

| | |
|-----------|------------|
| RU | p. 2 - 12 |
| UK | p. 13 - 23 |
| KK | p. 24 - 35 |
| PL | p. 36 - 46 |
| ET | p. 47 - 57 |
| LV | p. 58 - 68 |
| LT | p. 69 - 79 |

Tefal®

VITACUISINE COMPACT

RU

UK

KK

PL

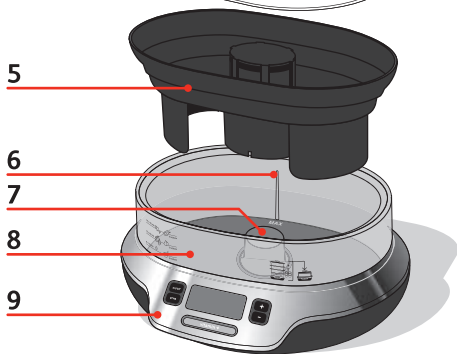
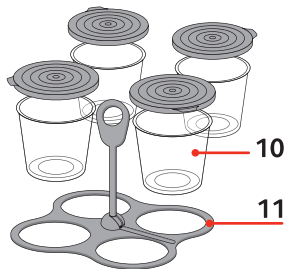
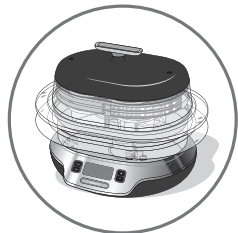
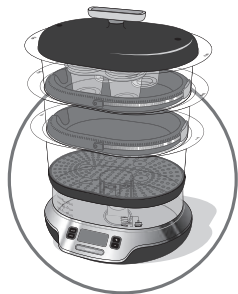
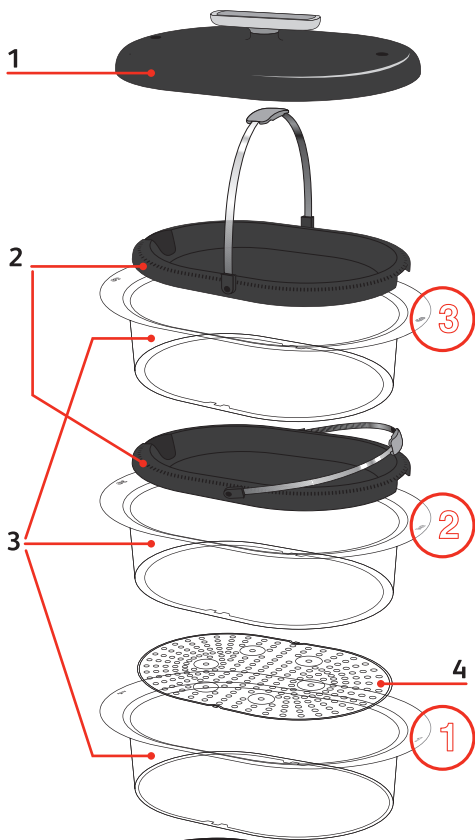
ET

LV

LT



www.tefal.com



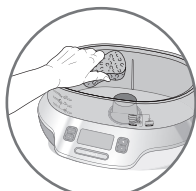


fig. 1

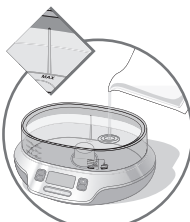


fig. 2

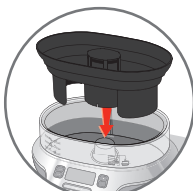


fig. 3

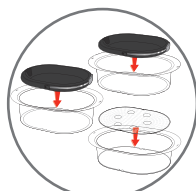


fig. 4

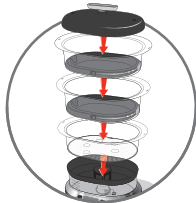


fig. 5



fig. 6



fig. 7

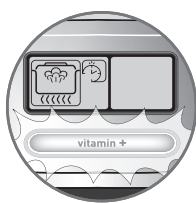


fig. 8



fig. 9



fig. 10

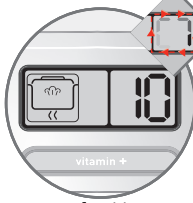


fig. 11

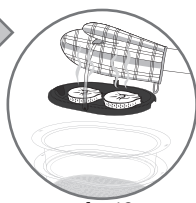


fig. 12

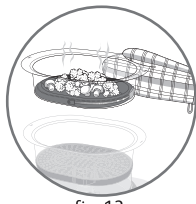


fig. 13



fig. 14



fig. 15

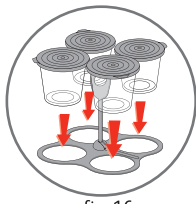


fig. 16



fig. 17

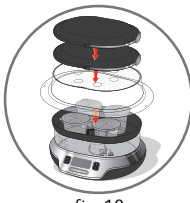


fig. 18

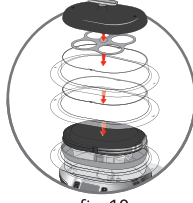


fig. 19

Меры предосторожности

Инструкции по безопасности

- Этот прибор не предназначен для использования с внешним таймером и не управляется отдельной системой дистанционного управления.
В целях вашей безопасности данный прибор соответствует существующим нормам и правилам (Нормативные акты, касающиеся низкого напряжения, электромагнитной совместимости, материалов, соприкасающихся с продуктами, охраны окружающей среды...).
- Проверьте, соответствует ли напряжение в сети указанному на приборе (только переменный ток).
- Принимая во внимание разнообразие действующих стандартов, проверьте прибор в местном авторизованном сервисном центре, если он будет использоваться не в той стране, где был приобретен.
- Не помещайте прибор вблизи от источников тепла или в горячую печь: вы можете серьезно повредить его.
- Используйте плоскую, устойчивую рабочую поверхность, вдали от источника воды.
- Никогда не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, чувственными или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под контролем для недопущения игры с прибором.
- Храните прибор в недоступном для детей месте.
- Не оставляйте шнур свисающим.
- Включайте прибор только в розетку с заземлением.
- Не выдергивайте шнур из розетки.
- Всегда выключайте прибор в следующих случаях:
 - непосредственно после использования;
 - для того, чтобы передвинуть его;
 - перед тем, как почистить прибор или произвести текущий ремонт.
- Никогда не погружайте прибор в воду.
- **Прикосновение к нагретым частям прибора, также как горячая вода, пар или продукты, может вызвать серьезные ожоги.**
- Не используйте прибор, если:
 - поврежден сам прибор или его электрошнур;
 - прибор роняли или он падал, вследствие чего он имеет вероятные повреждения, либо не функционирует должным образом. В любом из вышеперечисленных случаев направьте прибор в официальный сервисный центр. Не разбирайте прибор самостоятельно.
- Если поврежден шнур питания, он, во избежание любой опасности, должен быть заменен производителем, или авторизованным сервисным центром.
- Не прикасайтесь к продуктам, когда они находятся непосредственно внутри пароварки.
- Не передвигайте прибор, если внутри находится горячая вода или продукты.
- Прибор разработан только для домашнего использования. В случае профессионального либо ненадлежащего использования, а также в случае несоблюдения инструкций по эксплуатации, производитель не несет никакой ответственности за возможные поломки, а гарантия не распространяется на ремонт.
- Этот прибор предназначен исключительно для домашнего использования. Он не предназначен для использования в следующих случаях, на которые гарантия не распространяется, а именно:
 - На кухнях, отведенных для персонала в магазинах, бюро и иной профессиональной среде,
 - На фермах,
 - Постояльцами гостиниц, мотелей и иных заведений, предназначенных для временного проживания,
 - В заведениях типа «комнаты для гостей».

- Не используйте удлинитель. Если Вы принимаете на себя ответственность использовать удлинитель, убедитесь в том, что он находится в хорошем состоянии, имеет заземленную розетку и соответствует напряжению прибора.
- Этот электрический прибор работает при высоких температурах, которые могут вызвать ожоги. Несмотря на высокий уровень термоизоляции, не дотрагивайтесь до металлических частей прибора, до фильтра или до окна.
- Не ставьте прибор к стене или в стенной шкаф: выходящий из прибора пар может вызвать повреждение.
- Время приготовления дается ориентировочно.
- Не дотрагивайтесь до прибора в ходе процесса парообразования. Чтобы открыть крышку, достать чашу для риса, используйте кухонные рукавицы.
- Не используйте прибор в случае повреждения одной из чаш.
- В случае проблем обращайтесь в официальные сервисные центры.
- **Если ваш прибор оборудован съемным шнуром:** в случае повреждения шнура питания его следует заменить шнуром или специальным блоком, которые вы можете приобрести у производителя или в сервисном центре.
- **Если ваш прибор оборудован стационарным шнуром питания:** если шнур питания поврежден, в целях безопасности его замена выполняется производителем, или в соответствующем сервисном центре, или квалифицированным специалистом.

Защитим окружающую среду!

- Конструкция данного прибора предполагает его эксплуатацию в течение долгих лет. Тем не менее, если Вы решите заменить его новым прибором, не забудьте позаботиться о защите окружающей среды.
- Перед утилизацией прибора следует извлечь батарейку из таймера и сдать ее на переработку в местный центр утилизации отходов (в зависимости от модели).



Защита окружающей среды – наша главная забота!

- ① Данный прибор содержит ценные материалы, которые можно переработать и использовать повторно.
- ➔ Сдайте прибор в местный центр утилизации отходов.

Описание

- | | |
|--|---|
| 1. Крышка | 12. Сенсорная кнопка включения/выключения |
| 2. Противни | 13. Сенсорная кнопка выбора программы |
| 3. Емкости для приготовления на пару (под номерами 1, 2 и 3) | 14. Сенсорная кнопка увеличения (+) |
| 4. Съемное дно | 15. Сенсорная кнопка уменьшения (-) |
| 5. Коллектор жидкости | 16. ЖК-экран |
| 6. Внутренний указатель уровня воды | a. Указатель уровня готовности |
| 7. Нагревательный элемент | b. Часы |
| 8. Емкость для воды | c. Индикатор отсутствия воды |
| 9. Блок питания | d. Таймер |
| 10. Стаканы с крышками для приготовления на пару | 17. Сенсорная кнопка «витамин +» |
| 11. Держатель стаканов для приготовления на пару | |

Инструкции по эксплуатации

Перед первым использованием

- Очистить емкость для воды с помощью влажной неабразивной губки - рис. 1.
 - Помыть все съемные детали в теплой воде с моющим средством, ополоснуть и высушить.
- Не погружать источник питания в воду.




Наполнение емкости для воды

Запрещено использовать специи, травы или другие жидкости для заполнения емкости для воды. Прежде чем использовать пароварку, убедиться, что емкость для воды (8) заполнена водой до максимального уровня.

- Налить холодную воду непосредственно в емкость для воды до отметки максимального уровня (1,5 л) - рис. 2.
- Установить коллектор жидкости в емкость для воды - рис. 3.
- При необходимости в емкость 1 поместить съемное дно (4), а в емкости 2 и 3 – противни - рис. 4.
- Установить емкости 1, 2 и 3 с дном и накрыть их крышкой - рис. 5.
- Использовать свежую воду при каждом применении и заполнять емкость для воды до максимального уровня.

Приготовление

Выбор времени приготовления

- Подключить пароварку к питанию и включить: раздастся звуковой сигнал и загорится индикатор  - рис. 6.
- Если никаких действий произведено не будет, по прошествии двух минут экран погаснет и пароварка перейдет в режим ожидания .
- С помощью сенсорных кнопок + и – установить время приготовления (макс. 60 мин) - рис. 7.
- Приготовление на пару начнется через 20 с (либо после короткого нажатия на сенсорную кнопку включения/выключения). Загорится сенсорная кнопка «витамин +» и на экране отобразится символ  - рис. 8.
- Время приготовления можно изменить в любой момент после начала приготовления с помощью сенсорных кнопок + или – - рис. 7.
- В процессе приготовления отображаемое на экране время уменьшается с каждой минутой, а в течение последней минуты – с каждой секундой.


Долгое нажатие на сенсорную кнопку + или – позволяет быстрее увеличивать или уменьшать время приготовления.

Использование сенсорной кнопки «витамин +»

Через несколько минут приготовления программу «витамин +» можно отключить вручную, нажав на горящую сенсорную кнопку - рис. 9.

- Пароварка оснащена сенсорной кнопкой «витамин +», позволяющей сократить время приготовления и сохранить все витамины в блюде.
- Сенсорная кнопка загорается, как только начинается приготовление. Это позволяет быстрее начать процесс приготовления благодаря более высокой производительности пара.
- При достижении достаточного объема пара для процесса приготовления индикатор сенсорной кнопки «витамин +» автоматически гаснет.
- Если индикатор сенсорной кнопки «витамин +» не горит, и процесс приготовления прерывается (при установке емкости, удалении крышки с целью проверки процесса приготовления и т.д.), следует нажать сенсорную кнопку «витамин +», чтобы восстановить необходимый объем пара - рис. 9.




Перед началом приготовления пищи

- Прибор проверяет наличие воды в резервуаре. Если загорается индикатор  - рис. 10, то это означает, что вода отсутствует. Налейте воду в резервуар до отметки максимального уровня.

Если емкость для воды пустая, нагрев прекращается. Во время приготовления не прикасаться к горячим поверхностям и блюду. Использовать кухонные перчатки.

Отложенное включение


Время задержки можно изменить в любой момент.

- С помощью сенсорных кнопок + и – установить время приготовления (макс. 60 мин) - рис. 7.
- Нажать сенсорную кнопку Prog («Программа») - рис. 14. На экране отобразится символ программирования  и часы  начнут мигать.
- Выберите время, по истечении которого начнется варка - рис. 7. Выбор периода времени осуществляется для промежутков в 15 минут, затем – для часовых промежутков. Если, например, вам необходимо запрограммировать приготовление с замедленным началом на 2 с половиной часа, выберите 2 часа, так как ваше блюдо будет автоматически сохранено теплым до еды.
- Функция отложенного включения активируется через 20 секунд, и символ часов на экране пропадет .
- По окончании периода задержки пароварка автоматически перейдет в режим приготовления.

После этого на несколько секунд раздастся звуковой сигнал, указывающий на установку программы приготовления.

Речь идёт о проверке наличия воды в резервуаре.

Функция поддержания температуры блюда

- По истечении времени приготовления раздаётся два звуковых сигнала.
- Функция поддержания температуры блюда включается автоматически в конце процесса приготовления, а на экране отображается символ функции поддержания температуры блюда  - рис. 11.
- На экране отображается, сколько времени поддерживается температура блюда (с момента окончания приготовления).



Когда активирована функция поддержания температуры блюда, произведение каких-либо других действий, кроме выключения функции, невозможно.

Извлечение блюда

При контакте с емкостями, ручками и крышкой использовать кухонные перчатки.

- Снять крышку с помощью ручки.
- С помощью ручек достать противни и емкости для приготовления на пару - рис. 12 и 13.
- Подать блюдо на стол.

Выключение пароварки

- Чтобы отключить функцию поддержания температуры блюда, следует один раз нажать на сенсорную кнопку включения/выключения - рис. 15.
- Если нажать на эту кнопку еще раз, пароварка перейдет в режим ожидания .
- Пароварка также переходит в режим ожидания через 1 час пребывания в режиме подведения температуры блюда. Световой индикатор гаснет .
- Отключить пароварку от питания.

Если вы хотите выключить пароварку во время режима «низкий уровень воды», необходимо дважды нажать на кнопку «on/off».

Таблица времени приготовления

В таблице указано приблизительное время приготовления, которое зависит от размера ингредиентов, расстояния между блюдами, их объема, индивидуальных предпочтений и напряжения электрической сети.

При контакте с емкостями в процессе приготовления использовать кухонные перчатки.

Мясо (птица)

| Ингредиенты | Вид | Количество | Время приготовления | Рекомендации |
|-----------------------------|-------------------|------------|---------------------|--|
| Куриная грудка (без костей) | Цельная | 350 г | 20 мин | Поместить 2 куриные грудки в емкость для приготовления на пару |
| | Небольшие кусочки | 450 г | 17 мин | |
| Куриные голени | Цельные | 2 | 36 мин | |
| Эскалоп из индейки | Тонкий | 600 г | 24 мин | |
| Свиное филе | Свежее | 700 г | 38 мин | Нарезать кусками толщиной 1 см |
| Стейк из ягненка | Свежий | 500 г | 14 мин | |
| Сардельки | Свежие | 10 | 10 мин | |

Рыба (моллюски и ракообразные)

| Ингредиенты | Вид | Количество | Время приготовления | Рекомендации |
|--|-------------------|------------|---------------------|--------------|
| Тонкое рыбное филе (треска, пикша, камбала, палтус, лосось и т.д.) | Свежая рыба | 450 г | 15 мин | |
| | Замороженная рыба | 370 г | 18 мин | |
| Стейки из рыбы (треска, пикша, камбала, палтус, лосось и т.д.) | Свежая рыба | 400 г | 15 мин | |
| Целая рыба (форель, лосось, сибас) | Свежая рыба | 600 г | 25 мин | |
| Мидии | Свежие | 1 кг | 20 мин | |
| Креветки | Свежие | 200 г | 5 мин | |
| Устрицы | Свежие | 100 г | 5 мин | |

| Ингредиенты | Вид | Количество | Время приготовления | Рекомендации |
|---------------------------------|--------------|--------------------------|---------------------|--|
| Артишоки | Свежие | 2 | 55 мин | Целые артишоки поместить в емкости 1 и 2 для приготовления на пару (без противней) |
| Картофель | Свежий | 600 г | 20 мин | Нарезать ломтиками или кубиками. Небольшие клубни молодого картофеля можно готовить целыми |
| Спаржа | Свежая | 600 г | 17 мин | |
| Брокколи | Свежая | 500 г | 18 мин | Разделить на небольшие соцветия |
| | Замороженная | 500 г | 18 мин | |
| Сельдерей | Свежий | 350 г | 22 мин | Нарезать кубиками |
| Грибы | Свежие | 500 г | 22 мин | Готовить целыми |
| Цветная капуста | Свежая | 1 кочан среднего размера | 19 мин | Разделить на небольшие соцветия |
| Капуста (красная, белокочанная) | Свежая | 600 г | 22 мин | Нарезать соломкой |
| Кабачок | Свежий | 600 г | 12 мин | Нарезать ломтиками |
| Шпинат | Свежий | 300 г | 13 мин | Помешать по прошествии половины времени приготовления |
| | Замороженная | 300 г | 15 мин | |
| Зеленая стручковая фасоль | Свежая | 500 г | 35 мин | |
| | Замороженная | 500 г | 35 мин | |
| Морковь | Свежая | 500 г | 15 мин | Нарезать тонкими ломтиками |
| Кукуруза в початках | Свежая | 500 г | 45 мин | |
| Зеленая фасоль | Свежая | 500 г | 35 мин | Готовить целыми |
| Лук-порей | Свежий | 500 г | 30 мин | Нарезать ломтиками |
| Болгарский перец | Свежий | 300 г | 20 мин | Нарезать толстыми кольцами |
| Горох | Свежий | 400 г | 20 мин | Готовить в стручках |
| | Замороженный | 400 г | 20 мин | |

Рис

| Ингредиенты | Масса | Количество | Время приготовления | Рекомендации |
|---|-------|------------|---------------------|---|
| На один стакан белого длиннозерного риса или риса басмати | 30 г | 70 мл | 20 мин | Тщательно промыть рис перед приготовлением. Поместить рис и холодную воду в стакан для приготовления на пару без крышки. Использовать емкость № 3 |

Фрукты

| Ингредиенты | Вид | Количество | Время приготовления | Рекомендации |
|-------------|--------|------------|---------------------|---|
| Груши | Свежие | 4 | 25 мин | Целые груши поместить в емкости 1 и 2 для приготовления на пару (без противней) Готовить целыми или разрезанным пополам |
| Бананы | Свежие | 4 | 15 мин | Готовить целыми |
| Яблоки | Свежие | 5 | 20 мин | Разрезать на четверти |

Техника приготовления на пару и рекомендации

- Не укладывайте ингредиенты в емкости для приготовления на пару слишком плотно. Оставьте как можно больше пространства для циркуляции пара.
- Для достижения лучших результатов используйте ингредиенты примерно одного размера (картофель, овощи и куриные грудки), чтобы время их готовности совпадало. Ингредиенты разного размера и толщины требуют различного времени приготовления.
- Не поднимайте крышку в процессе приготовления слишком часто, так как это приводит к потере пара и может увеличить время приготовления.
- Если по рецепту требуется использование пищевой пленки, используйте универсальную пленку, пригодную для микроволновых печей. Пищевая пленка часто используется с целью предотвращения образования конденсата, и чтобы не испортить такие нежные блюда, как, например, заварной крем. По возможности не используйте фольгу, так как это может увеличить время приготовления.
- При выборе продуктов питания для приготовления на пару выбирайте ингредиенты соответствующего размера, которые помещаются в емкость для приготовления на пару, особенно если Вы запекаете продукт целиком (например, рыбу).
- Тонкий вкус блюду на пару могут придать свежие травы, дольки лимона или апельсина, чеснока и лука. Эти ингредиенты можно поместить в емкость непосредственно под основное блюдо или на него.
- Чтобы придать мясу, птице или рыбе богатый вкус, сочность и нежность, замаринуйте ингредиенты за несколько часов до приготовления. Маринадом может стать простая смесь вина и свежих трав, либо острый соус барбекю или тандур.
- Замороженные овощи можно не размораживать перед приготовлением на пару. Морепродукты, птицу и мясо необходимо полностью разморозить перед приготовлением.
- При приготовлении некоторых блюд, требующих долгого времени приготовления (например, пудинг на пару), необходимо добавлять холодную воду в процессе приготовления.
- При контакте с емкостями или стаканами для приготовления на пару в процессе или после приготовления необходимо использовать кухонные перчатки.

Рецепты для приготовления блюд на пару в стаканах

Подготовка к приготовлению блюд на пару в стаканах

Блюдо на пару в стаканах можно приготовить либо по рецепту из кулинарной книги либо по собственному рецепту. Выложить подготовленную смесь в стаканы, следя за тем, чтобы смеси не было слишком много во избежание разлива, так как некоторые блюда поднимаются в процессе приготовления. При необходимости накрыть стаканы крышками. Поместить четыре стакана в держатель - рис. 16. Взять держатель за ручку и поместить его в емкость - рис. 17.

Стаканы следует всегда помещать в верхнюю емкость (емкость № 3), непосредственно под крышкой.

