

| | |
|----|--------------|
| EN | p. 2 - 11 |
| CS | p. 12 - 21 |
| SK | p. 22 - 31 |
| HU | p. 32 - 41 |
| BG | p. 42 - 51 |
| SL | p. 52 - 61 |
| SR | p. 62 - 71 |
| HR | p. 72 - 81 |
| RO | p. 82 - 91 |
| RU | p. 92 - 101 |
| UK | p. 102 - 111 |
| PL | p. 112 - 121 |
| ET | p. 122 - 131 |
| LV | p. 132 - 141 |
| LT | p. 142 - 151 |
| TR | p. 152 - 161 |

Tefal®

STEAM N'LIGHT



EN

CS

SK

HU

BG

SL

SR

HR

RO

RU

UK

PL

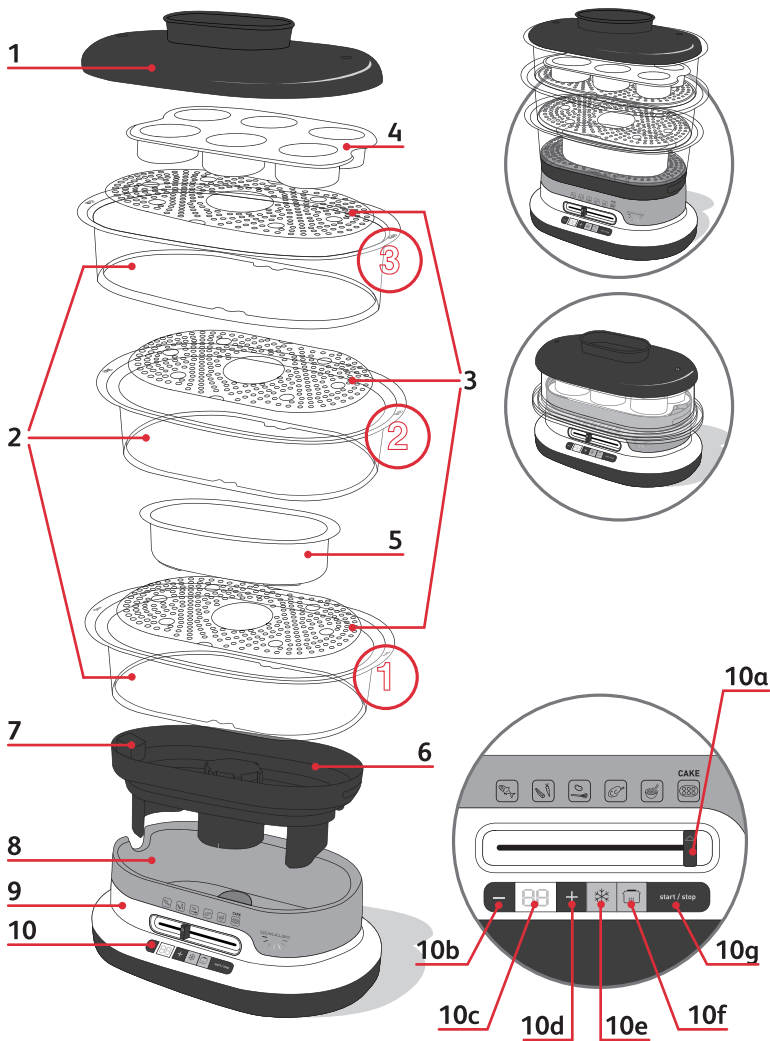
ET

LV

LT

TR

www.groupeseb.com



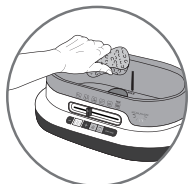


fig. 1

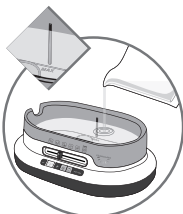


fig. 2



fig. 3

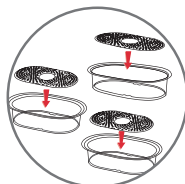


fig. 4

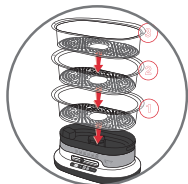


fig. 5



fig. 6



fig. 7



fig. 8



fig. 9

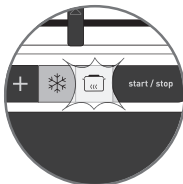


fig. 10



fig. 11

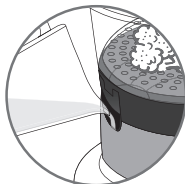


fig. 12

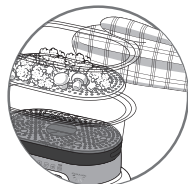


fig. 13

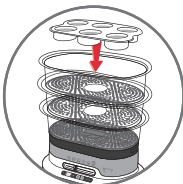


fig. 14

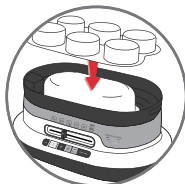


fig. 15

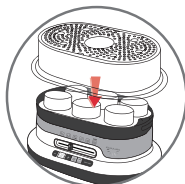


fig. 16

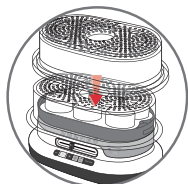


fig. 17

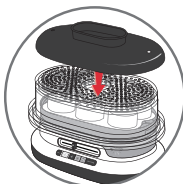







fig. 18

Description

- 1 Lid
- 2 Steam baskets
- 3 Cooking trays
- 4 Cake mould
- 5 Rice bowl
- 6 Juice collector
- 7 Filling inlet
- 8 Water tank
- 9 Power supply base
- 10 Controls
 - a Programme selector
 - b  Button
 - c Screen with cooking times
 - d  Button
 - e Frozen food button with indicator 
 - f Keep food warm indicator 
 - g Start/Stop button 

Preparation

Before first use

- Clean the water tank with a non-abrasive sponge - fig.1 and the exterior of the electronic base.
 - Wash all detachable parts (bowls, rice bowl, juice collector, removable trays, cover, cake mould) with warm water and washing up liquid. Rinse and dry.
 - You can wash all parts in the dishwasher except the electronic base.
- Never use a scourer, especially on the heating element. Never immerse the electronic base.

Fill the water tank

- Never place any seasoning or liquid other than water in the water tank.
- Pour cold water directly into the water tank up to the maximum level (1.5 litre) - fig.2.
 - Use fresh water with each use and check that the water tank is filled to the maximum level.

Do not fill the water tank by placing it directly under a tap; use a container with a spout.

ALWAYS ENSURE THERE IS WATER IN THE WATER TANK BEFORE SWITCHING ON.

Fitting the detachable elements

- Place the juice collector on the water tank - fig.3.
 - Clip the trays onto the bowls - fig.4.
 - Place the bowl(s) 1, 2 and 3 on the juice collector - fig.5.
 - Fit the lid.
 - When you use the rice bowl and cake mould accessories, position them directly on the trays in the bowl.
 - Check that the bowls are correctly positioned.
- Only 1 bowl can be used directly on the juice collector.

Cooking

- Plug in the appliance: you will hear a beep indicating that it is connected to the mains. The colour of the chosen programme flashes. The screen with suggested cooking time flashes.
- Place the programme selector below the symbol of your chosen programme - fig.6.
- The suggested cooking time can be adjusted with buttons **+** and **-**.
- If you take no further action, the screen will go off and the appliance will switch to standby after 2 minutes.
- Press button **start/stop** to leave standby mode.

Do not place your hands above the appliance when in use, as steam is emitted through the holes in the lid.

Choose the cooking time

- Your appliance offers 6 cooking programmes associated with 6 colour indicators:

A long press on the + or - touchpad allows you to increase or decrease the cooking time more quickly.



Programme 1/BLUE: Fish (pre-set 15 mins)



Programme 2/ORANGE: Vegetables short cooking time (pre-set 20 mins)



Programme 3/GREEN: Vegetables long cooking time (pre-set 30 mins)



Programme 4/PURPLE: Meat (pre-set 35 mins)



Programme 5/YELLOW: Rice/eggs (pre-set 40 mins)




Programme 6/RED: Cake (pre-set 17 mins)

- The programme colour lights up and flashes - fig.7.
- The default time setting flashes:
 - If you are happy with the pre-set time, press **start/stop** - fig.8.
 - If you wish to change the pre-set time, adjust with buttons **+** and **-** and press **start/stop** to confirm the selected time.
- The selected time and programme light are now set and cooking begins.
- During cooking, the remaining time counts down in minutes, and then seconds during the last minute.
- Once cooking has begun, you can adjust the cooking time whenever you wish using buttons **+** or **-** and changing the programme.





Keep warm function

While the keep warm function is in operation, no other action is possible, except stop when required (by pressing button **start/stop**).

- The sound indicator will beep twice at the end of the cooking time - fig.9.
- The keep warm function comes on automatically at the end of the cooking time and the programme colour flashes on and off. Button  will light up - fig.10.
- The elapsed keep warm time since cooking is displayed.




Cooking frozen products

It is possible to cook frozen vegetables and fruits without defrosting them. The appliance automatically adds 10 minutes to the selected cooking time.

- Select a cooking programme.
- Press button  - fig.11.
- The time is automatically incremented for defrosting and flashes.
- Press  to begin cooking; the time is set and cooking begins.
- Once cooking has begun, you can adjust the cooking time whenever you wish using buttons  or  and changing the programme.

During the cooking time

Do not touch the hot surfaces or the foods being cooked. Use heat resistant gloves. If there is no water left, the appliance will stop heating.

- If you wish to change the cooking time, press buttons  or .
- If there is no more steam, the appliance needs more water. Add water by pouring through the filling hole on the right hand side of the appliance - fig.12.
- You will not need to press button  again, as the appliance will restart automatically.

Removing the food

- Remove the lid by the handle.
- Remove the bowls - fig.13.
- Serve the food.

Use heat resistant gloves to handle bowls and lids - fig.13.

If you take no further action, the screen will go off and the appliance will switch to standby after 2 minutes. After 1 hour on the keep warm function, the appliance will switch to standby. The lights will go off.

- If you wish to stop your appliance during the cooking time, press button **start / stop**.
- During the keep warm function, press button **start / stop**.
- When cooking stops, this is indicated by rapid flashing of the light and the “programme selector” screen.
- Unplug the appliance to switch off completely.

Table of cooking times

The cooking times for bowl 1 are an approximate guide only. Times can vary depending on the size of the food items, the space between items, quantities, individual taste, and the voltage of your mains supply.

Vegetables – fruit



Vegetables – fruit short cooking time

| Preparation | Type | Quantity | Cooking time |
|--------------------|-------|----------|--------------|
| Sliced carrots | Fresh | 300 g | 22-27 mins |
| Mushrooms | Fresh | 500 g | 18-25 mins |
| Spinach | Fresh | 300 g | 12-17 mins |
| Peppers | Fresh | 250 g | 18-25 mins |
| Small white onions | Fresh | 250 g | 15-20 mins |
| Bananas | Fresh | 4 | 12-17 mins |
| Peaches | Fresh | 4 | 12-17 mins |
| Apples | Fresh | 4 | 25-30 mins |

Vegetables – fruit long cooking time

| Preparation | Type | Quantity | Cooking time |
|-------------|-------|-----------------|--------------|
| Artichoke | Fresh | 1 average sized | 45-55 mins |
| Asparagus | Fresh | 550 g | 30-34 mins |
| Broccoli | Fresh | 500 g | 25-35 mins |
| Cabbage | Fresh | 600 g | 30-35 mins |
| Cauliflower | Fresh | 1 average sized | 35-45 mins |
| Green beans | Fresh | 450 g | 34-40 mins |
| Leeks | Fresh | 500 g | 34-41 mins |
| Garden peas | Fresh | 350 g | 35-40 mins |
| Potatoes | Fresh | 600 g | 40-46 mins |
| Courgettes | Fresh | 500 g | 25-30 mins |
| Pears | Fresh | 4 | 25-30 mins |

Fish – Shellfish

| Preparation | Type | Quantity | Cooking time |
|----------------|-------|----------|--------------|
| Fish fillets | Fresh | 350 g | 12-14 mins |
| Shellfish | Fresh | 200 g | 5-10 mins |
| Pollock steaks | Fresh | 300 g | 12-17 mins |
| Salmon | Fresh | 550 g | 20-30 mins |

Meat – Poultry

| Preparation | Type | Quantity | Cooking time |
|------------------|-------------|----------|--------------|
| Chicken legs | Whole fresh | 4 | 35-45 mins |
| Chicken escalope | Fresh | 450 g | 20-25 mins |
| Turkey escalope | Fresh | 400 g | 20-26 mins |
| Lamb chops | Fresh | 500 g | 18-23 mins |
| Pork fillets | Fresh | 600 g | 40-45 mins |
| Sausages | -- | 6 | 10-15 mins |

Eggs

| Preparation | Type | Quantity | Cooking time |
|------------------|------|----------|--------------|
| Soft-boiled eggs | -- | 6 | 12-15 mins |
| Hard-boiled eggs | -- | 6 | 20-25 mins |



| Preparation | Type | Quantity | Cooking time |
|-----------------------|-------|----------|--------------|
| White long grain rice | 150 g | 300 ml | 30 mins |

CAKE



Cakes

| Preparation | Type | Quantity | Cooking time |
|-------------------|------|----------|--------------|
| Summer fruit cake | -- | 6 | 25 mins |
| Chocolate gateau | -- | 6 | 23 mins |
| Yoghurt cake | -- | 6 | 18 mins |
| Provençal cake | -- | 6 | 18 mins |
| Carrot cake | -- | 6 | 18 mins |

- You can prepare a range of cake recipes, including those from the recipe book and your own personal recipes.
- To cook several dishes at once, begin by cooking the foods that require the longest cooking time. Place them in bowl 1, and then gradually add the other bowls with the foods that cook quicker.

Cake making

- Put the cake mixture into the cake mould, avoiding overfilling and spillages with certain recipes.
- Place the cake mould in the bowl - fig.14.
- The cake pan cannot be put in the oven, the microwave or the freezer.

The cake pan must be always put in the bowl under the lid.

You may have to grease the mould for certain cake preparations.

Removing the cake mould

If you wish to keep your cakes in the refrigerator, wait until they have cooled to room temperature before refrigerating.

- Use heatproof oven gloves.
- Remove the cover with the handle.
- Leave to cool for a few minutes before removing your cakes.
- Serve your cakes.

Steaming Tips and Techniques

- Do not pack food too tightly in the steam baskets. Leave some space for steam to circulate as much as possible.
- For best results, use pieces of food of approximately the same size (such as potatoes, vegetables and chicken breasts) so that they cook at the same time. The size and thickness of the food will alter the cooking time.
- Avoid lifting the lid to check on the cooking progress too often, as this allows loss of steam and can lengthen the cooking time.
- If recipes require the use of cling film, always use the all purpose type suitable for use in microwave ovens. Cling film is often used to prevent condensation forming and spoiling delicacies foods such as egg custards. Avoid using foil as this tends to increase the steaming time.
- When choosing food for steaming, select suitable size food to fit the steaming basket, especially if it is cooked whole such as fish.
- Subtle flavour can be given to steamed food with the addition of fresh herbs, slices of lemon or orange, garlic and onion. These ingredients may be added directly to the food.
- To give more flavour to poultry, meat and fish, use marinades, combinations of herbs and wine or barbecue sauces or spices blends.
- The frozen vegetables and fruits can be steamed without being defrosted. All shellfish, poultry and meat must be completely thawed before steaming.
- For some recipes with a long cooking time, such as steamed sponge pudding, you will need to top up with more cold water during steaming.
- Always use oven gloves when handling the baskets or steaming cups during or after cooking.

Maintenance and cleaning

Cleaning the steamer

- Unplug the steamer after use.
- Allow it to cool completely before cleaning.
- Check that the steamer has cooled completely before emptying the juice collector and water tank.
- Wash all removable parts using warm water and washing up liquid, rinse and dry.
- All parts except the power supply base are dishwasher safe.

Do not immerse the electronic base or rinse it under the tap.
Do not use abrasive cleaning products.

- For best results, descale the steamer after every 8 uses. To do this:
 - Remove the juice collector.
 - Pour 1 litre of cold water into the water tank.
 - Add 1 glass (about 150 ml) of white vinegar (available from hardware stores).
 - Leave it to descale overnight.
 - Rinse out the inside of the water tank several times using warm water.
 - Do not use other scale removing products.

Storage

- Place the rice bowl upside down in the juice collector.
- Place the cake mould upside down on the rice bowl - **fig.15**.
- Place bowl 1 upside down on the base - **fig.16**.
- Stack bowl 2 and then bowl 3 upside down on the base - **fig.17**.
- Place the lid on top - **fig.18**.

All parts can be stored inside the steamer.

Troubleshooting

| Incident | Cause | Solution |
|--|--|---|
| There is steam escaping from the sides of the appliance. | Bowls poorly interlocked between each other. | Check that the bowls are placed and fitted in the correct order. Fit bowl 1 first, next fit bowl 2 and then bowl 3. |
| I plugged in my appliance but it switched itself off. | You switched the appliance on less than 2 minutes ago and it has gone into standby mode. | Press the start/stop button once to leave standby mode. |
| Water is coming out of the base. | There might be a leak around the heating element. | Take the appliance to an approved Service Centre. |
| The foods don't cook as quickly as they used to. | Build-up of scale on the heating element. | Descal the heating element (see maintenance and cleaning paragraph). |

TEFAL/T-FAL * INTERNATIONAL LIMITED GUARANTEE

 : www.tefal.com

This product is repairable by TEFAL/T-FAL*, during and after the guarantee period.

Accessories, consumables and end-user replaceable parts can be purchased, if locally available, as described on the TEFAL/T-FAL internet site www.tefal.com

The Guarantee**

TEFAL/T-FAL guarantees this product against any manufacturing defect in materials or workmanship during the guarantee period within those countries*** as stated in the attached country list, starting from the initial date of purchase or delivery date. The international manufacturer's guarantee covers all costs related to restoring the proven defective product so that it conforms to its original specifications, through the repair or replacement of any defective part and the necessary labour. At TEFAL/T-FAL's choice, a replacement product may be provided instead of repairing a defective product. TEFAL/T-FAL's sole obligation and your exclusive resolution under this guarantee are limited to such repair or replacement.

Conditions & Exclusions

TEFAL/T-FAL shall not be obliged to repair or replace any product which is not accompanied by a valid proof of purchase. The product can be taken directly in person or must be adequately packaged and returned, by recorded delivery (or equivalent method of postage), to a TEFAL/T-FAL authorised service centre. Full address details for each country's authorised service centres are listed on TEFAL/T-FAL website (www.tefal.com) or by calling the appropriate consumer Service centre set out in the attached country list. In order to offer the best possible after-sales service and constantly improve customer satisfaction, TEFAL/T-FAL may send a satisfaction survey to all customers who have had their product repaired or exchanged in a TEFAL/T-FAL authorised service centre.

This guarantee applies only for products purchased and used for domestic purposes and will not cover any damage which occurs as a result of misuse, negligence, failure to follow TEFAL/T-FAL instructions, or a modification or unauthorised repair of the product, faulty packaging by the owner or mishandling by any carrier. It also does not cover normal wear and tear, maintenance or replacement of consumable parts, or the following:

- using the wrong type of water or consumable
- ingress of water, dust or insects into the product (excluding appliances with features specifically designed for insects)
- scaling (any de-scaling must be carried out according to the instructions for use)
- damage to any glass or porcelain ware in the product
- damages or poor results specifically due to wrong voltage or frequency as stamped on the product ID or specification
- mechanical damages, overloading
- damage as a result of lightning or power surges
- accidents including fire, flood, etc
- professional or commercial use

Consumer Statutory Rights

This international TEFAL/T-FAL guarantee does not affect the Statutory Rights a consumer may have or those rights that cannot be excluded or limited, nor rights against the retailer from which the consumer purchased the product. This guarantee gives a consumer specific legal rights, and the consumer may also have other legal rights which vary from State to State or Country to Country. The consumer may assert any such rights at his sole discretion.

***Where a product purchased in a listed country and then used in another listed country, the international TEFAL/T-FAL guarantee duration is the one in the country of usage, even if the product was purchased in a listed country with different guarantee duration. The repair process may require a longer time if the product is not locally sold by TEFAL/T-FAL. If the product is not repairable in the new country, the international TEFAL/T-FAL guarantee is limited to a replacement by a similar or alternative product at similar cost, where possible.

*TEFAL household appliances appear under the T-FAL brand in some territories like America and Japan. TEFAL/T-FAL are registered trademarks of Groupe SEB.

Please keep this document for your reference should you wish to make a claim under the guarantee.






****For Australia only:**

Our goods come with guarantees that cannot be excluded under the Australian Consumer Law. You are entitled to a replacement or refund for a major failure and compensation for any other reasonably foreseeable loss or damage. You are also entitled to have the goods repaired or replaced if the goods fail to be of acceptable quality and the failure does not amount to a major failure.

****For India only:**

Your Tefal product is guaranteed for 2 years. The guarantee covers exclusively the repair of a defective product, but at TEFAL's choice, a replacement product may be provided instead of repairing a defective product. It is mandatory that the consumer, to have his product repaired, has to log a service request on the dedicated Smartphone application TEFAL SERVICE APP or by calling TEFAL Consumer Care Center at **1860-200-1232, Opening hours Mon-Sat 09 AM to 06 PM**. Products returned by Post will not be covered by the guarantee. As a proof of purchase consumer needs to provide both this stamped guarantee card and cash memo.

Popis

- 1 Víko
- 2 Parní koše
- 3 Odnímatelné varné dno
- 4 Forma na dezert
- 5 Mísa na vaření rýže
- 6 Sběrná nádoba šťávy
- 7 Plnicí otvor
- 8 Vodní nádoba
- 9 Základna pro napájení elektrickým proudem
- 10 Ovládací panel
 - a Volič programu
 - b Tlačítko 
 - c Displej s časem tepelné úpravy
 - d Tlačítko 
 - e Tlačítko na rozmrazování s kontrolkou 
 - f Kontrolka udržování teploty 
 - g Tlačítko  (start/stop)

Návod k použití

Před prvním použitím

- Na čištění zásobníku na vodu a na elektrickou základnu nepoužívejte drsnou houbičku - fig.1. Nepoužívejte škrabku, a to zejména na topné těleso.
- Umyjte všechny odnímatelné díly (varné mísy, mísu na vaření rýže, sběrnou nádobu šťávy, odnímatelná dna, víko, formu na dezert) vlažnou vodou a saponátem. Opláchněte a osušte. Elektrickou základnu nikdy neponořujte do vody.
- Všechny díly s výjimkou elektrické základny můžete mít v myčce na nádobí.

Naplňte vodní nádobu

Do zásobníku na vodu nalévejte vodu, nedávejte žádné koření nebo jiné kapaliny.

Při plnění zásobníku vodou ho neumísťujte pod tekoucí vodu, ale použijte nádobu s hubičkou.

- Nalijte studenou vodu přímo do vodní nádoby po maximální úroveň (1,5 litru) - fig.2.
- Při každém použití používejte čerstvou vodu a kontrolujte, zda je vodní nádoba naplněna po maximální úroveň.

PŘED ZAPNUTÍM SPOTŘEBIČE SE UJISTĚTE, ŽE JE V ZÁSOBNÍKU VODA.

Umístěte snímatelné díly

- Umístěte sběrnou nádobu šťávy na zásobník - fig.3.
 - Přichyťte odnímatelná dna k mísám - fig.4.
 - Umístěte mísy 1, 2 a 3 na sběrnou nádobu šťávy - fig.5.
 - Příkladně víkem.
 - Pokud používáte příslušenství mísu na rýži a formu na dezert, umístěte je přímo na dno v míse.
 - Zkontrolujte, zda jsou mísy správně umístěné.
- Pouze mísa 1 může být použita přímo na sběrnou nádobu šťávy.

Vaření

- Zapojte spotřebič: Ozve se zvukový signál oznamující, že je spotřebič pod napětím. Bliká barva zvoleného programu. Na displeji bliká navržená doba tepelné úpravy.
- Nastavte volič programu pod piktogram zvoleného programu tepelné úpravy - **fig.6**.
- Navrženou dobu tepelné úpravy lze změnit tlačítky **+** a **-**.
- Nedojde-li k další aktivaci, displej zhasne a spotřebič po 2 minutách přejde do pohotovostního režimu.
- Stiskem tlačítka **start/stop** se spotřebič navrátí z pohotovostního režimu.

Při tepelné úpravě nedávejte nad spotřebič ruce kvůli páře, která uniká z otvorů víka.

Zvolte čas vaření

- Tento spotřebič má 6 programů tepelné úpravy, ke kterým je přiřazeno 6 světelných barev:



Program 1/MODRÁ: Ryby (přednastaveno 15 min).



Program 2/ORANŽOVÁ: Zelenina krátká tepelná úprava (přednastaveno 20 min)



Program 3/ZELENÁ: Zelenina dlouhá tepelná úprava (přednastaveno 30 min)



Program 4/FIALOVÁ: Maso (přednastaveno 35 min)



Program 5/ŽLUTÁ: Rýže/vejce (přednastaveno 40 min)





Program 6/ČERVENÁ: Dezert (přednastaveno 17 min)

- Barva programu se rozsvítí a bliká - **fig.7**.
- Zobrazený implicitně nastavený čas bliká:
 - Pokud vám čas vyhovuje, stiskněte **start/stop** - **fig.8**.
 - Pokud vám přednastavený čas nevyhovuje, můžete ho změnit tlačítky **+** a **-** a stisknutím **start/stop** tento čas potvrdíte.
- Zvolený čas a světlo programu se ustálí a vaření se spustí.
- Zobrazený čas v průběhu vaření klesá po minutách a během poslední minuty po sekundách.
- Během vaření můžete kdykoliv změnit dobu tepelné úpravy stisknutím tlačítka **+** nebo **-** a změnit program.

