобы установить ее на место.
- Для чаши № 2 необходимо убедиться в том, что защелки правильно вставлены.
- Для снятия решеток надавите на них снизу.

! Убедитесь в том, что в чашу № 1 установлена решетка, и что она расположена на емкости для сбора сока.

## **3. Установка чаш**

- Поместите продукты в чашу.
- Расположите чаши над емкостью для сбора сока.
  - Чаша №1 всегда устанавливается непосредственно на емкость для сбора сока.
  - Затем устанавливается чаша № 2.
- Закройте крышку. (Крышка подходит ко всем чашам).

! Чаши всегда должны быть установлены в правильном порядке.

*Для наилучшего результата не размещайте в чашах слишком много продуктов.*

## **Приготовление риса**

- Установите в чаше емкость для варки риса.
- Положите туда рис и залейте водой (см. таблицу времени приготовления продуктов).

## **Варка яиц**

- Поместите яйца в специальные углубления в решетке.

## **4. Приготовление пищи**

### **Начало приготовления**

- Включите пароварку в сеть.
- Установите таймер на рекомендуемое время приготовления выбранных продуктов.
- Красный индикатор означает начало приготовления пищи.

! Время на таймере может быть установлено только при включенном в сеть приборе.

### **Во время работы пароварки**

- Во время работы пароварки следите за уровнем воды по показаниям внешнего индикатора.
- При необходимости добавьте воды, долив ее через отверстие для залива.
- Во время работы пароварки крышку необходимо держать закрытой!

- При приготовлении продуктов, выделяющих большое количество воды, таких, как, например, замороженные овощи или спаржа, необходимо периодически опорожнять емкость для сбора сока.

## ***5. Завершение приготовления пищи***

- Прибор выключается автоматически.
- Таймер подает звуковой сигнал.
- Индикатор включения гаснет.
- Для того, чтобы выключить пароварку раньше, чем это было установлено на таймере, установите таймер в положении «0».

*При отсутствии воды в приборе, он отключается автоматически.*

### **Подогрев**

- Пароварка позволяет подогревать пищу (см. таблицу рекомендуемого времени приготовления).

### **Извлечение готовой пищи из чаши**

- Снимите крышку за ручку.
- Достаньте рабочую чашу.
- Поставьте чашу на блюдо или на перевернутую крышку.

! Для работы с чашей или крышкой пользуйтесь кухонными рукавицами.

Пароварка остывает до комнатной температуры примерно за 20 минут.

### **Завершение работы**

- Выключите прибор из сети.
- Перед тем, как убрать его, дождитесь его полного охлаждения.

! Перед тем, как снять емкость для сбора сока, убедитесь в том, что она достаточно охладилась.



## Таблица рекомендуемого времени приготовления

### Рыба

| Продукты    | Вид        | Количество | Время (мин.) |
|-------------|------------|------------|--------------|
| Рыбное филе | Мороженное | 250 г      | 10-12 мин.   |
|             | Свежее     | 250 г      | 6-8 мин.     |
| Стейк       | Тунец      | 250/400 г  | 10-12 мин.   |
|             | Лосось     | 250/400 г  | 12-14 мин.   |

Рекомендуемое для приготовления время не является строгим указанием и может изменяться, в зависимости от размера продуктов, занимаемого ими объема пароварки, расстояния до нагревательного элемента, а также индивидуальных вкусов.

### Мясо – Птица

| Продукты                                       | Вид                   | Количество | Время (мин.) |
|------------------------------------------------|-----------------------|------------|--------------|
| Цыпленок                                       | Филе                  | 250 г      | 12-15 мин.   |
|                                                |                       | 450 г      | 30-35 мин.   |
| Сосиски (сделать проколы перед приготовлением) | Сосиски Klackwurst    | 400 г      | 10 мин.      |
|                                                | Франкфуртские сосиски | 400 г      | 15 мин.      |

Если продукты требуют различного времени приготовления, продукты, которые готовятся дольше, следует поместить в чашу №1. В процессе их приготовления можно сверху разместить продукты более быстрого приготовления в чашу №2.