Использовать кухонные перчатки. Снять крышку с помощью ручки. Вынуть скатаны из емкости с помощью ручки держателя. Достать стаканы из держателя и снять крышки (если они использовались). При необходимости стаканы можно охладить, поместив их под холодную воду. Это следует делать с помощью ручки. Дождаться, пока стаканы охладятся до комнатной температуры, и поместить их в холодильник. Подать блюдо в стаканах.

Техническое обслуживание и чистка

Чистка пароварки

- После использования отключить пароварку от питания.
 - Перед чисткой дать пароварку полностью остыть.
 - Убедиться в том, что пароварка полностью остыла, а затем опустошить коллектор жидкости и емкость для воды.
 - Помыть все съемные детали в теплой воде с моющим средством, ополоснуть и высушить.
 - Все детали, кроме блока питания, можно мыть в посудомоечной машине.
- Не погружать источник питания в воду.
Не использовать абразивные моющие средства.

Удаление накипи из пароварки

Для бесперебойного функционирования пароварки необходимо регулярно очищать ее от накипи.

Для достижения лучших результатов следует удалять накипь из пароварки после каждых 8 использований. Порядок удаления накипи:

- Извлечь коллектор жидкости.
- В емкость для воды налить 1 л холодной воды.
- Добавить 1 стакан (около 150 мл) белого уксуса (можно приобрести в хозяйственном магазине).
- Оставить на ночь.
- Ополоснуть емкость для воды теплой водой несколько раз.
- Не использовать другие средства для удаления накипи.

Хранение

- Стаканы для приготовления на пару с крышками хранить в коллекторе жидкости.
 - Емкость 1 перевернуть вверх дном и поместить на основание.
 - Два противня поместить на емкость 1 - рис. 18.
 - Емкость 2 поместить внутрь емкости 3, а затем перевернуть их вверх дном и поместить на основание.
- Держатель для стаканов поместить наверх и накрыть крышкой - рис. 19.
- Все детали можно хранить в пароварке.

ВОЗМОЖНЫЕ НЕПОЛАДКИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

| Неисправность | Причина | Решение |
|---|--|--|
| Пар просачивается по бокам пароварки. | Паровые корзины неплотно соединены друг с другом. | Проверьте, насколько плотно паровые корзины соединены друг с другом в указанном порядке. |
| Варка начинается, но тут же прекращается. | Пароварка проверяет наличие воды в емкости. | Не меняйте программу, пароварка начнет работать приблизительно через минуту. |
| Варка не начинается, слышится звуковой сигнал. | В емкости нет воды. | Заполните емкость водой до максимальной отметки. |
| Запрограммировано приготовление с замедленным началом, однако блюдо начинается разогреваться. | Шум нагревания вызван проверкой наличия воды в емкости. | Подождите как минимум одну минуту, подогрев прекратится автоматически. |
| Загорается предупреждение об отсутствии воды, хотя в емкости вода есть. | На нагревательном элементе присутствует накипь. | Очистите нагревательный элемент от накипи (см. Пункт об уходе и очистке). |
| Пароварка подключена к сети, но отключается. | Вы не включили пароварку в течение двух минут, и пароварка перешла в режим ожидания. | Нажмите один раз на кнопку «on/off» для того, чтобы выйти из режима ожидания. |
| Кнопка «vitamin +» не выключается, даже если я на нее нажимаю. | Варка началась менее 13 минут назад. | Эта кнопка выключится автоматически. |
| Вода просачивается из поддона. | Утечка на уровне нагревательного элемента. | Отнесите пароварку в соответствующий сервисный пункт. |

Важливі рекомендації

Інструкції з безпеки

UK

- Цей прилад не призначений для використання із зовнішнім таймером і не керується окремою системою дистанційного керування. З метою вашої безпеки даний прилад відповідає чинним нормам і правилам (Нормативні акти, що стосуються низької напруги, електромагнітної сумісності, матеріалів, що торкаються продуктів, охорони навколишнього середовища...).
- Перевірте, чи відповідає напруга у мережі зазначеній на приладі (лише змінний струм).
- Зважаючи на різноманітність чинних стандартів, перевірте прилад у місцевому авторизованому сервісному центрі, якщо він буде використовуватися не в тій країні, де його було придбано.
- Не розміщуйте прилад поблизу джерел тепла або в гарячій пічці: ви можете серйозно пошкодити його.
- Використовуйте плоску, стійку робочу поверхню, далеко від джерела води.
- Ніколи не залишайте працюючий прилад без нагляду.
- Даний електроприлад не повинен використовуватися особами (у тому числі дітьми) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями, а також людьми, що не мають відповідного досвіду або необхідних знань. Зазначені особи можуть використовувати даний пристрій лише під наглядом або після отримання інструкцій щодо його експлуатації від осіб, що відповідають за їхню безпеку.
- Слідкуйте за тим, щоб діти не гралися з пристроєм.
- Зберігайте прилад у недоступному для дітей місці.
- Не залишайте шнур так, щоб він звисав.
- Включайте прилад лише у розетку із заземленням.
- Не висмикуйте шнур з розетки.
- Завжди вимикайте прилад у таких випадках:
 - безпосередньо після використання;
 - для того, щоб пересунути його;
 - перед тим, як почистити прилад або провести поточний ремонт.
- Ніколи не занурюйте прилад у воду.
- **Дотик до нагрітих частин приладу, так само як гаряча вода, пара або продукти, може викликати серйозні опіки.**
- Не використовуйте прилад, якщо:
 - пошкоджено сам прилад або його електрошнур;
 - прилад впускали або він падав, унаслідок чого він має можливі пошкодження або не функціонує належним чином.
- У будь-якому з вищенаведених випадків направте прилад до офіційного сервісного центру. Не розбирайте прилад самостійно.
- Якщо пошкоджено шнур живлення, він, щоб уникнути будь-якої небезпеки, повинен бути замінений виробником або авторизованим сервісним центром.
- Не торкайтеся продуктів, коли вони знаходяться безпосередньо всередині пароварки.
- Не пересувайте прилад, якщо усередині знаходиться гаряча вода або продукти.
- Прилад розроблено лише для домашнього використання. У разі професійного або неналежного використання, а також у разі недотримання інструкцій з експлуатації, виробник не несе жодної відповідальності за можливі поломки, а гарантія не поширюється на ремонт.
- Не використовуйте подовжувач. Якщо Ви берете на себе відповідальність за використання подовжувача, переконайтеся в тому, що він знаходиться у хорошому стані, має заземлену розетку і відповідає напрузі приладу.
- Цей електричний прилад працює при високих температурах, які можуть викликати опіки. Не дивлячись на високий рівень термоізоляції, не торкайтеся металевих частин приладу, фільтру або вікна.
- Не ставте прилад до стіни або у стінну шафу: пара, що виходить з приладу, може викликати пошкодження.
- Цей прилад призначений виключно для домашнього використання.

Він не призначений для використання у наступні способи, на які не поширюється гарантія, а саме:

- на кухнях, що відведені для персоналу в магазинах, бюро та іншому професійному середовищі;
- на фермах;
- постояльцями готелів, мотелів та інших закладів, призначених для тимчасового проживання;
- у закладах типу «кімнати для гостей».
- Час приготування дається лише орієнтовно.
- Не торкайтеся приладу під час процесу паротворення. Щоб відкрити кришку, дістати чашу для рису або пароварку, використовуйте кухонні рукавиці.
- У випадку пошкодження однієї з парових чаш, не використовуйте її більше.
- У разі виникнення проблем звертайтеся до офіційних сервісних центрів.
- **Якщо ваш прилад обладнано знімним шнуром:** у разі пошкодження шнура живлення його слід замінити шнуром або спеціальним блоком, які ви можете придбати у виробника або у сервісному центрі.
- **Якщо ваш прилад обладнано стаціонарним шнуром живлення:** якщо шнур живлення пошкоджено, з метою безпеки його заміна виконується виробником, або у відповідному сервісному центрі, або кваліфікованим фахівцем.

Захист довкілля

- Цей прилад розрахований на експлуатацію протягом багатьох років. Проте, коли ви вирішите замінити його, не забувайте про свій внесок у захист довкілля.
- Перед тим, як позбутися приладу, необхідно вийняти батарейку з таймера та віднести її до місцевого центру приймання відходів (згідно моделі).



■ Захист довкілля — перш за все!

- ① Ваш прилад містить цінні матеріали, які можуть бути вилучені або перероблені для повторного використання.
- ➔ Залиште його у місцевому пункті приймання відходів.

Опис

1. Кришка
2. Піддони для приготування їжі
3. Парові корзини — під номерами 1, 2 і 3
4. Знімна база
5. Піддон для збору конденсату
6. Внутрішній індикатор рівня води
7. Нагрівальний елемент
8. Резервуар для води
9. Блок живлення
10. Склянки для приготування на пару з кришками
11. Тримач склянок для приготування на пару
12. Кнопка для вмикання/вимикання
13. Кнопка для вибору програми
14. Кнопка для збільшення часу (+)
15. Кнопка для зменшення часу (-)
16. Рідкокристалічний дисплей
 - a. Індикатор рівня приготування
 - b. Годинник
 - c. Індикатор відсутності води
 - d. Таймер
17. Кнопка «vitamin +»

Інструкція з експлуатації

Перед першим використанням

- Витріть резервуар для води вологою губкою - рис. 1.
- Вимийте всі знімні частини у теплій воді з додаванням миючого засобу, а потім сполосніть їх і витріть насухо.

Не занурюйте у воду блок живлення.

UK




Наповніть резервуар для води

Не додавайте в резервуар для води будь-які спеції, трави, також не використовуйте замість води будь-яку іншу рідину. Перед використанням пароварки переконайтесь, що резервуар для води (8) заповнено водою до максимального рівня.

- Налийте холодну воду безпосередньо в резервуар для води до максимального рівня (1,5 літри) - рис. 2.
- Встановіть у резервуар для води піддон для збору конденсату - рис. 3.
- Помістіть знімну базу (4) в корзину 1, а піддони для приготування їжі — у корзини 2 і 3 (при необхідності) - рис. 4.
- Встановіть корзини 1, 2 і 3 з їхніми базами належним чином, а потім накрийте кришкою - рис. 5.
- Щоразу використовуйте свіжу воду та перевіряйте, щоб резервуар для води був заповнений до максимального рівня.

Приготування їжі

Виберіть час приготування їжі

- Підключіть пароварку до розетки та увімкніть її: загориться індикатор  та пролунає звуковий сигнал - рис. 4.
- Якщо ніяких більше дій здійснено не буде, дисплей погасне, а пароварка перейде у режим очікування через 2 хвилини .
- Установіть час приготування їжі за допомогою кнопок «+» і «-» (максимум на 60 хвилин) - рис. 7.
- Через 20 с (або після короткого натискання кнопки вмикання/вимикання) почнеться процес приготування їжі на пару. Загорається кнопка «vitamin +», а на дисплеї з'являється символ  - рис. 8.
- Натискаючи кнопку «+» або «-», можна змінити час приготування їжі в будь-який момент після початку приготування - рис. 7.
- Під час приготування їжі на дисплеї відображається час, який залишився до кінця приготування, у хвилинах, а під час останньої хвилини приготування - у секундах.


Якщо натиснути на кнопки «+» або «-» і утримувати їх протягом певного часу, то можна збільшити або зменшити час приготування їжі.

Використання кнопки «vitamin +»

Через декілька хвилин після початку приготування їжі програму «vitamin +» можна вимкнути вручну, натиснувши на підсвічену кнопку - рис. 9.

- Ваша пароварка обладнана кнопкою «vitamin +», яка дає можливість зменшити час приготування їжі та зберегти всі вітаміни, які містяться у продуктах.
- Ця кнопка загорається одразу після початку приготування їжі. Це дозволяє прискорити початок приготування їжі через вищу продуктивність пари.
- Кнопка «vitamin +» гасне автоматично, коли кількість пари є достатньою для приготування їжі.
- Якщо кнопка «vitamin +» не світиться, і Ви, якимось чином, втручалися у процес приготування їжі (наприклад, вставляли корзину чи знімали кришку для перевірки процесу приготування тощо), натисніть кнопку «vitamin +», щоб відновити втрачену пару - рис. 9.

Перед початком приготування їжі




- Пристрій автоматично перевіряє наявність води в резервуарі. Якщо індикатор  світиться - рис. 10, це означає, що немає води. Долийте воду в резервуар до максимальної позначки.

Якщо резервуар для води стає порожнім, пароварка припиняє нагрів. Не торкайтеся гарячих поверхонь або гарячої їжі під час приготування. Використовуйте спеціальні кухонні рукавички.


Відкладений запуск

Час відкладеного запуску можна змінити в будь-який момент.

Потім протягом декількох секунд буде лунати звуковий сигнал, який свідчитиме про те, що приготування їжі почалося. Це тест на наявність води в резервуарі.

- Установіть час приготування їжі за допомогою кнопок «+» і «-» (максимум 60 хвилин) - рис. 7.
- Натисніть кнопку «Prog» - рис. 14. На екрані відобразиться символ вибору програми  а  годинник почне мерехтіти.
- Оберіть час, по закінченні якого почеться приготування - рис. 7. Вибір часу відбувається шляхом збільшення на 15 хвилин, а потім на годину. Наприклад, якщо Ви бажаєте, відкласти приготування на 2 години 30 хвилин, оберіть 2 години, оскільки Ваші продукти будуть автоматично зберігатись гарячими до вживання.
- Через 20 с функція відкладеного запуску активується, а індикатор годинника зникне .
- Після закінчення часу відкладеного запуску пароварка автоматично перейде в режим приготування їжі.

Функція підтримки тепла

- Після завершення процесу приготування їжі двічі пролунає звуковий сигнал.
- Функція підтримки тепла вмикається автоматично після завершення процесу приготування їжі, а на дисплеї з'являється символ функції підтримки тепла  - рис. 11.
- На дисплеї відображається час підтримки тепла Ваших страв (з моменту завершення їхнього приготування).



Поки ввімкнена функція підтримки тепла, жодна інша дія (крім вимкнення цієї функції) неможлива.

При контакті з ємностями, ручками та кришкою, користуйтеся спеціальними кухонними рукавичками.

- Зніміть кришку, тримаючись за ручку.
- Зніміть піддони й парові корзини, тримаючись за ручки - рис. 12 і 13.
- Їжу можна подавати на стіл.

Виймання їжі

Вимкнення пароварки

- Одне натискання на кнопку вмикання/вимкнення скасовує функцію підтримки тепла - рис. 15.
- Друге натискання переводить пароварку в режим очікування .
- Через 1 годину перебування в режимі підтримки тепла пароварка переходить у режим очікування. Індикатор гасне .
- Вимкніть пароварку з розетки.

Щоб вимкнути прилад, який сигналізує про «низький рівень води», необхідно два рази натиснути на кнопку вмикання/вимкнення.

Таблиця часу приготування їжі

Вказаний час приготування їжі є приблизним і залежить від розміру порцій, відстані між окремими шматочками, кількості їжі, індивідуальних уподобань та напруги.

При контакті з корзинами під час приготування їжі, використовуйте спеціальні кухонні рукавички.

UK

М'ясо та птиця

| Приготування | Тип | Кількість | Час приготування їжі | Рекомендації |
|------------------------------|-------------------|-----------|----------------------|---|
| Куряча грудинка (без кісток) | Свіжа, ціла | 350 г | 20 хвилин | Помістіть 2 курині грудки в корзинки для приготування на пару |
| | Невеликі шматочки | 450 г | 17 хвилин | |
| Курячі голілки | Свіжі, цілі | 2 | 36 хвилин | |
| Ескалоп з індички | Тонкий | 600 г | 24 хвилини | |
| Свинина, філейна частина | Свіжа | 700 г | 38 хвилин | Наріжте шматочками товщиною 1 см |
| Шматок баранини | Свіжий | 500 г | 14 хвилин | |
| Сосиски | Свіжі | 10 | 10 хвилин | |

Риба — молюски

| Приготування | Тип | Кількість | Час приготування їжі | Рекомендації |
|--|------------|-----------|----------------------|--------------|
| Тонко нарізане рибне філе (тріска, морський окунь, камбала, палтус, лосось...) | Свіже | 450 г | 15 хвилин | |
| | Заморожене | 370 г | 18 хвилин | |
| Шматочки риби (тріска, морський окунь, камбала, палтус, лосось...) | Свіжі | 400 г | 15 хвилин | |
| Ціла риба (форель, сима, лаврак) | Свіжа | 600 г | 25 хвилин | |
| Мідії | Свіжі | 1 кг | 20 хвилин | |
| Креветки | Свіжі | 200 г | 5 хвилин | |
| Гребінці | Свіжі | 100 г | 5 хвилин | |

Овочі

| Їжа | Тип | Кількість | Час приготування їжі | Рекомендації |
|-----------------------------|-------------|----------------------|----------------------|--|
| Артишок | Свіжий | 2 | 55 хвилин | Цілі артишоки помістіть в корзинки для приготування на пару під номером 1 і 2 (без піддонів) |
| Картопля | Свіжа | 600 г | 20 хвилин | Нарізати скибочками або кубиками. Невеликі бульби молодшої картоплі можна готувати цілими |
| Спаржа | Свіжа | 600 г | 17 хвилин | |
| Броколі | Свіжа | 500 г | 18 хвилин | Розділіть на невеликі суцвіття |
| | Заморожена | 500 г | 18 хвилин | |
| Селера | Свіжа | 350 г | 22 хвилини | Наріжте кубиками |
| Гриби | Свіжі | 500 г | 22 хвилини | Готуйте цілими |
| Цвітна капуста | Свіжа | 1 середнього розміру | 19 хвилин | Розділіть на невеликі суцвіття |
| Капуста (червона та зелена) | Свіжа | 600 г | 22 хвилини | Наріжте шматочками |
| Цукіні | Свіжі | 600 г | 12 хвилин | Наріжте шматочками |
| Шпинат | Свіжий | 300 г | 13 хвилин | Перемішайте після того, як мине половина часу приготування |
| | Заморожений | 300 г | 15 хвилин | |
| Дрібні зелені боби | Свіжі | 500 г | 35 хвилин | |
| | Заморожені | 500 г | 35 хвилин | |
| Морква | Свіжа | 500 г | 15 хвилин | Наріжте тонкими шматочками |
| Кукурудза в качанах | Свіжа | 500 г | 45 хвилин | |
| Зелені боби | Свіжі | 500 г | 35 хвилин | Готуйте цілими |
| Цибуля-порей | Свіжа | 500 г | 30 хвилин | Наріжте шматочками |
| Солодкий перець | Свіжий | 300 г | 20 хвилин | Поріжте широкими смужками |
| Горох | Свіжий | 400 г | 20 хвилин | Готуйте стручки гороху |
| | Заморожений | 400 г | 20 хвилин | |

Рис

| Їжа | Вага | Кількість | Час приготування їжі | Рекомендації |
|--|------|-----------|----------------------|---|
| На один стакан білого довгого рису або басматі | 30 г | 70 мл | 20 хвилин | Добре промийте рис перед приготуванням. Помістіть рис та налейте холодну воду в парову чашу без кришки. Використовуйте корзину для приготування на пару № 3 |

| Їжа | Тип | Кількість | Час приготування їжі | Рекомендації |
|--------|-------|-----------|----------------------|--|
| Груші | Свіжі | 4 | 25 хвилин | Помістіть цілі груші в корзини для приготування на пару під номерами 1 і 2 (без піддонів). Готуйте цілими або розрізаними навпіл |
| Банани | Свіжі | 4 | 15 хвилин | Готуйте цілими |
| Яблука | Свіжі | 5 | 20 хвилин | Поріжте на четвертинки |

Поради й способи приготування на пару

- Не кладіть продукти в корзини для приготування на пару занадто щільно. Залиште трохи місця, щоб пара могла вільно циркулювати.
- Для отримання найкращих результатів використовуйте шматочки їжі приблизно однакового розміру (зокрема, це стосується картоплі, овочів і курячого філе), щоб вони приготувались одночасно. Розмір і товщина харчових продуктів впливають на час приготування.
- Намагайтеся не відкривати кришку занадто часто під час приготування їжі, оскільки це призводить до втрати пари та збільшення часу приготування.
- Якщо рецепти вимагають використання харчової плівки, то завжди використовуйте універсальну плівку, що придатна для використання у мікрохвильових печах. Харчова плівка часто використовується для попередження накопичення конденсату і псування страв, зокрема заварних кремів. Не використовуйте фольгу, оскільки це призведе до збільшення часу приготування на пару.
- При виборі харчових продуктів для приготування на пару виберіть продукти належного розміру, щоб вони могли поміститись у паровій корзині, особливо якщо вони готуються цілими (зокрема, це стосується риби).
- Вишуканий смак приготованої на пару їжі можна забезпечити, якщо додати свіжі трави, шматочки лимона або апельсина, часнику й цибулі. Їх можна покласти безпосередньо на низ або зверху приготованої у паровій корзині їжі.
- Щоб надати м'ясу, птиці та рибі вишуканий смак, а також зробити їх соковитими й ніжними, замаринуйте їх на декілька годин перед приготуванням на пару. Можна використати простий маринад із вина та свіжих трав, або ж це може бути пряна суміш для барбекю або тандури.
- Заморожені овочі не потребують розморожування перед приготуванням на пару. Всі види молочків, птиці й м'яса слід повністю розморозити перед приготуванням на пару.
- У страви, які готуються протягом тривалого часу (зокрема, це стосується пудингу), необхідно додати більше холодної води протягом приготування на пару.
- Завжди користуйтеся спеціальними кухонними рукавичками, коли беретесь за корзини або парові чаші під час або після приготування їжі.

Рецепти для приготування страв в склянках

Приготування страв в склянках

Можна готувати страви у склянках, використовуючи книжку рецептів, що додається до пароварки, або ж власні рецепти. Помістіть підготовлену суміш у склянки, не переповнюючи їх, щоб уникнути переливів, оскільки деякі страви можуть підніматися в процесі приготування їжі. При необхідності накрийте склянки кришками. Помістіть всі чотири склянки у тримач - рис. 16. Візьміть тримач за ручку та помістіть його в корзину - рис. 17.

Склянки мають завжди знаходитись у верхній корзині (корзина № 3), безпосередньо під кришкою.