Dlouhé stisknutí tlačítka **+** nebo **-** umožňuje prodloužit nebo zkrátit čas vaření rychleji.





Funkce udržování teploty

Při udržování teploty není možné provést jinou činnost, pokud budete chtít, můžete spotřebič pouze vypnout (stisknutím tlačítka )

- Po uplynutí doby vaření zazní dva zvukové signály - **fig.9.**
- Udržování teploty se automaticky spustí po ukončení vaření a barva programu se střídavě rozsvěcuje. Rozsvítí se tlačítko  - **fig.10.**
- Zobrazuje se uplynulý čas udržování teploty od ukončení vaření.




Tepelná úprava mražených produktů

Můžete připravovat zmraženou zeleninu a ovoce bez potřeby rozmražení. Spotřebič automaticky přidá 10 minut k nastavené době tepelné úpravy.

- Zvolte požadovaný program.
- Stiskněte tlačítko  - **fig.11.**
- Čas rozmražení je automaticky přičten a bliká.
- Stisknutím tlačítka  spustíte vaření, čas přestane blikat a vaření se spustí.
- Během vaření můžete kdykoliv změnit dobu tepelné úpravy stisknutím tlačítka  nebo  a změnit program.

Průběh vaření

Během vaření se nedotýkejte horkých částí spotřebiče ani potravin. Použijte kuchyňské rukavice. Pokud dojde voda, spotřebič přestane hrát.



- Chcete-li upravit dobu tepelné úpravy, stiskněte tlačítka  nebo .
- Pokud již nevzniká pára, znamená to, že ve spotřebiči chybí voda. Dolijte vodu plnicím otvorem umístěným na pravé straně spotřebiče - **fig.12.**
- Není nutné znovu stisknout tlačítko , spotřebič se sám znovu spustí.

Vyjmutí potravin

- Odejměte víko za rukojeť.
- Sejměte misky - **fig.13.**
- Servírujte potraviny.

K manipulaci s miskami a víkem použijte kuchyňské rukavice - **fig.13.**

Nedojde-li k další aktivaci, displej zhasne a spotřebič po 2 minutách přejde do pohotovostního režimu.

- Chcete-li během tepelné úpravy spotřebič vypnout, stiskněte tlačítko .
- Při udržování teploty stiskněte tlačítko .
- Vypnutí vaření je signalizováno rychlým blikáním světla a displeje „volič programu“.
- Chcete-li spotřebič zcela vypnout, odpojte ho od sítě.

Po 1 hodině udržování teploty zařízení přejde do pohotovostního režimu. Světlo zhasne.

Tabulka časů vaření

Uvedené časy jsou pro mísu 1, jsou pouze orientační a mohou se lišit v závislosti na velikosti potravin, prostoru mezi potravinami, množství potravin, podle individuální chuti a v závislosti na napětí v elektrické síti.

Zelenina – ovoce

Zelenina – ovoce krátká tepelná úprava

| Příprava | Druh | Množství | Doba tepelné úpravy |
|----------------------------|---------|----------|---------------------|
| Mrkve nakrájené na kolečka | Čerstvé | 300 g | 22-27 min |
| Houby | Čerstvé | 500 g | 18-25 min |
| Špenát | Čerstvý | 300 g | 12-17 min |
| Papriky | Čerstvé | 250 g | 18-25 min |
| Bílé cibulky | Čerstvé | 250 g | 15-20 min |
| Banány | Čerstvé | 4 | 12-17 min |
| Broskve | Čerstvé | 4 | 12-17 min |
| Jablka | Čerstvé | 4 | 25-30 min |

Zelenina – ovoce dlouhá tepelná úprava

| Příprava | Druh | Množství | Doba tepelné úpravy |
|-----------------------|---------|----------------------|---------------------|
| Artyčok | Čerstvý | 1 průměrné velikosti | 45-55 min |
| Chřest | Čerstvý | 550 g | 30-34 min |
| Brokolice | Čerstvé | 500 g | 25-35 min |
| Zelí | Čerstvé | 600 g | 30-35 min |
| Květák | Čerstvý | 1 průměrné velikosti | 35-45 min |
| Zelené fazolové lusky | Čerstvé | 450 g | 34-40 min |
| Pórky | Čerstvé | 500 g | 34-41 min |
| Hrášek | Čerstvý | 350 g | 35-40 min |
| Brambory | Čerstvé | 600 g | 40-46 min |
| Dýně | Čerstvé | 500 g | 25-30 min |
| Hrušky | Čerstvé | 4 | 25-30 min |

Ryby – koryši

| Příprava | Druh | Množství | Doba tepelné úpravy |
|-----------|---------|----------|---------------------|
| Rybí filé | Čerstvý | 350 g | 12-14 min |
| Koryši | Čerstvý | 200 g | 5-10 min |
| Biftek | Čerstvý | 300 g | 12-17 min |
| Losos | Čerstvý | 550 g | 20-30 min |

Maso – drůbež

| Příprava | Druh | Množství | Doba tepelné úpravy |
|-----------------|-----------------|----------|---------------------|
| Kuřecí stehna | Čerstvé, vcelku | 4 | 35-45 min |
| Kuřecí řízek | Čerstvý | 450 g | 20-25 min |
| Krůtí řízek | Čerstvý | 400 g | 20-26 min |
| Jehněčí kotleta | Čerstvý | 500 g | 18-23 min |
| Vepřové plátky | Čerstvý | 600 g | 40-45 min |
| Klobásy | -- | 6 | 10-15 min |

Vejce

| Příprava | Druh | Množství | Doba tepelné úpravy |
|-------------------|------|----------|---------------------|
| Vejce na hniličku | -- | 6 | 12-15 min |
| Vejce natvrdo | -- | 6 | 20-25 min |



| Příprava | Druh | Množství | Doba tepelné úpravy |
|----------------------|-------|----------|---------------------|
| Bílá rýže dlouhozrná | 150 g | 300 ml | 30 min |

CAKE



Koláč

| Příprava | Druh | Množství | Doba tepelné úpravy |
|-------------------------|------|----------|---------------------|
| Koláč s červeným ovocem | -- | 6 | 25 min |
| Čokoládový dort | -- | 6 | 23 min |
| Jogurtový dort | -- | 6 | 18 min |
| Provensálský koláč | -- | 6 | 18 min |
| Mrkvový koláč | -- | 6 | 18 min |

- Můžete si připravit různé receptury na koláče podle kuchařky nebo podle svých receptů.
- Pokud připravujete více jídel: začněte s vařením potravin, které vyžadují nejdelší dobu tepelné úpravy. Umístěte je do misky 1. V průběhu vaření můžete přidávat další misky s potravinami, které mají kratší tepelnou úpravu.

Příprava koláčů

- Dejte připravenou směs do formy na koláč, dbejte na to, aby forma nebyla příliš naplněná, aby nedošlo u některých receptů k přetečení.
- Umístěte formu na koláč do misky - **fig.14**.
- Formu na koláč není možno použít v troubě, mikrovlnné troubě ani v mrazničce.

Forma na koláč musí být pokaždé umístěna na dno misky pod pokličkou. U některých receptů je nutné formu trochu vymastit.

Vyjmutí formy na koláč

Chcete-li koláčky uschovat do lednice, vyčkejte, dokud nedosáhnou pokojové teploty.

- Použijte tepelně odolné rukavice. Zvedněte víko za držák.
- Vyjměte formu z misky.
- Před vyjmutím koláče nechte pár minut chladit.
- Koláčky můžete podávat.

Napařovací tipy a techniky

- Nevkládejte potraviny do napařovacích košů příliš těsně. Ponechteje nějaké místo, aby mohla pára co nejvíce cirkulovat.
- Pro nejlepší výsledky použijte kousky potravin asi o stejné velikosti (jako např. brambory, zelenina a kuřecí prsa), aby se uvařily ve stejnou dobu. Čas vaření bude záviset na velikosti a tloušťce potravin.
- Pro kontrolu procesu vaření nezvedejte víko příliš často, protože tak dochází ke ztrátě páry a může to prodloužit čas vaření.
- Pokud recepty vyžadují použití potravinářské fólie, použijte univerzální typ pro použití do mikrovlnné trouby. Potravinářská fólie se často používá, aby se zabránilo kondenzaci a zkazení delikates, jako je například vaječný krém. Vyhněte se použití fólie, protože to prodlužuje čas vaření.
- Při výběru potravin k napařování zvolte vhodnou velikost potravin, které se vejdu do koše, zejména pokud se vaří celé, jako například ryby.
- Pokrmu připravenému v páře můžete dodat jemnou příchutí přidáním čerstvých bylinek, plátků citrónu či pomeranče, česneku a cibule. Tyto ingredience můžete přidávat přímo k jídlu.
- Pro výraznější chuť drůbeže, masa a ryb, použijte marinády, kombinace bylinek a vína, nebo barbecue omáček a koření.
- Mražená zelenina a ovoce může být připravena v páře bez potřeby rozmrazení. Korýše, drůbež a maso musí být před vařením v páře úplně rozmražené.
- U některých receptů s dlouhou dobou vaření, jako například napařovaný piškotový puding, budete muset během napařování přidat více studené vody.
- Když manipulujete s koší nebo napařovacími kelímky během vaření nebo po něm, použijte rukavice do trouby.

Údržba a čištění

Čištění parního hrnce

- Po použití odpojte parní hrnec ze zásuvky.
- Před čištěním ho nechte zcela vychladnout.
- Před vyprázdněním sběrače šťávy a vodní nádoby zkontrolujte, zda parní hrnec zcela vychladl.
- Umyjte všechny odnímatelné součásti teplou vodou a mycím prostředkem, opláchněte a usušte.
- Všechny součásti kromě základny pro napájení elektrickým proudem se mohou mýt v myčce.

Neponořujte elektrickou základnu do vody a ani ji neoplachujte pod tekoucí vodou. Nepoužívejte drsné čisticí prostředky.

Odstranění vodního kamene

- Vodní kámen z parního hrnce odstraňujte nejlépe po každých 8 použitích. Postup:
 - Vyměňte sběrač šťávy.
 - Do vodní nádoby nalijte 1 litr studené vody.
 - Přidejte 1 sklenici (asi 150 ml) bílého octa (dostupný v železářstvích).
 - Nechejte působit přes noc.
 - Několikrát vypláchněte vodní nádobu teplou vodou.
 - Nepoužívejte přípravky odstraňující vodní kámen.

CS

Skladování

- Obratě misku na vaření rýže do sběrné nádoby šťávy.
- Obratě formu na koláč na misku na vaření rýže - **fig.15**.
- Obratě misku 1 na základnu - **fig.16**.
- Vložte nádobu 2 do nádoby 3, následně je otočte obě vzhůru nohama a umístěte je na základnu - **fig.17**.
- Nahoru umístěte víko - **fig.18**.

Všechny části mohou být skladovány v parním hrnci.

Problémy / Řešení

| Problém | Příčina | Řešení |
|---|---|--|
| Ze stran spotřebiče uniká pára. | Nádoby jsou na sebe špatně nasazeny. | Zkontrolujte správné nasazení a pořadí rozmístění nádob. |
| Spotřebič je zapojen do sítě, ale přestal fungovat. | Spotřebič jste během 2 minut nezapnuli a došlo k přepnutí do pohotovostního režimu. | Jedním stiskem tlačítka start/stop se navrátíte z pohotovostního režimu. |
| Z podstavce vytéká voda. | Únik na topném tělese. | Odnešte spotřebič do autorizovaného servisního střediska. |
| Potraviny se vaří déle než dříve. | Topné těleso je pokryto vodním kamenem. | Odstraňte vodní kámen z topného tělesa (viz odstavec údržba a čištění). |

MEZINÁRODNÍ OMEZENÁ ZÁRUKA SPOLEČNOSTI TEFAL/T-FAL*

 : www.tefal.com

Tento výrobek může opravovat pouze společnost TEFAL/T-FAL*, a to během i po skončení záruční lhůty.

Příslušenství, spotřební materiál a vyměnitelné díly pro uživatele lze zakoupit, pokud jsou v daném místě dostupné, jak je popsáno na internetových stránkách společnosti TEFAL/T-FAL www.tefal.com

Záruka

Společnost TEFAL/T-FAL poskytuje pro tento produkt záruku na veškeré výrobní vady materiálů nebo zpracování, a to při záručních lhůtách v těchto zemích*** jak je uvedeno v příloženém seznamu zemí, od počátečního data zakoupení nebo data dodání.

Tato mezinárodní záruka výrobce pokrývá všechny náklady na obnovu stavu vadného produktu tak, aby splňoval původní specifikace, prostřednictvím jeho opravy nebo výměnou veškerých vadných částí a provedením potřebné práce. Společnost TEFAL/T-FAL se může na základě vlastního uvážení rozhodnout, že vadný výrobek místo opravy vymění. Oprava nebo výměna je jedinou povinností společnosti TEFAL/T-FAL a výhradním vyřešením vašich nároků podle této záruky.

Podmínky a výjimky

Společnost TEFAL/T-FAL není povinna opravit nebo vyměnit výrobek, pokud k němu není doložen platný doklad o koupi. Výrobek je možno předat osobně v autorizovaném servisu nebo může být do autorizovaného servisu TEFAL/T-FAL odeslán vhodně zabalen jako doporučená zásilka (nebo obdobným způsobem). Úplné adresy autorizovaných servisů TEFAL/T-FAL v jednotlivých zemích jsou uvedeny na webových stránkách společnosti TEFAL/T-FAL (www.tefal.com) nebo je možno je zjistit na telefonním čísle příslušného zákaznického servisu uvedeném v příloženém seznamu. Aby bylo možné nabízet nejlepší možný prodejní servis a neustále zlepšovat spokojenost zákazníků, TEFAL/T-FAL může provést průzkum spokojenosti u všech zákazníků, kterým byly výrobky opraveny nebo vyměněny v některém z TEFAL/T-FAL autorizovaných servisů.

Tato záruka platí pouze pro výrobky zakoupené a používané pro domácí účely a nevztahuje se na škody, které mohou vzniknout v důsledku nesprávného použití, nedbalosti, nedodržení pokynů společnosti TEFAL/T-FAL nebo úpravou či neoprávněnou opravou výrobku, nevhodným balením na straně majitele nebo nesprávnou manipulací na straně přepravce. Dále se nevztahuje na běžné opotřebení, údržbu nebo výměnu spotřebních dílů ani na následující případy:

- použití vody nevhodné kvality nebo nevhodného spotřebního materiálu
- škody nebo špatné výsledky způsobené zejména nesprávným napětím nebo frekvencí podle identifikačních údajů produktu nebo specifikací
- vodní kámen (odstraňování vodního kamene se musí provádět vždy podle návodu k použití)
- mechanické poškození, přetížení
- proniknutí vody, prachu nebo hmyzu do výrobku (S výjimkou zařízení s funkcemi speciálně navržených pro zachycování hmyzu)
- poškození skleněných nebo porcelánových částí produktu
- živelné pohromy, včetně požáru, povodně, atd.
- poškození v důsledku blesku nebo přetížení el. proudem
- použití pro profesionální či komerční účely

Zákonná práva spotřebitele






Tato mezinárodní záruka společnosti TEFAL/T-FAL nemá vliv na zákonná práva spotřebitele nebo na práva, kteřá nelze omezit či vyloučit, a to ani na práva vůči prodejci, u kterého spotřebitel výrobek zakoupil. Tato záruka dává spotřebiteli určitá zákonná práva, ale spotřebitel může mít i jiná zákonná práva, která se mohou v jednotlivých státech nebo zemích lišit. Spotřebitel může taková práva uplatnit podle svého uvážení.

*** Pokud je výrobek zakoupen v jedné z uvedených zemí, a pak se používá v jiné z uvedených zemí, pak mezinárodní záruka společnosti TEFAL/T-FAL platí v zemi použití, a to i v případě, že byl výrobek zakoupen v zemi, kde platí jiná délka záruky. Proces opravy může vyžadovat delší čas, pokud se dotýčný výrobek společnosti TEFAL/T-FAL v dané zemi neprodává. Pokud je produkt v nové zemi neopravitelný, lze v rámci mezinárodní záruky společnosti TEFAL/T-FAL provést pouze výměnu za podobný nebo alternativní výrobek podobné hodnoty, pokud je to možné.

* Spotřebiče do domácnosti zn. TEFAL se v některých zemích, např. v Americe a Japonsku, vyskytují pod značkou T-FAL. TEFAL/T-FAL jsou ochranné známky Groupe SEB.

Uschovejte si prosím tento dokument pro případné uplatnění nároků z této záruky.

Popis

- 1 Veko
- 2 Naparovacie košíky
- 3 Mriežky na pečenie
- 4 Forma na koláč
- 5 Miska na ryžu
- 6 Zachytávač šťavy
- 7 Poklop pre napĺňanie
- 8 Zásobník na vodu
- 9 Napájacia základňa
- 10 Palubná doska
 - a Volič programov
 - b Tlačidlo 
 - c Displej zobrazujúci čas prípravy
 - d Tlačidlo 
 - e Tlačidlo mrazenia s kontrolkou 
 - f Tlačidlo pre uchovanie v teple 
 - g Tlačidlo  (start/zastavenie)

Návod na používanie

Pred prvým použitím

- Nádobku na vodu vyčistite mäkkou špongiou - **fig.1** a tiež vonkajšiu stranu elektrickej bázy. **Nepoužívajte škrabku, najmä nie na zohrievané súčasti.**
- Umyte všetky odnímateľné diely (misky, misku na ryžu, zachytávač šťavy, odnímateľné misky, kryt, formu na koláč) vlažnou vodou a prostriedkom na umývanie riadu. Opláchnite a nechajte vyschnúť. **Nikdy neponárajte elektrickú bázu do vody.**
- V umývačke riadu môžete umývať všetky súčasti okrem elektrickej bázy.

Naplňte zásobník vody

V nádržke nepoužívajte koreniny ani iné kvapaliny ako vodu. Nenapĺňajte nádržku tak, že ju kladiete priamo pod vodovodný kohútik, používajte nádobku vybavenú náustkom na vylievanie.

- Do zásobníka vody nalejte studenú vodu až po značku maximum (1,5 litra) - **fig.2**.
- Pri každom použití dajte čerstvú vodu a skontrolujte, či je zásobník vody naplnený na maximálnu úroveň.

UBEZPEČTE SA, ČI JE V NÁDRŽKE VODA, AŽ POTOM ZARIADENIE ZAPNITE.

Založte odberateľné súčasti

- Umiestnite zachytávač šťavy na nádržku - **fig.3**.
- Založte mriežky na misky - **fig.4**.
- Umiestnite misku/y 1, 2 a 3 na zachytávač šťavy - **fig.5**.
- Založte veko.
- Keď používate príslušenstvo: misku na ryžu a formu na koláč, umiestnite ich priamo na mriežky v miske.
- Skontrolujte, či sú misky správne umiestnené.







Iba miska 1 môže byť použitá priamo na zachytávač šťavy.

Varenie

- Zapojte prístroj: zaznie pípnutie pri zapojení do prúdu. Farba zvoleného programu bude blikať. Displej s plánovaným časom prípravy bude blikať.
- Posuňte volič programov pod piktogram zvoleného programu prípravy - **fig.6**.
- Navrhovaný čas prípravy sa môže nastaviť pomocou tlačidiel **+** a **-**.
- Ak neuskutočnite žiadny ďalší úkon, displej sa vypne a zariadenie sa po 2 minútach prepne do pohotovostného režimu.
- Stlačte tlačidlo **start/stop** pre odchod z pohotovostného režimu.

Nekladte ruky nad zariadenie počas prípravy, uniká z neho para, ktorá prechádza otvorami vo veku.

Vyberte si dobu varenia


- Váš prístroj využíva 6 programov pre prípravu jedla spojených s 6 farebnými kontrolkami:
 -  **Program 1 / MODRÁ:** Ryba (prednastavené na 15 min)
 -  **Program 2 / ORANŽOVÁ:** Zelenina s krátkou prípravou (prednastavené na 20 min)
 -  **Program 3 / ZELENÁ:** Zelenina s dlhou prípravou (prednastavené na 30 min)
 -  **Program 4 / FIALOVÁ:** Mäso (prednastavené na 35 min)
 -  **Program 5 / ŽLTÁ:** Ryža/vajcia (prednastavené na 40 min)
 -  **Program 6 / ČERVENÁ:** Koláč (prednastavené na 17 min)

Dlhé stlačenie tlačidla **+** alebo **-** umožňuje predĺžiť alebo skrátiť čas varenia rýchlejšie.

- Farebná kontrolka programu sa rozsvieti a bliká - **fig.7**.
- Prednastavený čas zobrazený na displeji bliká:
 - Ak vám tento čas vyhovuje, stlačte **start/stop** - **fig.8**.
 - Ak vám prednastavený čas nevyhovuje, môžete ho zmeniť za pomoci tlačidiel **+** a **-** a stlačte **start/stop** pre potvrdenie.
- Čas a kontrolka zvoleného programu sa uložia a príprava sa začne.
- Počas prípravy sa zobrazený čas odpočítava v minútach a počas poslednej minúty v sekundách.
- Po spustení prípravy môžete kedykoľvek meniť čas prípravy stlačením tlačidla **+** alebo **-** a zmeniť program.

Funkcia uchovania v teple





Počas uchovania v teple nie je možná žiadna iná činnosť okrem zastavenia, ak si ho želáte (stlačením tlačidla **start/stop**).

- Dve série zvukových signálov zaznejú po uplynutí času varenia - **fig.9**.
- Uchovanie v teple sa spustí automaticky na konci prípravy, bliká kontrolka prináležiaca programu. Tlačidlo  sa rozsvieti - **fig.10**.
- Zobrazuje sa uplynutý čas uchovania v teple od ukončenia varenia.

Príprava mrazených potravín

Môžete pripravovať zmrazenú zeleninu a ovocie bez potreby rozmrazenia.

Prístroj automaticky pripočíta 10 minút k zvolenému času prípravy.




- Zvoľte želaný program.
- Stlačte tlačidlo  - fig.11.
- Čas rozmrazenia je automaticky pripočítaný a bliká.
- Stlačte  pre spustenie prípravy, čas sa uloží a príprava sa začne.
- Keď sa príprava spustí, kedykoľvek môžete zmeniť čas prípravy stlačením tlačidla  alebo  a zmeniť program.

Počas prípravy

Nedotýkajte sa horúcich povrchov ani potravín počas ich tepelnej prípravy.

Použite kuchynské rukavice.

Ak prístroju došla voda, prestane vydávať teplo.

- Ak si želáte zmeniť čas prípravy, stlačte tlačidlá  alebo .
- Ak prístroj nepúšťa paru, došla mu voda. Dolejte vodu vliatím cez náustok na napĺňanie nachádzajúci sa na pravom boku prístroja - fig.12.
- Nemusíte znova stláčať tlačidlo , prístroj sa spustí sám.

Vybratie jedla

- Odstráňte veko.
- Vyberte misky - fig.13.
- Môžete podávať jedlo.



Na prácu s miskami a pokrievkami použite kuchynské rukavice - fig.13.

Vypnutie parného hrnca

Ak neuskutočnite žiadny ďalší úkon, displej sa vypne a zariadenie sa po 2 minútach prepne do pohotovostného režimu.

Po 1 hodine uchovávaní v teple prístroj prejde do pohotovostného režimu.

Kontrolka sa vypne.

- Počas prípravy, ak si želáte svoj prístroj zastaviť, stlačte tlačidlo .
- Počas uchovávaní v teple stlačte tlačidlo .
- Zastavenie prípravy signalizuje rýchle blikanie kontrolky a displeja „volič programu“.
- Pre úplné zastavenie prístroja odpojte prístroj.

SK

Tabuľka časov varenia

Časy prípravy sa uvádzajú ako návod pre misku 1, môžu sa meniť v závislosti od veľkosti potravín, priestoru ponechaného medzi potravinami, množstva, individuálnej chuti a napätia v elektrickej sieti.