### Овощи

| Продукты                                            | Вид          | Количество            | Время      |
|-----------------------------------------------------|--------------|-----------------------|------------|
| Артишок (очистить)                                  | Свежий       | 3 среднего размера    | 45-50 мин. |
| Спаржа (оставить место для циркуляции пара)         | Свежая       | 400 г                 | 13-15 мин. |
|                                                     | Мороженная   | 400 г                 | 16-18 мин. |
| Капуста Брокколи                                    | Свежая       | 400 г                 | 16-18 мин. |
|                                                     | Мороженная   | 400 г                 | 15-18 мин. |
| Капуста (четверти)                                  | Свежая       | 400 г                 | 40-45 мин. |
| Морковь (тонко нарезанная)                          | Свежая       | 400 г                 | 20-22 мин. |
| Грибы                                               | Свежие       | 200 г                 | 12-15 мин. |
| Цукини                                              | Свежие       | 400 г                 | 16-18 мин. |
| Шпинат                                              | Свежий       | 250 г                 | 8-10 мин.  |
|                                                     | Мороженный   | 400 г                 | 18-20 мин. |
| Зеленая фасоль (оставить место для циркуляции пара) | Свежая       | 400 г                 | 35-40 мин. |
|                                                     | Замороженная | 400 г                 | 25-28 мин. |
| Горох                                               | Свежий       | 400 г                 | 10-12 мин. |
|                                                     | Мороженный   | 400 г                 | 15-18 мин. |
| Картофель (нарезать для ускорения приготовления)    | Свежий       | 10-12 шт. (небольших) | 20-22 мин. |

## Рис – Злаки – Макароны

| Продукты            | Вес/Кол-во порций | Количество воды | Время      |
|---------------------|-------------------|-----------------|------------|
| Белый рис           | 200 г / 2 чел.    | 300 мл          | 25 мин.    |
|                     | 300 г / 2 чел.    | 450 мл          | 35 мин.    |
| Коричневый рис      | 200 г / 2 чел.    | 300 мл          | 35 мин.    |
| Крупа (ср. размера) | 150 г / 2 чел.    | 300 мл          | 5-10 мин.  |
| Макароны (спагетти) | 120 г / 2 чел.    | 500 мл          | 18-20 мин. |

## Другие продукты

| Продукты       | Вид приготовления | Количество           | Время      |
|----------------|-------------------|----------------------|------------|
| Яйца           | Вкрутую           | 6 шт.                | 18 мин.    |
|                | Всмятку           | 6 шт.                | 10 мин.    |
| Яблоки / Груши | Свежие            | 4 шт. (ср. размеров) | 15-18 мин. |

## Подогрев

| Продукты | Вид     | Количество | Время      |
|----------|---------|------------|------------|
| Мясо     | Кусочки |            | 10-20 мин. |
| Макароны |         |            | 10-20 мин. |
| Овощи    |         |            | 5-15 мин.  |

## 6. Чистка и обслуживание

### Чистка

- Опорожните емкость для воды и протрите ее влажной тканью.
- Все остальные съемные части можно мыть в посудомоечной машине.
- Регулярно очищайте турбо кольцо.

Примечание:

Некоторые овощи оставляют на внутренней поверхности посуды сильные натуральные красители. Их наличие никак не влияет на качество приготавливаемой пищи. Тем не менее, они могут быть удалены немедленно после использования посуды с помощью мягких отбеливающих средств. Это не гарантируется.

! При чистке посуды не следует пользоваться абразивными средствами.

! Не погружайте в воду электрическую основу и не мойте его в посудомоечной машине.

### Удаление накипи

- Наполнить емкость для воды до максимальной отметки на 1/3 уксусом и на 2/3 водой.
- Включите пароварку на три минуты без чаш и крышки.
- Несколько раз промойте внутреннюю поверхность резервуара для воды.

! Промывайте пароварку таким образом один раз после восьми применений.

! Не допускается применение других средств для удаления накипи.

### Хранение чаш

- Чаши пароварки могут храниться одна в другой.

.