Використовуйте спеціальні кухонні рукавички. Зніміть кришку за ручку. Зніміть склянки за допомогою ручки тримача. Вийміть склянки з тримача та зніміть кришки (якщо вони використовувались у процесі приготування). При необхідності можна остудити склянки, поставивши їх у холодну воду. Робіть це за допомогою тримача. Перед тим, як поставити склянки до холодильника, зачекайте, поки вони не вистигнуть до кімнатної температури. Подавайте страву в склянках.

Догляд і чищення

Чищення пароварки

- Вимкніть пароварку з розетки після використання.
- Перед чищенням пароварка має повністю охолонути.
- Перед тим як вилити вміст піддона для конденсату та резервуара для води, переконайтеся, що пароварка повністю охолонула.
- Вимийте всі знімні частини у теплій воді з додаванням миючого засобу, а потім сполосніть і витріть насухо.
- Всі частини, крім бази з джерелом живлення, можна мити в посудомийній машині.

Не занурюйте у воду блок живлення. Не використовуйте абразивні миючі засоби.

Видалення накипу з пароварки

Для того, щоб прилад добре працював, необхідно регулярно видаляти накип.

Для досягнення найкращих результатів видаляйте накип із пароварки після кожних 8 використань. Для цього виконайте такі дії.

- Зніміть піддон для конденсату.
- Залийте 1 літр холодної води в резервуар для води.
- Додайте 1 стакан (приблизно 150 мл) білого оцту, який можна придбати у магазинах господарських товарів.
- Залиште пароварку на ніч для видалення накипу.
- Декілька разів промийте резервуар для води зсередини теплою водою.
- Не використовуйте інші засоби для видалення накипу.

Зберігання

- Парові склянки слід зберігати з кришками всередині піддона для збору конденсату.
- Переверніть корзину 1 на основу.
- Покладіть два піддони на корзину під номером 1 - рис. 18.
- Покладіть корзину 2 в корзину 3, а потім переверніть її і покладіть на базу. Зверху покладіть тримач для склянок, а на нього кришку - рис. 19.

Всі частини можна зберігати всередині пароварки.

ІНСТРУКЦІЯ З УСУНЕННЯ ТЕХНІЧНИХ НЕСПРАВНОСТЕЙ

UK

| Проблема | Причина | Рішення |
|---|--|---|
| Пара просочується крізь стінки пароварки. | Корзини для приготування на пару нещільно з'єднані одна з одною. | Перевірте правильність з'єднання, а також порядок розміщення корзин. |
| Приготування починається, а потім одразу припиняється. | Прилад перевіряє наявність води в резервуарі. | Не змінюйте програму, прилад насправді розпочне приготування приблизно через хвилину. |
| Приготування не починається, лунає звуковий сигнал. | Недостатньо води в резервуарі. | Заповніть резервуар водою до максимального рівня. |
| Запрограмований відкладений запуск, однак прилад починає нагріватись. | Шум нагрівання свідчить про наявність води в резервуарі. | Зачекайте принаймні хвилину, нагрівання автоматично припиниться. |
| Прилад сигналізує про недостатню кількість води, хоча в резервуарі є вода. | Нагрівальний елемент, вкритий осадом від накипу. | Видаліть накип із нагрівального елемента (див. розділ «Догляд та чищення»). |
| Прилад вимикається, незважаючи на те, що підключений до електричної мережі. | Прилад не включали понад 2 хвилини, і він перейшов у режим очікування. | Натисніть один раз на кнопку вимкнення/вимкнення, щоб вийти з режиму очікування. |
| Кнопка vitamin + («вітамін +») не згасає навіть після натискання на неї. | Приготування розпочалось менше 13 хвилин тому. | Цей індикатор гасне автоматично. |
| Вода витікає з-під приладу. | Витік на рівні нагрівального елемента. | Віднесіть прилад в Авторизований сервісний центр. |

Маңызды қауіпсіздік шаралары

Қауіпсіздік нұсқаулары

- Бұл құрал сыртқы уақыт ауыстыратын немесе бөлек қашықтан басқаратын жүйемен жұмыс істеуге арналмаған.
- Сіздің қауіпсіздігіңіз үшін бұл құрал қажетті стандарттар мен ережелерге сай жасалған (Төмен вольттық туралы нұсқаулар, Электромагниттік үйлесімділік, Тағаммен қатынасытын материалдар туралы нұсқаулар, Қоршаған орта...).
- Қуат көзінің көрнеуі құралда көрсетілген талаптарға сәйкес болуын қадағалаңыз (айнымалы ток).
- Әр елдің қуат талаптары өртүрлі болғандықтан, егер құралды сатып алған елден басқа елде қолдансаңыз, алдымен құзырлы мекемеге тексертіп алыңыз.
- Құралды жылу көзінің жанына немесе ыстық пештің үстіне қоймаңыз, нәтижесінде құрал қатты бүлінуі мүмкін.
- Жазық, орнықты, ыстыққа төзімді және су шашырамайтын беткейге қойыңыз.
- Қосылып тұрған құралды бақылаусыз қалдырмаңыз.
- Қуат сымын салбыратып қоймаңыз.
- Бұл құралды физикалық немесе есту-көру қабілеттері шектелген (балаларды қоса), тәжірибесі және білімі жеткіліксіз адамдарға қолдануға болмайды, егер жанында қолдану нұсқауларын қадағалайтын, олардың қауіпсіздігіне жауап беретін адам болмаса. Балаларға бұл өніммен ойнауға болмайтынын түсіндіріп айту керек.
- Құралды балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаған жөн.
- Құралды әрқашан жерге тұйықталған қуат көзіне жалғаңыз.
- Құралды сымынан тартып өшірмеңіз.
- Құралды әрқашан қуат көзінен суырыңыз:
 - қолданып болған соң,
 - орнын ауыстырғанда,
 - тазалағанда немесе жөндегенде.
- Құралды ешуақытта суға салмаңыз.
- Құралдың ыстық бөліктерінен, ыстық судан, ыстық будан немесе ыстық тағамнан күйіп қалу қаупі жоғары.
- Құралды қолданбаңыз, егер:
 - құрал немесе қуат сымы бүлінген болса;
 - құралды құлатып алсаңыз немесе бүлінген жерлері анық көрініп тұрса және жұмысында ақаулық болса. Ондай жағдайда құралды арнайы қызмет көрсету орталығына жеткізу қажет. Құралды өзіңіз бөлшектемеңіз.
- Қуат сымы бүлінген болса, оны тек өндіруші не арнайы қызмет көрсету орталығы ғана ауыстыруы тиіс.
- Құралдың ішіндегі тағамға қолыңызды тигізбеңіз.
- Егер ішінде ыстық су немесе тағам болса, құралдың орнын ауыстырмаңыз.
- Бұл құрал үй шарусында қолдануға арналған. Кәсіби қолданыс, дұрыс емес немесе нұсқаулыққа сәйкес емес қолданысқа өндіруші жауап бермейді және оған кепіл берілмейді.
- Бұл құрал тек қана үй ішінде қолдануға арналғандықтан, құралды кепіл берілмеген келесі жағдайларда қолдануға болмайды:
 - дүкендер, офистер және басқа жұмыс орындар;
 - фермалар;
 - қонақ үйлер, мотельдер және басқа резиденциялық мекеме клиенттеріне;
 - шағын қонақ үйлер сияқты орталарда.
- Ұзартқыш сымын қолданбаңыз. Егер ұзартқыш сымды қолдану жауапкершілігін өз мойныңызға алсаңыз, күйі жақсы және қуат мөлшері құралдың талаптарына сәйкес

келетін ұзартқышты қолданыңыз.

- Бұл электр құрылғысы күйіп қалу қаупін келтіретін өте жоғары температурада жұмыс істейді. Қызуды сыртқа шығармау ерекшелігіне қарамастан, құрал бөлшектеріне, сүзгі не терезешесіне қол тигізбеңіз.
- Құралды қабырғаға жақын не қабырға шкафтарына қоймаңыз: пісіру барысында шыққан бу зақым келтіру мүмкін.
- Пісіру уақыты шамамен беріледі.
- Бу шығару үрдісі кезінде құрылғыға қолыңызды тигізбеңіз. Қақпағын ашып, күрішке арналған аяғын алу үшін қолғап пайдаланыңыз.
- Аяғының біреуі зақымдалған құрылғыны қолданбаңыз.
- Келеңсіз мәселелер туындаған жағдайда, құралды арнайы қызмет көрсету орталықтарына көрсетіңіз.
- **Құралыңыздың баусымы алынбалы болса:** қуат сымы зақымдалған жағдайда, оны өндірушісі не қызмет көрсету орталығы ұсынған басқа сымға немесе арнайы блокқа ауыстырған жөн.
- **Құралыңыздың баусымы тұрақты болса:** баусым зақымдалған жағдайда, қауіпсіздік үшін, оны өндірушісі не арнайы қызмет көрсету орталығы, не арнайы маман ауыстыру керек.

Қоршаған ортаны қорғаңыз

- Құрал ұзақ мерім қолдануға арналған. Бірақ, құралдың қолданыс мерзімі аяқталғанда, қоршаған ортаны қорғауға қандай үлес қосуыңызға болатыны жайлы ойлаңыз.
- Құралды тастамас бұрын, таймеріндегі батареясын алыңыз және оны жергілікті ережелерге сай арнаулы жинақ орталығына өткізіңіз (үлгісіне қарай).



Алдымен қоршаған ортаны қорғаңыз!

- ① Бұл құралда қайта қолдануға болатын бағалы материалдар бар.
- ➔ Жергілікті электр өнімдерін жинайтын орталыққа өткізіңіз.

Сипаттама

- | | |
|--|---|
| 1. Қақпақ | 12. Сенсорлы қосу / өшіру түймесі |
| 2. Алынбалы-салынбалы науалар | 13. Сенсорлы бағдарламалау панелі |
| 3. Бу себеттері - нөмірлері 1, 2 және 3 | 14. + сенсорлы түймесі |
| 4. Алынбалы-салынбалы түпқойма | 15. - сенсорлы түймесі |
| 5. Шырын жиналатын ыдыс | 16. Сұйық кристалды экран |
| 6. Су деңгейінің ішкі индикаторы | а. Дайындық дәрежесінің индикаторы |
| 7. Қыздырғыш элемент | ә. Сағат |
| 8. Су ыдысы | б. Ең төменгі су деңгейінің көрсеткіші |
| 9. Электр желісіне қосылатын түпқойма | в. Таймер |
| 10. Буға пісіруге арналған стақандар мен қақпақтар | 17. «Vitamin +» («Дәрумен +») сенсорлы панелі |
| 11. Буға пісіруге арналған стақандардың тұтқышы | |

Пайдалану жөніндегі нұсқаулық

Жұмысты бастамас бұрын

- Су ыдысын абразивті емес ылғал ысқышпен сүртіңіз - fig.1.
- Сұйық жуғыш затты жылы суға қосыңыз да, барлық алынбалы-салынбалы бөліктерді жуыңыз, шайыңыз және кептіріңіз.

Желіге қосылатын негіздемені суға батыруға болмайды.




Су ыдысына су құйыңыз

Су ыдысына тек қана су құюға болады, бірақ дәмдеуіштерді, көксәкті суға қосуға болмайды. Бұға пісіргішті пайдаланбас бұрын, су ыдысының (8) ең жоғарғы деңгейге дейін сумен толтырылғанына көз жеткізіңіз.

- Су ыдысын жоғарғы деңгейге дейін суық сумен толтырыңыз (1,5 литр) - fig.2.
- Су ыдысының үстіне шырын жиналатын ыдысты орнатыңыз - fig.3.
- Қажет болса, алынбалы-салынбалы түпқойманы (4) - 1-ші себетке және алынбалы-салынбалы науаларды - 2-ші және 3-ші себеттерге салыңыз - fig.4.
- 1, 2 және 3-себеттерді өз торттарымен бірге тиісті орындарына орнатыңыз да, үстің қақпақпен жауып қойыңыз - fig.5.
- Бұға пісіргішті әрбір рет пайдаланар алдында, тек жаңа құйылған суды қолданып, су ыдысының ең жоғарғы деңгейге дейін толтырылғандығына көз жеткізіп отырыңыз.

Ас әзірлеу

Ас әзірлеу уақытын таңдаңыз

- Бұға пісіргішті желіге жалғаңыз және қосыңыз: дыбыс белгісі естіледі және экранда  белгісі көрінеді - fig.6.
- Егер де басқа ешқандай әрекет жасалмаса, экран сөнеді және бұға пісіргіш 2 минуттан соң  күту режиміне ауысады.
- + және - сенсорлы түймелердің көмегімен ас әзірлеу уақытын таңдаңыз (макс.уақыт 60 мин.) - fig.7.
- 20 секундтан соң (немесе сенсорлы қосу / сөндіру түймесін қысқа уақыт бойы басқаннан кейін) алғашқы булы өңдеу процесі басталады. "Vitamin +" (Дәрумен +) сенсорлы панелі жанады және алғашқы өңдеу режимінің  белгісі көрінеді - fig.8.
- Ас әзірлеуді бастағаннан кейін, ас әзірлеу уақытын + немесе - түймелерін басу арқылы кез-келген мезетте өзгертуге болады - fig.7.
- Ас әзірлеген кезде, экранда ас әзірлеу минуттарының кері санағы, артынша соңғы минут бойы - ас әзірлеу секундтарының кері санағы көрінеді.


Ас әзірлеу уақытын жылдам арттыру немесе азайту үшін + немесе - сенсорлы түймелерін басып ұстап тұрыңыз.

"Vitamin +" (Дәрумен +) сенсорлы панелін пайдалану

Ас әзірлеуді бастағаннан кейін бірнеше минуттан соң, жанып тұрған сенсорлы панелді басу арқылы "Vitamin +" (Дәрумен +) бағдарламасын қолмен тоқтатуға болады - fig.9.

- Сіздің бұға пісіргішіңіз "Vitamin +" (Дәрумен +) сенсорлы панелімен жабдықталған және ас әзірлеу уақытын қысқартып, азық-түліктердегі дәрумендердің толық көлемін сақтап қалуға мүмкіндік береді.
- Бүмен өңдеу процесі басталғаннан кейін, сенсорлы панелі жанады. Аталған сенсорлы панель, будың жоғары берілісінің арқасында, бүмен өңдеу процесін аса жылдам түрде іске қосады.
- Ас әзірлеуге қажетті будың мөлшеріне жеткеннен кейін, "Vitamin +" (Дәрумен +) сенсорлы панелінің жарығы автоматты түрде сөнеді.
- Егер де "Vitamin +" (Дәрумен +) сенсорлы панелі жанбаса және бүмен өңдеу процесін доғарған болсаңыз (мысалы: себетті орнату, дайындық дәрежесін тексеру үшін қақпақты ашу және т.б.), шыққан будың орнын толтыру үшін "Vitamin +" (Дәрумен +) сенсорлы түймесін басыңыз - fig.9.

Ас әзірлеген кезде




- Егер де экранда  белгісі көрінсе (сондай-ақ дыбыс белгісі естілсе) - **fig. 10**, ас үй қолғаптарын киіп, себептер мен шырын жиналатын ыдысты алып тастап, суды ең жоғарғы деңгейге дейін құйыңыз. Бұға пісіргіш ас әзірлеу процесін автоматты түрде жалғастырады.

Су ыдысы босап кетсе, бұға пісіргіш қыздыруды тоқтатады. Ас әзірлеген кезде ыстық беттер мен тамаққа қол тиізбейсіз. Ас үй қолғаптарын пайдаланыңыз.

Кідіртілген бастау


KK

Кідіртілген бастау уақыты көз-келген мезетте өзгертіле алады.

- + және - сенсорлы түймелердің көмегімен ас әзірлеу уақытын таңдаңыз (макс.уақыт 60 мин.) - **fig. 7**.
- "Prog" (Бағдарламалау) сенсорлы түймесін басыңыз - **fig. 14**.  бағдарламалау белгісі көрінеді де,  сағат жыпылықтай бастайды.
- Уақыт кезеңін белгілеңіз, ол өткеннен кейін, ас әзірлеу процесі басталады - **fig. 7**. Осы шараның барысында, ас әзірлеу уақыты 15 минуттық аралықпен, ал содан соң - 1 сағаттық аралықпен ұлғаяды. Осылайша, мәселен, егер Сіз әзірлеу уақытын баяу бастап, оны 2 жарым сағатқа бағдарламалағыңыз келсе, онда 2 сағат дегенді тандаған жөн; себебі әзірленген тағам, тұтынылатын мезетке дейін автоматты түрде жылы күйінде сақталады.
- Кідіртілген бастау уақытын бағдарламалап болғаннан кейін, су ыдысында судың бар екендігін тексеру және анықтау үшін құрылғы автоматты түрде қысқа уақытқа қосылып, бу берілісі басталады да, содан соң, шамамен 10 секундтан кейін, тоқтайды. Кідіртілген бастаудың белгіленген уақыты басталғаннан кейін, құрылғы, бумен өңдеу циклын автоматты түрде іске қосады.
- 20 секундтан кейін кідіртілген бастау іске қосылады да,  сағаты сөнеді.
- Кідіріс кезеңінің аяғында бұға пісіргіш бумен өңдеу режиміне автоматты түрде ауысады.

Содан кейін бірнеше секунд бойы ас әзірлеу процесінің басталғандығын білдіретін дыбыс белгісі естіледі. Судың бар/жоқ екендігі тексеріледі.

Жылы күйінде сақтау функциясы

- Белгіленген ас әзірлеу кезеңі өткеннен кейін, дыбыс белгісі екі рет естілетін болады.
- Ас әзірлеу процесінің соңында, жылы күйінде сақтау функциясы автоматты түрде іске қосылады да, жылы күйінде сақтау функциясының  белгісі көрінетін болады - **fig. 11**.
- Экранда астың қанша уақыт бойы жылы күйінде сақталғандығы көрінеді (ас әзірлеу процесі аяқталғаннан кейін).



Жылы күйінде сақтау функциясы жұмыс істеген кезде, қажет болған жағдайда, тоқтату әрекетінен басқа ешбір іс-әрекет атқарыла алмайды.

Әзірленген тағамды алып шығару

Себептер, тұтқалар және қақпақпен жұмыс істеген кезде, ас үй қолғаптарын пайдаланыңыз.

- Тұтқаны ұстап, қақпақты алып тастаңыз.
- Тиісті тұтқаларды ұстай отырып, алынбалы-салынбалы науалар мен бу себептерін алып тастаңыз - **fig. 12 және 13**.
- Тағам берілуге дайын.

Бұға пісіргішті сөндіру

- Қосу / сөндіру түймесін бір рет басқан кезде, жылы күйінде сақтау функциясы сөнеді - **fig. 15**.
- Оны қайтадан басқаннан кейін, бұға пісіргіш  күту режиміне ауысады.
- Жылы күйінде сақтау режимінде 1 сағат бойы жұмыс істегеннен кейін, бұға пісіргіш, күту режиміне ауысады.  жарық индикаторы өшеді.
- Құрылғыны желіден ажыратыңыз.

Экранда "Low water level" (Судың төмен деңгейі) ескерту хабарламасы көрінетін кезде, құрылғыны сөндіру үшін қосу / сөндіру түймесін екі рет басу керек.

Ас әзірлеу ұзақтығының кестесі

Кестеде көрсетілген ас әзірлеу уақыты - болжалды болып табылады, ол тағамдардың көлемі, араларындағы кеңістігі, мөлшері, жеке дәм талғамы және қуат желісінің кернеуіне байланысты өзгеріп тұра алады.

Ас әзірлеу барысында себеттермен жұмыс істеген кезде, ас үй қолғаптарын пайдаланыңыз.