Zelenina - ovocie

Zelenina - ovocie, krátka príprava

| Príprava | Typ | Množstvo | Čas prípravy |
|-------------------|---------|----------|--------------|
| Kolieska mrkvy | Čerstvé | 300 g | 22-27 min |
| Huby | Čerstvé | 500 g | 18-25 min |
| Špenát | Čerstvý | 300 g | 12-17 min |
| Paprika | Čerstvá | 250 g | 18-25 min |
| Biela malá cibuľa | Čerstvá | 250 g | 15-20 min |
| Banány | Čerstvé | 4 | 12-17 min |
| Broskyne | Čerstvé | 4 | 12-17 min |
| Jablká | Čerstvé | 4 | 25-30 min |

Zelenina - ovocie, dlhá príprava

| Príprava | Typ | Množstvo | Čas prípravy |
|-----------------------|---------|----------|--------------|
| Artičok | Čerstvý | 1 spôsob | 45-55 min |
| Špargľa | Čerstvá | 550 g | 30-34 min |
| Brokolica | Čerstvá | 500 g | 25-35 min |
| Kapusta | Čerstvá | 600 g | 30-35 min |
| Karfiol | Čerstvý | 1 spôsob | 35-45 min |
| Zelená fazuľa, struky | Čerstvé | 450 g | 34-40 min |
| Pór | Čerstvý | 500 g | 34-41 min |
| Hrach | Čerstvý | 350 g | 35-40 min |
| Zemiaky | Čerstvé | 600 g | 40-46 min |
| Cukety | Čerstvé | 500 g | 25-30 min |
| Hrušky | Čerstvé | 4 | 25-30 min |

Ryby - Mäkkýše

| Príprava | Typ | Množstvo | Čas prípravy |
|--------------|---------|----------|--------------|
| Rybie filety | Čerstvé | 350 g | 12-14 min |
| Kôrovce | Čerstvé | 200 g | 5-10 min |
| Steak | Čerstvý | 300 g | 12-17 min |
| Losos | Čerstvý | 550 g | 20-30 min |

Mäso - Hydina

| Príprava | Typ | Množstvo | Čas prípravy |
|------------------|---------|----------|--------------|
| Kuracie stehná | Čerstvé | 4 | 35-45 min |
| Kuracie rezne | Čerstvé | 450 g | 20-25 min |
| Morčacie rezne | Čerstvé | 400 g | 20-26 min |
| Jahňacie kotlety | Čerstvé | 500 g | 18-23 min |
| Bravčové filety | Čerstvé | 600 g | 40-45 min |
| Klobásy | -- | 6 | 10-15 min |

Vajcia

| Príprava | Typ | Množstvo | Čas prípravy |
|----------------|-----|----------|--------------|
| Vajcia namätko | -- | 6 | 12-15 min |
| Vajcia natvrdo | -- | 6 | 20-25 min |



| Príprava | Typ | Množstvo | Čas prípravy |
|---------------------|-------|----------|--------------|
| Biela dlhozrná ryža | 150 g | 300 ml | 30 min |

CAKE



Koláč

SK

| Príprava | Typ | Množstvo | Čas prípravy |
|-------------------------|-----|----------|--------------|
| Koláč s červeným ovocím | -- | 6 | 25 min |
| Čokoládový koláč | -- | 6 | 23 min |
| Koláč s jogurtom | -- | 6 | 18 min |
| Vídiecky koláč | -- | 6 | 18 min |
| Mrkvový koláč | -- | 6 | 18 min |

- Máte možnosť pripraviť recepty koláčov z knihy receptov alebo svoje vlastné recepty.
- Na prípravu viacerých chodov: začnite prípravu potravín vyžadujúcich si dlhšiu prípravu. Umiestnite ich do misky 1. Počas varenia môžete pridávať ďalšie misky s potravinami na rýchlejšie varenie.

Príprava koláčov

- Vložte pripravenú zmes do formy, nenapĺňajte ju doplna, aby pri niektorých receptoch nepretiekla.
- Vložte formu na koláč do misky - **fig.14**.
- Formu na koláč nemožno použiť v rúre, mikrovlnnej rúre ani v mrazničke.

Forma na koláč musí byť vždy umiestnená v miske pod pokrievkou. Pri niektorých prípravách môže byť potrebné formu vymastiť.

Pre vybratie formy na koláč

Ak si želáte uchovávať koláče v chladničke, počkajte, kým nedosiahnu teplotu okolia.

- Používajte rukavice na pečenie. Odoberte veko uchopením za rúčku.
- Odoberte formu na koláč z misky.
- Pred vybratím koláča nechajte pár minút chladnúť.
- Podávajte koláč.

Tipy pre varenie v parnom hrnci

- Potraviny nedávajte do napařovacieho kořika príliš nahusto. Ponechajte čo najväčší priestor pre cirkuláciu pary.
- Na dosiahnutie čo najlepších výsledkov používajte potraviny približne rovnakej veľkosti (napr. zemiaky, zelenina a kuracie prsia), aby sa uvarili rovnaťo. Veľkosť a hrúbka potravín zmení dobu varenia.
- Nenadvihujte často veko, aby ste kontrolovali priebeh varenia, pretože tým dochádza k strate pary a zbytočne tým predlžujete dobu varenia.
- Ak recepty vyžadujú použitie fólie, vždy používajte univerzálny typ vhodný na použitie v mikrovlnných rúrach. Fólia sa často používa na zabránenie kondenzácii a znehodnoteniu jemných pokrmov, napr. vajcového krému. Ak je to možné, nepoužívajte fóliu, lebo predlžuje dobu varenia.
- Pokrmu pripravenému v pare môžete dodať jemnú príchuť pridaním čerstvých bylínok, plátkov citróna či pomaranča, cesnaku a cibule. Tieto ingrediencie sa môžu pridávať priamo k jedlu.
- Pre výraznejšiu chuť hydiny, mäsa a rýb, použite marinády, kombinácie bylínok a vína, alebo barbecue omáčok a korenín.
- Zmrazená zelenina a ovocie môže byť pripravená v pare bez potreby rozmrazenia. Mäkkýše, hydina a mäso musia byť pred varením v pare úplne rozmrazené.
- Pri niektorých receptoch s dlhou dobou varenia, napr. hubového pudingu, musíte v priebehu varenia dolievať viac studenej vody.
- Pri manipulácii s koříkmi alebo napařovacími hrnčekmi, počas varenia alebo po ňom, vždy používajte chňapku.

Údržba a čistenie

Čistenie parného hrnca

- Parný hrniec po použití odpojte zo siete.
- Pred čistením ho nechajte úplne vychladnúť.
- Pred vyliatím zberača šťavy a zásobníka na vodu skontrolujte, či parný hrniec úplne vychladol.
- Všetky odoberateľné diely umyte v horúcej vode, opláchnite ich a osušte.
- Všetky diely (okrem napájacej základne) je možné umývať v umývačke.

Neponárajte elektrickú bázu do vody a neoplachujte ju priamo pod vodovodným kohútikom. Nepoužívajte abrazívne čistiacie prostriedky.

Pre odstránenie vodného kameňa z vášho prístroja

- Kvôli efektívnosti odstraňujte z parného hrnca vodný kameň vždy po 8 použitíach. Postupujte takto:
 - Zložte zberač šťavy.
 - Do zásobníka vody nalejte 1 liter studenej vody.
 - Pridajte 1 pohár (asi 150 ml) bieleho octu (k dispozícii v obchodoch s domácimi potrebami).
 - Vodný kameň nechajte odstraňovať cez noc.
 - Zásobník na vodu niekoľkokrát vypláchnite teplou vodou.
 - Nepoužívajte žiadne iné prípravky na odstraňovanie vodného kameňa.

SK

Uskladnenie

- Vráťte misku na ryžu do zachytávača šťavy.
- Vráťte formu na koláč na misku na ryžu - fig.15.
- Vráťte misku 1 na bázu - fig.16.
- Misku 2 vložte do misky 3, potom ich otočte hore dnom a položte na základňu - fig.17.
- Zložte veko - fig.18.

Všetky časti je možné skladovať vo vnútri parného hrnca.

Problémy / Riešenia

| Problém | Príčina | Riešenie |
|---|--|---|
| Bočnými stranami výrobku uniká para. | Misky sú do seba nesprávne vložené. | Skontrolujte správne založenie misiek do seba a poradie ich umiestnenia. |
| Prístroj som zapojil/a do siete, ale nezapína sa. | Výrobok ste nezapli počas 2 minút a spustil sa pohotovostný režim. | Stlačte raz tlačidlo zapínania/vypínania on/off pre odchod z pohotovostného režimu. |
| Z podstavca vyteká voda. | Úniky na úrovni vyhrievacieho telesa. | Výrobok odneste do autorizovaného servisného strediska. |
| Potraviny sa pripravujú dlhšie ako predtým. | Vyhrievacie teleso je zanesené kameňom. | Odstráňte vodný kameň z vyhrievacieho telesa (pozri odsek o údržbe a čistení). |

MEDZINÁRODNÁ OBMEDZENÁ ZÁRUKA SPOLOČNOSTI TEFAL/T-FAL*

 : www.tefal.com

Tento výrobok môže opravovať iba spoločnosť TEFAL/T-FAL*, a to počas aj po skončení záručnej lehoty.

Príslušenstvo, spotrebný materiál a vymeniteľné diely pre používateľov je možné kúpiť, ak sú v danom mieste dostupné, ako je opísané na internetových stránkach spoločnosti TEFAL/T-FAL www.tefal.com.

Záruka

Spoločnosť TEFAL/T-FAL poskytuje pre tento produkt záruku na všetky výrobné chyby materiálu alebo spracovania, a to pri záručných lehotách v týchto krajinách*** ako je to uvedené v priloženom zozname krajín, počnúc od dňa nákupu alebo dňa doručenia.

Táto medzinárodná záruka výrobcu pokrýva všetky náklady na obnovu stavu chybného produktu tak, aby spĺňal pôvodné špecifikácie, prostredníctvom jeho opravy alebo výmenou všetkých chybných častí a vykonaním potrebnej práce. Spoločnosť TEFAL/T-FAL sa môže na základe vlastného uváženia rozhodnúť, že chybný výrobok namiesto opravy vymení. Oprava alebo výmena je jedinou povinnosťou spoločnosti TEFAL/T-FAL a výhradným vyriešením vašich nárokov podľa tejto záruky.

Podmienky a výnimky

Spoločnosť TEFAL/T-FAL nie je povinná opraviť alebo vymeniť výrobok, ak k nemu nie je doložený platný doklad o kúpe. Výrobok je možné odovzdať osobne v autorizovanom servise alebo môže byť do autorizovaného servisu TEFAL/T-FAL odoslaný vhodne zabalený ako doporučená zásielka (alebo obdobným spôsobom). Úplné adresy autorizovaných servisov TEFAL/T-FAL v jednotlivých krajinách sú uvedené na webových stránkach spoločnosti TEFAL/T-FAL (www.tefal.com) alebo je možné ich zistiť na telefónnom čísle príslušného zákazníckeho servisu uvedenom v priloženom zozname. Aby bolo možné ponúknuť najlepší možný popredajný servis a neustále zlepšovať spokojnosť zákazníkov, TEFAL/T-FAL môže urobiť spokojnostný prieskum medzi všetkými zákazníkmi, ktorým boli produkty opravené alebo vymenené v jednom z TEFAL/T-FAL autorizovaných servisných centier.

Táto záruka platí iba pre výrobky kúpené a používané na domáce účely a nevzťahuje sa na škody, ktoré môžu vzniknúť v dôsledku nesprávneho použitia, nedbalosti, nedodržaním pokynov spoločnosti TEFAL/T-FAL alebo úpravou či neoprávnenou opravou výrobku, nevhodným balením na strane majiteľa alebo nesprávnou manipuláciou na strane prepravcu. Ďalej sa nevzťahuje na bežné opotrebenie, údržbu alebo výmenu spotrebných dielov ani na nasledujúce prípady:

- použitie vody nevhodnej kvality alebo nevhodného spotrebného materiálu
- škody alebo zlé výsledky spôsobené najmä nesprávnym napätím alebo frekvenciou podľa identifikačných údajov produktu alebo špecifikácií
- vodný kameň (odstraňovanie vodného kameňa sa musí robiť vždy podľa návodu na použitie)
- mechanické poškodenie, preťaženie
- poškodenie sklenených alebo porcelánových častí produktu
- preniknutie vody, prachu alebo hmyzu do výrobku (S výnimkou zariadení s funkciami špeciálne navrhnutých pre zachytávanie hmyzu)
- živelné pohromy, vrátane požiaru, povodne, atď.
- poškodenie v dôsledku blesku alebo preťaženia el. prúdom
- použitie na profesionálne či komerčné účely

Zákonné práva spotrebiteľa

Táto medzinárodná záruka spoločnosti TEFAL/T-FAL nemá vplyv na zákonné práva spotrebiteľa alebo na práva, ktoré nie je možné obmedziť či vylúčiť, a to ani na práva voči predajcovi, u ktorého spotrebiteľ výrobok kúpil. Táto záruka dáva spotrebiteľovi určité zákonné práva, ale spotrebiteľ môže mať aj iné zákonné práva, ktoré sa môžu v jednotlivých štátoch alebo krajinách líšiť. Spotrebiteľ môže také práva uplatniť podľa svojho uváženia.

*** Ak je výrobok kúpený v jednej z uvedených krajín a potom sa používa v inej z uvedených krajín, tak medzinárodná záruka spoločnosti TEFAL/T-FAL platí v krajine použitia, a to aj v prípade, že bol výrobok kúpený v krajine, kde platí iná dĺžka záruky. Proces opravy si môže vyžadovať dlhší čas, ak sa dotýčný výrobok spoločnosti TEFAL/T-FAL v danej krajine nepredáva. Ak je produkt v novej krajine neopraviteľný, je možné v rámci medzinárodnej záruky spoločnosti TEFAL/T-FAL urobiť iba výmenu za podobný alebo alternatívny výrobok podobnej hodnoty, ak je to možné.

* Domáce spotrebiče spoločnosti TEFAL sa na niektorých územiach, ako sú Amerika a Japonsko, uvádzajú pod značkou T-FAL. TEFAL/T-FAL sú registrované obchodné značky Skupiny SEB.

Prosím uschovajte si tento dokument pre Vašu potrebu pre prípad reklamácie v dobe záruky.

Leírás

- 1 Fedő
 - 2 Párolókosarak
 - 3 Főzőrácsok
 - 4 Tortaforma
 - 5 Rizsesztál
 - 6 Légyűjtő
 - 7 Töltőnyílás
 - 8 Víztartály
 - 9 Tápellátást biztosító alsó rész
- 10 Kezelőfelület
 - a Programválasztó
 - b  gomb
 - c Kijelző a főzési időtartammal
 - d  gomb
 - e Mélyhűtött gomb  jelzőlámpával
 - f  melegen tartó jelzőlámpa
 - g  gomb (indítás/leállítás)

Használati útmutató

Az első használat előtt

- A víztartályt - **fig.1** és az elektromos alapot nem súroló szivaccsal törölje át. **Ne használjon kaparót, főleg a fűtőegységen. Ne mártsa vízbe az elektromos alapot.**
- Mosson el minden kivehető alkatrészt (tálak, rizsesztál, légyűjtő, kivehető rácsok, fedél, tortaforma) langyos vízzel és mosogatószerrel. Öblítse el és szárítsa meg.
- Minden alkatrészt beletehet mosogatógépbe, az elektromos alap kivételével.

A víztartály megtöltése

Ne tegyen a tartályba vízen kívül fűszereket vagy egyéb folyadékot.

A tartályt feltöltéskor ne tegye közvetlenül a vízcsap alá, használjon egy csőrös edényt.

- Öntse tele (másfél liter) hideg vízzel a víz tartályt - **fig.2**.
- A víz tartályt minden használat során tölts fel friss vízzel, és ellenőrizze, hogy a vízszint a maximumon van-e.

BEKAPCSOLÁS ELŐTT ELLENŐRIZZE, HOGY VAN-E A VÍZTARTÁLYBAN VÍZ.

A kivehető alkatrészeket tegye a helyükre

- A légyűjtőt tegye a tartályra - **fig.3**.
 - Kattintsa a rácsokat a tálakra - **fig.4**.
 - Tegye az 1-es, 2-es és 3-as tálakat a légyűjtőre - **fig.5**.
 - Tegye rá a fedelet.
 - Ha a rizsesztál és tortasütő tartozékot használja, tegye őket közvetlenül a tálban lévő rácsokra.
 - Ellenőrizze, hogy a tálak pontosan a helyükön legyenek.
- Csak az 1-es tál használható közvetlenül a gyümölcscentrifugán.

Főzés

- Dugja be a készüléket a konnektorba: a készülék feszültség alá helyezését rövid sípszó jelzi. A kiválasztott program színe villog. A kijelző az ajánlott főzési idővel villog.
- Tegye a programválasztót a kiválasztott főzési program piktogramja alá - **fig.6**.
- Az ajánlott főzési időt a **+** és **-** gombokkal lehet állítani.
- Ha nincs beavatkozás, a kijelző kialszik és a készülék készenléti állapotba kerül 2 perc elteltével.
- Nyomja meg a **start/stop** gombot a készenléti módból való kilépéshez.

Ne tegye a kezét főzés közben a készülékre, mert a fedél nyílásaiból gőz távozik.

HU

A főzési idő kiválasztása

- A készülék 6 főzési programot kínál, amelyekhez 6 világító szín tartozik:



1. program / KÉK: Hal (előre beállított idő 15 perc)



2. program / NARANCS: Rövid főzési időt igénylő zöldségek (előre beállított idő 20 perc)



3. program / ZÖLD: Hosszú főzési időt igénylő zöldségek (előre beállított idő 30 perc)



4. program / LILA: Húsok (előre beállított idő 35 perc)





5. program / SÁRGA: Rizs/tojás (előre beállított idő 40 perc)



6. program / PIROS: Torta (előre beállított idő 17 perc)

- A program színe világít és villog - **fig.7**.
- Az alapbeállítás szerinti idő villog:
 - Ha az időtartam megfelelő, nyomja meg a **start/stop** gombot - **fig.8**.
 - Ha az előre beállított idő nem felel meg, módosíthatja a **+** és **-** gombokkal, majd nyomja meg a **start/stop** gombot az idő jóváhagyásához.
- A kiválasztott program időtartama és a fényjelzés folyamatosan világít, a főzés megkezdődik.
- A főzés alatt a kijelzőn lévő főzési idő percenként, majd az utolsó percben másodpercenként csökken.
- A főzés megkezdődött, bármikor módosíthatja a főzési időt a **+** vagy **-** gombok megnyomásával, és változtathatja a programot is.





Ha a + vagy - kapcsolót hosszabban lenyomva tartja, a főzési idő gyorsabban növelhető vagy csökkenthető.

- A melegen tartás alatt más műveletet nem lehet végrehajtani, csak a leállítást, ha kívánja (a  gomb megnyomásával).
- Két hangjelzés-sorozat jelzi, ha a főzési idő lejárt - fig.9.
 - A melegen tartás automatikusan működésbe lép a főzés végén és a programok színe felváltva világít. A  gomb világítani kezd - fig.10.
 - A főzéstől eltelt melegen tartás ideje látható.

Mélyhűtött termékek főzése

Fagyasztott zöldségek és gyümölcsök főzésére is alkalmas a kiolvasztásuk szükségessége nélkül.




A készülék automatikusan hozzáad 10 percet a kiválasztott főzési időhöz.

- Válassza ki a kívánt programot.
- Nyomja meg a  gombot - fig.11.
- A kiolvasztás ideje automatikusan megnövekszik és villog.
- Nyomja meg a  gombot a főzés megkezdéséhez, az időtartam villogása megszűnik és a főzés megkezdődik.
- Ha a főzés megkezdődött, bármikor módosíthatja a főzési időt a  vagy  gombok megnyomásával, és változtathatja a programot is.

Főzés közben

Ne érjen a meleg felületekhez, sem a készülő ételekhez. Használjon hőálló kesztyűt.

Ha a víz elfogyott, a készülék nem melegít tovább.

- Ha a főzési időket változtatni szeretné, nyomja meg a  vagy  gombokat.
- Ha a gőzképződés megszűnik, nincs víz a készülékben. Töltsön vizet a készülék jobb oldalán lévő töltőnyíláson keresztül - fig.12.
- Nem szükséges ismét megnyomni a , gombot, a készülék magától bekapcsol.

Az étel kiemelése



- Fogja meg a fedőt a fogantyújánál, és vegye le.
- Vegye ki a tálakat - fig.13.
- Szolgálja fel az ételt.

Használjon hőálló kesztyűt a tálakkal és a fedőkkel történő műveletek során - fig.13.

A párolóedény leállítása

Ha más műveletet nem hajt végre, a kijelző kialszik és a készülék 2 perc elteltével készenléti állapotba kerül.

1 óra melegen tartás után a készülék készenléti állapotba kerül. A világítás kialszik.

- Ha főzés közben szeretné a készüléket kikapcsolni, nyomja meg a  gombot.
- A melegen tartás alatt nyomja meg a  gombot.
- A főzés leállítását a lámpa és a „programválasztó kijelző” gyors villogása jelzi.
- A készülék teljes kikapcsolásához húzza ki a konnektorból.

HU

Főzési idők – összefoglalás

Az időket tájékoztató jelleggel adjuk meg 1 tálra, változhatnak az ételek méretétől, az ételek közötti távolságtól, a mennyiségtől, egyéni ízléstől és az elektromos hálózat feszültségétől függően.

Zöldségek - gyümölcsök

Zöldség - rövid ideig tartó főzés

| Elkészítés | Típus | Mennyiség | Főzési idő |
|-------------------|-------|-----------|------------|
| Sárgarépa karikák | Friss | 300 g | 22-27 perc |
| Gombák | Friss | 500 g | 18-25 perc |
| Spenót | Friss | 300 g | 12-17 perc |
| Paprika | Friss | 250 g | 18-25 perc |
| Fehér apró hagyma | Friss | 250 g | 15-20 perc |
| Banán | Friss | 4 | 12-17 perc |
| Őszibarack | Friss | 4 | 12-17 perc |
| Alma | Friss | 4 | 25-30 perc |

Hosszú főzési időt igénylő zöldségek - gyümölcsök

| Elkészítés | Típus | Mennyiség | Főzési idő |
|------------|-------|-----------|------------|
| Articsóka | Friss | 1 közepes | 45-55 perc |
| Spárga | Friss | 550 g | 30-34 perc |
| Brokkoli | Friss | 500 g | 25-35 perc |
| Káposzta | Friss | 600 g | 30-35 perc |
| Karfiol | Friss | 1 közepes | 35-45 perc |
| Zöldbab | Friss | 450 g | 34-40 perc |
| Póréhagyma | Friss | 500 g | 34-41 perc |
| Zöldborsó | Friss | 350 g | 35-40 perc |
| Burgonya | Friss | 600 g | 40-46 perc |
| Cukkini | Friss | 500 g | 25-30 perc |
| Körte | Friss | 4 | 25-30 perc |

Halfélék és a tenger gyümölcsei

| Elkészítés | Típus | Mennyiség | Főzési idő |
|---------------|-------|-----------|------------|
| Halfilé | Friss | 350 g | 12-14 perc |
| Rákok | Friss | 200 g | 5-10 perc |
| Tőkehal steak | Friss | 300 g | 12-17 perc |
| Lazac | Friss | 550 g | 20-30 perc |

Szárnyasok és húsfélék

| Elkészítés | Típus | Mennyiség | Főzési idő |
|--------------|-------------|-----------|------------|
| Csirkecomb | Friss egész | 4 | 35-45 perc |
| Csirkeszelet | Friss | 450 g | 20-25 perc |
| Pulykaszelet | Friss | 400 g | 20-26 perc |
| Bárányborda | Friss | 500 g | 18-23 perc |
| Sertésfilé | Friss | 600 g | 40-45 perc |
| Kolbász | -- | 6 | 10-15 perc |

Tojás

| Elkészítés | Típus | Mennyiség | Főzési idő |
|--------------|-------|-----------|------------|
| Lágy tojás | -- | 6 | 12-15 perc |
| Kemény tojás | -- | 6 | 20-25 perc |



| Elkészítés | Típus | Mennyiség | Főzési idő |
|------------------------|-------|-----------|------------|
| Hosszúszemű fehér rizs | 150 g | 300 ml | 30 perc |

CAKE



Torta

| Elkészítés | Típus | Mennyiség | Főzési idő |
|---------------------------|-------|-----------|------------|
| Torta erdei gyümölcsökkel | -- | 6 | 25 perc |
| Csokoládétorta | -- | 6 | 23 perc |
| Joghurttorta | -- | 6 | 18 perc |
| Provence-i torta | -- | 6 | 18 perc |
| Sárgarépa torta | -- | 6 | 18 perc |

- Elkészíthet tortarecepteket, a receptkönyvből vagy saját receptjei alapján.
- Több étel főzéséhez: kezdje a főzést a leghosszabb főzési időt igénylő ételekkel. Tegye őket az 1. edénybe. Főzés közben hozzáteheti a többi tálalt a gyorsabban elkészülő ételekkel.

Torta készítéséhez

- Tegye a készítményt a tortaformába. Ne töltsé túlságosan tele, mert némelyik étel kifolyhat a formából.
- Tegye a tortaformát a tálba - **fig.14**.
- A tortaformát mindig helyezze a tálba fedő alá.

A tortaformát nem lehet sütőbe, mikrohullámú sütőbe és fagyasztóba sem tenni.

Előfordulhat, hogy a tortaformát be kell zsírozni bizonyos készítményekhez.

A tortaforma kivétele

Ha a tortát hűtőszekrényben szeretné tárolni, várja meg, míg kihűl.

- Használjon fogókesztyűt. Vegye le a fedelet a fogantyújánál fogva.
- Vegye ki a tortaformát a tálból.
- Hagyja hűlni pár percig, mielőtt kivenné a süteményt.
- Tálalja a tortát.

HU

Párolási ötletek és fortélyok

- Ne zsúfolja az alapanyagokat a párolókosarakba. Fontos, hogy a kosarakban a lehető legtöbb hely maradjon, hogy a gőz körbe tudjon bennük áramlani.
- A legjobb eredményt akkor érheti el, ha az egyes alapanyagok (pl. burgonya, zöldségfélék, csirkemell) mérete körülbelül megegyezik, így azonos időben készülnek el. A főzési idő az alapanyagok méretétől és tömörségétől függően módosulhat.
- Főzés közben ne vegye le túl gyakran a fedőt, mivel így csökken a gőz mennyiség, és megnő a főzési idő.
- Ha a recept folpack használatát írja elő, csak mikrohullámú sütőben is használható típust használjon. A folpackot gyakran a nedvességképződés megelőzésére használják, amely tönkreteszi a delikátészeket, pl. a vaníliásodót. Ne használjon sütőfóliát, mert az megnövelheti a párolási időt.
- Finom íz adható a párolt ételeknek friss gyógynövények, szelet citrom vagy narancs, fokhagyma és vöröshagyma hozzáadásával. Ezek az összetevők közvetlenül az ételkészítésbe tehetők.
- Annak érdekében, hogy több ízt adhasson a baromfinak, a húsnak és a halaknak, pácolja be azokat gyógynövényekbe és borba, vagy barbecue szószokba valamint fűszerkeverékekbe.
- A fagyasztott zöldségek és gyümölcsök párolhatók anélkül, hogy felolvasztanánk azokat. Minden kagylót, baromfit és húst teljesen fel kell olvasztani a párolás előtt.
- Hosszú főzési időt kívánó ételek, pl. piskótafeltűjt készítése során a gőzöléshez több hideg vízre lesz szükség.
- A kosarak és főzőcsészék kiemeléséhez főzés közben és után mindig használjon edényfogót.