Ет - Құс еті

| Дайындау | Түрі | Саны | Әзірлеу уақыты | Ұсыныстар |
|--------------------------------|--------------------|-------|----------------|-------------------------------------|
| Тауық төс еті (сүйексіз) | Тұтас Жас ет | 350 г | 20 мин | Бу себетіндегі 2 тауық төс еті |
| | Кішкентай кесектер | 450 г | 17 мин | |
| Тауық сан еті | Тұтас Жас ет | 2 | 36 мин | |
| Күркетауықтан жасалған эскалоп | Жұқа | 600 г | 24 мин | |
| Шошқа етінің сүбесі | Жас ет | 700 г | 38 мин | 1 см қалыңдықпен бөлшектеп туралған |
| Қой етінен жасалған стейк | Жас ет | 500 г | 14 мин | |
| Шұжықшалар | Жас ет | 10 | 10 мин | |

Балық - Теңіз өнімдері

| Дайындау | Түрі | Саны | Әзірлеу уақыты | Ұсыныстар |
|---|--------------|-------|----------------|-----------|
| Жұқа балық сүбесі (нәлім, пикша, камбала, теңіз тілі, арқан балық...) | Жас ет | 450 г | 15 мин | |
| | Тоңазытылған | 370 г | 18 мин | |
| Балықтан жасалған стейк (нәлім, пикша, камбала, теңіз тілі, арқан балық...) | Жас ет | 400 г | 15 мин | |
| Тұтас балық (бахтах, кумжа, теңіз алабұғасы) | Жас ет | 600 г | 25 мин | |
| Мидиялар | Жас ет | 1 кг | 20 мин | |
| Ашяандар (піспеген) | Жас ет | 200 г | 5 мин | |
| Теңіз ирекшелері | Жас ет | 100 г | 5 мин | |

Көкөністер

| Тағамдық | Түрі | Саны | Әзірлеу уақыты | Ұсыныстар |
|-----------------------------|--------------|----------|----------------|---|
| Артишок | Жас ет | 2 | 55 мин | Тұтас 1-ші және 2-ші бу себеттерінде (науаларсыз) |
| Картоп | Жас ет | 600 г | 20 мин | Тілімдеп немесе төрт бұрышты пішінмен туралған Ұсақ жас картопты тұтастай пісіруге болады |
| Спаржа | Жас ет | 600 г | 17 мин | |
| Брокколи | Жас ет | 500 г | 18 мин | Ұсақ гүл шоғырлары |
| | Тоңазытылған | 500 г | 18 мин | |
| Балдыркөк | Жас ет | 350 г | 22 мин | Төрт бұрышты пішінмен туралған |
| Саңырауқұлақтар | Жас ет | 500 г | 22 мин | Тұтас |
| Түрлі-түсті қырыққабат | Жас ет | 1 орташа | 19 мин | Ұсақ гүл шоғырлары |
| Қырыққабат (қызыл, ақбас) | Жас ет | 600 г | 22 мин | Тілімдеп туралған |
| Цукини | Жас ет | 600 г | 12 мин | Тілімдеп туралған |
| Жаңа піскен шпинат | Жас ет | 300 г | 13 мин | Ас әзірлеу кезеңінің ортасында қосылады |
| | Тоңазытылған | 300 г | 15 мин | |
| Бұршаққынды көк үрме бұршақ | Жас ет | 500 г | 35 мин | |
| | Тоңазытылған | 500 г | 35 мин | |
| Сәбіз | Жас ет | 500 г | 15 мин | Жұқалап тілімдеп туралған |
| Собықтағы жүгері | Жас ет | 500 г | 45 мин | |
| Көк үрме бұршақ | Жас ет | 500 г | 35 мин | Тұтас |
| Сопақ басты пияз | Жас ет | 500 г | 30 мин | Тілімдеп туралған |
| Тәтті бұрыш | Жас ет | 300 г | 20 мин | Жалпақ жолақтармен туралған |
| Асбұршақ | Жас ет | 400 г | 20 мин | Аршылған |
| | Тоңазытылған | 400 г | 20 мин | |

Күріш

| Тағамдық | Түрі | Саны | Әзірлеу уақыты | Ұсыныстар |
|---|------|-------|----------------|--|
| Ұзын дәнді ақ күріштің немесе басмати күрішінің бір шыныаяғы үшін | 30 г | 70 мл | 20 мин | Күрішті пісірмес бұрын жақсылап шаю керек. Бұға пісіруге арналған стақаншаға күріш сеуіп, бетіне су құйыңыз, бірақ үстің қақпақпен жаппаңыз. №3-ші бу себетін қолданыңыз |

| Тағамдық | Түрі | Саны | Әзірлеу уақыты | Ұсыныстар |
|----------|--------|------|----------------|--|
| Алмұрт | Жас ет | 4 | 25 мин | 1-ші және 2-ші бу себеттерінде (науаларсыз). Тұтас немесе кесілген жарты күйінде буда өңделеді |
| Банан | Жас ет | 4 | 15 мин | Тұтас |
| Алма | Жас ет | 5 | 20 мин | Ширек етіп туралған |

Буға пісірудің ұсыныстары мен тәсілдері

- Бу себептеріне азық-түлікті тым тығыз салмаған жөн. Будың барынша еркін өтуіне аздаған орын қалдырыңыз.
- Ең жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін буға пісіргіштің ішіне шамамен біркелкі пішіндегі өнімнің (мысалы: картоп, көкөніс және тауық төс еті) кесектерін салған жөн, осының арқасында, оларды бір мезгілде пісіріп аяқтауға болады. Өнімнің пішіні мен қалыңдығы, олардың пісірілетін ұзақтығына әсер етеді.
- Тағамның дайындығын тексеру үшін қақпақты жиі аша бермеген жөн, себебі бу азайып, ас әзірлеу уақыты ұзарып кетуі мүмкін.
- Егер де рецептке сәйкес, тағамдық қабыршықты қолдану қажет болса, қысқа толқынды пештерде қолдануға арналған әмбебап қабыршықты әрдайым қолданыңыз. Тағамдық қабыршық - аса ұқыпты қарауды қажет ететін өнімдерді, мысалы, жұмыртқадан жасалған пісірілген кремдерді бүлдірмеу және конденсаттың түзілуін болдырмау үшін жиі қолданылады. Фольганы қолданбаған жөн, себебі осыдан, бумен өңдеудің ұзақтығы ұзарып кетеді.
- Буда ас әзірлеуге арналған өнімдерді таңдаған кезде, бу себетінің көлеміне сай келетін тиісті пішіндегі өнімдерді таңдаңыз, аталған шарт - көбіне тұтас күйде әзірленетін өнімдерге, мәселен, балықтарға қолданылады.
- Жаңа піскен көкөкті, лимон немесе апельсин, сарымсақ пен пияз кесектерін қосып, бумен өңделетін өнімдерге нәзік хош иіс беруге болады. Оларды, бу себетіне салынған өнімнің тура астына немесе үстіне салуға болады.
- Етке, құс етіне және балыққа хош иіс беріп, олардың шырыны мен жұмсағын сақтап қалу үшін, бумен өңдемес бұрын, оларды бірнеше сағат бойы маринадқа салып қойған жөн. Маринад ретінде бар болғаны шарап пен жаңа піскен көкөк қоспасын немесе барбекюдтың ащы қоспасын немесе тандури қоспасын қолдануға болады.
- Тоңазытылған көкөністерді ерітпей-ақ, буда әзірлей беруге болады. Бумен өңдеу процесі басталмас бұры барлық теңіз өнімдерін, құс етін және етті толығымен ерту қажет.
- Ұзақ пісірілетін кейбір тағамдарды, мәселен, булы бисквит пудингің әзірлеген кезде, бумен өңдеу процесінде су ыдысының ішіне суық суды құйып тұру керек.
- Ас әзірлеген кезде немесе ас әзірлегеннен кейін себеттермен не буға пісіруге арналған стақаншалармен жұмыс істеген кезде, әрдайым ас үй қолғаптарын қолданыңыз.

Буға пісіруге арналған стақандардағы тағамдар

Буға пісіруге арналған стақандардағы тағамдарды пісіруге дайындық

Буға пісіруге арналған стақандарда тағамдар буға пісіргіштің жиынтықтамасына кіретін рецепттер кітабынан алынған рецепт бойынша немесе өзіндік рецепт бойынша әзірлене алады. Дайындалған қоспаны буға пісіруге арналған стақандарға салыңыз, өнімнің шектен тыс ағып кетпеуі үшін стақандарды асыра толтырмауға тырысыңыз, себебі, ас әзірлеу процесінде кейбір тағамдардың көлемі ұлғаяды. Қажет болса, буға пісіруге арналған стақандарды қақпақшалармен жауып қойыңыз. Төрт стақанды тұтқышқа салыңыз - fig.16. Тұтқышты тұтқасынан ұстап, себептке салыңыз - fig.17.

Буға пісіруге арналған стақандарды тек қана жоғарғы себепте (№3-ші себет), қақпақтың тура астында орналастыру керек.

KK

Буға пісіруге арналған стақандарды алып шығару

Ас үй қолғаптарын киіңіз. Тұтқаны ұстап, қақпақты алып тастаңыз. Тұтқаны ұстап тұрып, буға пісіруге арналған стақандары бар тұтқышты алып шығарыңыз. Тұтқыштың ішінен стақандарды алып шығарыңыз және қақпақтарды алып тастаңыз (егер сіздің рецептіңізге сәйкес, қақпақтарды қолдану қажет болса). Қажет болса, стақандарды суық суға салып қойып, салқындатып алуға болады. Осы шараны орындау үшін тұтқыш қолданылады. Стақандарды тоңазытқыштың ішіне салып қоймас бұрын, олардың температурасы бөлмедегі температураға дейін түскенін күте тұрған жөн. Дайын тағамды стақандарға салып беріңіз.

Техникалық қызмет көрсету және тазарту

Буға пісіргішті тазарту

- Қолданып болғаннан соң, буға пісіргішті желіден ажыратыңыз.
- Буға пісіргішті тазартпас бұрын, оны толығымен суытып алыңыз.
- Шырын жиналатын ыдысты және су ыдысын босатар алдында, буға пісіргіштің толығымен суығанына көз жеткізіңіз.
- Сұйық жуғыш затты жылы суға қосыңыз да, барлық алынбалы-салынбалы бөлшектерді жуыңыз, шайыңыз және кептіріңіз.
- Желіге жалғанатын негіздемеден басқа барлық бөлшектерді ыдыс жуатын машинада жууға болады.

Желіге қосылатын түпқойманы суға батыруға болмайды. Абразивті тазартқыш құралдарды пайдаланбаңыз.

Қаспақты кетіру

Құрылғының дұрыс жұмыс істеуін қамтамасыз ету үшін түзіліп тұратын қаспақты үнемі кетіріп тұрған жөн.

Буға пісіргішті 8 рет қолданып болғаннан кейін, қаспақты тазартып тұрған жағдайда, оның өндіргіштігі жақсарады. Бұл үшін:

- Шырын жиналатын ыдысты алып тастаңыз.
- Су ыдысының ішіне 1 литр суық су құйыңыз.
- 1 стақан (шамамен 150 мл) ақ сірке суын қосыңыз (шаруашылық дүкендерде сатып алуға болады)

- Пайда болған қаспақты кетіру үшін түзілген қоспаны бір түнге қалдырыңыз.
- Су ыдысының ішкі бөлігін бірнеше рет жылы сумен жуып-шайыңыз.
- Қаспақты кетіру үшін басқа құралдарды қолданбаңыз.

Сақтау

- Буға пісіруге арналған стақандар мен қақпақтары шырын жиналатын ыдысында сақталуы қажет.
- 1-ші себетті төңкеріп, түпқоймаға қойыңыз.
- Екі алынбалы-салынбалы науаларды 1-ші тостағанға салыңыз - fig.18.
- 2-ші тостағанды 3-ші тостағанға салыңыз, артынша екі тостағанды төңкеріп, түпқоймаға орнатыңыз. Буға пісіруге арналған стақандардың тұтқышын үстіне орнатып, артынша қақпақты жауып қойыңыз - fig.19.

Барлық бөліктерді буға пісіргіштің ішінде сақтай беруге болады.

Техникалық ақауларды жою нұсқаулығы

| Мәселе | Сәбеп | Шешім |
|---|---|---|
| Құрылғының бүйірлерінен бу шығады. | Тостағандар бір-бірімен нашар жанасады. | Тостағандардың дұрыс орнатылғанына және бекітілгеніне көз жеткізіңіз. Алдымен 1-ші тостағанды, артынша 2-ші тостағанды, содан соң 3-ші тостағанды орнатыңыз. |
| Бумен өңдеу процесі басталады, бірақ бірден тоқтап қалады. | Құрылғы су ыдысындағы судың бар/жоқ екендігін тексереді. | Бағдарламаны өзгертпеңіз, шамамен бір минут өткеннен соң, құрылғы бумен өңдеу режиміне ауысады. |
| Бумен өңдеу процесі басталмайды, құрылғы дыбыс белгісін береді. | Су ыдысында су жеткіліксіз. | Су ыдысын ең жоғарғы деңгейге дейін толтырыңыз. |
| Кідірілген бастаудың белгіленген уақытына қарамастан, құрылғы қыза береді. | Қызып жатқан Құрылғыдан айрықша дыбыс белгісі естілсе, демек, су ыдысындағы судың бар/жоқ екендігі тексерілуде. | Кемінде бір минут күте тұрыңыз, содан соң қызу процесі автоматты түрде тоқтайды да, бумен өңдеу процесі кідірілген бастаудың белгіленген уақытында басталады. |
| Су ыдысының ішінде су бар болғанымен, "No water" (Су жоқ) ескерту хабарламасы шығады. | Қыздырғыш элементтен қаспақты кетіру қажет. | Қыздырғыш элементтен қаспақты кетіріңіз ("Техникалық қызмет көрсету және тазарту" бөлімін қараңыз). |
| Құрылғыны желіге қосқаннан кейін, ол өзінен-өзі сөніп қалады. | Сіз құрылғыны кемінде 2 минут бұрын қостыңыз және ол күту режиміне ауысты. | Күту режимінен шығу үшін қосу / сөндіру түймесін бір рет басыңыз. |
| "Vitamin +" (Дәрумен +) түймесі, оған тіпті басқаннан өзінде де сөнбейді. | Ас әзірлеу процесі 13 минут бұрын басталды. | Бұл түйме автоматты түрде сөнеді. |
| Түпқоймадан су ағады. | Қыздырғыш элементтің маңында ағатын орын болуы мүмкін. | Құрылғыны сәйкес қызмет көрсету орталығына апарыңыз. |

Ważne zabezpieczenia

Instrukcja bezpieczeństwa

- Instrukcję obsługi należy przeczytać i zachować. Urządzenie to nie powinno być uruchamiane za pomocą zewnętrznego zegara ani przez oddzielny system zdalnego sterowania. Dla Twojego bezpieczeństwa, urządzenie to spełnia wymogi obowiązujących norm i przepisów (Dyrektywy Niskonapięciowe, przepisy z zakresu kompatybilności elektromagnetycznej, Materiały będące w kontakcie z żywnością, normy środowiskowe...).
- Należy sprawdzić, czy napięcie w sieci odpowiada napięciu podanemu na urządzeniu (wyłącznie prąd zmienny).
- Ze względu na różnorodność obowiązujących norm, jeżeli urządzenia używa się poza krajem zakupu, powinno zostać sprawdzone w autoryzowanym punkcie serwisowym.
- Nie umieszczać urządzenia w pobliżu źródła ciepła lub w piekarniku ze względu na ryzyko poważnego uszkodzenia.
- Używać płaskiego, stabilnego blatu roboczego, z dala od wody.
- Nigdy nie pozostawiać włączonych urządzeń bez nadzoru.
- Urządzenie to nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (również dzieci) o osłabionej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej lub też osoby pozbawione odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy, chyba że znajdują się one pod nadzorem osób odpowiedzialnych za ich bezpieczeństwo lub jeśli mogą uzyskać od nich uprzednio instrukcje dotyczące sposobu użytkowania tego urządzenia.
- Szczególną uwagę należy zwracać na dzieci, aby mieć pewność, że nie bawią się one urządzeniem.
- Przechowywać urządzenie w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Nie pozostawiać sznura swobodnie zwisającego ze stołu.
- Zawsze podłączać urządzenie do uziemionego gniazdka.
- Nie używać przedłużacza. Jeśli zdecydujecie się Państwo wziąć odpowiedzialność za takie działanie, należy używać wyłącznie przedłużacza w dobrym stanie, uziemionego oraz odpowiedniego do mocy używanego urządzenia.
- Nie odłączać urządzenia od sieci, ciągnąc za sznur.
- Nie wolno używać urządzenia:
 - w razie uszkodzenia jego samego lub sznura,
 - gdy urządzenie zostało upuszczone lub spadło na podłogę lub gdy nie działa prawidłowo. W takim przypadku urządzenie należy przesłać do autoryzowanego punktu serwisowego. Nigdy nie należy samemu naprawiać urządzenia.
- Aby uniknąć zagrożeń uszkodzony sznur musi być wymieniony w autoryzowanym punkcie serwisowym lub przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę.
- **Dotykaniem gorącej powierzchni urządzenia, gorącej wody, pary lub produktów spożywczych może spowodować oparzenia.**
- Zawsze odłączać urządzenie od sieci:
 - bezpośrednio po użyciu,
 - aby je przestawić,
 - przed czynnościami mycia lub konserwacji.
- Nigdy nie zanurzać urządzenia w całości w wodzie!
- Nie umieszczać urządzenia w pobliżu ściany lub szafy: wytwarzana para może spowodować uszkodzenia.
- Nie wolno przestawiać urządzenia, jeżeli w środku znajdują się gorące płyny lub potrawy.
- Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do zastosowań domowych. W przypadku zastosowań zawodowych użycie niewłaściwe lub niezgodne z instrukcjami zwalnia producenta od odpowiedzialności za szkodę i zobowiązań gwarancyjnych.
- Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego. Nie jest przeznaczone do użytku w następujących sytuacjach, nieobjętych gwarancją:
 - Kącki kuchenne dla pracowników w sklepach, biurach i innych środowiskach zawodowych,
 - Fermy,

- Użytkowanie przez klientów hoteli, moteli i innych obiektów o charakterze mieszkalnym,
- Obiekty typu « pokoje gościnne ».
- Czeszy gotowania podane na urządzeniu są jedynie przybliżonymi czasami gotowania.
- Nie dotykać urządzenia w czasie wytwarzania pary i używać rękawic ochronnych przy zdejmowaniu pokrywy, pojemnika na ryż i pozostałych pojemników.
- Jeśli jakkolwiek z pojemników uległ zniszczeniu, nie należy go już nigdy więcej używać.
- W przypadku jakichkolwiek problemów należy skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym.
- **Jeśli Twoje urządzenie jest wyposażone w ruchomy kabel:** jeśli kabel zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony na inny kabel lub specjalny zestaw, który można zakupić u producenta lub w punkcie serwisowym.
- **Jeśli Twoje urządzenie jest wyposażone w nieruchomy kabel:** Jeśli kabel zasilający urządzenie jest uszkodzony, ze względów bezpieczeństwa musi on zostać wymieniony przez producenta, autoryzowany serwis lub osobę posiadającą podobne, odpowiednie uprawnienia.

Chrońmy środowisko

- Urządzenie zostało tak zbudowane, aby mogło służyć przez wiele lat. Przy wymianianiu go na nowe, należy pamiętać o środowisku naturalnym.
- Przed wyrzuceniem urządzenia należy wyjąć baterię z timera i odnieść urządzenie do miejscowego centrum zbiórki odpadów, gdzie zostanie ono zutylizowane (zgodnie ze wzorem).



Środowisko przede wszystkim!

- ① Urządzenie zbudowane jest z licznych materiałów nadających się do powtórnego wykorzystania lub recyklingu.
- ➔ Należy oddać je do punktu zbiórki odpadów, a w przypadku jego braku do autoryzowanego serwisu, w celu jego przetworzenia.

Opis

- | | |
|---|--|
| 1. Przykrywka | 11. Uchwyt na kubeczki do gotowania na parze |
| 2. Tace do gotowania | 12. Przyciski on/off |
| 3. Koszyki do gotowania na parze, nr 1, 2 i 3 | 13. Przycisk do programowania |
| 4. Wyjmowana podstawa | 14. Przycisk + |
| 5. Zbiornik na soki | 15. Przycisk - |
| 6. Wskaźnik wewnętrznego poziomu wody | 16. Wyświetlacz LCD |
| 7. Element grzewczy | a. Wskaźnik gotowania |
| 8. Zbiornik na wodę | b. Zegar |
| 9. Podstawa zasilająca | c. Wskaźnik braku wody |
| 10. Kubeczki do gotowania na parze z przykrywkami | d. Timer |
| | 17. Przycisk « vitamin + » |

Instrukcja obsługi

Przed pierwszym użyciem

- Wyczyścić zbiornik na wodę wilgotną ściereczką, niepowodującą zarysowań - fig. 1.
 - Wyczyścić wszystkie odłączalne części ciepłą wodą i płynem do mycia naczyń, wypłukać i osuszyć.
- Nie umieszczają podstawy zasilającej w wodzie.




Napełnić zbiornik na wodę

Nie wolno stosować w zbiorniku na wodę żadnego innego płynu, jak tylko czystej wody. Upewnić się, że zbiornik na wodę (8) jest napełniony do maksimum przed użyciem urządzenia.

- Włączyć zimną wodę bezpośrednio do zbiornika do poziomu maksymalnego (1,5 litra) - fig. 2.
- Umieścić zbiornik na soki na zbiorniku na wodę - fig. 3.
- Umieścić wyjmowaną podstawę (4) w koszyku 1 i tace do gotowania w koszykach 2 i 3, jeśli jest taka potrzeba - fig. 4.
- Umieścić koszyki 1, 2 i 3 z podstawami na miejscu, a następnie przykrywkę - fig. 5.
- Przy każdym użyciu stosować świeżą wodę, upewniając się, że zbiornik wypełniony jest do maksimum.

Gotowanie

Wybrać czas gotowania


- Podłączyć urządzenie do kontaktu i włączyć je: pojawi się sygnał dźwiękowy i wizualny  - fig. 6.
 - Jeśli nie podejmie się dalszych działań, ekran wygasza się a urządzenie przechodzi w stan oczekiwania po dwóch minutach .
 - Czas gotowania ustawić przyciskami + i - (maks. 60 min) - fig. 7.
 - Po 20 sekundach (lub po krótkim przyciśnięciu przycisku on/off) rozpocznie się gotowanie na parze. Przycisk « vitamin + » podświetla się i pojawia się symbol gotowania  - fig. 8.
 - W każdym momencie można przyciskami + i - zmienić czas gotowania - fig. 7.
 - Podczas gotowania, ukazany czas upływa minutami i, w przypadku ostatniej minuty, sekundami.
- Przytrzymanie przycisku + lub - umożliwia szybsze zwiększenie lub zmniejszenie czasu gotowania.

Przycisk « vitamin + »

Po kilku minutach gotowania można ręcznie wyłączyć program « vitamin + » przyciskając podświetlony przycisk - fig. 9.

- Urządzenie posiada przycisk « vitamin + », ograniczający czas gotowania dla zachowania pełnego zestawu witamin w gotowanej żywności.
- Przycisk podświetla się na początku gotowania. Umożliwia to szybsze rozpoczęcie gotowania dzięki wyższej produkcji pary.
- Przycisk « vitamin + » przestaje świecić automatycznie kiedy ilość pary jest wystarczająca do rozpoczęcia gotowania.
- Jeśli przycisk « vitamin + » nie jest podświetlony a proces gotowania zostanie w jakiś sposób zaburzony (np. poprzez dodanie koszyka lub zdjęcie przykrywki dla sprawdzenia postępu gotowania), należy wcisnąć przycisk « vitamin + » żeby uzupełnić utraconą parę - fig. 9.




Przed rozpoczęciem gotowania

- Produkt wskazuje obecność wody w zbiorniku. Jeśli zapala się  oznacza to - fig. 10, że w urządzeniu nie ma wody. Należy wlać wodę do maksymalnego poziomu zbiornika.

Jeśli zbiornik na wodę jest pusty, urządzenie przestanie go ogrzewać. Nie dotykać gorących powierzchni ani gorących produktów podczas gotowania. Stosować rękawice kuchenne.


Opóźniony start

Czas opóźnienia gotowania można zmienić w każdej chwili.

- Czas gotowania ustawić przyciskami + i - (maks. 60 min) - fig. 7.
- Przycisnąć przycisk Prog - fig. 14. Wyświetli się symbol  programowania i zegar .
- Nastaw czas, po którym rozpocznie się gotowanie - fig. 7. Regulacja czasu co 15 min, następnie co 60 min. Jeśli potrzebujesz opóźnić start urządzenia o 2 godz. 30 min, wybierz na minutniku 2 h. Jedzenie jest automatycznie utrzymywane w ciepłe, aż do posiłku.
- Po 20 sekundach opóźniony start jest operacyjny i zegar znika .
- Po zakończeniu okresu opóźnienia, urządzenie automatycznie przełącza się na tryb gotowania.

Przez kilka sekund pojawia się sygnał dźwiękowy, wskazujący, że ustawiono gotowanie. Dotyczy testu obecności wody.

Funkcja podtrzymywania ciepła

- Po zakończeniu czasu gotowania, dwukrotnie pojawia się sygnał dźwiękowy.
- Funkcja podtrzymywania ciepła uruchamia się automatycznie po zakończeniu gotowania i wyświetla się symbol podtrzymywania ciepła  - fig. 11.
- Po zakończeniu gotowania wyświetla się czas, który upłynął od włączenia funkcji podtrzymywania ciepła.



Przy uruchomionej funkcji podtrzymywania ciepła, jedyną dostępną opcją jest wyłączenie tej funkcji.

Wymowanie jedzenia

Podczas gotowania, przed dotykaniem koszyków, rączkami i przykrywkami należy założyć rękawice kuchenne.

- Zdjąć przykrywkę trzymając za rączkę.
- Zdjąć tace do gotowania i koszyki do gotowania na parze trzymając za rączki - fig. 12 i 13.
- Podać jedzenie.

Wyłączanie urządzenia

- Jedno przyciśnięcie przycisku: off zatrzymuje funkcję podtrzymywania ciepła - fig. 15.
- Kolejne przyciśnięcie przełącza urządzenie w czas oczekiwania .
- Po godzinie w trybie podtrzymywania ciepła, urządzenie automatycznie przełącza się na tryb oczekiwania. Światło wyłącza się .
- Wyłączyć urządzenie z kontaktu.

Aby wyłączyć urządzenie, podczas gdy, wskaźnik sygnalizuje « niski poziom wody », należy dwukrotnie nacisnąć przycisk on/off (wł./wyl.).

Tabela długości czasu gotowania

Czas gotowania jest podany w przybliżeniu i może zależeć od rozmiaru produktów, odległości między nimi, ilości produktów, indywidualnych gustów i napięcia w sieci.

Podczas gotowania, przed dotykaniem koszyków, należy założyć rękawice kuchenne.

Mięso – drób

| Przygotowanie | Typ | Ilość | Czas gotowania | Zalecenia |
|----------------------------|-------------------|-------|----------------|--|
| Pierś kurczaka (bez kości) | W całości świeża | 350 g | 20 min | Dwie piersi kurczaka w koszyku do gotowania na parze |
| | Małe kawałki | 450 g | 17 min | |
| Pałki kurczaka | W całości, świeże | 2 | 36 min | |
| Eskalopki z indyka | Cienkie | 600 g | 24 min | |
| Filet wieprzowy | Świeży | 700 g | 38 min | Pociąć na plastry o grubości 1 cm |
| Stek barani | Świeży | 500 g | 14 min | |
| Frankfurterki | Świeży | 10 | 10 min | |

Ryby – owoce morza

| Przygotowanie | Typ | Ilość | Czas gotowania | Zalecenia |
|--|-----------|-------|----------------|-----------|
| Cienkie filety rybne (dorsz, łupacz, flądra, sola, łosoś...) | Świeże | 450 g | 15 min | |
| | Zamrożone | 370 g | 18 min | |
| Steki rybne (dorsz, łupacz, flądra, sola, łosoś...) | Świeże | 400 g | 15 min | |
| Tusze rybne (pstrąg, pstrąg potokowy, strzępiel) | Świeże | 600 g | 25 min | |
| Małże | Świeże | 1 kg | 20 min | |
| Krewetki | Świeże | 200 g | 5 min | |
| Przegrzebki | Świeże | 100 g | 5 min | |

| Produkt | Typ | Ilość | Czas gotowania | Zalecenia |
|-----------------------------|-----------|----------|----------------|---|
| Karczochy | Świeże | 2 | 55 min | W całości w koszyku do gotowania na parze 1 i 2 (bez tac do gotowania) |
| Ziemniaki | Świeże | 600 g | 20 min | Pokrojone na plasterki lub w kostkę. Małe ziemniaki można gotować w całości |
| Szparagi | Świeże | 600 g | 17 min | |
| Brokuły | Świeże | 500 g | 18 min | Małe kwiaty |
| | Zamrożone | 500 g | 18 min | |
| Seler | Świeży | 350 g | 22 min | Pokrojony w kostkę |
| Grzyby | Świeże | 500 g | 22 min | W całości |
| Kalafior | Świeży | 1 średni | 19 min | Małe kwiaty |
| Kapusta (czerwona, zielona) | Świeża | 600 g | 22 min | Pokrojona na plasterki |
| Cukinia | Świeża | 600 g | 12 min | Pokrojona na plasterki |
| Szpinak | Świeży | 300 g | 13 min | Przewrócić w połowie czasu gotowania |
| | Zamrożony | 300 g | 15 min | |
| Fasolka szparagowa | Świeża | 500 g | 35 min | |
| | Zamrożona | 500 g | 35 min | |
| Marchew | Świeża | 500 g | 15 min | W cienkich plasterkach |
| Kukurydza w kolbie | Świeża | 500 g | 45 min | |
| Fasola zielona | Świeża | 500 g | 35 min | W całości |
| Por | Świeży | 500 g | 30 min | Pokrojony na plasterki |
| Słodka papryka | Świeża | 300 g | 20 min | Pociąć w szerokie paski |
| Groszek | Świeży | 400 g | 20 min | W łupinie |
| | Zamrożony | 400 g | 20 min | |

Ryż

| Produkt | Typ | Ilość | Czas gotowania | Zalecenia |
|---|------|-------|----------------|---|
| Na jedną szklankę białego ryżu długoziarnistego lub basmati | 30 g | 70 ml | 20 min | Dobrze przepłukać ryż przed gotowaniem. Umieścić ryż w zimnej wodzie w kubeczku do gotowania na parze i bez przykrywki. Użyć koszyka do gotowania na parze nr 3 |

| Produkt | Typ | Ilość | Czas gotowania | Zalecenia |
|---------|--------|-------|----------------|---|
| Gruszki | Świeże | 4 | 25 min | W koszyku do gotowania na parze 1 i 2 (bez tac do gotowania). Gotować w całości lub przepołowione |
| Banany | Świeże | 4 | 15 min | W całości |
| Jabłka | Świeże | 5 | 20 min | Ćwiartki |

Porady dotyczące gotowania na parze

- Nie umieszczają produktów ściśniętych w koszykach do gotowania na parze. Pozostawić w miarę możliwości przestrzeń dla cyrkulacji pary.
- Najlepsze rezultaty osiąga się gotując kawałki żywności (np. ziemniaki, warzywa i piersi kurczaka) o podobnej wielkości, żeby były gotowe w podobnym czasie. Rozmiar i grubość produktu wpływa na czas gotowania.
- Unikać zbyt częstego unoszenia przykrywki podczas gotowania, gdyż prowadzi to do strat pary i wydłuża czas gotowania.
- Jeśli przepis wymaga użycia folii, stosować folie odpowiednie do użytku w kuchenkach mikrofalowych. Folię stosuje się często do zapobiegania powstawania «korzucha» na potrawach, np. pudding, budyń. Unikać stosowania folii, gdyż wydłuża czas gotowania na parze.
- Przy wyborze produktów do gotowania na parze, dobierać odpowiednią ich wielkość, żeby wpasować je do koszyków, zwłaszcza jeśli będą gotowane w całości, jak np. ryba.
- Delikatnego smaku dodadzą gotowanym na parze potrawom świeże zioła, płatki cytryny lub pomarańczy, czosnek i cebula. Można je umieszczać w koszyku do gotowania na parze, bezpośrednio pod gotowaną potrawą lub na niej.
- Dobry smak, przystość i delikatność mięsa, drobiu i ryb można uzyskać marynując je przez kilka godzin przed gotowaniem na parze. Jest to bardzo proste, wystarczy zmieszać wino ze świeżymi ziołami lub użyć pikantnej mieszanki barbecue lub tandoori.
- Zamrożone warzywa można bezpośrednio gotować na parze. Wszelkie owoce morza, drób i mięso należy wcześniej całkowicie rozmrozić.
- Niektóre przepisy z długim czasem gotowania wymagają dodawania zimnej wody podczas gotowania na parze.
- Należy używać rękawic kuchennych obchodząc się z koszykami i kubeczkami do gotowania na parze podczas gotowania i bezpośrednio po nim.

Przepisy z zastosowaniem kubeczków do gotowania na parze

Przygotowanie przepisu

Można gotować potrawy w kubeczku do gotowania na parze, bazując na podanych lub własnych przepisach. Umieścić przygotowane produkty w kubeczkach, pamiętając, że niektóre potrawy pulchnieją podczas gotowania i mogą się wtedy przelewać. W razie potrzeby, przykryć kubeczki przykrywkami. Umieścić kubeczki w uchwycie - fig. 16. Przenieść uchwyt za rączkę i umieścić w koszyku - fig. 17.

Kubeczki należy zawsze umieszczać na wierzchu koszyka (koszyk nr 3) bezpośrednio pod przykrywką.

_Zdejmowanie kubeczków do gotowania na parze

Stosować rękawice kuchenne. Zdjąć przykrywkę trzymając za rączkę. Zdjąć kubeczki trzymając za rączkę uchwytu. Wyjąć kubeczki z uchwytu i zdjąć przykrywkę (jeśli były stosowane). Można w razie potrzeby schłodzić kubeczki umieszczając je w zimnej wodzie. Należy wtedy użyć uchwytu. Odczekać, aż kubeczki wrócą do temperatury pokojowej przed umieszczeniem ich w lodówce. Podawać potrawę w kubeczkach.

Konserwacja i czyszczenie

Czyszczenie urządzenia

- Wyłączyć urządzenie z kontraktu.
- Odczekać, aż całkowicie się schłodzi.
- Upewnić się, czy urządzenie się schłodziło przed opróżnieniem zbiorników na sok i wodę.
- Wyczyścić wszystkie odłączalne części ciepłą wodą i płynem do mycia naczyń, wypłukać i osuszyć.
- Oprócz podstawy zasilającej, wszystkie komponenty można umieszczać w zmywarce.

Nie umieszczać podstawy zasilającej w wodzie. Nie stosować żrących środków czystości.

Usuwanie kamienia

Regularne usuwanie kamienia jest niezbędne dla prawidłowego działania urządzenia.

Najlepsze rezultaty osiąga się usuwając kamień po każdym 8 użyciach. Procedura:

- Zdjąć zbiornik na sok.
- Wlać do zbiornika na wodę litr zimnej wody.
- Dodać szklankę (ok. 150 ml) białego octu (dostępny w sklepach ze sprzętem).
- Pozostawić na noc.
- Przepłukać wnętrze zbiornika na wodę kilka razy ciepłą wodą.
- Nie stosować innych odkamieniaczy.

Przechowywanie

- Przechowywać kubeczki do gotowania na parze i przykrywkę wewnątrz zbiornika na soki.
- Koszyk 1 obrócić do góry nogami i umieścić na podstawie
- Umieścić dwie tace do gotowania na misce 1 - fig. 18.
- Umieścić miskę 2 w misce 3, obie obrócić do góry nogami i umieścić na podstawie. Na wierzch położyć uchwyt i przykrywkę - fig. 19.

Wszystkie części można przechowywać wewnątrz urządzenia.

PRZEWODNIK NAPRAW TECHNICZNYCH

| Problem | Przyczyna | Rozwiązanie |
|--|--|--|
| Z boków urządzenia wydostaje się para. | Źle połączone pojemniki. | Sprawdź prawidłowe umieszczenie pojemników oraz kolejność ich umieszczenia. |
| Proces gotowania rozpoczyna się i natychmiast kończy. | Urządzenie wykonuje test na obecność wody w zbiorniku. | Nie zmieniaj programu, urządzenie rozpocznie proces gotowania dopiero po upływie minuty. |
| Proces gotowania nie rozpoczyna się, dochodzi sygnał akustyczny. | Brak wody w zbiorniku. | Nalej wody do zbiornika aż do maksymalnego poziomu. |
| Zaprogramowano funkcję opóźnionego startu, ale urządzenie rozpoczyna proces grzania. | Dźwięk podgrzewania odpowiada testowi na obecność wody w zbiorniku. | Odczekaj co najmniej minutę, grzanie wyłączy się automatycznie. |
| Pojawia się sygnalizacja braku wody, podczas gdy ta znajduje się w pojemniku. | Kamień na grzałce. | Usuwać kamień z grzałki (patrz paragraf dot. utrzymania i czyszczenia). |
| Urządzenie zostało podłączone do sieci, ale lampka gaśnie. | Praca urządzenia nie rozpoczęła się po upływie 2 min i wyłączył się tryb czuwania. | Naciśnij raz na przycisk on/off (wł./wył.), aby wyłączyć tryb czuwania. |
| Przycisk vitamin + nie gaśnie nawet po naciśnięciu. | Minęło mniej niż 13 min od rozpoczęcia gotowania. | Lampka tego przycisku gaśnie automatycznie. |
| Z podstawy wycieka woda. | Wyciek na poziomie grzałki. | Oddaj urządzenie do autoryzowanego serwisu. |

Olulised ohutusjuhised

Ohutusjuhised

- Lugege kasutusjuhend läbi ning pidage sellest kinni. Hoidke see kindlas kohas alles. Seade ei ole loodud töötama välise taimeri või eraldiseisva kaugjuhtimissüsteemi abil.
Teie ohutuse huvides vastab käesolev seade tootmise hetkel jõus olevatele eeskirjadele ja direktiividele (madalpinge direktiiv, elektromagnetiline sobivus, toiduga kokku puutuvate materjalide eeskirjad, keskkond...).
- Jälgige, et vooluvarustuse pinget vastaks seadmel näidatule (vahelduvvool).
- Arvestades väga laia hulka erinevaid kehtivaid reegleid, tuleb lasta seade ametlikus teeninduspunktis üle kontrollida, juhul kui seadet kasutatakse selle osturiigist erinevas riigis.
- Ärge asetage seadet kuumusallika lähedusse või kuumu ahju, kuna seade võib oluliselt kahjustada saada.
- Kasutage seadet tasasel, stabiilsel ja kuumuskindlal tööpinnal eemal võimalikest veepritsmetest.
- Ärge jätke seadet kunagi ilma järelevalveta tööle. Hoidke seade laste käeulatuses eemal.
- Antud seade ei ole mõeldud pärsitud või väiksema füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimetega või ilma vajalike kogemuste ja teadmisteta isikute (sh. ka laste) poolt kasutamiseks välja arvatud juhul, kui nende ohutuse eest vastutav isik on juhendanud neid seadme kasutamise osas või jälgib nende tegevust.
Lastel tuleb silm peal hoida, et nad seadmega ei mängiks.
- Ärge jätke juhet rippuma.
- Ühendage seadme toitepistik alati maandatud pistikupesasse.
- Ärge kasutage pikendusjuhet. Kui te võtate nii tehes endale vastutuse, siis kasutage ainult pikendusjuhet, mis on heas seisukorras, omab maandatud pistikut ning on sobiv seadme võimsust arvestades.
- Ärge tõmmake toitepistikut pesast välja toitejuhtimest tõmmates.
Ärge kasutage seadet juhul kui:
 - seadme toitejuhe on vigastatud;
 - seade on kukkunud või sellel on nähtavad kahjustused või kui seade ei tööta korralikult.Sellistel puhkudel tuleb seade saata ametlikku Teeninduskeskusesse. Ärge võtke seadet iseseisvalt lahti.
- Kui seadme toitejuhe on kahjustunud peab selle võimalike ohtude vältimiseks vahetama välja seadme tootja, selle ametlik teeninduskeskus või samaväärse kvalifikatsiooniga isik.
- **Seadme kuumade pindade puudutamine, kuum vesi, kuum aur või kuum toit võivad tekitada põletusi.**
- Eraldage seade alati vooluvõrgust:
 - kohe pärast kasutamist;
 - seadme teiseldamisel;
 - enne iga puhastamist või hooldamist.
- Ärge pange seadet kunagi vette!
- Ärge asetage seadet seinale või kapi lähedale: seadmest tekkiv aur võib põhjustada kahjustusi.
- Ärge liigutage seadet, kui see on täis vedelikke või kuumi toiduaineid.
- Antud seade on mõeldud ainult koduses majapidamises kasutamiseks. Seadme kasutamisel ärilistel eesmärkidel, mittesihipärasel kasutamisel või juhustest kinni mitte pidamisel ei aktsepteeri tootja mingit vastutust ning garantii kaotab kehtivuse.
- Seade ei ole mõeldud kasutamiseks järgmistes rakendustes ning garantii ei rakendu järgmistel asjaoludel:
 - kaupluste, kontorite ja teiste tööruumide köögiipiirkonnad;
 - talumajad;
 - hotellide, motellide ja teiste eluruumide tüüpi keskkondade klientidele;
 - ööbimise- ja hommikusöögi tüüpi keskkonnad.
- Toodud valmistamisajad on indikaatiivsed.
- Ärge puudutage seadet, kui see parajasti aurutab ning kasutage kaane ning aurukorvide eemaldamisel ahjukindaid.

- Kui üks aurutusnõudest on kahjustatud, siis ärge kasutage seda enam.
- **Kui teie seade on varustatud teisaldatava toitejuhtmega:** kui toitejuhe on vigastada saanud peab selle asendama spetsiaalse toitejuhtmega, millise te saate Tefali ametlikult teeninduskeskusest.
- **Kui teie seade on varustatud fikseeritud toitejuhtmega:** kui seadme toitejuhe on kahjustunud peab selle võimalike ohtude vältimiseks vahetama välja Tefali ametlik teeninduskeskus või samaväärse kvalifikatsiooniga isik.

Kaitske keskkonda

- Teie seade on loodud töötama paljudeks aastateks. Kui te aga otsustate selle välja vahetada, siis ärge unustage mõtlemast, kuidas ka teie saate keskkonna kaitsmisele kaasa aidata.
- Enne oma seadme vabanemist tuleb taimerist patareid välja võtta ning see kohaliku olmejäätmete kogumispunkti toimetada (vastavalt mudelile).



■ Keskkonnakaitse esimeses järjekorras!

- ① Teie seade sisaldab palju väärtuslikke materjale, mida on võimalik taaskasutada või ümber töödelda.
- ➔ Jätke seade kohaliku olmejäätmete ümbertöötlemispunkti.

Kirjeldus

- | | |
|---------------------------------------|--------------------------------|
| 1. Kaas | 12. Sisse/välja puutelüliti |
| 2. Valmistamisalused | 13. Programmi puutelüliti |
| 3. Aurukorvid – nummerdatud 1, 2 ja 3 | 14. + Puutelüliti |
| 4. Eemaldatav alus | 15. - Puutelüliti |
| 5. Mahlakoguja | 16. LCD ekraan |
| 6. Sisemise veetaseme indikaator | a. Küpsetamistaseme indikaator |
| 7. Kuumutuselement | b. Kell |
| 8. Veepaak | c. Vee puudumise näidik |
| 9. Vooluvarustuse alus | d. Taimer |
| 10. Aurutamishõud ja kaaned | 17. « vitamin + » puutelüliti |
| 11. Aurutamishõude hoidja | |

Kasutamishüend

Enne esimest kasutamist

- Puhastage veepaak niiske ja mitte abrasiivse švammiga - fig. 1.
 - Peske kõik ära võetavad detailid sooja vee ja vedela pesuvahendiga, loputage ja kuivatage.
- Ärge pange vooluvarustuse alust vee sisse.




Veepaagi täitmine

Ärge kasutage veepaagis maitseaineid, ürte või mingeid teisi vedelikke peale vee. Veenduge, et veepaak (8) oleks enne aurutaja kasutamist kuni maksimumtasemeni veega täidetud.

- Valage veepaaki külma vett kuni maksimumtasemeni (1,5 liitrit) - fig. 2.
- Asetage mahlakoguja veepaagile - fig. 3.
- Asetage eemaldatav alus (4) korvi 1 ning vastavalt vajadusele küpsetusalused korvidesse 2 ja 3 - fig. 4.
- Asetage korvid 1, 2 ja 3 koos nende alustega oma kohale ning asetage seejärel kohale kaas - fig. 5.
- Kasutage iga kasutamise ajal värsket vett ning kontrollige, et veepaak oleks kuni maksimumtasemeni täidetud.

Küpsetamine

Valige küpsetusaeg

- Ühendage aurutaja vooluvõrku ning lülitage sisse: kostub helisignaali ning ekraanile kuvatakse  - fig. 6.
- Kui midagi edasi ei tehta, siis ekraan kustub ning aurutaja lülitub 2 minuti möödudes ooterežiimi .
- Valige + ja - puutelülitega valmistamisaeg (kuni 60 minutit) - fig. 7.
- 20 sekundit hiljem (või korra sisse/välja puutelülitele vajutades) algab aurutamine. «vitamin +» puutepadi süttib põlema ning kuvatakse valmistamissümbol  - fig. 8.
- Peale toiduvalmistamise algust on teil igal ajal võimalik + või - puutelülitele vajutades valmistamisaega muuta - fig. 7.
- Valmistamise ajal väheneb näidatav aeg minutite haaval ning viimase minuti jooksul juba sekundite haaval.

Pikk vajutamine + või - puutelülitele võimaldab teil valmistamisaega kiiremini suurendada või vähendada.


«vitamin +» puutelüliti kasutamine

Mõne minuti toiduvalmistamise järel saate te valgustatud puutelülitele vajutades «vitamin +» programmi peatada - fig. 9.

- Teie auruti on varustatud «vitamin +» puutelülitiga, mis vähendab valmistamisaega ning säilitab toidu kogu vitamiinisalduse.
- Valmistamise alates süttib puutelüliti valgustus põlema. Suurem kogus väljutatavat auru võimaldab toidu kiiremat valmistamist.
- «vitamin +» puutelüliti kustub automaatselt toidu valmistamiseks piisava aurukoguse saavutamisel.
- Kui «vitamin +» puutelüliti ei ole põlema süttinud ning te sekkute valmistamisprotsessi (näiteks lisate korvi, võtate toidu kontrollimiseks ära kaane vms.), siis vajutage kaotatud auru taastamiseks uuesti «vitamin +» lülile - fig. 9.

ET

Enne toiduvalmistamise alustamist




- Toode kontrollib vee olemasolu paagis. Kui süttib  - fig. 10, tähendab see, et vett ei ole. Lisage vett paagi maksimaalse veetaseme märkeni.

Kui veepaak on tühi, lõpetab aurutaja kuumutamise. Ärge puudutage valmistamisprotsessi ajal kuumi pindu või kuuma toitu. Kasutage ahjukindaid.


Viitkäivitus

Viitkäivitust on võimalik igal ajal muuta.