Karbantartás és tisztítás

A párolóedény tisztítása

- Használat után húzza ki a párolóedényt.
- Tisztítás előtt hagyja teljesen lehűlni.
- A légyűjtő edény és a víztartály kiürítése előtt ellenőrizze, hogy a párolóedény teljesen kihűlt-e.
- Mosószeres meleg vízben mossa el, majd öblítse el és szárítsa meg az edénykészlet levehető részeit.
- A párolóedény valamennyi elemét – a tápellátást biztosító alsó rész kivételével – mosogatógépben is el lehet mosni.

Az elektromos állapot ne mártsa vízbe és ne öblítse el közvetlenül a vízcsap alatt.

Csak karcolásmentes tisztítószereket használjon!

A készülék vízkőmentesítése

- A legjobb eredmény érdekében minden 8. használat után vízkőmentesítse a párolóedényt. Ehhez tegye a következőket:
 - Emelje ki a légyűjtő edényt.
 - Öntsön 1 liter hideg vizet a víztartályba.
 - Adjon hozzá 1 pohár (kb. 150 ml) (háztartási boltban kapható) fehér ecetet.
 - Hagyja másnapig hatni.
 - Meleg vízzel többször öblítse ki a víztartály belsejét.
 - Ne használjon egyéb vízkőoldót..

HU

Tárolás

- Fordítsa rá a rizsesztálat a légyűjtő edényre.
- Fordítsa rá a tortaformát a rizsesztálra - **fig.15**.
- Fordítsa rá az 1-es tálat az alapra - **fig.16**.
- A 2-es tálat tegye a 3-as tábla, majd fordítsa fel és helyezze őket az alsó részre. - **fig.17**.
- Tegye rá a fedelet - **fig.18**.

A készlet
valamennyi eleme
elfér a párolóedény
belsejében.

Problémák / Megoldások

| Problémák | Okok | Megoldás |
|--|--|--|
| A készülék oldalsó részein keresztül gőz távozik | Az edények rosszul vannak összeillesztve | Ellenőrizze, hogy az edények jól illeszkednek és jó sorrendben vannak |
| A hálózatba csatlakoztatott készülék magától kikapcsol | Nem kapcsolta be a készüléket 2 percen belül, ezért az átállt készenléti üzemmódba | Nyomja meg egyszer a start/stop gombot a készenléti állapot megszüntetéséhez |
| Víz szivárog a talpnál | Szivárgás a melegítő elemnél | Vigye el a készüléket Hivatalos Márkaszervizbe |
| Az ételek lassabban főnek, mint azelőtt | A fűtőszál vízköves | Vízkőmentesítse a fűtőszálat (lásd a karbantartás és tisztítás bekezdést) |

TEFAL/T-FAL* NEMZETKÖZI KORLÁTOZOTT GARANCIA

 : www.tefal.com

Ez a termék, a garanciális időszak alatt és után, a TEFAL/T-FAL* által javítható.

A tartozékok, fogyóeszközök és a végfelhasználói cserélhető alkatrészek megvásárolhatóak, amennyiben azok helyileg elérhetőek. Erről a TEFAL/T-FAL www.tefal.com című internetes oldalán tájékozódhat.

A garancia

Jelen termékre bármilyen, az alapanyagokból vagy a megmunkálásból eredő gyártási hiba esetén, a garanciális idő alatt, azokban az országokban *** amelyek a mellékelt országlistán feltüntetésre kerültek, a vásárlás dátumától számítva a TEFAL/T-FAL garanciát vállal.

A nemzetközi gyártói garancia fedez minden, a bizonyítottan hibás termék helyreállításával kapcsolatos költséget úgy, hogy bármelyik hibás alkatrész javítása vagy cseréje, illetve a szükséges munka révén a termék megfeleljen az eredeti előírásoknak. A TEFAL/T-FAL válasza, hogy a hibás termék javítása helyett esetleg egy helyettesítő terméket biztosít. A jelen garanciának megfelelően, a TEFAL/T-FAL egyedüli kötelezettsége és az Ön kizárólagos döntése az ilyen jellegű javításra vagy cserére korlátozódik.

Feltételek és kizárások

A TEFAL/T-FAL nem köteles megjavítani vagy kicserélni az olyan termékeket, amelyekhez nem mellékelik az eredeti vásárlási bizonylatot. A termék közvetlenül, személyesen elvihető, vagy megfelelően becsomagolva, ajánlott küldeményként (vagy ezzel egyenértékű postai módszerrel) visszaküldhető a hivatalos TEFAL/T-FAL márkaszervizbe. Az egyes országok hivatalos márkaszervizeinek pontos címéről a TEFAL/T-FAL weboldalán (www.tefal.com) tájékozódhat, vagy hívja fel a mellékelt Ország Listában szereplő, megfelelő ügyfélszolgálatot. A folyamatos ügyfél-elégedettség és az eladás utáni szolgáltatások magas színvonalon tartása érdekében, a TEFAL/T-FAL fenntartja a jogot, hogy ügyfél-elégedettségi kérdőívet juttasson el minden olyan ügyfeléhez aki valamilyen eladás utáni szolgáltatást vett igénybe bármely TEFAL/T-FAL márkaszervizben.

Jelen garancia kizárólag az otthoni célra vásárolt és háztartásban használt termékekre vonatkozik, és nem vonatkozik az olyan meghibásodásokra, amelyek a helytelen használat, gondatlanság, a TEFAL/T-FAL utasításainak be nem tartásának, a termék átalakításának, vagy jogosulatlan javításának, a tulajdonos által történő hibás csomagolás, illetve a szállító által való helytelen kezelés eredményeként jöhetnek létre. Ugyancsak nem vonatkozik a szokásos mértékű kopásra, elhasználódásra, természetes elszineződésre és a kopóalkatrészek karbantartására vagy cseréjére, továbbá a következőket sem fedezi:

- nem megfelelő víz vagy fogyóeszköz használata
- kifejezetten a termékazonosítón, illetve a műszaki leírásban szereplő adatoknak nem megfelelő feszültség vagy frekvencia miatt keletkező károk és rossz hatások
- vízkőképződés (minden vízkötlenítést a használati utasításnak megfelelően kell elvégezni)
- balesetek, beleértve a tüzetet, árvizet, vihart stb.
- mechanikai sérülés, túlterhelés, törés
- ha víz, por, idegen anyag vagy rovarok kerülnek a termék belsejébe (kivéve a kifejezetten rovarokra fejlesztett készülékeket)
- a termékben lévő bármilyen üveg vagy porcelán sérülése
- szakmai, közületi vagy kereskedelmi célú felhasználás
- villámkár, vagy túlfeszültség esetén

Törvényes fogyasztói jogok

Jelen nemzetközi TEFAL/T-FAL garancia nem befolyásolja azokat a törvényes jogokat, amelyekkel a fogyasztó élhet, illetve azokat a jogokat, amelyeket nem lehet kizárni vagy korlátozni, továbbá azokat a jogokat sem, amelyek arra a viszonteladóra vonatkoznak, akitől a fogyasztó megvásárolta a terméket. Jelen garancia a fogyasztónak meghatározott jogokat biztosít, de a fogyasztó más törvényes jogokkal is rendelkezhet, amelyek tagállamonként vagy országonként eltérhetnek. A fogyasztó az ilyen jellegű jogokat a saját belátása szerint érvényesítheti.






** * Amennyiben a terméket az egyik, a listán szereplő országban vásárolták, és azután azt egy másik, a listán szereplő országban használták, a nemzetközi TEFAL/T-FAL garancia időtartama a használat országára vonatkozó időtartam még akkor is, ha a vásárlás országában más garancia időtartam érvényes. A javítási folyamat hosszabb időt igényelhet, ha a TEFAL/T-FAL a terméket helyben nem értékesíti. Ha az új országban a termék nem javítható, a nemzetközi TEFAL/T-FAL garancia egy hasonló vagy hasonló árú alternatív termékre történő cserére korlátozódik, amennyiben ez lehetséges.

* A TEFAL háztartási eszközök T-FAL márkanévvel jelennek meg néhány területen, például Amerikában és Japánban. A TEFAL/T-FAL a Groupe SEB bejegyzett védjegye.

Jótálláskötelezett termék esetében ez a dokumentum jótállási jegyként szolgál az alábbiak szerint:

Ha Ön fogyasztó és a megvásárolt terméke tartós fogyasztási cikknek minősül a vonatkozó jogszabályok alapján akkor saját döntése alapján lehetősége van élni a forgalmazó által vállalt, törvény által előírt 12 hónapos időtartamra szóló jótállással is, mely a gyártói garancia fentebb említett feltételeit nem érinti, de a "Feltételek és kizárások" fejezet vonatkozik rá. Ebben az esetben az Ön kényelme és az egyszerűbb ügyintézés érdekében elegendő a kapott vásárlási bizonylat megőrzése. Igényével közvetlenül a kereskedőhöz is fordulhat. A forgalmazó adatai a fizetési bizonylaton; termékének leírása, valamint a gyártó neve és címe a termék csomagolásának része. Egy esetleges meghibásodás esetén az alábbi sorrendben kérheti az alábbiakat: kijavítást, kicserélést, árleszállítást vagy a hiba kötelezett költségére történő megjavítását, megjavíttatását, elállást. A javítás időtartamával a jótállási idő meghosszabodik. A forgalmazó bolt általi kicserélés esetén újraindul. Ha a rendeltetésszerű használatot akadályozó meghibásodást tapasztal a vásárlást követő három napon belül, javasoljuk a forgalmazó megkeresését, aki köteles kicserélni a terméket. Rögzített bekötésű és/vagy 10kg-nál nehezebb, tömegközlekedési eszközön nem szállítható termék esetében a ki-beszállítás költségét, illetve a helyszíni javítás költségeit a forgalmazó fedezi. Fogyasztói jogvita esetén a fogyasztó a megyei (fővárosi) kereskedelmi és iparkamarák mellett működő békéltető testület eljárását is kezdeményezheti.

Описание

- 1 Капак
- 2 Кошница за готвене на пара
- 3 Скари за печене
- 4 Форма за кекс
- 5 Купичка за ориз
- 6 Тавичка за оттичане
- 7 Отвор за пълнене
- 8 Резервоар за водата
- 9 Захранваща основа
- 10 Панел за управление
 - a Превключвател програми
 - b Бутон 
 - c Дисплей време за готвене
 - d Бутон 
 - e Бутон замразено с индикатор 
 - f Индикатор поддържане топло 
 - g Отвор за пълнене 

Инструкция за употреба

Преди да позвате за първи път

- Използвайте неабразивна гъба, за да почистите резервоара за вода - **fig.1** и електрическата база отвън. Да не се ползва тел, особено за нагревателя.
- Измийте всички подвижни части (купи, купа за ориз, тавичка за оттичане, подвижни скари, капак, форма за кекс) с хладка вода и течен препарат за съдове. Изплакнете и подсушете. Да не се потапя електрическата база във вода.
- Всички части, с изключение на електрическата база, могат да се мият в съдомиялна.

Пълнене на резервоара за вода

Да не се слагат подправки и да не се налива друга течност, освен вода, в резервоара. Не пълнете резервоара направо от чешмата, а ползвайте съд за наливане.

- Налейте студена директно в резервоара до максималното ниво (1,5 литра) - **fig.2**.
- Използвайте прясна вода при всяка употреба и проверявайте дали резервоара за вода е запълнен до максимално ниво.

ПРЕДИ ДА ВКЛУЧИТЕ УРЕДА, ПРОВЕРЕТЕ ДАЛИ ИМА ВОДА В РЕЗЕРВОАРА.

Поставете на място подвижните елементи







- Поставете тавичката за оттичане върху резервоара - **fig.3**.
- Закрепете скарите към купите - **fig.4**.
- Поставете купите 1, 2 и 3 върху тавичката за оттичане - **fig.5**.
- Сложете капака.
- Когато ползвате принадлежностите купа за ориз и форма за кекс, ги поставете направо върху скарата в купата.
- Проверете дали купите са поставени правилно. Само 1 купа може да се използва директно.

Готвене

- Включете уреда в контакта: ще чуете сигнал, потвърждаващ наличието на хрананване. Цветът на избраната програма започва да мига. На дисплея мига предложеното време за готвене.
- Поставете превключвателя на програми срещу символа на избраната програма за готвене - **fig.6**.
- Предложеното време за готвене може да се регулира с натискане на бутоните **+** и **-**.
- Ако до две минути няма друга дейност, дисплеят угасва и уредът преминава в режим готовност.
- За да излезете от режим готовност, натиснете бутон **start/stop**.


Не слагайте ръцете си върху уреда, докато той работи, защото от отворите на капака излиза пара.


Избор на времето за готвене

- Уредът предлага 6 програми за готвене, свързани със светлинни индикатори:
 -  **Програма 1 / СИН:** Риба (зададено време 15 мин.)
 -  **Програма 2 / ОРАНЖЕВ:** Зеленчуци кратко готвене (зададено време 20 мин.)
 -  **Програма 3 / ЗЕЛЕН:** Зеленчуци дълго готвене (зададено време 30 мин.)
 -  **Програма 4 / ЛИЛАВ:** Месо (зададено време 35 мин.)
 -  **Програма 5 / ЖЪЛТ:** Ориз / яйца (зададено време 40 мин.)
 -  **Програма 6 / ЧЕРВЕН:** Кекс (зададено време 17 мин.)
- Индикаторът на съответната програма светва и мига - **fig.7**.
- Фабрично зададеното време мига:
 - Ако приемате това време, натиснете **start/stop** - **fig.8**.
 - Ако смятате, че зададеното време не е подходящо, можете да го промените от бутоните **+** и **-**, след което натиснете **start/stop**, за да го потвърдите.
- Времето и индикаторът на избраната програма спират да мигат и готвенето започва.
- По време на готвенето, времето се отброява обратно първо в минути, а през последната минута – в секунди.
- Когато готвенето е започнало, можете да промените времето във всеки момент като натиснете бутон **+** или **-** и като смените програмата.

Продължително натискане на + или - бутоните ви позволява да увеличите или намалите времето за готвене по-бързо.

Функция за поддържане на сготвеното топло





Когато действа функцията за поддържане на ястието топло, не можете да направите друго, освен да изключите уреда, ако желаете (като натиснете бутон )

- Когато времето за готвене изтече, ще чуете две поредици от звукови сигнали - **fig.9**.
- Функцията за поддържане на ястието топло се включва автоматично след приключване на готвенето и светва съответният светлинен индикатор. Светва бутон  - **fig.10**.
- Времето на действие на функцията за поддържане на топлината се показва на дисплея.

Готвене на дълбоко замразени продукти




Възможно е готвенето на замразени плодове и зеленчуци без предварително да се размразяват.

Уредът добавя автоматично 10 минути към зададеното време за готвене.

- Изберете желаната програма.
- Натиснете бутона  - **fig.11**.
- Времето се удължава автоматично за размразяване.
- Натиснете  за да започне готвенето, при което времето спира да мига и готвенето започва.
- Когато готвенето е започнало, можете да промените времето във всеки момент като натиснете бутон  или  и като смените програмата.

По време на готвенето

Не докосвайте горещите повърхности и хранителните продукти по време на готвенето. Използвайте термоизолирани ръкавици. Ако водата свърши, уредът престава да нагрива.

- Ако искате да промените времето за готвене, натиснете бутон  или .
- Ако парата свърши, значи в уреда няма повече вода. Добавете вода през отвора за пълнене, който се намира от дясната страна на уреда - **fig.12**.
- Не е необходимо да натискате повторно бутона , готвенето продължава автоматично.



Изваждане на храната

- Отстранете капака като га държите за дръжката.
- Извадете купите - fig.13.
- Поднесете храната.

Използвайте термоизолирани ръкавици - fig.13.

Спираненауредата

Ако до две минути няма друга дейност, дисплеят угасва и уредът преминава в режим готовност. След като е поддържал ястието топло в продължение на 1 час, уредът преминава в режим готовност. Осветлението угасва.

- Ако искате да спрете уреда по време на готвене, натиснете бутон .
- При поддържане на ястието топло, натиснете бутон .
- Спирането на готвенето се сигнализира с бързо мигане на светлинния индикатор и на дисплея „превключвател на програми“.
- За да изключите напълно уреда, извадете щепсела от контакта.

BG

Таблица с времето за готвене

Времето е посочено ориентировъчно, при готвене в купа 1; то може да се променя в зависимост от размерите на хранителните продукти, разстоянието между тях, количеството, вкуса, както и напрежението на електрическата мрежа.

Плодове и зеленчуци

Плодове и зеленчуци – кратко готвене

| Приготвяне | Вид | Количество | Време за готвене |
|------------------|--------|------------|------------------|
| Моркови на шайби | Пресни | 300 g | 22-27 мин. |
| Гъби | Пресни | 500 g | 18-25 мин. |
| Спанак | Пресни | 300 g | 12-17 мин. |
| Чушки | Пресни | 250 g | 18-25 мин. |
| Арпаджик | Пресни | 250 g | 15-20 мин. |
| Банани | Пресни | 4 | 12-17 мин. |
| Праскови | Пресни | 4 | 12-17 мин. |
| Ябълки | Пресни | 4 | 25-30 мин. |



Плодове и зеленчуци – дълго готвене

| Приготвяне | Вид | Количество | Време за готвене |
|-------------|--------|------------|------------------|
| Артишок | Пресни | 1 средно | 45-55 мин. |
| Аспержи | Пресни | 550 g | 30-34 мин. |
| Броколи | Пресни | 500 g | 25-35 мин. |
| Зеле | Пресни | 600 g | 30-35 мин. |
| Карфиол | Пресни | 1 средно | 35-45 мин. |
| Зелен фасул | Пресни | 450 g | 34-40 мин. |
| Праз | Пресни | 500 g | 34-41 мин. |
| Грах | Пресни | 350 g | 35-40 мин. |
| Картофи | Пресни | 600 g | 40-46 мин. |
| Тиквички | Пресни | 500 g | 25-30 мин. |
| Круши | Пресни | 4 | 25-30 мин. |



Риба и черупчести

| Приготвяне | Вид | Количество | Време за готвене |
|--------------|--------|------------|------------------|
| Филе от риба | Пресни | 350 g | 12-14 мин. |
| Ракообразни | Пресни | 200 g | 5-10 мин. |
| Стек от хек | Пресни | 300 g | 12-17 мин. |
| Сьомга | Пресни | 550 g | 20-30 мин. |



Месо – Пиле

| Приготвяне | Вид | Количество | Време за готвене |
|-----------------|---------------|------------|------------------|
| Пилешки бутчета | Охладено цяло | 4 | 35-45 мин. |
| Пилешки шницел | Пресни | 450 g | 20-25 мин. |
| Пуешки шницел | Пресни | 400 g | 20-26 мин. |
| Агнешки котлети | Пресни | 500 g | 18-23 мин. |
| Свинско филе | Пресни | 600 g | 40-45 мин. |
| Колбаси | -- | 6 | 10-15 мин. |



Яйца

| Приготвяне | Вид | Количество | Време за готвене |
|---------------------|-----|------------|------------------|
| Рохки яйца | -- | 6 | 12-15 мин. |
| Твърдо сварени яйца | -- | 6 | 20-25 мин. |



| Приготвяне | Вид | Количество | Време за готвене |
|------------------------|-------|------------|------------------|
| Бял ориз с дълги зърна | 150 g | 300 ml | 30 мин. |

САКЕ



Сладкиши

| Приготвяне | Вид | Количество | Време за готвене |
|--------------------------|-----|------------|------------------|
| Кекс с червени плодове | -- | 6 | 25 мин. |
| Шоколадов сладкиш | -- | 6 | 23 мин. |
| Сладкиш с кисело мляко | -- | 6 | 18 мин. |
| Солен кекс със зеленчуци | -- | 6 | 18 мин. |
| Торта с моркови | -- | 6 | 18 мин. |

- Можете да пригответе сладкиши по приложената книжка с рецепти или по собствена рецепта.
- За готвене на няколко ястия: започнете да пригответе продуктите, които изискват най-продължително готвене. Поставете ги в купа 1. По време на готвенето можете да добавите останалите купи с продукти, които изискват по-кратко готвене.

При приготвяне на сладкиши

- Поставете подготовката във формата за сладкиши, без да я пълните догоре, за да не прелее при някои рецепти.
- Поставете формата за сладкиши в купата - **fig.14**.
- Формата за сладкиши не трябва да се поставя във фурна, микровълнова или фризер.

Формата за сладкиши се поставя в съда под капака. За някои рецепти може да е необходимо тя да бъде намазана предварително с мазнина.

За изваждане на формата за сладкиши

Ако искате да съхранявате сладкишите в хладилника, изчакайте да изстинат до стайна температура.

- Ползвайте готварски ръкавици. Вдигайте капака като го хващате за дръжката.
- Извадете формата за сладкиши от купата
- Оставете да изстине за няколко минути преди да махнете сладкиша.
- Сервирайте сладкиша.

Техники за готвене на пара

- Не натъпквайте храната плътно в парната кошница. Оставете малко място парата да се движат колкото е възможно повече.
- За най-добри резултати, режете храните на парчета с приблизително еднакъв размер (като картофи, зеленчуци и пилешки гърди), така че те да се приготвят по едно и също време време. Размерът и дебелината на храната ще промени времето за готвене.
- Избягвайте вдигането на капака, за да проверявате как върви готвенето твърде често, тъй като това води до загуба на пара и удължава времето за готвене.
- Ако рецептата изисква използването на придържащо фолио, винаги използвайте такова, което е подходящо и за микровълнова фурна. Фолиото често се използва за предотвратяване на кондензация, както и за оформяне и хомогенизиране на вкусоотии като яйчен крем, например. Избягвайте да използвате често фолио, защото това води до увеличаване на времето за приготвяне.
- Лек привкус можете да постигнете добавяйки пресни подправки, резен лимон или портокал, чесън или лук. Тези добавки можете да сложите директно върху храната.
- За допълнително овкусяване на месо и риба добавяйте марина, комбинация от подправки и вино или барбекю сос...
- Можете да приготвяте директно без да размразявате плодове и зеленчуци. Морска храна и месо следва да бъдат напълно размразени преди готвене на пара!
- При някои рецепти с дълго време на готвене, като гъбен пудинг на пара, се налага допълването на студена вода по време на готвенето.
- Винаги ползвайте ръкавици когато работите с кошниците или купите по време и след готвене.

Поддръжка и почистване

Почистване на уреда

- Изключете уреда за готвене на пара след ползване.
- Оставете го да изстине напълно преди да го почистите.
- Проверете дали е изстинал напълно преди да
- Измийте всички подвижни части с топла вода и миещ препарат, изплакнете и подсушете.
- Всички части с изключение на хранящия кабел са подходящи за миене в съдомиялна машина.

Не потапяйте електрическата база във вода и не я изплаквайте направо под чешмата. Не използвайте абразивни почистващи препарати.

За почистване от котлен камък

- Заоптимален резултат почиствайте уреда след всеки 8 ползвания. За да го направите:
 - Отстранете колектора за сок.
 - Налейте 1 литър студина вода в резервоара за вода.
 - Добавете 1 чаша (около 150 мл) бял оцет.
 - Оставете да подейства 1 нощ.
 - Изплакнете няколко пъти резервоара с топла вода.
 - Не ползвайте други продукти за премахване на котлен камък.

Съхранение

- Обърнете купичката за ориз в тавичката за оттичане.
- Обърнете формата за сладкиши върху купичката за ориз - fig.15.
- Поставете двете тавички за готвене върху купа 1 - fig.16.
- Сложете купа 2 в купа 3, след това да ги обърнете двете с горната част надолу ги поставете върху основата - fig.17.
- Сложете държача за купите най-отгоре и след това капака - fig.18.

Всички части могат да се съхраняват в уреда.

BG

Проблеми / Решения

| Проблем | Причина | Решение |
|---------------------------------------|---|--|
| Отстрани на уреда излиза пара | Купите не са добре съединени помежду си | Проверете дали купите са добре съединени помежду си и дали са подредени правилно |
| Включих уреда, но той се изключи | Ако не действате с уреда до 2 минути след включването му, се задейства спящия режим | Натиснете бутона пуск/стоп веднъж, за да излезете от режим готовност |
| От основата на уреда тече вода | Има изтичане при нагревателя | Занесете уреда в оторизиран сервис |
| Продуктите се готвят по-бавно отпреди | По нагревателя се е натрупал котлен камък | Почистете нагревателя от котлен камък (вижте раздела за поддръжка и почистване) |

TEFAL/T-FAL* МЕЖДУНАРОДНА ГАРАНЦИЯ

 : www.tefal.com

Този продукт се сервизира от TEFAL/T-FAL* по време на и след гаранционния период. Аксесоари, консумативи и подменящи се рзервни части могат да бъдат закупени, в случай, че са налични, както е описано на интернет страницата на TEFAL/T-FAL www.tefal.com

Гаранция

TEFAL/T-FAL дава гаранция на този продукт срещу фабрични дефекти в материалите или изработката за времето на гаранционния период в държавата*** както е указано в прикачения списък с държави, считано от датата на покупка или доставка.