Mõne sekundi vältel kostub helisignaal näidates, et valmistamine on seadistatud. See on vee olemasolu test.

- Valige + ja – puutelülitega valmistamisaeg (kuni 60 minutit) - fig. 7.
- Vajutage Prog puutelülit  - fig. 14. Kuvatakse programmi sümbol  ning kell hakkab vilkuma.
- Sisestage soovikohane aeg toiduvalmistamise alustamiseks - fig. 7. Aega sisestades saab intervalli suurendada esmalt 15 minuti, seejärel tunni kaupa. Näiteks juhul, kui teil on tarvis alustada kahe ja poole tunni pärast, valige 2 tundi ning teie toit hoitakse kuni toidukorrani automaatselt soojas.
- 20 sekundit hiljem on viitkäivitus kasutamiskvalifitseeritud ning kellasümbol  kustub.
- Viitkäivituse lõppedes lülitub aurutaja automaatselt valmistamisrežiimi.

Soojana hoidmise funktsioon

- Valmistamisaja lõpul kostub kaks piiksu.
- Soojana hoidmise funktsioon käivitub automaatselt toiduvalmistamise protsessi lõpus ning ekraanile kuvatakse soojana hoidmise sümbol  - fig. 11.
- Kuvatakse möödunud soojana hoidmise aeg (alates valmistamise lõpust).



Soojana hoidmise funktsiooni töötamise ajal ei ole ükski teine toiming kasutatav peale vastavalt vajadusele välja lülitamise.

Toidu ära võtmine

Kasutage korvide, käepidemete ja kaane käsitlemisel ahjukindaid.

- Eemaldage käepidet kasutades kaas
- Eemaldage käepidemeid kasutades valmistamisalused ja aurutamiskorvid - fig. 12 ja 13.
- Serveerige toit.

Aurutaja seiskamiseks

- Üks vajutus sisse/välja puutelülile peatab soojana hoidmise funktsiooni - fig. 15.
- Teine vajutus viib aurutaja ooteseisundisse .
- 1 tunni soojana hoidmise järel läheb aurutaja automaatselt ooterežiimi. Lamp  kustub.
- Eraldage aurutaja vooluvõrgust.

Juhul, kui te soovite seadet välja lülitada, kuid seade on hoiatusrežiimis « madal veetase », tuleb seadme väljalülitamiseks vajutada nupule « on/off » kaks korda.

Valmistamisaegade tabel

Toodud valmistamisajad on ligilähedased ning võivad erineda sõltuvalt toidu suuruselt, toidu vahelisest ruumist, toidu kogusest, maitse eelistustest ning elektripingest.

Kasutage valmistamise ajal korvide käsitlemisel ahjukindaid.

Liha – linnuliha

| Valmistatav toit | Tüüp | Kogus | Valmistamis-aeg | Soovitused |
|--------------------------|----------------|-------|-----------------|------------------------------|
| Kana rinnatükk (kondita) | Värske Terve | 350 g | 20 min | 2 kana rinnatükki aurukorvis |
| | Väikesed tükid | 450 g | 17 min | |
| Kanakoivad | Väikesed tükid | 2 | 36 min | |
| Kalkuni eskalopp | Õhuke | 600 g | 24 min | |
| Sealihafilee | Värske | 700 g | 38 min | Lõigake 1 cm paksune viil |
| Lambasteik | Värske | 500 g | 14 min | |
| Frankfurterid | Värske | 10 | 10 min | |

ET

Kala – karploomad

| Valmistatav toit | Tüüp | Kogus | Valmistamis-aeg | Soovitused |
|--|------------|-------|-----------------|------------|
| Õhukesed kalafileed (tursk, lest, merikeel, lõhe...) | Värske | 450 g | 15 min | |
| | Külmutatud | 370 g | 18 min | |
| Kala steigid (tursk, lest, merikeel, lõhe...) | Värske | 400 g | 15 min | |
| Terve kala (forell, lõhe, meriahven) | Värske | 600 g | 25 min | |
| Rannakarbid | Värske | 1 kg | 20 min | |
| Krevetid | Värske | 200 g | 5 min | |
| Kammkarbid | Värske | 100 g | 5 min | |

Köögiviljad

| Toit | Tüüp | Kogus | Valmistamis-aeg | Soovitused |
|--------------------------|------------|------------|-----------------|---|
| Artišokk | Värske | 2 | 55 min | Tervena aurukorvis 1 ja 2 (ilma küpsetusalusteta) |
| Kartulid | Värske | 600 g | 20 min | Viilud või kuubikud. Väikeseid värskeid kartuleid võib valmistada tervetena |
| Spargel | Värske | 600 g | 17 min | |
| Brokkoli | Värske | 500 g | 18 min | Väikesed õied |
| | Külmutatud | 500 g | 18 min | |
| Juurseller | Värske | 350 g | 22 min | Kuubikud |
| Seened | Värske | 500 g | 22 min | Terved |
| Lillkapsas | Värske | 1 keskmine | 19 min | Väikesed õied |
| Kapsas (punane-roheline) | Värske | 600 g | 22 min | Viilutatud |
| Suvikõrvits | Värske | 600 g | 12 min | Viilutatud |
| Spinat | Värske | 300 g | 13 min | Keerake poole valmistusaja möödudes |
| | Külmutatud | 300 g | 15 min | |
| Väikesed rohelised oad | Värske | 500 g | 35 min | |
| | Külmutatud | 500 g | 35 min | |
| Porgandid | Värske | 500 g | 15 min | Peeneks viilutatud |
| Maisitõlvik | Värske | 500 g | 45 min | |
| Rohelised oad | Värske | 500 g | 35 min | Terved |
| Porrulauk | Värske | 500 g | 30 min | Viilutatud |
| Magus pipar | Värske | 300 g | 20 min | Lõigatud laiadeks ribadeks |
| Herned | Värske | 400 g | 20 min | Kaunadega |
| | Külmutatud | 400 g | 20 min | |

Riis

| Toit | Tüüp | Kogus | Valmistamis-aeg | Soovitused |
|--|------|-------|-----------------|--|
| Ühe tassi valge pikateralise või basmati riisi kohta | 30 g | 70 ml | 20 min | Peske riis enne valmistamist hoolikalt ära. Asetage riis ja külm vesi aurutamisesse, kuid ärge kaant peale pange. Kasutage aurukorvi nr. 3 |

| Toit | Tüüp | Kogus | Valmistamis-aeg | Soovitused |
|----------|--------|-------|-----------------|---|
| Pirnid | Värske | 4 | 25 min | Aurukorvis 1 ja 2 (ilma küpsetusalusteta). Aurutage tervena või poolitatuna |
| Banaanid | Värske | 4 | 15 min | Terved |
| Õunad | Värske | 5 | 20 min | Veeranditeks lõigatud |

Näpunäited ja tehnikad aurutamisel

- Ärge pange toitu aurukorvidesse liiga tihedalt. Jätke vahele ruumi, et aur võimalikult hästi ringi saaks liikuda.
- Parimate tulemuste saavutamiseks kasutage enam vähem ühesuguse suurusega tükke (näiteks kartulid, köögiviljad ja kanafilee) nii, et need sama aja jooksul valmis saaks. Toidu paksus ja suurus mõjutavad valmistamisaega.
- Vältige liiga sageli kaane tõstmist, et toidu valmimiskäiku kontrollida, kuna selle tulemusena läheb auru kaotsi ning valmistamisaeg muutub pikemaks.
- Kui retseptid näevad ette kattekilede kasutamist, siis kasutage alati mikrolaineahjudes kasutamiseks sobivat universaalset kilet. Kilet kasutatakse sageli kondensaadi tekkimise ning õrnade toitude, nagu näiteks munaroad, riknemise vältimiseks. Vältige fooliumi kasutamist kuna see kipub aurutamisaega pikendama.
- Aurutamiseks toitu valides valige sobiva suurusega toit, mis aurutamiskorvi ära mahuks, seda eriti kui valmistatakse tervet toitu, näiteks kala.
- Aurutatud toidule saab värskaid ürte, sidruni- või apelsiniviile, küüslauku või sibulat lisades anda peeneid maitseüansse. Lisandeid võib panna kas aurukorvis otse toidu alla või toidu peale.
- Lihale, linnuliha ja kalale isuäratava maitse andmiseks ning liha mahlasena ja õrnana hoidmiseks marineerige liha mõne tunni vältel enne aurutamist. Marinaadiks võib olla midagi nii lihtsat nagu veini ja värskete ürtide segu, või siis võite kasutada ka vürtsikat barbecue või tandoori segu.
- Külmutatud köögivilju võib aurutada külmunud olekus. Kõik koorikloomad, linnuliha ja liha peavad olema enne aurutamist täielikult üles sulatatud.
- Osade, väga kaua kestvate retseptide puhul, on teil vaja aurutamise ajal külma vett juurde lisada.
- Valmistamise ajal või järel korve või aurutamisnõusid käsitledes kandke alati ahjukindaid.

Aurutamisnõu retseptid

Aurutamisnõu retseptide valmistamine

Võite valmistada aurutamisnõudes ka aurutaja kokaraamatust saadud retsepte või siis teie päris enda retsepte. Asetage valmistatud segud nõudesse, jälgige, et te nõusid üle ei täidaks, kuna mõned toidud võivad valmistamise käigus kerkida. Katke nõud vajaduse korral kaantega kinni. Asetage neli nõud hoidjasse - fig. 16. Võtke hoidja käepidemest kinni ning asetage korvi - fig. 17.

Nõud tuleb panna alati ülemisse korvi (korv nr. 3) otse kaane alla.

Aurunõude välja võtmine

Kasutage ahjukindaid. Eemaldage käepidet kasutades kaas. Võtke tassid hoidja käepidemest hoides välja. Võtke nõud hoidjast välja ning võtke kaaned pealt (kui retseptis kasutatakse kaasi). Vajaduse korral saate te nõusid külma vette asetades maha jahutada. Kasutage selle tegemiseks hoidjat. Oodake kuni tassid on toatemperatuurile jahtunud enne, kui need külmikusse asetate. Serveerige retsepte nõude seest.

Hooldamine ja puhastamine

Aurutaja puhastamine

- Eraldage aurutaja kasutamise järel vooluvõrgust.
- Laske seadmel enne puhastamist täielikult maha jahtuda.
- Veenduge, et aurutaja on enne mahlakoguja ja veepaagi tühjendamist täielikult maha jahtunud.
- Peske kõik ära võetavad detailid sooja vee ja vedela pesuvahendiga, loputage ja kuivatage.
- Kõik seadme osad, välja arvatud vooluvarustuse alus, on nõudepesumasinas pestavad.

Ärge pange vooluvarustuse alust vee sisse. Ärge kasutage abrasiivseid puhastamistooteid.

Aurutaja puhastamine katlakivist

Seadme laitmatuks funktsioneerimiseks on tarvis seda regulaarselt katlakivist puhastada.

Parimate tulemuste saamiseks puhastage aurutajat iga 8 kasutamiskorra järel.

Selle tegemiseks:

- Eemaldage mahlakoguja.
- Valage veepaaki 1 liiter külma vett.
- Lisage 1 klaas (umbes 150 ml) valget äädikat (saadaval majapidamiskauplustest).
- Jätke üheks ööks mõjuma.
- Loputage veepaagi sisemus mitu korda sooja veega puhtaks.
- Ärge kasutage teisi katlakivieemalduse vahendeid.

Hoidmine

- Hoidke aurutamisenõusid koos kaantega mahlakoguja sees.
- Pöörake korv 1 alusel tagurpidi asendisse.
- Asetage kaks valmistamiselust 1 nõu peale - fig. 18.
- Asetage nõu 2 nõu 3 sisse, seejärel pöörake mõlemad tagurpidi ning asetage nad aluse peale. Asetage nõuhoidja kõige peale ning katke seejärel kaanega - fig. 19.

Kõiki detaile võib hoida aurutaja sees.

JUHEND TEHNILISTE RIKETE LIKVIDEERIMISEKS

| Tõrge | Põhjus | Lahendus |
|--|--|---|
| Seadme külgedelt eraldub auru. | Nõud pole üksteise suhtes korrektselt paigale asetonud. | Veenduge, et anumad oleksid korrektselt ja õiges järjekorras kohakuti asetatud. |
| Söögivalmistamine katkeb kohe pärast alustamist. | Seade kontrollib vee olemasolu mahutis. | Ärge muutke seadistust – seade alustab toiduvalmistamisega umbes ühe minuti möödudes. |
| Söögivalmistamine ei käivitu, kuulub helisignaali. | Mahutis on liiga vähe vett. | Täitke mahuti veega kuni max-tasemeni. |
| Seade kuumeneb vaatamata sellele, et sisestatud on käivitamiseks soovitud hilisem aeg. | Soojenemise iseloomulik heli kostub seoses vee olemasolu kontrollimisega mahutis. | Oodake vähemalt üks minut ning soojendus lülitub automaatselt välja. |
| Edastatakse vähesest veest teavitav märguanne, kuigi mahutis on vett. | Keedupulgal on katlakivi. | Puhastage keedupulk katlakivist (vt peatükk « Hooldus ja puhastamine »). |
| Seade on vooluvõrku ühendatud, ent lülitub iseenesest välja. | Seadet ei ole kahe minuti jooksul tööle lülitatud ning see on automaatselt ooterežiimi läinud. | Seadme aktiveerimiseks vajutage üks kord nupule « on/off ». |
| Vitamin + funktsiooni ei saa vaatamata vastava nupu vajutamisele välja lülitada. | Toiduvalmistamine algas vähem kui 13 minutit tagasi. | See lülitub automaatselt välja. |
| Alusest jookseb vett välja. | Leke keedupulga juures. | Viige seade volitatud teenindusettevõttesse. |

Svarīgi brīdinājumi

Drošības norādes

- Izlasiet un sekojiet lietošanas instrukcijām. Uzglabājiet tās drošā vietā. Šī iekārta nav paredzēta izmantošanai ar ārēju taimeru vai atsevišķu tālvadības sistēmu.
Lai garantētu jūsu drošību, šī iekārta atbilst drošības noteikumiem un direktīvām, kas ir spēkā ražošanas brīdī (Zemsprieguma direktīva, Elektromagnētiskā savietojamība, Noteikumi par materiāliem, kas saskaras ar pārtiku, vides noteikumi u.c.).
- Pārliecinieties, ka elektrības padeves spriegums atbilst spriegumam, kas ir norādīts uz iekārtas(maiņstrāva).
- Ņemot vērā dažādos standartus, kas ir spēkā dažādās valstīs, ja iekārta tiek lietota valstī, kas atšķiras no valsts, kurā tā tika nopirkta, lūdziet, lai tā tiktu pārbaudīta apstiprinātā servisa centrā.
- Nenovietojiet iekārtu siltuma avota tuvumā vai karstā krāsnī – tas var izraisīt nopietnus bojājumus.
- Izmantojiet līdzenu, stabilu, siltumizturīgu darba virsmu, kurā iekārtu neapdraud ūdens šļaksti.
- Neatstājiet ieslēgtu iekārtu bez uzraudzības. Novietojiet to bērniem nepieejamā vietā.
- Šī iekārta nav paredzēta, lai to lietotu personas (tostarp bērni) ar pazeminātām maņu vai garīgajām spējām vai ar ievērojamu pieredzes un zināšanu trūkumu, ja vien persona, kas ir atbildīga par šo personu drošību, nav tās apmācījusi šīs iekārtas izmantošanā.
- Pārliecinieties, ka bērni nespēlējas ar šo iekārtu.
- Neatstājiet elektrības vadu karājamies.
- Iekārta jāpieslēdz kontaktligzdai ar zemējumu.
- Neizmantojiet pagarinātāju. Ja jūs uzņematies atbildību par pagarinātāja lietošanu, izmantojiet tikai pagarinātāju, kas ir labā stāvoklī, kam ir zemēta kontaktligzda un kas ir piemērots iekārtas jaudai.
- Neizraujiet iekārtas elektrības spraudni, velkot aiz vada.
- Neizmantojiet iekārtu, ja:
 - iekārta vai tās elektrības vads ir bojāts,
 - iekārta ir nokritusi zemē vai arī tai ir redzami bojājumi, vai arī tā nepareizi darbojas.
Minētajos gadījumos iekārta ir jānosūta pilnvarotam Servisa centram. Nemēģiniet pats demontēt iekārtu.
- Ja elektrības vads ir bojāts, lai izvairītos no riska, tas ir jānomaina ražotājam, pilnvarotam Servisa centram vai citai kvalificētai personai.
- Pieskaroties iekārtas sakarsušajām virsmām, karstam ūdenim, tvaikiem vai pārtikai, var rasties apdegumi.
- Vienmēr izraujiet iekārtas kontaktspraudni:
 - nekavējoties pēc lietošanas,
 - kad iekārta tiek pārvietota,
 - pirms jebkādiem tīrīšanas vai apkopes darbiem.
- Nekādā gadījumā neiegremdējiet iekārtu ūdenī !
- Nenovietojiet iekārtu sienas vai skapja tuvumā: iekārtas izdalītie tvaiki var izraisīt bojājumus.
- Nepārvietojiet iekārtu, ja tā ir pilna ar šķidrumu vai karstu pārtiku.
- Šī iekārta ir paredzēta lietošanai tikai mājāsaimniecībā. Profesionālas izmantošanas gadījumā, nepareizas lietošanas gadījumā vai instrukciju neievērošanas gadījumā ražotājs neuzņemas atbildību un garantija nav spēkā.
- Iekārta nav paredzēta lietošanai šādiem gadījumiem, un garantija attiecībā uz šādu izmantošanu nav spēkā:
 - personāla virtuves zonas veikalos, birojos un citās darba vidēs;
 - zemnieku saimniecību ēkās;
 - hoteļu, moteļu un citu izmitināšanas iestāžu klientiem;
 - « bed and breakfast » (gulta un brokastis) tipa iestādēs.
- Norādītie gatavošanas laiki ir orientējoši.
- Nepieskarieties iekārtai, kamēr tā izdala tvaikus, un izmantojiet cimdus, lai noņemtu vāciņu un tvaika nodalījumus.
- Ja kāda no tvaika tasēm ir bojāta, neizmantojiet to.

- Jebkādu problēmu gadījumā, lūdzu, sazinieties ar mūsu autorizētiem servisa centriem.
- **Ja jūsu iekārta ir aprīkota ar demontējamu elektrības vadu:** ja elektrības vads ir bojāts, tas ir jānomaina ar īpašu vadu vai iekārtu, kas ir pieejama Tefal pilnvarotā servisa centrā.
- **Ja jūsu iekārta ir aprīkota ar fiksētu elektrības vadu:** ja elektrības vads ir bojāts, tas ir jānomaina Tefal pilnvarotā servisa centrā vai arī nomainīta ir jāveic citai kvalificētai personai, lai novērstu briesmas.

Aizsargājiet vidi

- Iekārta ir paredzēta ilggadīgam darbam. Tomēr, ja vēlaties to nomainīt, atcerieties par to, kā varat palīdzēt aizsargāt vidi.
- Pirms iekārtas utilizēšanas izņemiet akumulatoru no taimera un izmetiet to vietējā sadzīves atkritumu savākšanas centrā (atkarībā no modeļa).



Vide pirmajā vietā!

- ① Jūsu iekārta satur vērtīgus materiālus, kas var tikt pārstrādāti vai izmantoti.
- ➔ Atstājiet iekārtu vietējā sadzīves atkritumu savākšanas centrā.

LV

Apraksts

- | | |
|--|--|
| 1. Vāks | 12. Ieslēgšanas/izslēgšanas taustiņš |
| 2. Tvaicēšanas paplātes | 13. Programmas taustiņš |
| 3. Tvaicēšanas nodalījumi – numurēti 1, 2 un 3 | 14. + Taustiņš |
| 4. Noņemama pamatne | 15. – Taustiņš |
| 5. Sulu savācējs | 16. LCD ekrāns |
| 6. Iekšējā ūdens līmeņa indikators | a. Tvaicēšanas līmeņa indikators |
| 7. Sildelements | b. Pulkstenis |
| 8. Ūdens tvertne | c. Indikators, kas norāda uz ūdens trūkumu |
| 9. Elektrības padeves pamatne | d. Taimeris |
| 10. Tvaicēšanas tases un vāciņi | 17. « vitamin + » taustiņš |
| 11. Tvaicēšanas tašu turētājs | |

Lietošanas instrukcijas

Pirms pirmās lietošanas

- Iztīriet ūdens tvertni ar mitru, neabrazīvu sūkli - fig. 1.
- Nomazgājiet visas demontējamās detaļas, izmantojot siltu ūdeni un šķidru mazgāšanas līdzekli, noskalojiet un izžāvējiet.

Neiegremdējiet elektrības padeves pamatni ūdeni.




Ūdens tvertnes piepildīšana

Neizmantojiet ūdens tvertnē garšvielas, zāles vai jebkādu citu šķidrumu, kas nav ūdens. Pārliecinieties, ka ūdens tvertne (8) ir piepildīta ar ūdeni līdz maksimālajam līmenim, pirms katla izmantošanas.

- Ielejiet aukstu ūdeni tieši ūdens tvertnē līdz maksimālajam līmenim (1,5 litri) - fig. 2.
- Novietojiet sulu savācēju uz ūdens tvertnes - fig. 3.
- Novietojiet noņemamo pamatni (4) nodalījumā 1 un tvaicēšanas paplātes nodalījumos 2 un 3, ja nepieciešams - fig. 4.
- Novietojiet nodalījumus 1, 2 un 3 ar attiecīgajām pamatnēm to vietās un tad uzlieciet vāku - fig. 5.
- Katrā lietošanas reizē izmantojiet svaigu ūdeni un pārliecinieties, ka ūdens tvertne ir piepildīta līdz maksimālajam līmenim.

Tvaicēšana

Izvēlieties tvaicēšanas laiku

- Pieslēdziet tvaicēšanas katlu elektrībai  un ieslēdziet to: noskan skaņas signāls un tiek rādīts - fig. 6.
- Ja netiek veiktas citas darbības, ekrāns izdzīst un katls pārslēdzas uz gaidlaika režīmu pēc 2 minūtēm .
- Iestatiet tvaicēšanas laiku, izmantojot + un - taustiņus (maks. 60 min) - fig. 7.
- Pēc 20 sek. (vai pēc tam, kad tiek ātri nospiesti ieslēgšanas/izslēgšanas taustiņš), sākas tvaika tvaicēšanas process. Iedegas taustiņš « vitamin + » un tiek parādīts  tvaicēšanas simbols - fig. 8.
- Pēc vārīšanās sākuma jūs varat jebkurā brīdī mainīt tvaicēšanas laiku, nospiežot taustiņu + vai - fig. 7.
- Tvaicēšanas laikā rādītais atlikušais laiks samazinās pa minūtēm un pēdējā minūtē - pa sekundēm.


Ilgli nospiežot + vai - taustiņu, jūs varat ātrāk palielināt vai samazināt tvaicēšanas laiku.

« vitamin + » taustiņa izmantošana

Pēc tam, kad tvaicēšana ir dažas minūtes veikta, jūs varat manuāli apturēt « vitamin + » programmu, piespiežot izgaismoto taustiņu - fig. 9.

- Jūsu tvaicēšanas katls ir aprīkots ar « vitamin + » taustiņu, kas samazina tvaicēšanas laiku un saglabā pilnu vitamīnu saturu.
- Taustiņš iedegas, kad tiek sākta tvaicēšana. Tas ļauj ātrāk uzsākt tvaicēšanas procesu, pateicoties intensīvākai tvaika ražošanai.
- « vitamin + » taustiņš automātiski izdzīst, kad tvaika daudzums ir pietiekams tvaicēšanas procesam.
- Ja « vitamin + » taustiņš nav izgaismots un jūs iejaucaties tvaicēšanas procesā (piem., ievietojat nodalījumu, noņemat vāku, lai pārbaudītu tvaicēšanas gaitu, u.c.), piespiediet « vitamin + » taustiņu, lai atjaunotu pazaudēto tvaika daudzumu - fig. 9.

Pirms vārīšanas uzsākšanas




- Ierīce pārbauda, vai tvertnē ir ūdens.
Ja ieslēdzas  - fig. 10, tas signalizē, par ūdens trūkumu. Pievienojiet ūdeni līdz maksimālajai atzīmei uz tvertnes.

Ja ūdens tvertne ir tukša, tvaicēšanas katls pārtrauc karsēšanu.

Tvaicēšanas laikā nepieskarieties karstām virsmām vai karstai pārtikai. Izmantojiet plīts cimdus.

Starta atlikšana

Strata atlikšanas laiku var mainīt jebkurā brīdī.

- Iestatiet vārīšanas laiku, izmantojot + un – taustiņus (maks. 60) - fig. 7.
- Nospiediet Prog taustiņu - fig. 14. Tiek parādīts programmēšanas simbols  un mirgo pulksteņa attēls .
- Izvēlieties laiku, pēc kura izteikšanās var sākt tvaicēšanu - fig. 7. Laika perioda izvēli veic, palielinot to par 15 min, pēc tam par stundu. Ja, piemēram, jums nepieciešams atlikt darbības sākumu uz 2 stundām un 30 minūtēm, izvēlieties 2 stundas, jo produkti automātiski tiks saglabāti silti līdz maltītei.
- Pēc 20 sek. starta atlikšanas funkcija ir iestatīta un pulksteņa attēls izzūd .
- Starta atlikšanas perioda beigās tvaicēšanas katls automātiski pāriet uz tvaicēšanas režīmu.

Tad dažas sekundes izskan skaņas signāls, norādot, ka tvaicēšana ir iestatīta. Tā ir ūdens līmeņa pārbaude.

Siltuma saglabāšanas funkcija

- Tvaicēšanas laika beigās divreiz izskan skaņas signāls.
- Siltuma saglabāšanas funkcija automātiski sākas tvaicēšanas procesa beigās, un tiek rādīts siltuma saglabāšanas simbols - fig. 11.
- Tiek rādīts pagājušais siltuma saglabāšanas laiks (kopš tvaicēšanas beigām).



Kamēr siltuma saglabāšanas funkcija darbojas, nav iespējams veikt citas darbības, izņemot apturēšanu, kad nepieciešams.

Rīkojoties ar nodalījumiem, rokturi un vāku, izmantojiet plīts cimdus.

- Noņemiet vāku, izmantojot rokturi.
- Izņemiet tvaicēšanas paplātes un tvaika nodalījumus, izmantojot rokturus - fig. 12 un 13.
- Servējiet ēdienu.

Pārtikas izņemšana

Lai apturētu katla darbību

- Vienreiz piespiežot ieslēgšanas/izslēgšanas taustiņu, tiek apturēta siltuma saglabāšanas funkcija - fig. 15.
- Otrreiz nospiežot taustiņu, tvaicēšanas katls pāriet gaidlaika režīmā .
- Pēc 1 stundas tvaicēšanas katls pārslēdzas gaidlaika režīmā. Gaisma izdziest .
- Izraujiet katla kontaktspraudni.

Ja jūs vēlaties izslēgt ierīci, kad tā brīdina par « nepietiekamu ūdens līmeni », uzspiediet uz pogas ieslēgt/izslēgt divas reizes, ja nepieciešams.

Tvaicēšanas laiku tabula

Tvaicēšanas laiki ir orientējoši un var mainīties atkarībā no ēdiena izmēra, atstarpēm starp ēdienu, ēdiena daudzuma, individuālām vēlmēm un tikla spriegumam.

Tvaicēšanas laikā rīkojoties ar nodalījumiem, izmantojiet plīts cimdus.

Gaļa – putnu gaļa

| Gatavošanas veids | Tips | Daudzums | Tvaicēšanas laiks | Ieteikumi |
|------------------------------|----------------|----------|-------------------|--|
| Vistas krūtiņa (bez kauliem) | Svaiga Vesela | 350 g | 20 min | 2 vistas krūtiņas tvaicēšanas nodalījumā |
| | Nelieli gabali | 450 g | 17 min | |
| Vistas stilbiņi | Svaigi Veseli | 2 | 36 min | |
| Titara fileja | Plāna | 600 g | 24 min | |
| Cūkas fileja | Svaiga | 700 g | 38 min | Sagriezti 1 cm biezuma šķēlēs |
| Jēra bifšteks | Svaigs | 500 g | 14 min | |
| Cisiņi | Svaigi | 10 | 10 min | |

Zivis – Vēži

| Gatavošanas veids | Tips | Daudzums | Tvaicēšanas laiks | Ieteikumi |
|--|----------|----------|-------------------|-----------|
| Plānas zivs filejas (menca, pikšas, plekstes, laša u.c.) | Svaigas | 450 g | 15 min | |
| | Saldētas | 370 g | 18 min | |
| Zivs gaļa (menca, pikšas, plekstes, laša u.c.) | Svaiga | 400 g | 15 min | |
| Veselas zivis (forele, taimiņš, jūras asaris) | Svaigas | 600 g | 25 min | |
| Gliemji | Svaigi | 1 kg | 20 min | |
| Garneles | Svaigas | 200 g | 5 min | |
| Gliemenes | Svaigas | 100 g | 5 min | |

Dārzeni

| Pārtika | Tips | Daudzums | Tvaicēšanas laiks | Ieteikumi |
|------------------------|----------|----------|-------------------|---|
| Artišoks | Svaigs | 2 | 55 min | Veseli tvaicēšanas nodaļumos 1 un 2 (bez tvaicēšanas paplātēm) |
| Kartupeļi | Svaigi | 600 g | 20 min | Sagriezti šķēlēs vai kubciņos. Mazi jaunie kartupeļi var tikt gatavoti veseli |
| Sparģeļi | Svaigi | 600 g | 17 min | |
| Brokoļi | Svaigi | 500 g | 18 min | Mazi ziediņi |
| | Saldētas | 500 g | 18 min | |
| Selerijas | Svaigi | 350 g | 22 min | Kubciņos |
| Sēnes | Svaigas | 500 g | 22 min | Veselas |
| Ziedkāposti | Svaigi | 1 vid. | 19 min | Mazi ziediņi |
| Kāposti (sarkani-zaļi) | Svaigi | 600 g | 22 min | Sagriezti šķēlēs |
| Kabači | Svaigi | 600 g | 12 min | Sagriezti šķēlēs |
| Spināti | Svaigi | 300 g | 13 min | Jāapgriež, kad pagājusi puse no tvaicēšanas laika |
| | Saldētas | 300 g | 15 min | |
| Mazas zaļās pupiņas | Svaigas | 500 g | 35 min | |
| | Saldētas | 500 g | 35 min | |
| Burkāni | Svaigi | 500 g | 15 min | Sagriezti plānās šķēlēs |
| Kukurūzas vāļītes | Svaigas | 500 g | 45 min | |
| Zaļās pupiņas | Svaigas | 500 g | 35 min | Veselas |
| Puravi | Svaigi | 500 g | 30 min | Sagriezti šķēlēs |
| Saldie pipari | Svaigi | 300 g | 20 min | Sagriezti platās joslās |
| Pupas | Svaigas | 400 g | 20 min | Čaumalās |
| | Saldētas | 400 g | 20 min | |

LV

Rīsi

| Pārtika | Tips | Daudzums | Tvaicēšanas laiks | Ieteikumi |
|---|------|----------|-------------------|---|
| Vienai balto garo graudu vai basmati rīsu tasei | 30 g | 70 ml | 20 min | Rīsi pirms tvaicēšanas kārtīgi jānomazgā. Ievietojiet rīsus un aukstu ūdeni tvaicēšanas tasē, neuzliekot vāku. Izmantojiet tvaicēšanas nodaļumu nr. 3 |

| Pārtika | Tips | Daudzums | Tvaicēšanas laiks | Ieteikumi |
|----------|--------|----------|-------------------|---|
| Bumbieri | Svaigi | 4 | 25 min | Ar tvaicēšanas nodaļījumu 1 un 2 (bez tvaicēšanas paplātēm). Jātvaicē veseli vai sagriezti uz pusēm |
| Banāni | Svaigi | 4 | 15 min | Veseli |
| Āboli | Svaigi | 5 | 20 min | Sagriezti četrās daļās |

Tvaicēšanas padomi un metodes

- Neievietojiet ēdienu tvaicēšanas nodaļījumos pārāk cieši. Pēc iespējas vairāk atstājiet vietu tvaika cirkulēšanai.
- Lai sasniegtu optimālu rezultātu, izmantojiet apmēram vienāda izmēra ēdiena gabalus (kartupeļiem, dārzeņiem un vistas krūtiņai), tā, lai tie būtu gatavi vienā laikā. Ēdiena gabala izmērs un biežums ietekmēs tvaicēšanas laiku.
- Nevajadzētu pārāk bieži pacelt vāku, lai novērotu tvaicēšanas gaitu, jo tas izraisa tvaika zaudēšanu un pagarina tvaicēšanas laiku.
- Ja receptē ir norādīta pārtikas plēves izmantošana, izmantojiet universālu plēvi, kas ir piemērota izmantošanai mikroviļņu krāsnīs. Pārtikas plēve bieži tiek izmantota, lai izvairītos no kondensāta veidošanās un jutīgu ēdienu, piemēram, olu krēma, sabojāšanās. Izvairieties no folijas izmantošanas, jo tā pagarina tvaicēšanas laiku.
- Izvēloties pārtiku tvaicēšanai, izvēlieties piemērota izmēra ēdienu, kas ietilpst tvaicēšanas nodaļījumā, jo īpaši, ja ēdiens tiek gatavots veselā veidā (piem., zivis).
- Tvaicētas pārtikas garša var tikt uzlabota, izmantojot svaigus augus, citronu vai apelsīnu šķēles, ķiplokus un sīpolus. Tos var novietot tieši zem ēdiena vai vīrs tā tvaicēšanas nodaļījumā.
- Lai uzlabotu gaļas, putnu gaļas un zivs garšu, kā arī padarītu gaļu mitrāku un mīkstāku, pirms tvaicēšanas tā dažas stundas ir jāmarinē. Marināde var būt vienkārša, piemēram, vīna un svaigu augu kombinācija, vai arī tā var būt ar garšvielām bagāts barbekjū maisījums.
- Saldēti dārzeņi nav tikt tvaicēti saldētā veidā. Vēži, zivis un gaļa pirms tvaicēšanas ir pilnībā jāatkausē.
- Dažām receptēm ar ilgu tvaicēšanas laiku, piemēram, tvaicētiem biskvīta pudiņiem, tvaicēšanas laikā ir nepieciešams papildus pieliet aukstu ūdeni.
- Tvaicēšanas laikā vai pēc tvaicēšanas rīkojoties ar nodaļījumiem vai tvaicēšanas tasēm, vienmēr izmantojiet cimdus.

Tvaicēšanas tašu receptes

Ēdienu gatavošana tvaicēšanas tasēs

Jūs varat gatavot ēdienus tvaicēšanas tasēs, vai nu izmantojot receptes no tvaicēšanas katla recepšu grāmatas, vai arī izmantojot savas receptes. Ievietojiet sagatavoto maisījumu tasēs (uzmanieties, lai tās nepārpildītu, lai izvairītos no izlišanas, jo daži ēdieni gatavošanas laikā var pacelties). Ja nepieciešams, noklājiet tases, izmantojot vāciņus. Novietojiet četras tases turētājā - fig. 16. Satveriet turētāju aiz roktura un novietojiet to nodaļījumā - fig. 17.

Tases vienmēr jānovieto augšējā nodaļījumā (nodaļījums nr. 3) tieši zem vāka.

Tvaicēšanas tašu izņemšana

Izmantojiet plīts cimdus. Noņemiet vāku aiz roktura. Izņemiet tases, izmantojot turētāja rokturi. Izņemiet tases no turētāja un noņemiet vāciņus (ja ēdienam izmantojāt vāciņus). Ja nepieciešams, varat atdzesēt tases, ievietojot tās aukstā ūdenī. To varat izdarīt, izmantojot turētāju. Pirms tašu ievietošanas ledusskapī pagaidiet, līdz tases ir sasniegušas istabas temperatūru. Pasniedziet ēdienu tasēs.

Apkope un tīrīšana

Tvaicēšanas katla tīrīšana

- Pēc lietošanas izraujiet katla kontaktspraudni.
- Pirms tīrīšanas ļaujiet katlam pilnībā atdzist.
- Pirms sulu savācēja un ūdens tvertnes iztukšošanas pārliecinieties, ka tvaicēšanas katls ir pilnībā atdzisis.
- Nomazgājiet visas demontējamās detaļas, izmantojot siltu ūdeni un šķidru mazgāšanas līdzekli, noskalojiet un izžāvējiet.
- Visas detaļas, izņemot elektrības padeves pamatni, var droši mazgāt trauku mazgāšanas iekārtā.

Neiegremdējiet elektrības padeves pamatni ūdenī. Neizmantojiet abrazīvus tīrīšanas produktus.

LV

Katlakmens likvidēšana

Lai jūsu ierīce pienācīgi darbotos, nepieciešams to regulāri atkalķot.

Lai sasniegtu optimālus rezultātus, pēc katrām 8 tvaicēšanas katla lietošanas reizēm ir jāveic katlakmens likvidēšana.

Lai to veiktu:

- Demontējiet sulu savācēju.
- Ielejiet ūdens tvertnē 1 litru auksta ūdens.
- Pievienojiet 1 glāzi (ap 150 ml) vīna etiķa (pieejams sadzīves tehnikas veikalos).
- Atstājiet iekārtu šādi pa nakti.
- Vairākas reizes izskalojiet ūdens tvertnes iekšpusi, izmantojot siltu ūdeni.
- Neizmantojiet citus katlakmens likvidēšanas produktus.

Uzglabāšana

- Uzglabājiet tvaicēšanas tases ar vāciņiem sulu savācējā.
- Apgrieziet 1. nodalījumu otrādi un novietojiet uz pamatnes
- Novietojiet divas tvaicēšanas paplātes uz 1.
- trauka augšpusē - fig. 18. Ievietojiet 2. trauku 3. traukā, tad tos abus apgrieziet un novietojiet uz pamatnes. Novietojiet tašu turētāju augšpusē un uzlieciet vāku - fig. 19.

Visas detaļas var uzglabāt tvaicēšanas katla iekšpusē.

INSTRUKCIJA TEHNISKO TRŪKUMU NOVĒRŠANAI

| Problēma | Cēlonis | Risinājums |
|--|--|--|
| Tvaiks izplūst gar ierīces malām. | Trauki nav savstarpēji pareizi novietoti. | Pārbaudiet, vai trauki savietoti kārtīgi un pareizā secībā. |
| Tvaicēšana tiek uzsākta un tūlīt apstājas. | Ierīce pārbauda ūdens esamību rezervuārā. | Nemainiet programmu, ierīce uzsāks tvaicēšanu pēc apmēram vienas minūtes. |
| Tvaicēšana netiek uzsākta, dzirdams skaņas signāls. | Reservuārā nav ūdens. | Ielejiet rezervuārā ūdeni līdz maksimālajai atzīmei. |
| Ir ieprogrammēta atliktā darbības uzsākšana, bet ierīce sāk silt. | Karsēšanas troksnis nozīmē, ka ierīce pārbauda ūdens esamību rezervuārā. | Pagaidiet apmēram minūti, karsēšana automātiski apstāsies. |
| Ieslēdzas brīdinājums par ūdens neesamību, taču rezervuārā ir ūdens. | Sildelements ir apkaļķojies. | Atkaļķojiet sildelementu (skatīt sadaļu Apkope un tīrīšana). |
| Ierīce pieslēgta strāvai, taču to nevar ieslēgt. | Jūs neesat ieslēguši ierīci 2 minūšu laikā un tā ir nobloķējusies. | Vienreiz nospiediet pogu ieslēgt/izslēgt, lai izietu no bloķēšanas režīma. |
| Taustiņš vitamīni + neizslēdzas, pat ja to nospiež. | Tvaicēšana tiks uzsākta 13 minūšu laikā. | Poga automātiski izdzīsīs. |
| No pamatnes tek ūdens. | Noplūde sildelementa līmenī. | Nogādājiet ierīci autorizētā servisa centrā. |

Svarbios rekomendacijos

Saugos informacija

- Prieš pirmą kartą naudodamiesi prietaisu, įdėmiai perskaitykite šias instrukcijas. Šis troškintuvas skirtas tik naudojimuisi butyje. Prietaisą negalima valdyti, naudojantis išoriniu laikmačiu arba atskirai įsigyjamu nuotolinio valdymo pultu. Kad būtų užtikrintas jūsų saugumas, šis prietaisas atitinka galiojančius standartus ir normatyvus (taikytinas žemos įtampos, elektromagnetinio suderinamumo, maisto sąlyčio, medžiagos reguliavimo, aplinkosaugos direktyvas).
- Patikrinkite, ar jūsų prietaiso maitinimo įtampa atitinka vietinio elektros tinklo parametrus.
- Priklausomai nuo įvairių standartų, šį prietaisą įsigijus kitoje šalyje, nei šioje, jį rekomenduojama pristatyti į autorizuotą serviso centrą patikrinimui.
- Prietaisas turi būti padedamas ant lygaus, stabilaus ir karščiui atsparaus paviršiaus. Šį troškintuvą reikia apsaugoti nuo bet kokio vandens aptaškymo.
- Niekomet nepalikite prietaiso be priežiūros. Neleiskite vaikams naudotis šiuo prietaisu.
- Šis prietaisas nėra skirtas tam, kad juo be priežiūros naudotųsi vaikai arba asmenys su psichine ar fizine negalia. Būtina kontroliuoti, kad vaikai nežaistų su prietaisu.
- Visada reikia būti atidiems, kai šalia veikiančio prietaiso yra vaikų arba prietaisu naudojasi vaikai.
- Pasirūpinkite, kad elektros laidas nenusivirtų nuo stalo krašto ir nesiliestų prie įkaitusių paviršių.
- Šis troškintuvas turi būti įjungtas į įžemintą elektros tinklą.
- Nerekomenduojama naudotis ilginamuoju kabeliu. Tačiau jei naudojate ilginamąjį kabelį, pasirūpinkite, kad jis būtų geros kokybės ir jis būtų su įžeminimo gysla ir visiškai išvyniotas.
- Netraukite elektros kabelio šakutės iš tinklo lizdo suėmę už kabelio. Suimkite už kabelio šakutės.
- Prietaisą visuomet išjunkite įjungę:
 - yra pažeistas elektros kabelis,
 - prietaisas buvo numestas arba buvo pažeistas, arba įrengtu troškintuvus neveikia taip, kaip pridera.
- Jeigu įvyko viršuje aprašytas atvejas, būtina kreiptis į galiojantį serviso centrą.
- Jei yra pažeistas elektros kabelis, siekiant išvengti bet kokio pavojaus reikia jį pakeisti į galiojajame serviso centre.
- **Siekdami išvengti nusiplikinimo pavojaus, nelieskite įkaitusio troškintuvo paviršiaus, karšto vandens arba garintuvo, arba maisto rankomis.**
- Prietaisą visuomet išjunkite:
 - kiekvieną kartą pasinaudoję;
 - prieš perkeldami troškintuvą į kitą vietą;
 - prieš valydami prietaisą.
- Niekomet nenardinkite prietaiso į vandenį ar kitokį skystį. Niekomet nelaikykite jo po vandentiekio čiaupu.
- Niekomet troškintuvo nepadėkite netoli lubų arba sienos. Garai išeinantys iš prietaiso gali jį pažeisti.
- Niekomet neperneškite troškintuvo, kai jame yra maistas arba karštas vanduo.
- Prietaisu neturi būti naudojamas, jei jis nukrito ant žemės, yra akivaizdžiai pažeistas, nesandarus arba neveikia kaip pridera. Niekomet neardykite prietaiso. Bet kokius prietaiso remonto darbus gali atlikti tik kvalifikuotas specialistas. Pažeistą prietaisą reikia atiduoti į galiojantį serviso centrą apžiūrai.
- Šis prietaisas skirtas tik naudojimuisi butyje. Prietaisą naudojant bet kokiame komercinėje veikloje, netinkamai arba nesilaikant pateiktųjų instrukcijų, gamintojas nepriima jokios atsakomybės už atsiradusią žalą, o taip pat prarandama teisė į garantinį aptarnavimą.
- Prietaisu negalima naudotis žemiau išvardytomis sąlygomis, priešingu atveju gamintojas nepriima jokios atsakomybės, o taip pat prarandama teisė į garantinį aptarnavimą:
 - parduotuvėse, darbuotojų patalpose, įstaigose ir kitose darbinėse patalpose;
 - fermoje;
 - viešbučių, motelių gyvenamuose patalpose;
 - miegamuose kambariuose.