Международната гаранция на производителя покрива всички разходи, свързани с възстановяването на доказано дефектен продукт до оригиналните му спецификации, посредством ремонт или подмяна на дефектни части и необходимите разходи по ремонта на уреда. По преценка на TEFAL/T-FAL нов уред може да бъде предоставен в замяна вместо извършването на ремонт на дефектния. Задълженията на TEFAL/T-FAL и предявените претенции от Ваша страна по тази гаранция са ограничени до ремонт или подмяна на уреда.

Условия

TEFAL/T-FAL не се задължава да ремонтира или заменя продукти, които не са придружени от касов бон или фактура. Продуктът може да бъде лично занесен или подходящо опакован и изпратен по куриер в оторизиран сервизен център на TEFAL/T-FAL. Пълен списък с координати на оторизираните сервизни центрове за съответна страна можете да намерите на интернет страницата на TEFAL/T-FAL (www.tefal.com) или като се свържете с центъра за обслужване на клиенти на съответния телефон, посочен в списъка с държавите. С цел да предложи възможно най-доброто следпродажбено обслужване и непрекъснато подобряване на удовлетвореността на клиентите, TEFAL / T-FAL може да изпрати анкета за проучване на мнението на клиентите, чийто продукт вече е поправян или подменен от оторизиран сервизен център.

Тази гаранция е валидна само за продукти, закупени и използвани за домашни цели и не покрива повреди, вследствие на неправилна употреба, нехайство, неспазване на инструкциите за ползване на TEFAL/T-FAL, модификации по уреда, ремонт от неоторизирани лица. Гаранцията не покрива нормалното изхабяване на уреда, поддръжката и подмяната на консумативни части, както и следните случаи:

- използване на неподходяща вода или неоригинални консумативи
- повреди или неправилно функциониране вследствие несъвместимо ел. храняване (различно от посоченото на уреда)
- проникване на вода, прах или инсекти в уреда (с изключение на уреди с функции, специално предназначени за улавяне на насекоми)
- варовик (периодична профилактика според инструкциите за употреба)
- повреда/счупване на стъклени или порцеланови изделия по уреда
- механични увреждания и претоварване
- повреди в резултат на светкавици или токов удар
- при пожар, наводнение и др
- използване с комерсиална или друга цел извън домакинството

Права на Потребителите (ЗЗП)

Настоящата международна гаранция на TEFAL/T-FAL не засяга ЗЗП и изхождащите от него права на потребителите или такива, които не могат да бъдат изключени или ограничени, нито пък претенции към търговеца, от когото е закупен продуктът. Тази гаранция делегира на потребителя специфични права, въпреки това потребителят може да има и други законови права, които са различни в различните държави. Потребителят може да предявява такива права по лично усмотрение.

Търговската гаранция не оказва влияние върху правата на потребителите, произтичащи от гаранцията по чл.112-115 от Закона за Защита на Потребителите.






Независимо от търговската гаранция продавачът отговаря за липсата на съответствие на потребителската стока с договора за продажба съгласно гаранцията по чл.112-115 от Закона за Защита на Потребителите.

*** Валидността на международната гаранция на TEFAL/T-FAL се определя от съответната продължителност на гаранцията в страната, в която продуктът се използва, а не в която е закупен. Ремонтът на продукти, закупени от чужбина, е възможно да отнеме повече време. В случаи, в които уредът не може да бъде ремонтиран в страната, където се ползва, международната гаранция на TEFAL/T-FAL се ограничава до подмяна на уреда със сходен модел или с еквивалентен продукт на близка до цената на закупуване, когато последното е възможно.

* TEFAL домакински уреди се продават под марката T-FAL в някои държави като САЩ и Япония. TEFAL/T-FAL са запазени търговски марки на Groupe SEB.

***Моля пазете този документ, в случай че желаете да предявите рекламация по тази гаранция

Opis

- 1 Pokrov
- 2 Pladnji za kuhanje
- 3 Odstranljivo dno
- 4 Pekač za pecivo
- 5 Skleda za riž
- 6 Posoda za sokove
- 7 Zbiralna cev za sokove
- 8 Vodni rezervoar
- 9 Ohišje z napajanjem
- 10 Armaturna plošča
 - a Izbirnik programa
 - b Gumb 
 - c Zaslon za čas priprave
 - d Gumb 
 - e Gumb za zmrznjena živila s prikazovalnikom 
 - f Prikazovalnik za ohranjanje toplote 
 - g Gumb  (Vkllop/Izklop)

Navodila za uporabo

Pred prvo uporabo

- Rezervoar za vodo - **fig.1** in zunanost električnega podstavka čistite z neabrazivno gobico.
 - Vse odstranljive dele (posode, skleda za riž, zbiralnik soka, odstranljive podlage, pokrovka, pekač za pecivo) operite s toplo vodo in detergentom za pomivanje posode. Sperite in posušite.
 - Vse dele z izjemo električnega podstavka lahko pomivate tudi v pomivalnem stroju.
- Ne uporabljajte strgala, še posebej pri grelnem elementu. Električnega podstavka nikoli ne smete potopiti v vodo.

Napolnite vodni rezervoar

- V rezervoarju za vodo ne uporabljajte drugih tekočin razen vode. Rezervoarja ne polnite neposredno iz pipe, pač pa za to uporabite vrček.
- Nalijte hladno vodo neposredno v vodni rezervoar do najvišje ravni (1,5 litra) - **fig.2**.
 - Pri vsaki uporabi uporabite svežo vodo in preverite, ali je vodni rezervoar napolnjen do najvišje ravni.
- PREDEN APARAT VKLUJČITE, VEDNO PREVERITE VODO V REZERVOARJU!**

Namestitev odstranljivih delov

- Na rezervoar namestite zbiralnik soka - **fig.3**.
 - Pričvrstite dna posod - **fig.4**.
 - Namestite posodo oz. posode 1, 2 in tri na zbiralnik soka - **fig.5**.
 - Namestite pokrovko.
 - Kadar uporabljate dodatke, kakršna sta skleda za riž in pekač za pecivo, jih namestite neposredno na dno posode.
 - Prepričajte se, da so posode ustrezno nameščene.
- Direktno na zbiralniku soka lahko uporabite samo 1 posodo.

Kuhanje

- Priklopite aparat: ko je aparat pod napetostjo, boste zaslišali pisk. Zaslonski čas priprave bo pričel utripati.
- Vključite izbirnik programa pod piktogramom programa priprave, ki ste ga izbrali - fig.6.
- Ponujeni čas priprave lahko prilagodite z gumboma **+** in **-**.
- Če ne boste izbrali nobene nadaljnje možnosti, se bo zaslon izklopil in čez 2 minuti bo aparat v mirujočem načinu.
- Pritisnite gumb **start/stop**, če želite preskočiti mirujoči način.

Med pripravo hrane pazite, da vaše roke ne bodo nad aparatom, saj bo iz njega skozi luknje v pokrovki izhajala para.

Izberite čas kuhanja

- Vaš aparat vam nudi 6 programov priprave hrane, ki so povezani s 6 barvami:



Program 1 / MODRA : Ribe (nastavljeno na 15 min)



Program 2 / ORANŽNA : Kratko kuhanje zelenjave (nastavljeno na 20 min)



Program 3 / ZELENA : Dolgo kuhanje zelenjave (nastavljeno na 30 min)



Program 4 / VIJOLIČNA : Meso (nastavljeno na 35 min)



Program 5 / RUMENA : Riž / jajca (nastavljeno na 40 min)



Program 6 / RDEČA : Pecivo (nastavljeno na 17 min)


- Barva programa zasveti in utripa - fig.7.
- Čas, ki je predhodno tovarniško nastavljen, utripa:
 - Če vam čas ustreza, pritisnite gumb **start/stop** - fig.8.
 - Če vam čas ne ustreza, ga lahko prilagodite z gumboma **+** in **-**, nato pa pritisnete na gumb **start/stop** za potrditev tega časa.
- Čas in prikazovalnik izbranega programa se nastavita in kuhanje se začne.
- V času kuhanja se prikazani čas odšteva v minutah, v zadnji minuti kuhanja pa se odšteva v sekundah.
- Po začetku kuhanja, lahko čas priprave hrane še vedno kadar koli prilagodite tako, da pritisnete na gumb **+** ali **-** ter spremenite program.

Če dalj časa pritisnete **+** ali **-**, lahko hitreje podaljšate ali skrajšate čas kuhanja.

SL

Funkcija ohranjanja toplote





V času funkcije za ohranitev toplote so druga dejanja onemogočena, funkcijo za ohranitev toplote pa lahko po želji izklopite (s pritiskom na gumb **start/stop**).

- Ko je kuhanje zaključeno, se oglasita dva niza zvočnih signalov - fig.9.
- Funkcija za ohranitev toplote se bo po zaključku kuhanja avtomatsko vklopila in lučke v barvi programa bodo utripale. Zasvetil bo gumb  - fig.10.
- Prikazan je pretečen čas funkcije za ohranjanje toplote.

Priprava zamrznjene hrane

Možno je kuhati tudi zamrznjeno zelenjavo in sadje brez vnaprejšnjega odmrzovanja.




Aparat avtomatično doda 10 minut k izbranemu času kuhanja.

- Izberite program.
- Pritisnite na gumb  - **fig.11**.
- Čas za odmrzovanje se samodejno podaljša.
- Pritisnite na gumb  za začetek kuhanja, čas bo nastavljen in kuhanje se bo začelo.
- Po začetku kuhanja, lahko čas priprave hrane še vedno kadar koli prilagodite tako, da pritisnete na gumb  ali  ter spremenite program.

V času kuhanja

Ne dotikajte se vročih površin ali hrane medtem, ko se kuha. Uporabite rokavice/prijemalke, ki so odporne na toploto.

V kolikor v aparatu ni vode, aparat ne bo segreval vsebine.

- Če želite čas kuhanja prilagoditi, pritisnite na gumb  ali .
- Če ne opazite več pare, to pomeni, da vaš aparat nima več dovolj vode. Dodajte vodo tako, da jo vlijete v odprtino za polnjenje, ki se nahaja na desni strani aparata - **fig.12**.
- Gumba , ni potrebno še enkrat pritisniti, saj se bo aparat ponovno vklopil sam.

Kako odstranite hrano



- Primate pokrov za ročaj in ga odstranite.
- Odstranite posode - **fig.13**.
- Postrezite hrano.

Za prijemanje skled in pokrovov uporabite rokavice/prijemalke, ki so odporne na toploto - **fig.13**.

Kako ustavite parni kuhalnik

Če ne boste izbrali nobene nadaljnje možnosti, se bo zaslon izklopil in čez 2 minuti bo aparat v mirujočem načinu.

Po eni uri delovanja funkcije za ohranjanje toplote bo aparat prešel v mirujoči način. Zaslon bo ugasnil.

- Če želite med kuhanjem aparat ugasniti, pritisnite na gumb .
- V času funkcije za ohranjanje toplote pritisnite na gumb .
- Ustavitev kuhanja je prikazana s hitrim utripanjem lučke in zaslona izbirnika programa.
- Če želite aparat povsem izklopiti, odstranite vtič iz vtičnice.

SL

Tabela s časom kuhanja

Časi kuhanja so okvirno podani za posodo 1, lahko pa so različni glede na velikost hrane, razmake med kosi hrane, količino hrane, posameznikove želje ter napetost električnega omrežja.

Zelenjave - sadja

Krajši čas kuhanja zelenjave - sadja

| Priprava | Tip | Količina | Čas kuhanja |
|--------------------|--------|----------|-------------|
| Rezine korenja | Sveže | 300 g | 22-27 min |
| Gobe | Hladno | 500 g | 18-25 min |
| Špinača | Hladno | 300 g | 12-17 min |
| Paprike | Hladno | 250 g | 18-25 min |
| Majhne bele čebule | Hladno | 250 g | 15-20 min |
| Banane | Sveže | 4 | 12-17 min |
| Breskve | Sveže | 4 | 12-17 min |
| Jabolka | Sveže | 4 | 25-30 min |



Daljši čas kuhanja zelenjave - sadja

| Priprava | Tip | Količina | Čas kuhanja |
|---------------|--------|-----------|-------------|
| Artičoke | Hladno | 1 srednje | 45-55 min |
| Šparglji | Sveže | 550 g | 30-34 min |
| Brokoli | Hladno | 500 g | 25-35 min |
| Zelje | Hladno | 600 g | 30-35 min |
| Cvetača | Hladno | 1 srednje | 35-45 min |
| Navadni fižol | Hladno | 450 g | 34-40 min |
| Por | Hladno | 500 g | 34-41 min |
| Grah | Hladno | 350 g | 35-40 min |
| Krompir | Sveže | 600 g | 40-46 min |
| Bučke | Sveže | 500 g | 25-30 min |
| Hruške | Sveže | 4 | 25-30 min |



Ribe - školjke

| Priprava | Tip | Količina | Čas kuhanja |
|-------------------|--------|----------|-------------|
| Ribji file | Hladno | 350 g | 12-14 min |
| Lupinarji | Hladno | 200 g | 5-10 min |
| Morski losos | Hladno | 300 g | 12-17 min |
| Sladkovodni losos | Hladno | 550 g | 20-30 min |



Meso - perutnina

| Priprava | Tip | Količina | Čas kuhanja |
|------------------|------------|----------|-------------|
| Piščančja bedrca | Cele sveže | 4 | 35-45 min |
| Piščančji zrezek | Hladno | 450 g | 20-25 min |
| Puranji zrezek | Hladno | 400 g | 20-26 min |
| Jagnječji kotlet | Hladno | 500 g | 18-23 min |
| Svinjski file | Hladno | 600 g | 40-45 min |
| Klobase | -- | 6 | 10-15 min |



Jajca

| Priprava | Tip | Količina | Čas kuhanja |
|--------------------|-----|----------|-------------|
| Mehko kuhano jajce | -- | 6 | 12-15 min |
| Trdo kuhano jajce | -- | 6 | 20-25 min |



| Priprava | Tip | Količina | Čas kuhanja |
|----------------------|-------|----------|-------------|
| Beli dolgozrnati riž | 150 g | 300 ml | 30 min |

CAKE



Peciva

| Priprava | Tip | Količina | Čas kuhanja |
|------------------------|-----|----------|-------------|
| Kolač iz rdečega sadja | -- | 6 | 25 min |
| Čokoladni puding | -- | 6 | 23 min |
| Jogurtov puding | -- | 6 | 18 min |
| Provansalska torta | -- | 6 | 18 min |
| Korenčkov kolač | -- | 6 | 18 min |

- Aparat vam nudi možnost priprave peciv po receptih iz kuharskih knjig ali po lastnih receptih.
- Za pripravo večih jedi hkrati: začnite s kuhanjem hrane, ki zahteva najdaljši čas priprave. Položite jo v posodo 1. Med kuhanjem lahko dodajate druge posode s hrano, ki zahteva krajši čas kuhanja.

Za pripravo peciva

- Pripravek postavite/vlijte v pekač za pecivo in pazite, da ga ne napolnite preveč, saj lahko pri določeni receptih prekipi.
- Pekač za pecivo namestite v skledo - **fig.14**.
- Pekača za pecivo ne dajajte v pečico, mikrovalovno pečico ali v zamrzovalnik.

Pekač za pecivo mora biti vedno nameščen v skledo pod pokrovom. Za določene recepte je potrebno pekač nekoliko namastiti.

Odstranjevanje pekača za primete

Če želite pecivo shraniti v hladilniku, počakajte, da se povsem ohladi.

- Uporabite prijematke. Odstranite pokrovko tako, da jo primete za ročaje.
- Odstranite pekač za pecivo iz posode.
- Preden odstranite pecivo pustite nekaj minut, da se ohladi.
- Postrezite pecivo.

Nasveti in postopki kuhanja v pari

- Ne zložite hrane v košarice za kuhanje pretesno. Pustite nekaj prostora, da para lahko kroži, če je to mogoče.
- Za najboljši rezultat uporabite kose hrane, ki so približno enake velikosti (kot so krompirji, zelenjava in piščančja prsa), da se skuhamo ob istem času. Velikost in debelina hrane vplivata na čas kuhanja.
- Izogibajte se prepogostemu dvigovanju pokrova, da bi preverili potek kuhanja, saj to povzroča izgubo pare in lahko podaljša čas kuhanja.
- Če recepti zahtevajo uporabo folije za hrano, vedno uporabite vrsto za vse namene, ki je primerna za uporabo v mikrovalovnih pečicah. Folija za hrano se pogosto uporablja, da se prepreči nastanek kondenzacije in da se občutljiva hrana, kot je npr. jajčna krema, ne pokvari. Izogibajte se uporabi folije, saj le-ta utegne podaljšati čas kuhanja v pari.
- Hrani, ki jo kuhate na pari, lahko za aromo dodate sveže začimbe, rezine limone ali pomaranče, česen, čebulo. Te sestavine dodajte direktno k hrani.
- Za dodatno aromo perutnini, mesu ali ribam uporabite marinade, kombinacije zelišč in vina, žar omake ali mešanico začimb.
- Zamrznjeno zelenjavo ali sadje lahko kuhate na pari brez predhodnega odmrzovanja. Školjke, perutnino in meso pa morate pred kuhanjem na pari popolnoma odmrzniti.
- Za nekatere recepte z dolgim časom kuhanja, kot je v pari kuhan puding, boste morali med kuhanjem s paro napolniti rezervoar s hladno vodo.
- Vedno uporabite kuhinjske rokavice, kadar se med kuhanjem ali po njem dotikate košaric ali skodelic za kuhanje v pari.

Vzdrževanje in čiščenje

Čiščenje parnega kuhalnika

- Po uporabi parni kuhalnik izklopite.
- Pred čiščenjem počakajte, da se popolnoma ohladi.
- Preverite, da je parni kuhalnik popolnoma ohlajen, preden izpraznite zbiralnik soka in vodni rezervoar.
- Operite vse odstranljive dele s toplo vodo in detergentom za pomivanje posode. Splaknite in posušite.
- Vse deli, razen ohišja z napajanjem, so primerni za pomivanje v pomivalnem stroju.

Električnega podstavka nikoli ne smete potopiti v vodo, niti ga ne spirajte neposredno pod tekočo vodo. Ne uporabljajte grobih izdelkov za pomivanje.

Odstranjevanje vodnega kamna iz aparata

- Za najboljši rezultat odstranite vodni kamen iz parnega kuhalnika po vsaki osmi uporabi. To storite tako, da:
 - Odstranite zbiralnik soka.
 - Nalijte 1 liter hladne vode v vodni rezervoar.
 - Dodajte 1 kozarec (približno 150 ml) belega kisa (ki je na voljo v železninah).
 - Pustite, da se vodni kamen čez noč raztopi.
 - Večkrat izplaknite notranjost vodnega rezervoarja s toplo vodo.
 - Ne uporabljate drugih proizvodov za odstranjevanje vodnega kamna.

Shranjevanje

- Obrnite skledo za riž in zbiralec soka.
- Na skledo za riž postavite obrnjen pekač za pecivo - fig.15.
- Obrnite skledo 1 na električnem podstavku - fig.16.
- Položite posodo 2 v posodo 3, nato pa obe posodi obrnite in ju namestite na ohišje - fig.17.
- Pokrijte s pokrovko - fig.18.

Vse dele parnega kuhalnika lahko shranite v sam aparat.

SL

Težave / Rešitve

| Težava | Vzrok | Rešitev |
|---|---|---|
| Ob straneh aparata izhaja para | Posode niso tesno zaprte | Preverite, ali so posode tesno zaprte in pravilno razporejene |
| Aparat je priključen na elektriko, vendar ne deluje | Aparata niste vklopili v dveh minutah, zato se je ta preklopil v stanje pripravljenosti | Pritisnite enkrat na gumb Vklon/Izklop, da boste preskočili način mirovanja |
| Iz podstavka izteka voda | Voda izteka pri grelnem elementu | Aparat odnesite v pooblaščen servis |
| Hrana se kuha počasneje kot prej | Ogrevalni element je prekrit z vodnim kamnom | Aparat odnesite v pooblaščen servis |

TEFAL/T-FAL* MEDNARODNA OMEJENA GARANCIJA

 : www.tefal.com

Ta izdelek lahko popravi TEFAL/T-FAL*, med in po garancijski dobi

Dotatki, potrošni material in zamenljive dele za končne potrošnike je mogoče kupiti, če je na voljo lokalno, kot je opisano na TEFAL/T-FAL internetni strani www.tefal.com

Garancija

Dajalec garancije je Groupe SEB Slovensko, Cesta na Senec 2/A, 821 04 Bratislava, Slovaška (v nadaljevanju TEFAL), ki jamči za ta izdelek za vse tovarniške napake v materialu ali izdelavi za obdobje garancije v okviru le-teh držav***, ki so navedene na seznamu držav na zadnji strani, začeni s datumom izročitve blaga, ki je razvidna iz potrdila o nakupu ter pravilno potrjenega garancijskega lista.

Jamstvo mednarodne garancije proizvajalca krije vse stroške v zvezi z obnovo dokazano pokvarjenega izdelka tako, da je v skladu z njegovo izvorno specifikacijo, bodisi s popravilom ali zamenjavo katerega koli okvarjenega dela. TEFAL/T-FAL lahko zagotovi tudi nadomestni izdelek, namesto popravila pokvarjenega izdelka. TEFAL/T-FAL obveznost in vaša izključna rešitev v skladu s to garancijo se omeji na popravilo ali zamenjavo izdelka.

Izjavljamo:

- da bo izdelek v garancijskem roku brezhibno deloval, če ga boste uporabljali v skladu z njegovim namenom in navodili za uporabo;
- da bomo na vašo zahtevo v garancijskem roku, na svoje stroške poskrbeli za odpravo okvar na izdelku, zaradi katerih ta ne deluje brezhibno, najkasneje v 45 dneh od dneva prijave okvare;
- izdelek, ki ne bo popravljen v roku 45 dni, bomo na vašo zahtevo zamenjali z novim. Za čas popravila se vam bo podaljšal garancijski rok.

Pogoji in izključitve

TEFAL/T-FAL ni obvezana popraviti ali nadomestiti katerega koli izdelka, ki nima veljavnega dokazila o nakupu.

Ta izdelek se lahko nese osebno na pooblaščen servisni center ali pa ga je treba ustrezno zapakirati in vrniti s priporočeno pošto (ali enakovrednim poštnim načinom) na pooblaščen servisni center. Podatki o naslovih pooblaščenih servisnih centrov posamezne države so navedeni na TEFAL/T-FAL spletni strani (www.tefal.com) ali pa lahko pokličete zastopnika servisni center vaše države, ki je naveden v priloženem seznamu držav. Z namenom ponuditi najboljšo možno poprodajno storitev in nenehno izboljševati zadovoljstvo strank, lahko TEFAL/T-FAL* pošlje anketo o zadovoljstvu strank, katerih izdelek je bil popravljen oziroma zamenjan v enem izmed TEFAL/T-FAL* pooblaščenih servisnih centrov.

Ta garancija se nanaša samo na produkte, ki so bili kupljeni in uporabljeni za neprofesionalne potrebe in ne krije nobene škode, ki bi lahko nastala kot posledica napačne uporabe, malomarnosti, neupoštevanja navodil TEFAL/T-FAL proizvajalca ali spremembe ali nepooblaščenega popravila izdelka. Prav tako ne krije normalne obrabe, vzdrževanja ali zamenjave potrošnih delov ter tudi naslednjega:

- kakršnih koli poškodb, ki so nastale zaradi nepravilnega pakiranja ali poškodb med transportom;
- nesreč, vključno s požarom, poplavo, itd.
- tehtanja (vsako odtehtavanje mora biti izvedeno v skladu z navodili z uporabo)
- profesionalne ali gospodarske uporabe
- vstopa vode, praha ali mrčesa v izdelek (izključuje aparate, posebej namenjene lovljenju oziroma odganjanju insektov)

- poškodb oz. slabih rezultatov zaradi napačne voltaje oz. frekvence, kot je navedena na specifikaciji oz. identifikacijski tablici izdelka
- uporabe neprimerne vrste vode;
- mehanskih poškodb, preobremenitve
- poškodb zaradi udara strele ali električnih šokov
- zlomljenega stekla ali keramike.

Zakonske pravice potrošnikov

Ta garancija TEFAL/T-FAL ne vpliva na zakonske pravice potrošnika ali na tiste pravice, ki jih ni mogoče izključiti ali omejiti, niti pravice proti prodajalcu, od katerega potrošnik kupi izdelek.

Ta garancija zagotavlja posebne pravice

potrošnikov, poleg tega pa lahko potrošnik uživa posebne pravice, glede na državo, deželo ali provinco, v kateri se izdelek uporablja. Potrošnik lahko uveljavlja vse te pravice po svoji lastni presoji.

Ta garancija velja na geografskem območju Republike Slovenije v skladu z Zakonom o varstvu potrošnikov. Garancija ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz odgovornosti prodajalca za napake na blagu. Čas zagotavljanja servisiranja in nadomestnih delov je 3 leta po poteku garancijske dobe.

***Ko je bil izdelek kupljen v eni od navedenih držav po seznamu in se uporablja v kateri drugi od navedenih držav, velja za ta izdelek Tefal/t-fal mednarodna garancija za državo v kateri se uporablja, tudi če je veljavnost garancije v državi nakupa drugačna. Proces popravila lahko traja dlje za tak izdelek, ki se s strani Tefal/t-fal ne prodaja lokalno. Če izdelka ni možno popraviti v državi, kjer se uporablja, je Tefal/t-fal mednarodna garancija omejena z zamenjavo bodisi podobnega bodisi alternativnega izdelka približno enake cenovne vrednosti, kjer je to mogoče.

* Gospodinjski aparati TEFAL se na nekaterih področjih, kot sta Amerika in Japonska, pojavljajo pod blagovno znamko T-FAL. TEFAL oz. T-FAL sta registrirani blagovni znamki Skupine Groupe SEB.

Prosimo, da zadržite ta dokument v primeru, če boste želeli uveljavljati garancijo za vaš aparat.

Garancijski rok znaša 24 mesecev.






Zastopnik v Sloveniji ; SEB.d.o.o, Gregorčičeva ulica 6,2000 Maribor **Tel.+386 223 49 490**

Pooblaščen servisna centra v Sloveniji (morebitne spremembe prosimo preverite na www.tefal.com ali nas kontaktirajte) :

LJUBLJANA: Elektro servis Femec s.p., Brnčičeva 13/lokal 48, 1231 Ljubljana Črnuče, Tel. št.: 01/561 23 18; Mob. št.:041/276-847 - Prevoz pošiljk - **GLS: 01 500 11 50**

MARIBOR: RA-TV-VIDEO SERVIS PREŠEREN IVAN s.p., PE MARIBOR, Ptujška Cesta 9; 2000 MARIBOR; Tel. št.: 02/331 64 00; Mob. št.: 031/620-900 - Prezem pošiljk- **DPD: 01 513 23 00**

OPIS

- 1 Poklopac
- 2 Posude za kuvanje
- 3 Demontažne rešetke
- 4 Posuda za kolače
- 5 Posuda za pirinač
- 6 Posuda sokova
- 7 Posuda za sokove
- 8 Rezervoar za vodu
- 9 Baza aparata za napajanje
- 10 Instrumentalna tabla
 - a Selekcija programa
 - b  taster
 - c Ekran sa vremenom potrebnim za pripremu
 - d  taster
 - e Taster za zamrznutu hranu sa  indikatorom
 - f  indikator za čuvanje toplote
 - g  dugme (On / Off)

UPUTSTVO ZA UPOTREBU

PRE PRVE UPOTREBE

- Rezervoar za vodu - **fig.1** i spoljni deo baze obrišite neabrazivnim sunderom. Ne koristite žicu za ribanje, posebno ne na grejačima.
- Sve demontažne delove (posudu za pirinač, posudu za sokove, demontažne rešetke, poklopac, posudu za kolače) operite toplom vodom i deterdžentom. Isperite i osušite. Nikada bazu ne potapajte u vodu.
- Sve delove, sem električne baze, možete da perete u mašini za pranje posuđa.

PUNJENJE REZERVOARA VODOM

- U rezervoar za vodu ne sipajte začine ili bilo koju drugu tečnost osim vode. Ne stavljajte rezervoar direktno ispod slavine prilikom punjenja. Koristite bokal da ga napunite.
- Sipajte hladnu vodu direktno u rezervoar, do maksimalnog nivoa (1,5 l) - **fig.2**.
 - Koristite svežu vodu prilikom svake upotrebe i proverite da li je rezervoar za vodu napunjen do maksimalnog nivoa.
- PRE UKLJUČIVANJA, UVEK PROVERITE VODU U REZERVOARU**

Sklapanje demontažnih delova







- Stavite posudu za sokove na rezervoar - **fig.3**.
 - Zakačite rešetke na posude - **fig.4**.
 - Stavite posude 1,2 i 3 na posudu za sokove - **fig.5**.
 - Stavite poklopac.
 - Posudu za pirinač i posudu za kolače stavite direktno na rešetke posuđa.
 - Proverite da li su posude dobro postavljene.
- Samo posuda 1 može biti direktno postavljena na posudu za sokove.

KUVANJE

- Priključite aparat: oglasice se zvuk kada ga priključite. Boja ekrana izabranog programa treperi. Ekran sa predloženim vremenom kuvanja treperi.
- Stavite odabir programa pod piktogram odabranog programa pripreme - **fig.6**.
- Predloženo vreme pripreme može da se podesi uz pomoć **+** i **-** tastera.
- Ukoliko ne koristite aparat, displej se isključuje i nakon dva minuta aparat je u "standby" režimu rada.
- Pritisnite taster **start/stop** da biste izbegli "standby" režim rada.

Tokom pripreme na stavljajte ruke iznad aparata zbog pare koja izlazi kroz otvore poklopcu.

BIRANJE VREMENA KUVANJA


- Vaš aparat ima 6 programa kuvanja, koji su obeleženi različitim bojama:
 -  **Program 1 / PLAVO:** riba (stavite na 15 minuta)
 -  **Program 2 / NARANDŽASTO:** kratko kuvanje povrća (stavite na 20 minuta)
 -  **Program 3 / ZELENO:** dugo kuvanje povrća (stavite na 30 minuta)
 -  **Program 4 / LILA:** meso (stavite na 35 minuta)
 -  **Program 5 / ŽUTO:** pirinač/jaja (stavite na 40 minuta)
 -  **Program 6 / CRVENO:** kolač (stavite na 17 minuta)
- Boja programa svetli i uključuje se i isključuje - **fig.7**.
- Vreme postavljeno zadatnim svetlima:
 - Ako vam vreme odgovara, pritisnite **start/stop** - **fig.8**.
 - Ako vam vreme ne odgovara, možete da ga namestite uz pomoć **+** i **-** tastera. Pritisnite **start/stop** da potvrdite vreme.
- Vreme i indikator odabranog programa se zamrzava i kuvanje počinje.
- Tokom kuvanja vreme na ekranu ističe u minutima, a onda tokom poslednjeg minuta u sekundama.
- Nakon što je kuvanje počelo, vreme pripreme možete da podešavate u svakom momentu pritiskanjem **+** ili **-** tastera i promenom programa.

Dugim pritiskom na tastere + ili - možete brzo da povećate ili smanjite vreme kuvanja.

SR





FUNKCIJA ODRŽAVANJA TOPLOTE

Tokom čuvanja toplote, bilo koja druga radnja nije moguća, osim stopiranja ove, ako želite (pritisnite taster **start/stop**).

- Kada vreme kuvanje istekne, oglasice se dve serije zvučnih signala - **fig.9**.
- Održavanje toplote počinje automatski na kraju kuvanja, indikator lampica u boji programa se uključuje. Taster  se pali - **fig.10**.
- Proteklo vreme održavanje toplote se prikazuje na displeju.

Kuvanje zamrznute hrane




Zamrznute voće i povrće možete da kuvate bez prethodnog odmrzavanja. Aparat automatski dodaje 10 minuta na odabrano vreme kuvanja.

- Odaberite program.
- Pritisnite taster  - fig.11.
- Vreme je automatski produženo za odmrzavanje i treperi.
- Pritisnite taster  da počnete kuvanje. Vreme se zamrzava i kuvanje počinje.
- Nakon što je kuvanje počelo, vreme pripreme možete da podešavate u svakom momentu pritiskanjem  ili  tastera i promenom programa.

Tokom kuvanja

Tokom kuvanja ne dirajte tople površine ni hranu. Koristite kuhinjske rukavice otporne na toplotu.

Ako nema vode, aparat ne greje.

- Ukoliko želite da podesite vreme kuvanja, pritisnite taster  ili .
- Ako nema pare, to znači da nema dovoljno vode u aparatu. Dodajte vodu sipanjem kroz otvor za punjenje koji je smešten na desnoj strani aparata - fig.12.
- Nije neophodno da ponovo pritisnete taster , aparat će sam početi ponovo da kuva.

VAĐENJE HRANE IZ KORPE

- Podignite poklopac držeći ga za ručku.
- Izvadite posude - fig.13.
- Servirajte hranu.

Koristite kuhinjske rukavice otporne na toplotu kada rukujete poklopcem i posudama - fig.13.

ZAUSTAVLJANJE APARATA

Ukoliko ne želite da koristite aparat, displej se isključuje i aparat je nakon dva minuta u "Standby" režimu.

Posle jednog sata održavanja toplote, aparat prelazi na "Standby" režim rada i displej se isključuje.

- Ako tokom kuvanja želite da zaustavite rad aparata, pritisnite taster **start / stop**.
- Tokom održavanja toplote pritisnite taster **start / stop**.
- Zaustavljanje kuvanja je označeno brzim treperenjem indikator lampice i ekrana "odabir programa".
- Da potpuno isključite aparat, isključite ga iz struje.

TABELA SA VREMENOM KUVANJA

Vreme kuvanja je okvirno dato za jednu posudu. Ono može da varira u zavisnosti od veličine namirnica, količine, slobodnog prostora između namirnica u posudi, ukusa i napona u domaćinstvu.

Povrće-Voće



Kratko vreme kuvanja povrća – voća

| Priprema | Tip | Količina | Vreme kuvanja |
|--------------------|-------|----------|---------------|
| Kolutići šargarepe | Sveži | 300 g | 22-27 min |
| Pečurke | Sveže | 500 g | 18-25 min |
| Spanać | Svež | 300 g | 12-17 min |
| Paprika | Sveža | 250 g | 18-25 min |
| Mali crni luk | Svež | 250 g | 15-20 min |
| Banana | Sveža | 4 | 12-17 min |
| Breskva | Sveža | 4 | 12-17 min |
| Jabuka | Sveža | 4 | 25-30 min |

Dugo kuvanje povrća – voća

| Priprema | Tip | Količina | Vreme kuvanja |
|-----------------|-------|--------------------|---------------|
| Artičoke | Sveže | 1 srednja veličine | 45-55 min |
| Špargla | Sveža | 550 g | 30-34 min |
| Brokoli | Svež | 500 g | 25-35 min |
| Kupus | Svež | 600 g | 30-35 min |
| Karfiol | Svež | 1 srednja veličine | 35-45 min |
| Zelena boranija | Sveža | 450 g | 34-40 min |
| Praziluk | Svež | 500 g | 34-41 min |
| Grašak | Svež | 350 g | 35-40 min |
| Krompir | Svež | 600 g | 40-46 min |
| Zelene tikvice | Sveže | 500 g | 25-30 min |
| Kruška | Sveža | 4 | 25-30 min |

RIBA – ŠKOLJKE

| Priprema | Tip | Količina | Vreme kuvanja |
|------------------|-------|----------|---------------|
| Fileti ribe | Sveži | 350 g | 12-14 min |
| Školjke | Sveže | 200 g | 5-10 min |
| Odrezak bakalara | Svež | 300 g | 12-17 min |
| Losos | Svež | 550 g | 20-30 min |

MESO – ŽIVINA

| Priprema | Tip | Količina | Vreme kuvanja |
|-----------------|------|----------|---------------|
| Pileći batak | Svež | 4 | 35-45 min |
| Pileći filet | Svež | 450 g | 20-25 min |
| Filet ćurke | Svež | 400 g | 20-26 min |
| Jagnjeći kotlet | Svež | 500 g | 18-23 min |
| Svinjski filet | Svež | 600 g | 40-45 min |
| Kobasice | -- | 6 | 10-15 min |

Jaja

| Priprema | Tip | Količina | Vreme kuvanja |
|-------------------|-----|----------|---------------|
| Meko kuvana jaja | -- | 6 | 12-15 min |
| Tvrdo kuvana jaja | -- | 6 | 20-25 min |



| Priprema | Tip | Količina | Vreme kuvanja |
|-------------------------|-------|----------|---------------|
| Beli pirinač dugog zrna | 150 g | 300 ml | 30 min |

CAKE



Kolač

| Priprema | Tip | Količina | Vreme kuvanja |
|--------------------|-----|----------|---------------|
| Letnji voćni kolač | -- | 6 | 25 min |
| Čokoladni kolač | -- | 6 | 23 min |
| Kolač sa jogurtom | -- | 6 | 18 min |
| Provansalski kolač | -- | 6 | 18 min |
| Kolač od šargarepe | -- | 6 | 18 min |

- Možete da pripremate kolače koristeći recepte iz priložene knjige recepata ili vaše lične.
- Za kuvanje nekoliko jela istovremeno: počnite sa kuvanjem jela koje zahteva najduže vreme pripreme. Stavite ga u posudu 1, a onda postepeno dodajte druge posude sa hranom koja se brže priprema.

SR

Za pripremu kolača

- Stavite smesu u posudu za kolač. Izbegavajte prekomereno punjenje posude.
- Stavite modlu za kolač u posudu - **fig.14**.
- Posudu za kolač ne možete da stavljate u rernu, mikrotalasnu pećnicu ili u zamrzivač.

Posudu za kolač morate da uvek da stavite u posudu ispod poklopca. Za određene smese je potrebno podmazati posudu za kolač.

Da izvadite posudu za kolač

Ako želite da kolač držite u frižideru, sačekajte da se dobro ohladi.

- Koristite kuhinjske rukavice. Poklopac uhvatite za ručku i dignite.
- Izvadite posudu za kolač.
- Sačekajte nekoliko minuta da se posuda ohladi pre nego što izvadite kolač.
- Poslužite kolač.

SAVETI I TEHNIKE ZA PRIPREMANJE HRANE NA PARI

- Ne sabijajte hranu previše u posudama za kuvanje na pari. Ostavite malo prostora između namirnica da bi para mogla što bolje da cirkuliše.
- Za postizanje najboljih rezultata, koristite namirnice iste veličine (krompir, povrće, pileća prsa) da bi se one istovremeno kuvale. Veličina i debljina namirnica utiče na vreme kuvanja.
- Izbegavajte često podizanje poklopca i proveravanje namirnica, jer se tako gubi para i to može da produži vreme kuvanja.
- Ukoliko je zbog recepta neophodno korišćenje providne, plastične folije, koristite onu koja je pogodna za mikrotalasnu pećnicu. Ona se često koristi za sprečavanje kondenzacije i za delikatne namirnice kao što je krem od jaja. Izbegavajte korišćenje folije jer ona produžava vreme kuvanja.
- Ukus hrane koju pripremate možete obogatiti dodavanjem svežih začinskih biljaka, kriškama limuna ili narandže, belim ili crnim lukom. Začine možete direktno dodavati namirnicama koje pripremate.
- Za bolji ukus živinskog mesa, ribe i mesa, koristite marinade, kombinacije začinskog bilja i vina ili sosa za roštilj ili mešavine začina.
- Zamrznuto povrće i voće može da se kuva bez prethodnog odmrzavanja. Školjke, živinsko meso i meso moraju da budu potpuno odmrznuti pre kuvanja.
- Kod nekih receptata koji zahtevaju duže vreme kuvanja, kao što je patišpanj, neophodno je da u toku kuvanja dodate još hladne vode.
- Uvek koristite kuhinjske rukavice kada hvatate korpe ili posude za kuvanje za vreme i posle kuvanja na pari.

ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE ČIŠĆENJE APARATA

- Isključite aparat iz struje nakon upotrebe.
- Ostavite da se u potpunosti ohladi pre nego što započnete sa čišćenjem.
- Uverite se da je aparat potpuno hladan pre pražnjenja posude za sakupljanje sokova i rezervoara za vodu. Prebrišite rezervoar za vodu vlažnom krpom.
- Operite sve demontažne delove sušerom, toplom vodom i deterdžentom za pranje posuđa. Temeljno isperite i osušite.
- Svi delovi osim baze sa električnim priključkom mogu se prati u mašini za pranje posuđa.

Bazu ne potapajte u vodu i ne ispirajte pod mlazom tekuće vode.

Ne koristite abrazivna sredstva za čišćenje.

- Za postizanje najboljih rezultata, uklanjajte kamenac nakon svakih osam upotreba.
 - Izvadite posudu za sakupljanje sokova.
 - Sipajte 1l hladne vode u rezervoar za vodu.
 - Dodajte jednu čašu (150ml) belog sirćeta.
 - Ostavite preko noći da se kamenac u potpunosti odstrani.
 - Isperite unutrašnjost rezervoara toplom vodom nekoliko puta.
 - Ne koristite proizvode za uklanjanje kamenca.

ODLAGANJE APARATA

- Okrenite posudu za pirinač u posudi za sokove.
- Okrenite posudu za kolače i postavite je na posudu za pirinač - fig.15.
- Okrenite posudu 1 i postavite je na bazu - fig.16.
- Stavite posudu 2 u posudu 3, a onda ih obe prevrnite i stavite na bazu - fig.17.
- Poklopite poklopcem - fig.18.

Svi delovi mogu da se spakuju u aparat za kuvanje na pari.

SR

Problemi/Rešenja

| Problem | Uzrok | Rešenje |
|--|--|--|
| Para izlazi sa svih strana aparata | Posude nisu dovoljno dobro pričvršćene jedna za drugu | Proverite da li su posude dobro postavljene jedne na drugu, ispravnim redosledom |
| Uključio sam aparat u struju ali se on isključio | Uključili ste aparat na manje od 2 minuta i on se prebacio na «standby mode» | Da izbegnete «Standby» režim rada, pritisnite dugme On/Off |
| Voda curi iz aparata | Voda curi oko grejnog elementa | Ondesite aparat u ovlašćeni servis |
| Hrana se kuva sporije nego ranije | Na grejnom elementu se nakupio kamenac | Uklonite kamenac sa grejnog elementa (pogledajte paragraf čišćenje i održavanje) |

TEFAL/T-FAL * MEĐUNARODNI GARANTNI LIST

 : www.tefal.com

TEFAL/T-FAL* obezbeđuje servisno održavanje za vreme i posle trajanja garancije

Različiti dodaci, zamenski i rezervni delovi mogu da se kupe ukoliko su dostupni u lokalnom servisu ili na način opisan na TEFAL/T-FAL internet stranici www.tefal.com

Garancija

Ovaj aparat je pod garancijom u slučaju bilo kakvih grešaka nastalih u proizvodnji, bilo na materijalu ili tokom procesa proizvodnje I važi za garantni period koji je naznačen u zemljama** navedeno u priloženoj listi zemalja, od dana kupovine ili od dana dostave.

Internacionalna garancija proizvođača pokriva sve troškove koji se odnose na popravku neispravnog aparata do njegovog povratka u originalno stanje, putem popravke ili zamene neispravnog dela kao I troškove stručnog rada.

Po izboru TEFAL/T-FAL, aparat može biti zamenjen novim, umesto popravke. Ovom garancijom TEFAL/T-FAL se obavezuje isključivo na popravku ili zamenu neispravnog aparata.

Uslovi I izuzeci

TEFAL/T-FAL nije u obavezi da popravi ili zameni bilo koji aparat za koji ne postoji dokaz o kupovini. Aparat može biti dostavljen u ovlašćeni servis lično ili mora biti adekvatno upakovan I preporučeno poslat poštom (ili sličnom metodom slanja). Spisak sa punim adresama ovlašćenih servisa u svim zemljama nalazi se na TEFAL/T-FAL internet stranici (www.tefal.com) ili ga možete saznati pozivanjem odgovarajućeg telefonskog broja za potrošače koji se nalazi na priloženom spisku zemalja. Da bismo ponudili najbolji mogući postprodajni servis i povećali zadovoljstvo kupaca, TEFAL/T-FAL* može poslati anketni formular svim potrošačima koji su popravljali ili menjali aparat u nekom od TEFAL/T-FAL* ovlašćenih servisa.

Garancija pokriva samo proizvode koji su kupljeni I korišćeni u domaćinstvu I ne pokriva oštećenja nastala kao rezultat pogrešne ili nemarne upotrebe ili korišćenja koje nije u skladu sa TEFAL/T-FAL uputstvom za upotrebu, izmenama ili popravkama koje je izvršila neovlašćena osoba, kao i oštećenja nastala kao posledica neadekvatnog pakovanja od strane vlasnika aparata ili nepravilnog transporta od strane kurirske službe. Takođe, garancija ne pokriva habanje materijala nastalo uobičajenom upotrebom aparata, kao ni održavanje ili zamenu potrošnih delova aparata, kao ni oštećenja nastala u sledećim slučajevima:

- upotreba neodgovarajuće vrste vode
- kamenac (uklanjanje kamenca mora da se sprovodi u skladu sa uputstvom za upotrebu)
- mehanička oštećenja, preopterećenje
- oštećenja staklenih ili porcelanskih delova aparata
- oštećenja ili nezadovoljavajući rezultati korišćenja aparata usled napajanja strujom neodgovarajućeg napona ili frekvencije
- nesrećni slučajevi koji uključuju požar, poplavu itd.
- prodiranje vode, prašine ili insekata unutar aparata (ne uključujući aparate sa funkcijom protiv insekata)
- profesionalna ili komercijalna upotreba
- oštećenja nastala kao posledica grmljavine ili nestanka struje

Zakonska prava potrošača

Ova internacionalna TEFAL/T-FAL garancija ni na koji način ne povređuje zakonom utvrđena prava koja potrošač ima, niti ona prava koja se ne mogu isključiti, niti prava koje kupac ima u prodajnom objektu u kome je proizvod kupljen. Ova garancija daje specifična zakonska






prava potrošaču, ali potrošač može imati i druga prava koja se razlikuju od države do države. Potrošač može tražiti primenu ovih prava prema sopstvenom nahođenju.

**Ukoliko je proizvod kupljen u jednoj zemlji koja je navedena na spisku a koristi se u drugoj, internacionalna TEFAL/T-FAL garancija traje onoliko koliko je to propisano u zemlji u kojoj se koristi, čak i ako se garantni rok razlikuje u zemlji u kojoj je kupljen od zemlje u kojoj se koristi. Period popravke može biti duži ukoliko proizvod nije kupljen u zemlji u kojoj se koristi. Ukoliko popravka nije moguća u zemlji u kojoj se koristi, internacionalna Tefal/t-fal garancija je ograničena je na zamenu aparata sličnim ili aparatom sličnog cenovnog ranga, tamo gde je to moguće.

*TEFAL kućni aparati na određenim tržištima, kao što su Amerika i Japan, prodaju se pod nazivom T-FAL. TEFAL/T-FAL registrovane su robne marke Groupe Seb.

Molimo vas čuvajte ovaj dokument ako želite da se pozovete na ovaj garantni list.

OPIS

- 1 Poklopac
 - 2 Košare za kuhanje na pari
 - 3 Plitice
 - 4 Kalup za kolače
 - 5 Posuda za rižu
 - 6 Sakupljač soka
 - 7 Poklopac
 - 8 Spremnik za vodu
 - 9 Kućište uređaja
- 10 Ploča s instrumentima
 - a Izbornik programa
 - b  tipka
 - c Zaslon s vremenom pripreme
 - d  tipka
 - e Tipka za zamznutu hranu s  pokazivačem
 - f  indikator održavanja topline
 - g  tipka (uključeno/isključeno)

UPUTE ZA UPORABU

PRIJE PRVE UPORABE

- Očistite s neabrazivnom spužvom spremnik za vodu - fig.1 i kućište.
 - Operite sve odvojive dijelove (posude, posudu za rižu, sakupljač soka, plitice, poklopac, kalup za kolače) toplom vodom i tekućinom za pranje suđa. Isperite i osušite.
 - Sve dijelove, osim električne baze, možete staviti i u perilicu posuđa.
- Ne rabite žicu za pranje, posebno ne na grijaču. Nikad ne uranjajte kućište u vodu niti neku drugu tekućinu.




PUNJENJE SPREMNIKA VODE

- Ne koristite preljeve ili tekućinu osim obične vode u spremniku za vodu. Ne puniti spremnik izravno sa slavine, koristite vrč s lijevkom.
- Ulijte hladnu vodu izravno u spremnik vode, ne prekoračujući maksimalnu dopuštenu razinu od 1.5 l - fig.2.
 - Stavite košaru 1, 2 ili 3 s postoljima na njihovo mjesto i zatim stavite poklopac.
- PRIJE UKLJUČIVANJA UVIJEK PROVJERITE VODU U SPREMNIKU.

Položaj odvojivih dijelova













- Stavite sakupljač soka na spremnik - fig.3.
 - Pričvrstite plitice na posude - fig.4.
 - Stavite posudu(e) 1,2, a zatim 3 na skupljač soka - fig.5.
 - Stavite poklopac.
 - Pri uporabi dodataka kao što su posuda za rižu i kalupi za kolače, postavite ih izravno na pliticu posude.
 - Provjerite jesu li posude ispravno postavljene.
- Samo jedna posuda može se rabiti izravno na sakupljaču soka.

KUHANJE

- Uključite uređaj: začut će se zvuk bip kad uređaj dođe pod napon. Zaslonski prikaz s ponuđenim vremenom pripreme treperit će te će se uključivati i isključivati.
- Postavite izbornik programa ispod piktograma odabranog programa pripreme - fig.6.
- Ponuđeno vrijeme pripreme može se podesiti s  i  tipkama.
- Ako ne poduzmete druge postupke zaslon će se isključiti te je uređaj dvije minute u modu pripravnosti.
- Pritisnite tipku  kako bi preskočili mod pripravnosti.

Ne stavljajte ruke iznad uređaja tijekom pripreme, zbog pare koja prolazi kroz rupice na poklopcu.