- Maisto paruošimo trukmę galima nustatyti pagal pateiktą instrukciją.
- Negalima liesti prietaiso jo proceso metu ir naudokitės tik virtuvinėmis pirštinėmis, norėdami nukelti dangtį ir garo konteinerį.
- Jeigu nors vienas troškinimo puodelis yra pažeistas, negalima juo naudotis ateityje.
- Jeigu jums iškilo kokių nors problemų, prašome kreiptis internetiniu adresu: www.tefal.com
- **Jei jūsų prietaisas turi nuimamą elektros kabelį:** jeigu elektros kabelis yra pažeistas, jis gali būti pakeistas specialiu kabeliu, kurį galite įsigyti Tefal serviso centre.
- **Jei jūsų prietaisas turi fiksuotą elektros kabelį:** jeigu elektros kabelis yra pažeistas, jį gali pakeisti tik kvalifikuotas Tefal serviso centro darbuotojas.

Tausokite aplinką

- Jūsų prietaisas yra sukurtas taip, kad gali veikti daug metų. Tačiau, kai norėsite pakeisti atitarnavusį prietaisą nauju, pagalvokite apie aplinkosaugą ir utilizuokite jį reikiamu būdu.
- Prieš utilizuodami atitarnavusį prietaisą, iš laikmačio išimkite bateriją ir ją utilizuokite pagal vietinius gamtosauginius reikalavimus.



Tausokime aplinką

- ① Jūsų prietaise yra vertingų medžiagų, kurias galima perdirbti ir naudoti dar kartą.
- ➔ Atitarnavusį prietaisą pristatykite į municipalinį elektros prietaisų laužo surinkimo punktą.

Aprašymas

- | | |
|--|---|
| 1. Dangtis | 12. On/Off klavišas |
| 2. Gaminimo padėklai | 13. Programavimo klavišas |
| 3. Troškinimo indai - pažymėti 1, 2 ir 3 | 14. + klavišas |
| 4. Išimamas pagrindas | 15. – klavišas |
| 5. Skysčių surinkimo konteineris | 16. Skystųjų kristalų ekranėlis |
| 6. Vidinis vandens lygio indikatorius | a. Gaminimo lygio indikatorius |
| 7. Kaitinimo elementas | b. Laikrodis |
| 8. Vandens rezervuaras | c. Vandens trūkumą rodantis indikatorius |
| 9. Elektros kabelis | d. Laikmatis |
| 10. Troškintuvo puodeliai ir dangteliai | 17. « vitamin + » klavišas |
| 11. Troškintuvų puodelių laikiklis | |

Naudojimo instrukcija

Prieš naudodamiesi pirmąjį kartą

- Vandens rezervuarą išvalykite drėgna skudurėliu, nenaudodami jokių abrazyvinių priemonių - fig. 1.
- Visas nuimamas dalis išplaukite šiltu vandeniu naudodamiesi indų plovikliu, o po to praskalaukite ir išdžiovinkite.

Draudžiama elektros kabelį mėginti įmerti į vandenį.




Vandens rezervuaro užpildymas

Draudžiama į vandens rezervuarą įdėti prieskonių, žolelių arba įpilti kokio nors kito skysčio išskyrus vandenį. Prieš naudodamiesi troškintuvu, įsitikinkite, kad vandens rezervuaras yra užpildytas vandeniu (8) iki didžiausio lygio.

- Į vandens rezervuarą įpilkite šalto vandens iki didžiausio lygio (1,5 litrai) - fig. 2.
- Skysčių surinkimo konteinerį įstatykite į vandens rezervuarą - fig. 3.
- Išimamą pagrindą (4) įstatykite į 1 troškinimo indą ir jeigu reikalinga gaminimo padėklus į 2 ir 3 troškinimo indus - fig. 4.
- Troškinimo indus 1, 2 ir 3 padėkite į jiems skirtas vietas, o po to uždėkite dangtį - fig. 5.
- Naudokite tik šviežią vandenį ir visada patikrinkite, ar vandens rezervuare yra iki didžiausio lygio.

Gaminimas

Gaminimo trukmės pasirinkimas

- Troškintuvo elektros kabelį įjunkite į tinklo lizdą ir paspauskite on klavišą: pasigirs pyptelėjimas ir ekranelyje bus atvaizduojamas  indikatorius - fig. 6.
- Jeigu nebus vykdomi jokie veiksmai, displėjaus ekranėlis bus tamsus, o po 2 minučių troškintuvus persijungs į parengties būseną .
- Naudodamiesi + ir - klavišais (didž. 60 min.) - fig. 7.
- Po 20 sekundžių arba vėliau (arba spustelėjus on/off klavišą), troškintuvus ims veikti. Ims šviesti « vitamin + » klavišo indikatorius ir displėjaus ekranelyje bus atvaizduojamas gaminimo trukmės  indikatorius - fig. 8.
- Jūs galite bet kuriuo metu sustabdyti gaminimo trukmę, spustelėdami + arba - klavišą - fig. 7.
- Masto gaminimo pabaigoje, gaminimo trukmės parodymai mažės minutėmis, o atėjus paskutinei minutei, sekundėmis.


Laikydami nuspaudę + arba - klavišą, jūs galėsite žymiai greičiau padidinti arba sumažinti gaminimo trukmę.

Po kelių gaminimo minučių, jūs galite rankiniu būdu sustabdyti « vitamin + » programą, spustelėdami šviečiantį klavišą - fig. 9.

Naudojantis « vitamin + » klavišu

- Jūsų troškintuve yra « vitamin + » klavišas, kuris sumažina gaminimo trukmę ir išsaugoja visus produktų vitaminus.
- Prasidėjus gaminimo procesui, ims šviesti visi klavišai. Tokiu būdu bus pasiektas greitesnis maisto troškinimo rezultatas.
- Troškintuve « vitamin + » klavišo švieselė automatiškai užges, kai gaminimo procesas pasieks reikimą gaminimo kokybę.
- Jeigu « vitamin + » klavišo švieselė nešvies ir jus gaminimo proceso metu jį pristabdysite (kaip antai, išimsite troškinimo indą, atidarysite dangtį arba patikrinsite gaminimo procesą), paspausdami « vitamin + » klavišą, pratęskite gaminimo procesą - fig. 9.

Prieš pradėdant virti




- Prietaisas tikrina, ar talpykloje yra vandens. Jeigu užsidega  - fig. 10, tai reiškia, kad vandens trūksta. Pripilkite vandens iki didžiausio lygio, nurodyto talpykloje.

Jeigu vandens rezervuaras bus tuščias, troškintuvas nustos kaisti. Gaminimo metu draudžiama prisiliesti prie karštų prietaiso paviršių. Prašome naudotis virtuvinėmis pirštinėmis.


Gaminimo proceso atidėjimas

Gaminimo proceso atidėjimo trukmė gali būti pakeista bet kuriame gaminimo cikle.

Po kelių sekundžių pasigirs garsinis signalas, indikuojantis, kad gaminimo trukmė yra nustatyta. Tikrinama, ar yra vandens.

- Spustelėdami + ir – klavišus, nustatykite gaminimo trukmę (didžiausia 60 min.) - fig. 7.
- Spustelėkite Prog klavišą - fig. 14. Displėjaus ekranėlyje ims šviesti programavimo  indikatorius ir ims blykčioti laikrodžio  indikatorius.
- Pasirinkite laiką, kuriam praėjus aparatas pradės veikti - fig. 7. Laikas pasirenkamas ilginant jį po 15 min., paskui – po viena valandą. Pavyzdžiui, jeigu reikia pradėti virti po 2.30 val., pasirinkite 2 val., nes maisto produktai automatiškai bus išlaikyti karšti iki valgymo.
- Po 20 sekundžių, prasidės gaminimo proceso atidėjimo veikimas ir iš displėjaus ekranėlio išnyks laikrodžio  indikatorius.
- Atėjus gaminimo proceso atidėjimo laikui, troškintuvas automatiškai persijungs į gaminimo režimą.

Šilumos palaikymo funkcija

- Gaminimo proceso pabaigoje pasigirs du pyptelėjimai.
- Šilumos palaikymo funkcija bus automatiškai suaktyvinta gaminimo proceso pabaigoje ir displėjaus ekranėlyje atsiras  indikatorius - fig. 11.
- Praeis šilumos palaikymo trukmė (kaip anai, gaminimo proceso trukmė) ir ji bus atvaizduojama displėjaus ekranėlyje.



Jeigu yra suaktyvinta šilumos palaikymo funkcija, nebus galima atlikti jokių veiksmų, išskyrus, jeigu reikia išjungti troškintuvą.

Pagaminto maisto išėmimas

Nuimdami troškintuvo indus, laikiklius ir dangtį, naudokitės virtuvinėmis pirštinėmis.

- Naudodamiesi virtuvinėmis pirštinėmis, nuimkite troškintuvo dangtį.
- Naudodamiesi virtuvinėmis pirštinėmis, išimkite gaminimo padėklus ir troškinimo indus - fig. 12 ir 13.
- Patiekite pagamintą maistą.

Troškintuvo išjungimas

- Vienąsyk spustelėjus on klavišą: off klavišo dėka bus sustabdyta kaitinimo funkcija - fig. 15.
- Dar kartą paspaudus šį klavišą, prietaisas persijungs į parengties būseną .
- Praėjus 1 valandai, kai yra suaktyvintas šilumos palaikymo režimas, troškintuvas persijungs į parengties būseną.  indikatorius užges.
- Prietaiso elektros kabelį išjunkite iš tinklo lizdo.

Jeigu norite aparatą išjungti, kai rodomas įspėjimas « mažas vandens lygis », būtina du kartus paspausti mygtuką « on/off ».

Maisto gaminimo trukmės lentelės

Maisto gaminimo trukmė yra apytikrė ir gali keistis priklausomai nuo gaminamo maisto dydžio, tarpų tarp maisto produktų, išdėstytų inde, maisto produktų kiekio, asmeninių poreikių.

Gaminimo proceso metu, į troškintuvą įdėdami troškinimo indą, nepamirškite naudotis virtuvinėmis pirštinėmis.

Mėsa – paukštiena

| Produktas | Tipas | Kiekis | Gaminimo trukmė | Rekomendacijos |
|--------------------------------|-----------------|--------|-----------------|--|
| Vištienos krūtinėlė (be kaulų) | Šviežia Visa | 350 g | 20 min | 2 vištienos krūtinėlės viename troškinimo inde |
| | Maži gabaliukai | 450 g | 17 min | |
| Vištienos šlaunelė | Šviežia Visa | 2 | 36 min | |
| Kalakuto eskalopas | Liesas | 600 g | 24 min | |
| Kiaulienos filė | Šviežia | 700 g | 38 min | Supjaustykite į 1 cm plonumo griežinėlius |
| Avienos gabaliukai | Švieži | 500 g | 14 min | |
| Parūkyta dešrelė | Šviežia | 10 | 10 min | |

Žuvis – jūros produktai

| Produktas | Tipas | Kiekis | Gaminimo trukmė | Rekomendacijos |
|--|----------|--------|-----------------|----------------|
| Žuvies filė (ploni gabaliukai) (menkė, juodalopė menkė, plekšnė, jūrų liežuvis, lašiša...) | Šviežia | 450 g | 15 min | |
| | Šviežia | 370 g | 18 min | |
| Žuvies gabaliukai (menkė, juodalopė menkė, plekšnė, jūrų liežuvis, lašiša...) | Švieži | 400 g | 15 min | |
| Visa žuvis (upėtakis, lašiša, jūrinis ešeris) | Šviežia | 600 g | 25 min | |
| Moliuskai | Švieži | 1 kg | 20 min | |
| Krevetės | Šviežios | 200 g | 5 min | |
| Austrės | Šviežios | 100 g | 5 min | |

LT

| Produktas | Tipas | Kiekis | Gaminimo trukmė | Rekomendacijos |
|----------------------------|----------|-------------|-----------------|---|
| Artišokas | Šviežias | 2 | 55 min | Visas troškintuvo inde 1 ir 2 (be gaminimo padėklų) |
| Bulvės | Šviežios | 600 g | 20 min | Supjaustykite gabaliukais arba kubeliais. Mažas šviežias bulves galima ir nepjaustyti |
| Šparagai | Švieži | 600 g | 17 min | |
| Brokoliai | Švieži | 500 g | 18 min | Maži gabaliukai |
| | Šaldyti | 500 g | 18 min | |
| Salierai | Švieži | 350 g | 22 min | Kubeliai |
| Grybai | Švieži | 500 g | 22 min | Nepjaustyti |
| Kalafioras | Šviežias | 1 vidutinis | 19 min | Maži gabaliukai |
| Kopūstas (raudonas-žalias) | Šviežias | 600 g | 22 min | Supjaustykite |
| Cukinija | Šviežia | 600 g | 12 min | Supjaustykite |
| Špinatai | Švieži | 300 g | 13 min | Troškinimo metu pakratykite indą |
| | Šaldyti | 300 g | 15 min | |
| Žalios pupelės | Šviežios | 500 g | 35 min | |
| | Šaldytos | 500 g | 35 min | |
| Morkos | Šviežios | 500 g | 15 min | Supjaustykite plonais gabaliukais |
| Kukurūzai | Švieži | 500 g | 45 min | |
| Pupelės | Šviežios | 500 g | 35 min | Nesmulkinti |
| Porai | Švieži | 500 g | 30 min | Supjaustykite |
| Pipirai | Švieži | 300 g | 20 min | Supjaustykite juostelėmis |
| Žirneliai | Švieži | 400 g | 20 min | Išgliaudykite |
| | Šaldyti | 400 g | 20 min | |

Ryžiai

| Produktas | Svoris | Kiekis | Gaminimo trukmė | Rekomendacijos |
|---|--------|--------|-----------------|---|
| Vienas puodelis baltų ilgagrūdžių ryžių | 30 g | 70 ml | 20 min | Prieš gaminimą ryžius nuplaukite. Ryžius suberkite į puodelį ir neuždekte dangteliu. Naudokite troškintuvo indą 3 |

| Produktas | Tipas | Kiekis | Gaminimo trukmė | Rekomendacijos |
|-----------|----------|--------|-----------------|---|
| Kriaušės | Šviežios | 4 | 25 min | Naudojantis troškintuvo indais 1 ir 2 (be gaminimo padėklų). Troškinkite nepjaustydami arba padalykite per pusę |
| Bananai | Švieži | 4 | 15 min | Visas bananas |
| Obuoliai | Švieži | 5 | 20 min | Supjaustyti ketvirčiais |

Troškinimui skirti patarimai ir būdai

- Draudžiama į troškinimo indą prigrūsti maisto. Išdėliokite maisto gabalėlius taip, kad pro tarpus esančius tarp jų galėtų lengvai praeiti garai.
- Siekdami geriausių rezultatų, jeigu maisto produktai yra troškinami vienu metu įsitikinkite, kad maisto gabalėliai yra vienodo dydžio (kaip antai, bulvės, daržovės ir vištienos krūtinėlės). Gaminimo trukmė priklauso nuo maisto produktų dydžio ir kiekio.
- Nerekomenduojama troškinimo metu dažnai pakelti troškintuvo dangčio. Priešingu atveju bus prarandamas karštis ir padidės gaminimo trukmė.
- Jei troškinate skirtingus maisto produktus, kuriems ištroškinti reikia skirtingo laiko, apatiniame inde sudėkite maistą, kuris troškinamas ilgiausiai. Kai maistas viršutiniame inde yra pagamintas, nuimkite jį ir uždenkite apatinį troškintuvą su dangčiu ir tęskite gaminimą.
- Jeigu pageidaujate troškinti skirtingus maisto produktus, pasirinkite atitinkamus troškinimo indus, kad gaminamas maistas sutilptų inde, ypač troškinant visą žuvį.
- Produktams pagardinti šviežius ar džiovintus žalumynus, prieskonius, citrinos arba apelsinų griežinėlius, česnako skilteles arba svogūno griežinėlius, sudėkite į troškinimo indą kartu su maisto produktais. Šiuos prieskonius galima suberti ant gaminamo patiekalo viršaus arba troškinimo indo dugne, o po to sudėti gaminamą maistą.
- Jeigu gaminatė mėsą, vištieną ir žuvį ir pageidaujate kad maistas būtų gero skonio, sultingas ir minkštas, tai prieš troškinimą keletą valandų užmarinuokite gaminamą maisto produktą. Marinatui galima paprasčiausiai naudoti vyną arba šviežius prieskonius, arba tai gali būti specialūs prieskoniniai mišiniai.
- Šaldytas daržovės galima troškinti, jų neatšildžius. Kitus maisto produktus, kaip antai moliuskus, vištieną ir mėsą prieš troškinimą būtina atšildyti.
- Gaminant patiekalą pagal kai kuriuos receptus, kaip antai biskvitinį pudingą, troškinimo metu į vandens rezervuarą reikia papildomai įpilti vandens.
- Siekiant išvengti apsiplikymo pavojaus rankas nuo garų, naudokitės virtuvinėmis pirštinėmis.

Maisto gaminimas troškinimo puodeliuose

Pasiruošimas, maistą gaminant troškinimo puodeliuose

Jūs galite maistą gaminti troškinimo puodeliuose, pasirinkdami bet kurį būdą arba pagal troškintuvo receptų knygelę, arba pagal savo receptą. Paruoštą mišinį sudėkite į puodelius, pasistenkite neperpildyti iki viršaus, kad būtų galima išvengti aptaškymo, kadangi gaminant kai kuriuos patiekalus, jie gali užvirti. Jeigu yra reikalinga, puodelius uždenkite dangteliais. Keturis puodelius sudėkite į laikiklį - fig. 16. Laikiklį suimkite rankenėle ir padėkite į troškinimo indą - fig. 17.

Puodeliai visada turi būti padėti troškinimo indo viršuje (troškinimo indas Nr. 3), iškart po dangčio.

Troškinimo puodelių nuėmimas

Naudokitės virtuvinėmis pirštinėmis. Dangtį nukelkite, suėmę už rankenėlės. Naudodamiesi puodelių laikiklio rankenėle, išimkite puodelius. Puodelius išimkite iš laikiklio ir nuimkite dangtelius (jeigu pagal jūsų receptą, patiekalo gaminimui reikia puodelius uždengti dangteliais). Jei yra reikalinga, puodelius galima atšaldyti, juos padėjus į indą su šaltu vandeniu. Tai atlikite, naudodamiesi laikikliu. Palaukite, kol puodeliai atvės iki kambario temperatūros ir juos sudėkite į šaldytuvą. Patiekite puodelių turinį ant stalo.

Priežiūra ir valymas

Troškintuvo valymas

- Po naudojimosi troškintuvą išjunkite iš elektros tinklo lizdo.
- Prieš atlikdami valymo darbus, palaukite, kol prietaisas atvės.
- Prieš ištuštinami skysčių surinkimo konteinerį ir vandens rezervuarą, patikrinkite, ar troškintuvas yra pilnutinai atvėsęs.
- Išplaukite visas nuimamas prietaiso dalis šiltu vandeniu, naudodamiesi plovimo priemone, praskalaukite ir išdžiovinkite.
- Visas nuimamas dalis, galima plauti indų plovimo mašinoje.

Draudžiama bandyti prietaiso elektros kabelį panardinti į vandenį.
Draudžiama naudoti abrazyvines valymo priemones.

Nuovirų pašalinimas iš troškintuvo

Kad aparatas gerai veiktų, būtina reguliariai šalinti nuoviras.

Siekiant kuo geriausių rezultatų, po 8 naudojimosi prietaisu kartų, atlikite nuosėdų pašalinimo procedūrą.

Atlikite šiuos veiksmus:

- Nuimkite skysčių surinkimo konteinerį.
- Į vandens rezervuarą įpilkite 1 l šalto vandens.
- Į vandens rezervuarą įpilkite 1 stiklinę (apytikriai 150 ml) acto (tinkama nuovirų pašalinimo priemonė).
- Palikite prietaisą per naktį.
- Kelis kartus šiltu vandeniu praskalaukite vandens rezervuarą.
- Draudžiama naudotis kitomis nuovirų pašalinimo priemonėmis.

Laikymas

- Troškinimo puodelius su dangteliais laikykite skysčių surinkimo konteinerio viduje.
- Troškinimo indą 1 apverskite ir padėkite ant pagrindo.
- Du gaminimo padėklus padėkite ant troškinimo indo 1 - fig. 18.
- Troškinimo indą 2 įdėkite į troškinimo indą 3, po to juos apverskite ir padėkite juos ant pagrindo. Puodelių laikiklį padėkite ant viršaus, o po to uždėkite dangtį - fig. 19.

Visas prietaiso dalis galima laikyti troškintuvo viduje.

TECHNINIŲ GEDIMŲ ŠALINIMO INSTRUKCIJA

| Problema | Priežastis | Sprendimas |
|---|---|---|
| Per aparato kraštus sklinda garai. | Indai blogai sujungti vienas su kitu. | Patikrinkite, ar indai gerai sujungti vienas su kitu ir sudėti teisinga tvarka. |
| Aparatas pradeda virti ir tuoj pat išsijungia. | Aparatas tikrina, ar talpykloje yra vandens. | Nekeiskite programos, aparatas iš tikrųjų pradės virti praėjus beveik minutei. |
| Aparatas nepradeda virti; girdimas garsinis signalas. | Talpykloje trūksta vandens. | Į talpyklą vandens įpilkite iki didžiausio lygmens. |
| Nustatyta pradžios atidėjimo funkcija, bet aparatas pradeda kaisti. | Girdimas kaitimo triukšmas ir kartu tikrinama, ar talpykloje yra vandens. | Palaukite bent minutę, aparatas nustos kaisti automatiškai. |
| Pasirodo įspėjimas, kad trūksta vandens, nors talpykloje vandens yra. | Kaitinimo elementas padengtas nuoviromis. | Nuo kaitinimo elemento pašalinkite nuoviras (žr. priežiūros ir valymo dalis). |
| Aš įjungiau aparatą, bet jis išsijungė. | Neįjungėte aparato prieš 2 minutes ir įsijungė budėjimo režimas. | Kad išsijungtų budėjimo režimas, vieną kartą paspauskite mygtuką « on/off ». |
| Mygtukas « vitamin + » neužgesta, net jeigu jį spaudžiu. | Aparatas pradėjo virti anksčiau negu prieš 13 minučių. | Šis mygtukas užges automatiškai. |
| Iš pagrindo teka vanduo. | Vanduo teka per kaitinimo elementą. | Aparatą nuneškite į įgaliotą priežiūros centrą. |