Odabir vremena kuhanja


- Vaš uređaj ima 6 programa pripreme povezanih sa 6 svjetlećih boja:
 -  **Program 1 / PLAVO** : Ribna (podesiti na 15 min)
 -  **Program 2 / NARANČASTO** : Kratko kuhanje povrća (podešeno na 20 min)
 -  **Program 3 / ZELENO** : Dugo kuhanje povrća (podešeno na 30 min)
 -  **Program 4 / LJUBIČASTO** : Meso (podešeno na 35 min)
 -  **Program 5 / ŽUTO** : Riža/jaja (podešeno na 40 min)
 -  **Program 6 / CRVENO** : Kolač (podešeno na 17 min)
- Boja programa svijetli i trepereći se pali i gasi - fig.7.
- Vrijeme podešeno zadanim treperavim svjetlima:
 - Ako vam vrijeme odgovara, pritisnite  - fig.8.
 - Ako vam vrijeme ne odgovara, možete ga modificirati pomoću  i  tipke, zatim pritisnite  kako bi potvrdili vrijeme.
- Pokazivač vremena izabranog programa se zaustavlja i kuhanje započinje.
- Tijekom kuhanja smanjuju se minute prikazanog vremena, pa zatim sekunde tijekom zadnje minute.
- Ako je kuhanje već počelo, možete modificirati svaki trenutak vremena pripreme pritiskom na  ili  tipke i izmijeniti program.

Dugi potisak na tipke + ili -, omogućava vam da smanjite ili povećate vrijeme kuhanja.

HR





ODRŽAVANJE TOPLINE

Tijekom održavanje topline, nijedan drugi postupak nije moguć, osim zaustavljanja programa ukoliko to želite (pritisnite  tipku).

- Dvije serije zvučnih signala će se začuti kad je vrijeme kuhanja isteklo - fig.9.
- Program Održavanje topline (Keep Warm) započinje automatski na kraju kuhanja te se obojena svjetla programa pale naizmjenice. Tipka  će zasvijetliti - fig.10.
- Prikazano je preostalo vrijeme održavanja topline od kada je kuhanje završilo.

Kuhanja zamrznute hrane




Moguće je kuhati zamrznuto povrće i voće bez prethodnog odmrzavanja. Uređaj automatski dodaje 10 minuta odabranom vremenu kuhanja.

- Odaberite program.
- Pritisnite tipku  - fig.11.
- Vrijeme je postavljeno za odmrzavanje i treperi.
- Pritisnite tipku  za početak kuhanja, vrijeme se zaustavlja i kuhanje počinje.
- Ako je kuhanje već počelo, možete ga modificirati u svakom trenutku tijekom vremena kuhanja pritiskom na  ili  tipke i promijeniti program.

Tijekom kuhanja

Ne dirajte vruće površine ili hranu. Rabite kuhinjske rukavice.

Ako nema vode u uređaju, uređaj se neće zagrijati.

- Ako želite izmijeniti vrijeme kuhanja, pritisnite  ili  tipke.
- Ako više nema pare, znači kako više nema dovoljno vode u uređaju. Dodajte vodu ulijevanjem kroz otvor koji se nalazi na desnoj strani uređaja - fig.12.
- Ne trebate ponovno pritiskati tipke  uređaj će se sam ponovno početi s radom.

VAĐENJE HRANE IZ KOŠARA

- Podignite poklopac držeći ga za ručku.
- Uklonite posude - fig.13.
- Poslužite hranu.

Rabite kuhinjske rukavice za primanje ručke, poklopaca ili posude - fig.13.

Ako nema drugih postupaka, zaslon će se uključivati i isključivati

2 minute, a uređaj se prebacuje u mod pripravnosti.

Nakon 1 sata

u programu

Održavanje



topline, uređaj

se prebacuje u

mod pripravnosti.

Zaslon se

isključuje.

- Tijekom kuhanja, ako želite zaustaviti uređaj, pritisnite  tipku.
- Tijekom programa Održavanje topline, pritisnite tipku .
- Prestanak kuhanja označit će brzo treperenje svjetla I zaslona "izbornika programa".
- Kako bi uređaj potpuno isključili, izvucite utikač iz struje.

TABLICA S VREMENIMA PRIPREME

Vrijeme kuhanja je dano približno za posudu 1, ono može varirati ovisno o veličini hrane, razmaku između hrane, količini hrane, osobnim preferencijama i naponu struje.

HR

Povrće - voće



Kratko vrijeme kuhanja za povrće - voće

| Priprema | Vrsta | Količina | Vrijeme kuhanja |
|----------------|--------|----------|-----------------|
| Komadi mrkve | Svježe | 300 g | 22-27 min |
| Gljive | Svježe | 500 g | 18-25 min |
| Špinat | Svježe | 300 g | 12-17 min |
| Slatka paprika | Svježe | 250 g | 18-25 min |
| Bijeli luk | Svježe | 250 g | 15-20 min |
| Banana | Svježe | 4 | 12-17 min |
| Breskva | Svježe | 4 | 12-17 min |
| Jabuka | Svježe | 4 | 25-30 min |

Dugo vrijeme kuhanja za povrće - voće

| Priprema | Vrsta | Količina | Vrijeme kuhanja |
|----------|--------|-----------|-----------------|
| Artičoke | Svježe | 1 srednje | 45-55 min |
| Šparoge | Svježe | 550 g | 30-34 min |
| Brokule | Svježe | 500 g | 25-35 min |
| Kupus | Svježe | 600 g | 30-35 min |
| Cvjetača | Svježe | 1 srednje | 35-45 min |
| Mahune | Svježe | 450 g | 34-40 min |
| Poriluk | Svježe | 500 g | 34-41 min |
| Grašak | Svježe | 350 g | 35-40 min |
| Krumpir | Svježe | 600 g | 40-46 min |
| Tikvica | Svježe | 500 g | 25-30 min |
| Kruška | Svježe | 4 | 25-30 min |

Riba - Školjke

| Priprema | Vrsta | Količina | Vrijeme kuhanja |
|------------------|--------|----------|-----------------|
| Ribljí filet | Svježe | 350 g | 12-14 min |
| Školjke | Svježe | 200 g | 5-10 min |
| Odresci bakalara | Svježe | 300 g | 12-17 min |
| Losos | Svježe | 550 g | 20-30 min |

Meso - Perad

| Priprema | Vrsta | Količina | Vrijeme kuhanja |
|----------------|----------------|----------|-----------------|
| Kokošji bataci | Potpuno svježi | 4 | 35-45 min |
| Pileći odrezak | Svježe | 450 g | 20-25 min |
| Pureći odrezak | Svježe | 400 g | 20-26 min |
| Janjeći kotlet | Svježe | 500 g | 18-23 min |
| Svinjeći filet | Svježe | 600 g | 40-45 min |
| Kobasice | -- | 6 | 10-15 min |

Jaja

| Priprema | Vrsta | Količina | Vrijeme kuhanja |
|-------------------|-------|----------|-----------------|
| Meko kuhano jaje | -- | 6 | 12-15 min |
| Tvrdo kuhano jaje | -- | 6 | 20-25 min |



| Priprema | Vrsta | Količina | Vrijeme kuhanja |
|------------------------|-------|----------|-----------------|
| Bijela riža dugog zrna | 150 g | 300 ml | 30 min |

CAKE



Kolač

| Priprema | Vrsta | Količina | Vrijeme kuhanja |
|--------------------|-------|----------|-----------------|
| Crveni voćni kolač | -- | 6 | 25 min |
| Čokoladni puding | -- | 6 | 23 min |
| Puding od jogurta | -- | 6 | 18 min |
| Provansalski kolač | -- | 6 | 18 min |
| Kolač od mrkve | -- | 6 | 18 min |

- Kolače možete pripremati prema receptima iz kuharice ili prema vašim osobnim receptima.
- Za kuhanje nekoliko jela: počnite s kuhanjem jela koje zahtjeva najduže vremena za pripremu. Stavite ga u posudu 1. Tijekom kuhanja možete dodavati i ostale posude s hranom koju treba duže kuhat.

HR

Za pripremu kolača

- Pripremljeno stavite u kalup za kolače, pokušajte ne prolijevati previše kako ne biste upropastili recept.
- Stavite kalup za kolače u posudu - fig.14.
- Kalup za kolače ne stavljajte u pećnicu, mikorvalnu pećnicu ili zamrzivač.

Kalup za kolače uvijek stavite u posudu ispod poklopca. Ponekad je potrebno malo namastiti kalup kod nekih kolača.

Uklanjanje kalupa za kolače

Ako želite kolač staviti u hladnjak, pričekajte dok se ne ohladi.

- Koristite rukavice za pećnicu. Uklonite poklopac držeći ga za ručku.
- Izvadite kalup za kolače iz posude.
- Ostavite da stoji neko vrijeme prije vađenja kolača iz kalupa.
- Poslužite kolač.

Savjeti za kuhanje na pari

- Ne stavljajte previše hrane u košare, ostavite malo mjesta kako bi zrak mogao kružiti.
- Za najbolje rezultate, rabite komadiće hrane približne veličine (krumpiri, povrće, pileća prsa) kako bi se skuhalo u približno isto vrijeme. Vrijeme kuhanja ovisi o veličini i debljini namirnica.
- Izbjegavajte prečesto podizanje poklopca tijekom kuhanja, jer tako se gubi prijeko potrebna para.
- Ukoliko recept zahtjeva uporabu folije za kuhanje rabite one koje se preporučuju za uporabu u mikrovalnim pećnicama. Folija se najčešće rabi kako bi smanjili kondenzaciju bitnu za recepte poput kreme od jaja. Izbjegavajte rabiti foliju ako nije potrebno jer ona produžuje trajanje kuhanja.
- Neki začini ili začinsko bilje mogu se stavljati na hranu koju kuhate u ovom uređaju i tako je dodatno začiniti. Komadi limuna ili naranče, češnjak ili luk izvrsni su za davanje okusa vašoj hrani.
- Kako bi dali dodatno okus peradi, crvenom mesu i ribi možete ih pripremiti u marinadi od začinskog bilja, vina ili umaka za roštilj.
- Zamrznuto povrće i voće mogu se kuhati na pari bez odmrzavanja. Dok ribe, školjke i meso treba prije kuhanja odmrznuti.
- Za neke recepte koji zahtjevaju dugu pripremu, kao npr., pudinzi, morat ćete nadolijevati hladne vode tijekom kuhanja.
- Uvijek rabite kuhinjske rukavice u kontaktu s posudicama za kuhanje na paru ili košarom, tijekom ili nakon kuhanja.

ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE

ČIŠĆENJE UREĐAJA

- Isključite uređaj iz mreže nakon uporabe.
- Ostavite da se u potpunosti ohladi prije nego što započnete s čišćenjem.
- Osigurajte se da je uređaj potpuno hladan prije praznjenja posude za skupljanje sokova i spremnika za vodu. Prebrišite spremnik za vodu vlažnom krpicom.
- Operite sve odvojive dijelove rabeći spužvicu, toplu vodu i tekućinu za pranje posuđa.
- Temeljito isperite i posušite.

Ne uranjajte kućište u vodu i ne perite ga izravno ispod slavine. Ne rabite abrazivna sredstva za čišćenje.

Uklanjanje kamenca s uređaja

- Za postizanje najboljih rezultata, uklanjajte kamenac nakon otprilike svakih 8 uporaba.
 - Izvadite posudu za skupljanje sokova.
 - Ulijte 1 l vode u spremnik za vodu.
 - Dodajte 1 čašu (cca 150 ml) bijelog octa.
 - Ostavite preko noći kako bi se u potpunosti uklonio kamenac.
 - Isperite unutrašnjost spremnika vode toplom vodom nekoliko puta.
 - Ne rabite kemijska sredstva za uklanjanje kamenca.

POHRANA

- Okrenite posudu za rižu u sakupljaču soka.
- Okrenite kalup za kolač na posudu za rižu - fig.15.
- Okrenite posudu 1 na podnožje - fig.16.
- Posudu broj 2 stavite u posudu broj 3, okrenite ih i stavite na postolje - fig.17.
- Poklopite s poklopcem - fig.18.

Svi dijelovi mogu se pohraniti unutar uređaja.

Problemi/Rješenja

| Problem | Uzrok | Rješenje |
|--|---|---|
| Bočne strane uređaja propuštaju paru | Posude su međusobno slabo učvršćene | Provjerite dobru međusobnu učvršćenost posuda kao i njihov raspored |
| Priključio sam moj uređaj, ali se on uključi | Uključili ste uređaj prije 2 minute i sada je u položaju pripravnosti | Pritisnite jednom tipku Uključi/isključi kako bi uređaj izašao iz moda pripravnosti |
| S postolja curi voda | Izljevi u području grijača | Odnosite uređaj u ovlaštenu servisnu centar |
| Hrana se kuha sporije nego inače | Nakupio se kamenac na grijaču | Očistite kamenac s grijača (vidite odjeljak Održavanje i čišćenje) |

TEFAL/T-FAL* MEĐUNARODNI OGRANIČENI JAMSTVENI LIST

 : www.tefal.com

Ovaj uređaj može popraviti TEFAL/T-FAL*, tijekom ili nakon isteka jamstvenog roka.

Pribor, potrošni dijelovi uređaja te zamjenski dijelovi, mogu se kupiti, ako su lokalno dostupni, na način opisan na TEFAL/T-FAL internetskim stranicama www.tefal.com

Jamstvo

Na ovaj uređaj jamstvo daje TEFAL/T-FAL i uključuje svaku grešku nastalu prilikom proizvodnje, bilo u materijalu ili tijekom procesa proizvodnje, a odnosi se na osigurano jamstveno razdoblje navedeno na popisu zemalja***, koje počinje teći od dana kupnje ili dana isporuke.

Međunarodno jamstvo proizvođača uključuje sve troškove vezane uz popravak, dokazano neispravnog uređaja, kako bi isti bio u skladu s njegovim izvornim obilježjima, kroz popravak ili zamjenu svih neispravnih dijelova te rad potreban u tu svrhu. Također, umjesto popravka neispravnog uređaja, moguće je zamijeniti neispravan uređaj za novi, ispravan, uređaj. TEFAL/T-FAL se obvezuje isključivo na popravak ili zamjenu neispravnog uređaja, te su Vaša prava ograničena isključivo na navedene dvije opcije.

Uvjeti i iznimke

TEFAL/T-FAL nije u obvezi popraviti ili zamijeniti uređaj ako ne postoji valjani dokaz o kupnji. Uređaj može biti dostavljen osobno u ovlaštenu servisni centar ili može biti primjereno zapakiran i poslan preporučenom poštanskom pošiljkom (ili nekim sličnom načinom dostave) u ovlaštenu TEFAL/T-FAL servis. Punu adresu te ostale detalje ovlaštenih servisnih centara za svaku zemlju možete pronaći na TEFAL/T-FAL internetskim stranicama (www.tefal.com) ili možete nazvati službu za korisnike, navedenu kraj odgovarajuće zemlje u priloženom popisu zemalja. Kako bi ponudili najbolju moguću postprodajnu uslugu i stalno poboljšanje zadovoljstva potrošača, TEFAL/T-FAL* može poslati anketni upitnik svim potrošačima koji su svoj proizvod popravljali ili zamijenili u jednom od TEFAL/T-FAL* ovlaštenih servisa.

Ovo jamstvo odnosi se na uređaje koji su kupljeni i koji se rabe isključivo za kućnu uporabu te jamstvo ne vrijedi kod oštećenja nastalih neispravnom uporabom, nemarnom uporabom, uporabom koja nije u skladu s Uputama za uporabu koje je pružio TEFAL/T-FAL te izmjenama ili neovlaštenim popravcima uređaja, krivim pakiranjem od strane kupca ili nepravilnim postupanjem od strane prenositelja. Također, jamstvo ne se ne odnosi na standardno trošenje materijala, održavanje i zamjenu potrošnih dijelova uređaja te ne vrijedi u sljedećim slučajevima:

- uporabe neodgovarajuće vode ili zamjene potrošnih dijelova uređaja
- oštećenja nastala uslijed neredovitog čišćenja uređaja od kamenca (svako čišćenje kamenca mora se provoditi sukladno uputama navedenim u Uputama za uporabu)
- oštećenja ili neprimjereni rezultati uporabe zbog uporabe uređaja na krivom naponu ili frekvenciji naznačenima na uređaju ili specifikaciji
- nesretni slučajevi koji uključuju požar, poplavu, itd.
- oštećenja staklenih ili keramičkih dijelova uređaja
- profesionalna ili komercijalna uporaba
- ulaganje vode, prašine ili kukaca u uređaj (ne odnosi se na uređaje s postavkom posebno dizajniranom za insekte)
- mehanička oštećenja, preopterećivanje uređaja
- oštećenja uslijed udara groma ili strujnog udara

Zakonska prava potrošača

Ovo međunarodno TEFAL/T-FAL jamstvo nije u sporu sa zakonskim pravima kupca ili onim pravima koja se ne mogu isključiti ili ograničiti, niti s pravima koje kupac ima u odnosu s trgovcem od kojeg je uređaj kupljen. Ovo jamstvo kupcu daje specifična zakonska prava, no isto tako, kupac može imati i druga prava koja variraju od zemlje do zemlje. Kupac može potraživati ova prava prema vlastitom nahodanju.

Dodatne informacije

Popravlak ćemo učiniti u roku od 45 dana od podnošenja zahtjeva za popravlak. Ako proizvod ne popravimo u navedenom roku, isti ćemo zamjeniti novim. Jamstveni rok produžuje se za onoliko koliko traje popravlak proizvoda. Jamstvo počinje teći od dana prodaje na malo, što se dokazuje ovjerenim jamstvenim listom (naziv i sjedište poduzeća koje je proizvod prodalo na malo, pečat, datum prodaje i potpis prodavaoca) te originalnim računom. Ako je jamstvo Vašeg proizvoda isteklo popravke obavljamo ugradnjom originalnih dijelova uz naplatu. Troškove poštanske dostave neispravnog proizvoda preuzimamo samo ako je proizvod bio otpremljen najbližem servisu.






Jamstveni rok: 24 mjeseca

***Kada je uređaj kupljen u jednoj zemlji s popisa zemalja, a rabljen u drugoj zemlji s popisa zemalja, Međunarodno TEFAL/T-FAL jamstvo vrijedi u zemlji u kojoj se uređaj rabi, čak i u slučaju kada je uređaj kupljen u drugoj zemlji s popisa zemalja u kojoj vrijede drugačija jamstvena prava i vrijeme trajanja jamstva je drugačije. Vrijeme popravka uređaja, može trajati duže nego što je uobičajeno, ako TEFAL/T-FAL uređaj ne prodaje lokalno. U slučajevima kada se uređaj ne može popraviti u zemlji boravka, međunarodno TEFAL/T-FAL jamstvo je ograničeno na zamjenu sličnim uređajem ili uređajem koji cjenovno odgovara neispravnom uređaju, gdje je to moguće.

*TEFAL kućanski uređaji na određenim tržištima kao što su SAD i Japan, prodaju se pod robnom markom T-FAL. TEFAL/T-FAL su registrirane i međunarodno zaštićene robne marke Groupe SEB.

Molimo sačuvajte ovaj dokument za slučaj reklamacije unutar jamstvenog roka.

Descriere

- 1 Capac
- 2 Boluri de preparare la abur
- 3 Grile de fierbere
- 4 Formă pentru chec
- 5 Bol pentru orez
- 6 Recipient recuperator pentru suc
- 7 Trapă de umplere
- 8 Rezervor de apă
- 9 Plită electrică
- 10 Panou de comandă
 - a Selector de program
 - b Buton 
 - c Afișaj cu timpul de preparare
 - d Buton 
 - e Buton pentru alimente congelate cu indicator luminos 
 - f Indicator luminos menținere la cald 
 - g Buton  (pornire/oprire)

Instrucțiuni de utilizare

Înainte de prima utilizare

- Folosiți un burete neabraziv pentru a șterge rezervorul de apă - fig.1 și exteriorul bazei electrice. **Nu utilizați raclete, în special pe elementul de încălzire.**
- Spălați toate componentele detașabile (bolurile, bolul de orez, recipientul recuperator pentru suc, grilele detașabile, capacul, forma pentru chec) cu apă caldă și detergent lichid pentru vase. Clătiți-le și uscați-le. **Nu introduceți niciodată în apă baza electrică.**
- Puteți introduce în mașina de spălat vase toate elementele, cu excepția bazei electrice.

Umplerea rezervorului cu apă

Nu introduceți în rezervor condimente sau alte lichide în afara apei. Nu umpleți rezervorul amplasând produsul direct sub robinet, folosiți un recipient prevăzut cu un gât de turnare.

- Adăugați apă rece direct în rezervorul de apă până când se atinge nivelul maxim (1,5 litri) - fig.2.
- Adăugați apă proaspătă la fiecare utilizare și verificați ca rezervorul de apă să fie umplut la maximum.

ASIGURAȚI-VĂ CĂ EXISTĂ APĂ ÎN REZERVOR ÎNAINTE DE PUNEREA ÎN FUNCȚIUNE A APARATULUI.

Montarea elementelor detașabile







- Amplasați recipientul recuperator pentru suc pe rezervor - fig.3.
 - Prindeți cu cleme grilele pe boluri - fig.4.
 - Amplasați bolurile 1, 2 și 3 pe recipientul recuperator pentru suc - fig.5.
 - Puneți capacul.
 - Atunci când folosiți accesoriile, bolul pentru orez și forma pentru chec, poziționați-le direct peste grilele din bol.
 - Verificați dacă bolurile sunt poziționate corect.
- Un singur bol poate fi folosit direct pe recuperator pentru suc.

Preparare

- Conectați aparatul la sursa de alimentare: este emis un semnal sonor de punere sub tensiune. Culoarea programului ales luminează intermitent. Afișajul cu timpul de preparare recomandat luminează intermitent.
- Amplasați selectorul de program sub pictograma cu programul de preparare ales - fig.6.
- Timpul de preparare recomandat poate fi modificat cu ajutorul butoanelor **+** și **-**.
- Dacă nu efectuați o altă acțiune, afișajul se oprește și aparatul intră în standby după 2 minute.
- Apăsați pe butonul **start/stop** pentru a ieși din modul standby.

Nu vă apropiați mâinile de partea superioară a aparatului în timp ce acesta funcționează, din cauza vaporilor care se degajă prin orificiile capacului.


Alegerea timpului de preparare


- Aparatul dumneavoastră dispune de 6 programe de gătire, asociate cu 6 culori luminoase:
 -  **Program 1 / ALBASTRU:** Pește (presetat la 15 minute)
 -  **Program 2 / PORTOCALIU:** Legume, preparare scurtă (presetat la 20 de minute)
 -  **Program 3 / VERDE:** Legume, preparare lungă (presetat la 30 de minute)
 -  **Program 4 / VIOLET:** Carne (presetat la 35 de minute)
 -  **Program 5 / GALBEN:** Orez/ouă (presetat la 40 de minute)
 -  **Program 6 / ROȘU:** Chec (presetat la 17 minute)
- Culoarea programului luminează intermitent - fig.7.
- Timpul afișat în mod implicit luminează intermitent:
 - Dacă timpul afișat vă convine, apăsați pe **start/stop** - fig.8.
 - Dacă timpul presetat nu vă convine, îl puteți modifica folosind butoanele **+** și **-**, iar apoi apăsând pe **start/stop** pentru validarea timpului setat.
- Timpul și indicatorul luminos al programului selecționat se opresc din iluminare și prepararea începe.
- În timpul preparării, este afișată o numărătoare inversă a minutelor rămase, iar apoi a secundelor în timpul ultimului minut.
- După începerea preparării, puteți modifica în orice moment timpul de preparare apăsând butoanele **+** sau **-** și modificând programul.

Prin apăsarea prelungită a funcțiilor tactile **+** și **-** puteți mări sau micșora timpul de preparare mai repede.

RO





Funcția de păstrare la cald

În timpul menținerii la cald, sunt posibile alte acțiuni doar după oprirea acestui mod (apăsând butonul )

- Sunt emise două serii de semnale sonore după trecerea timpului de preparare - fig.9.
- Funcția de menținere la cald începe automat la sfârșitul preparării, iar culoarea programului luminează intermitent. Butonul  luminează - fig.10.
- Este afișat timpul pentru menținerea la cald de la terminarea programului de încălzire.




Prepararea produselor congelate

Este posibil să gătești fructe și legume congelate fără să le decongelezi. Aparatul adaugă automat 10 minute la timpul de preparare selectat.

- Selectați programul dorit.
- Apăsati pe butonul  - fig.11.
- Timpul pentru decongelare este setat automat iar ledul începe să clipească.
- Apăsati pe  pentru începerea preparării, iluminarea intermitentă a timpului setat se oprește, iar prepararea începe.
- După începerea preparării, puteți modifica în orice moment timpul de preparare apăsând butoanele  sau  și modificând programul.

În timpul preparării

Nu atingeți suprafețele fierbinți și nici alimentele în timpul preparării. Folosiți mânuși rezistente la căldură. Dacă nu mai există apă în rezervor, aparatul nu mai încălzește.

- Dacă doriți să modificați timpul de preparare, apăsați pe butoanele  sau .
- Dacă nu mai există vapori, înseamnă că aparatul dumneavoastră a consumat apa. Adăugați apă prin orificiul de umplere situat în partea dreaptă a aparatului - fig.12.
- Nu este necesar să apăsați din nou pe butonul , deoarece aparatul va reporni automat.



Îndepărtarea mâncării

- Îndepărtați capacul cu mâna.
- Scoateți bolurile - fig.13.
- Serviți mâncarea.

Folosiți mânuși rezistente la căldură pentru a manevra bolurile și capacele - fig.13.

Pentru a opri aparatul de gătit cu aburi

Dacă nu efectuați o altă acțiune, afișajul se oprește și aparatul intră în standby după 2 minute. După 1 oră de menținere la cald, aparatul intră în standby. Indicatoarele luminoase se sting.

- În timpul preparării, dacă doriți să opriți aparatul, apăsați pe butonul .
- În timpul menținerii la cald, apăsați pe butonul .
- Oprirea preparării este semnalată prin iluminarea intermitentă rapidă a indicatorului luminos și a afișajului "selector de program".
- Pentru oprirea completă a aparatului, decuplați-l de la sursa de alimentare.

Tabel cu timpii de preparare

Timpii sunt indicați cu titlu orientativ pentru bolul 1 și pot varia în funcție de mărimea alimentelor, spațiul lăsat între alimente, cantități, gustul propriu și tensiunea rețelei de energie electrică.

Legume - fructe

Legume - fructe, preparare scurtă

| Preparare | Tip | Cantitate | Timp de preparare |
|-----------------|-----------|-----------|-------------------|
| Morcovi feliați | Proaspeți | 300 g | 22-27 min |
| Ciuperci | Proaspete | 500 g | 18-25 min |
| Spanac | Proaspăt | 300 g | 12-17 min |
| Ardei verde | Proaspăt | 250 g | 18-25 min |
| Ceapă mică albă | Proaspătă | 250 g | 15-20 min |
| Banane | Proaspete | 4 | 12-17 min |
| Piersici | Proaspete | 4 | 12-17 min |
| Mere | Proaspete | 4 | 25-30 min |

RO

Legume - fructe, preparare lungă

| Preparare | Tip | Cantitate | Timp de preparare |
|--------------|-----------|-----------|-------------------|
| Anghinare | Proaspătă | Potrivit | 45-55 min |
| Sparanghel | Proaspăt | 550 g | 30-34 min |
| Broccoli | Proaspăt | 500 g | 25-35 min |
| Varză | Proaspătă | 600 g | 30-35 min |
| Conopidă | Proaspătă | Potrivit | 35-45 min |
| Fasole verde | Proaspătă | 450 g | 34-40 min |
| Praz | Proaspăt | 500 g | 34-41 min |
| Mazăre | Proaspătă | 350 g | 35-40 min |
| Cartofi | Proaspeți | 600 g | 40-46 min |
| Dovleci | Proaspeți | 500 g | 25-30 min |
| Pere | Proaspete | 4 | 25-30 min |

Pește - crustaceu

| Preparare | Tip | Cantitate | Timp de preparare |
|---------------|-----------|-----------|-------------------|
| File de pește | Proaspăt | 350 g | 12-14 min |
| Crustacee | Proaspete | 200 g | 5-10 min |
| Biftec | Proaspăt | 300 g | 12-17 min |
| Somon | Proaspăt | 550 g | 20-30 min |



Carne de pui

| Preparare | Tip | Cantitate | Timp de preparare |
|------------------|-----------|-----------|-------------------|
| Pulpe de pui | Proaspete | 4 | 35-45 min |
| Escalop de pui | Proaspăt | 450 g | 20-25 min |
| Escalop de găscă | Proaspăt | 400 g | 20-26 min |
| Cotlet de miel | Proaspăt | 500 g | 18-23 min |
| File de porc | Proaspăt | 600 g | 40-45 min |
| Cârnați | -- | 6 | 10-15 min |

Ouă

| Preparare | Tip | Cantitate | Timp de preparare |
|-----------|-----|-----------|-------------------|
| Ouă moi | -- | 6 | 12-15 min |
| Ouă tari | -- | 6 | 20-25 min |



| Preparare | Tip | Cantitate | Timp de preparare |
|---------------------|-------|-----------|-------------------|
| Orez cu boabe lungi | 150 g | 300 ml | 30 min |

CAKE



Chec

| Preparare | Tip | Cantitate | Timp de preparare |
|------------------------|-----|-----------|-------------------|
| Chec cu fructe | -- | 6 | 25 min |
| Prăjitură cu ciocolată | -- | 6 | 23 min |
| Prăjitură cu iaurt | -- | 6 | 18 min |
| Chec provensal | -- | 6 | 18 min |
| Chec cu morcovi | -- | 6 | 18 min |

- Aveți posibilitatea de a prepara rețete de chec, cele din cartea de rețete sau rețetele dumneavoastră personale.
- Pentru a găti mai multe tăvi: începeți prepararea cu alimentele care necesită cel mai lung timp de gătire. Introduceți-le în bolul 1. În timp ce acesta este în curs de preparare, puteți adăuga în celelalte boluri alimentele care au nevoie de un timp de gătire mai scurt.

Pentru prepararea checurilor

- Începeți prepararea în forma pentru chec, evitând umplerea excesivă a formelor, pentru a preveni ieșirea din forme în cazul anumitor rețete.
- Amplasați forma pentru chec în bol - fig.14.
- Forma pentru chec nu trebuie pusă în cuptor, în cuptorul cu microunde sau în congelator.

Forma pentru chec trebuie să fie întotdeauna pusă în bol sub capac. Uneori, poate fi necesară ungerea formei, pentru anumite rețete.

Pentru a scoate forma pentru chec

Dacă doriți să păstrați checurile în frigider, așteptați până când acestea ating temperatura ambiantă.

- Utilizați mănuși termoizolante. Ridicați capacul ținând de mâner.
- Scoateți forma pentru chec din bol.
- Lăsați formele la rece câteva minute înainte de a scoate checurile.
- Puteți servi acum checul.

Tehnici de preparare la abur și sfaturi utile

- Nu așezați mâncarea prea înghesuit în coșurile de fierbere de preparare la abur. Lăsați ceva spațiu pentru o cât mai bună circulație a aburului.
- Pentru cele mai bune rezultate, folosiți bucăți de preparate de dimensiuni aproximativ egale (cum ar fi, de exemplu, cartofi, legume și piept de pui) astfel încât toate să fie gata în același timp. Dimensiunea și grosimea mâncării va modifica timpul necesar pentru preparare.
- Evitați să ridicați prea des capacul pentru a verifica progresul procesului de preparare întrucât astfel se pierde abur și se poate prelungi timpul de preparare.
- Dacă rețetele necesită folosirea unui film pentru aderență, folosiți întotdeauna un tip universal de film adecvat cuptoarelor cu microunde. Filmul pentru aderență este folosit pentru a preveni formarea condensului și deteriorarea alimentelor delicate, cum ar fi crema de patiserie (cu ouă). Nu folosiți folie întrucât aceasta are tendința de a mări timpul de preparare la abur.
- Pentru o savoare deosebită a mâncării gătite la abur pot fi adăugate mirodenii, felii de lămâie sau portocală, usturoi și ceapă. Aceste ingrediente pot fi adăugate direct pe mâncare.
- Pentru a adăuga mai multă savoare cărnii, puteți să o marinați în combinații de vin cu verdețuri, sau sosuri de barbecue ori amestecuri picante.
- Legumele și fructele congelate pot fi gătite la aburi fără să fie decongelate. Toate felurile de carne trebuie decongelate complet înainte de a fi gătite la abur.
- Pentru anumite rețete cu timpi lungi de preparare, cum ar fi budinca de ciuperci preparată la abur, este necesar să mai adăugați apă rece în timpul procesului de preparare la abur.
- Întotdeauna folosiți mănușile de bucătărie atunci când manevrați coșurile de fierbere sau bolurile pentru prepararea la abur în timpul sau după preparare.

Întreținere și curățare

Curățarea aparatului de gătit cu aburi

- După utilizare, scoateți din priză aparatul de gătit cu aburi.
- Înainte de a îl curăța, lăsați să se răcească complet.
- Verificați ca aparatul de gătit cu aburi să fie complet rece înainte de a goli tava de colectare a sosului și rezervorul de apă.
- Spălați toate componentele detașabile cu apă caldă și lichid de spălat vasele, clătiți și uscați.
- Toate celelalte componente în afară de plita electrică pot fi spălate în mașina de spălat vase.

Nu introduceți în apă baza electrică și nu o spălați direct sub robinet. Nu utilizați produse de curățare abrazive.

Pentru detartrarea aparatului

- Pentru rezultate optime, îndepărtați depunerile de calcar din aparatul de gătit cu aburi după 8 utilizări. Pentru aceasta:
 - Îndepărtați tava de colectare a sosului;
 - Adăugați 1 litru de apă rece în rezervorul de apă;
 - Adăugați 1 pahar (cam 150 ml) de oțet alb (disponibil în magazinele cu articole de menaj);
 - Lăsați să acționeze pe perioada nopții;
 - Clătiți interiorul rezervorului pentru apă de mai multe ori cu apă caldă;
 - Nu utilizați alte produse pentru îndepărtarea depunerilor de calcar.

Depozitare

- Așezați din nou bolul de orez în recipientul recuperator pentru suc.
- Așezați din nou forma pentru chec peste bolul de orez - fig.15.
- Așezați din nou bolul 1 pe bază - fig.16.
- Puneți bolul 2 în bolul 3, apoi întoarceți-le pe amândouă invers și așezați-le pe suport. - fig.17.
- Puneți capacul deasupra - fig.18.

Toate componentele pot fi depozitate în interiorul aparatului de gătit cu aburi.

Defecțiuni/Depanări

| Defecțiuni | Cauză | Soluție |
|--|--|--|
| Prin părțile laterale ale produsului ies aburi | Bolurile sunt fixate necorespunzător unul în altul | Verificarea fixarea corespunzătoare a bolurilor între ele, precum și ordinea de dispunere a acestora |
| Am conectat produsul la priză de curent, dar acesta este oprit | Nu ați pus produsul în funcțiune înainte de a trece 2 minute și s-a activat modul stand-by | Apăsăți o dată pe butonul de pornire/oprire pentru a ieși din modul stand-by |
| Din soclu se scurge apă | Scăpări la nivelul elementului de încălzire | Duceți produsul la un centru de service agreat |
| Durata de preparare a alimentelor este mai lungă decât înainte | Element de încălzire acoperit cu piatră | Efectuați detartrarea elementului de încălzire (a se vedea alineatul referitor la întreținere și curățare) |

RO

TEFAL/T-FAL* GARANȚIE INTERNAȚIONALĂ

 : www.tefal.com

Acest produs este reparabil de către TEFAL/T-FAL*, atât în timpul cât și după perioada de garanție
Accesoriile, consumabilele și acele părți ale produsului care pot fi înlocuite de către utilizator pot fi achiziționate, dacă sunt disponibile în țara respectivă, conform precizărilor de pe site-ul www.tefal.com.

Garanția

TEFAL/T-FAL garantează acest produs împotriva oricărui defect de material sau de fabricație în timpul perioadei de garanție în acele țări*** menționate în lista țărilor atașată, începând cu data primei achiziții sau data livrării acestuia.

Garanția internațională a producătorului acoperă toate costurile legate de aducerea unui produs dovedit defect la conformitate cu specificațiile sale originale, prin repararea sau înlocuirea oricărei părți defecte, precum și manopera aferentă. TEFAL/T-FAL poate decide singur în anumite cazuri înlocuirea produsului defect în locul reparației sale. În urma acestei garanții obligația TEFAL/T-FAL și soluția oferită sunt limitate la aceste reparații sau înlocuiri.

Condiții și excluțiuni

TEFAL/T-FAL nu va fi obligat să repare sau să înlocuiască niciun produs care nu este însoțit de un document de achiziție valabil. Produsul defect trebuie adus personal sau ambalat corespunzător și trimis prin curier agreat la un centru de service autorizat TEFAL/T-FAL. Puteți afla adresa completă a centrelor de service din fiecare țară de pe site-ul TEFAL/T-FAL (www.tefal.com), sau apelând numărul de telefon specificat în lista țărilor. Pentru a oferi cel mai bun serviciu post-vânzare posibil și a îmbunătăți constant satisfacția clienților, TEFAL/T-FAL poate trimite chestionare de evaluare a satisfacției tuturor clienților care au avut produse reparate sau înlocuite într-un centru de service autorizat TEFAL/T-FAL.

Această garanție se aplică doar pentru produsele achiziționate și utilizate în scop casnic și nu acoperă nicio defecțiune apărută ca urmare a utilizării greșite, neglijenței, nerespectării instrucțiunilor TEFAL/T-FAL, sau a modificării ori reparației neautorizate a produsului, ambalării necorespunzătoare de către utilizator sau manevrării greșite de către curier. Aceasta nu acoperă de asemenea uzura normală, operațiunile de întreținere sau înlocuire a părților consumabile, precum și următoarele :

- folosirea unui tip de apă sau consumabil inadecvat
- defecțiuni sau funcționare incorectă datorate folosirii la o tensiune de alimentare sau frecvență greșite, diferite de cele marcate pe produs sau în specificații
- depunerea de tartru (toate operațiunile de detartrare trebuiesc efectuate în conformitate cu instrucțiunile de utilizare)
- accidente incluzând foc, inundație, etc
- defecțiuni ca urmare a descărcărilor sau supratensiunilor electrice
- deteriorări mecanice, suprasarcini
- pătrunderea de apă, ori a prafului sau insectelor în interiorul produsului (cu excepția produselor cu caracteristici specific proiectate pentru insecte)
- deteriorarea oricărei părți din sticlă sau porțelan
- utilizarea în scop comercial sau profesional

Drepturile statutare ale consumatorului

Această garanție internațională TEFAL/T-FAL nu afectează drepturile statutare pe care consumatorul le are, ori acele drepturi care nu pot fi excluse sau limitate, precum nici drepturile asupra distribuitorului de la care consumatorul a achiziționat produsul. Această

garanție oferă consumatorului drepturile legale specifice, iar consumatorul poate avea și alte drepturi legale care pot varia de la stat la stat sau de la țară la țară. Consumatorul are dreptul de a revendica orice astfel de drept după bunul său plac.

Informații suplimentare






Drepturile consumatorului sunt prevăzute de OG21/1992 și Legea 449/2003 actualizate. Durata medie de utilizare a produselor TEFAL/T-FAL este de 4 ani, cu condiția respectării instrucțiunilor de folosire.

Unitate centrală de service : Groupe SEB Romania SRL, Str. Ermil Pangratti nr. 13, sector 1, 011881 - București, tel: 021 316.87.84. Termenul maxim de reparație este de 15 zile.

*** În cazul unui produs achiziționat dintr-o țară din listă și utilizat într-o altă țară din listă, perioada garanției internaționale TEFAL/T-FAL este cea din țara de utilizare, chiar dacă perioada de garanție din țara de achiziție este diferită. Procesul de reparație poate necesita mai mult timp dacă respectivul produs nu este vândut de către TEFAL/T-FAL în țara de utilizare. În cazul imposibilității reparării produsului în noua țară, garanția internațională TEFAL/T-FAL este limitată la înlocuirea în limita posibilității cu un produs similar sau cu un produs alternativ având un cost similar.

*Aparatele electrocasnice TEFAL apar sub brandul T-Fal în anumite teritorii precum America sau Japonia. TEFAL/T-FAL

Описание

- 1 Крышка
- 2 Емкости для приготовления на пару
- 3 Кулинарные решетки
- 4 Форма для выпечки пирогов
- 5 Чаша для риса
- 6 Поддон для сбора сока
- 7 Отсек для заполнения
- 8 Емкость для воды
- 9 Блок питания
- 10 Панель управления
 - a Переключатель программ
 - b Кнопка 
 - c Дисплей с указанием времени приготовления
 - d Кнопка 
 - e Кнопка "Замороженные продукты" со световым индикатором 
 - f Световой индикатор "Разогрев" 
 - g Кнопка  (включение/выключение)

Инструкции по эксплуатации

Перед первым использованием

- Вымойте резервуар для воды - fig.1 и наружную поверхность электрического основания с помощью неабразивной губки
 - Все съемные детали (чаши, чашу для риса, поддон для сбора сока, съемные решетки, крышку, форму для кексов) следует мыть теплой водой с жидкостью для мытья посуды. Тщательно сполосните под проточной водой и просушите.
 - Все детали, кроме электрического основания, можно мыть в посудомоечной машине.
- Не пользуйтесь скребком, особенно при чистке нагревательного элемента. Никогда не погружайте электрическое основание в воду.

Наполнение емкости для воды

В резервуар запрещается добавлять специи, а также использовать какую-либо жидкость, кроме воды. Не ставьте прибор непосредственно под кран, чтобы заполнить его водой. Используйте для этого емкость с носиком.

- Налить холодную воду непосредственно в емкость для воды до отметки максимального уровня (1,5 л) - fig.2.
- Использовать свежую воду при каждом применении и заполнять емкость для воды до максимального уровня.

ПЕРЕД ВКЛЮЧЕНИЕМ ПРИБОРА УБЕДИТЕСЬ, ЧТО РЕЗЕРВУАР ЗАПОЛНЕН ВОДОЙ.

Установите съемные детали на место

- Установите поддон для сбора сока на резервуар - fig.3.
 - Закрепите решетки на чашах с помощью зажимов - fig.4.
 - Установите чашу (и) 1, 2, а затем 3, на поддон для сбора сока - fig.5.
 - Установите крышку.
 - При использовании таких аксессуаров, как чаша для риса и форма для пирогов, устанавливайте их непосредственно на решетки в чаше.
 - Убедитесь, что чаши установлены правильно.
- Только чашу 1 можно устанавливать прямо на поддон для сбора сока.

Приготовление


- Подключите прибор к сети электропитания: раздается звуковой сигнал о включении в сеть. Начинает мигать световой индикатор выбранной программы. Мигает дисплей, на котором указано предлагаемое время приготовления.
- Установите переключатель программ под графическим значком выбранной программы приготовления - fig.6.
- Предлагаемое время приготовления можно отрегулировать с помощью кнопок **+** и **-**.
- При простое прибора дисплей гаснет и через две минуты прибор переходит в режим ожидания.
- Чтобы вывести прибор из режима ожидания, нажмите кнопку


start / stop


Во время приготовления блюда через отверстия в крышке выходит пар, поэтому запрещается прикасаться руками к верхней части прибора во время приготовления.

Выбор времени приготовления


- В вашем приборе предусмотрено 6 программ приготовления блюд с шестью соответствующими цветными световыми сигналами:


 **Программа 1 / сигнал СИНЕГО цвета:** Рыба (предварительно установленное время приготовления - 15 мин.)

 **Программа 2 / сигнал ОРАНЖЕВОГО цвета:** Овощи: короткое время приготовления (предварительно установленное время приготовления - 20 мин.)

 **Программа 3 / сигнал ЗЕЛЕНОГО цвета:** Овощи: длительное время приготовления (предварительно установленное время приготовления - 30 мин.)

 **Программа 4 / сигнал ФИОЛЕТОВОГО цвета:** Мясо (предварительно установленное время приготовления - 35 мин.)

 **Программа 5 / сигнал ЖЕЛТОГО цвета:** Рис/ яйца (предварительно установленное время приготовления - 40 мин.)


 **Программа 6 / сигнал КРАСНОГО цвета:** Пироги с начинкой (предварительно установленное время приготовления - 17 мин.)


- Световой сигнал программы загорается и мигает - fig.7.
- Мигает время приготовления, установленное по умолчанию:
 - Если заданное время вас устраивает, нажмите кнопку **start / stop** - fig.8.
 - Если предварительно установленное время вас не устраивает, вы можете изменить его с помощью кнопок **+** и **-**.
Подтвердите выбранное вами время с помощью кнопки **start / stop**.
- Показатель времени и световой индикатор выбранной программы фиксируются и начинается приготовление блюда.
- В течение приготовления цифровой показатель времени на дисплее уменьшается с каждой минутой, а в конце приготовления - с каждой секундой.
- После начала приготовления вы можете в любой момент изменить время приготовления, нажав кнопку **+** или поменять программу, нажав кнопку **-**.

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

RU





Функция поддержания температуры блюда

Когда активирована функция поддержания температуры блюда, произведение каких-либо других действий, кроме выключения функции, невозможно (путем нажатия кнопки ).

- По истечению времени приготовления раздаются два последовательных звуковых сигнала - fig.9.
- Разогрев начинается автоматически после завершения приготовления, при этом загорается соответствующий световой индикатор. Загорается кнопка  - fig.10.
- Отсчет времени поддержания температуры блюда начинается сразу после того, как загорается уведомление об окончании приготовления.




Приготовление замороженных продуктов

Замороженные овощи и фрукты можно готовить не размораживая. Прибор автоматически добавляет 10 мин. к времени заданной программы приготовления.

- Выберите необходимую программу.
- Нажмите кнопку  - fig.11.
- Показанное на дисплее время автоматически увеличивается с учетом времени на размораживание. Дисплей мигает.
- Для запуска программы приготовления нажмите кнопку  время на дисплее фиксируется и начинается процесс приготовления.
- После начала приготовления вы можете в любой момент изменить время приготовления, нажав кнопку  или поменять программу, нажав кнопку .

Действия во время приготовления

Не прикасайтесь к горячим поверхностям и к продуктам во время приготовления. Используйте кухонные рукавицы. Нагрев прекращается, если в устройстве закончилась вода.

- Если вы хотите изменить время приготовления, нажмите кнопки  или .
- Если из прибора не выходит пар, это означает, что в нем нет воды. Налейте воду в прибор через отверстие для заливки воды, расположенное на правой стороне прибора - fig.12.
- Повторно нажимать кнопку  нет необходимости, поскольку прибор снова включается в работу автоматически.

Извлечение блюда

- Снять крышку с помощью ручки.
- Снимите чаши - fig.13.
- Подать блюдо на стол.

Во время манипуляций с чашами и крышкой используйте кухонные рукавицы - fig.13.

Выключение пароварки

При простое прибора дисплей гаснет и через две минуты переходит в режим ожидания. После разогрева в течение 1 часа прибор переходит в режим ожидания. Подсветка гаснет.



- Если вы захотите выключить прибор во время приготовления блюда, нажмите кнопку .
- Во время разогрева нажмите кнопку .
- О завершении приготовления прибор сообщает быстрым миганием светового сигнала и надписью на дисплее "переключатель программ".
- Для полного выключения прибора отключите его от сети электрического питания.

Таблица времени приготовления

Указанное время приготовления в чаше 1 дано в качестве ориентира, и может варьироваться в зависимости от размера продуктов, свободного пространства между продуктами, количества, вкусовых качеств, а также от напряжения в электросети.

Овощи – фрукты

Овощи – фрукты: короткое время приготовления

| Подготовка | Тип | Количество | Время приготовления |
|-----------------|-------------|------------|---------------------|
| Кольца моркови | Свежие | 300 г | 22-27мин. |
| Грибы | Охлажденные | 500 г | 18-25 мин. |
| Шпинат | Охлажденные | 300 г | 12-17 мин. |
| Перец | Охлажденные | 250 г | 18-25 мин. |
| Белый лук-севок | Охлажденные | 250 г | 15-20 мин. |
| Бананы | Свежие | 4 | 12-17 мин. |
| Персики | Свежие | 4 | 12-17 мин. |
| Яблоки | Свежие | 4 | 25-30 мин. |



Овощи – фрукты: длительное время приготовления

| Подготовка | Тип | Количество | Время приготовления |
|-------------------|-------------|------------|---------------------|
| Артишок | Охлажденные | 1 средний | 45-55 мин. |
| Спаржа | Свежие | 550 г | 30-34 мин. |
| Брокколи | Охлажденные | 500 г | 25-35 мин. |
| Капуста | Охлажденные | 600 г | 30-35 мин. |
| Цветная капуста | Охлажденные | 1 средний | 35-45 мин. |
| Стручковая фасоль | Охлажденные | 450 г | 34-40 мин. |
| Лук-порей | Охлажденные | 500 г | 34-41 мин. |
| Зеленый горошек | Охлажденные | 350 г | 35-40 мин. |
| Картофель | Свежие | 600 г | 40-46 мин. |
| Зеленые кабачки | Свежие | 500 г | 25-30 мин. |
| Груши | Свежие | 4 | 25-30 мин. |



Рыба (моллюски и ракообразные)

| Подготовка | Тип | Количество | Время приготовления |
|-------------------|-------------|------------|---------------------|
| Рыбное филе | Охлажденные | 350 г | 12-14 мин. |
| Ракообразные | Охлажденные | 200 г | 5-10 мин. |
| Стейк из мерланга | Охлажденные | 300 г | 12-17 мин. |
| Лосось | Охлажденные | 550 г | 20-30 мин. |



Мясо (птица)

| Подготовка | Тип | Количество | Время приготовления |
|-------------------|-----------------|------------|---------------------|
| Куриные окорочка | Свежие, цельные | 4 | 35-45 мин. |
| Куриный эскалоп | Охлажденные | 450 г | 20-25 мин. |
| Индюшиный эскалоп | Охлажденные | 400 г | 20-26 мин. |
| Ребро ягненка | Охлажденные | 500 г | 18-23 мин. |
| Свиное филе | Охлажденные | 600 г | 40-45 мин. |
| Колбаски | -- | 6 | 10-15 мин. |



Яйца

| Подготовка | Тип | Количество | Время приготовления |
|----------------|-----|------------|---------------------|
| Яйца в мешочек | -- | 6 | 12-15 мин. |
| Яйца вкрутую | -- | 6 | 20-25 мин. |



| Подготовка | Тип | Количество | Время приготовления |
|---------------------------|-------|------------|---------------------|
| Рис белый длиннозернистый | 150 г | 300 мл | 30 мин. |

САКЕ



Пироги с начинкой

| Подготовка | Тип | Количество | Время приготовления |
|-------------------------|-----|------------|---------------------|
| Пирог с лесными ягодами | -- | 6 | 25 мин. |
| Шоколадный пирог | -- | 6 | 23 мин. |
| Пирог с йогуртом | -- | 6 | 18 мин. |
| Провансальский пирог | -- | 6 | 18 мин. |
| Пирог с морковью | -- | 6 | 18 мин. |

- Вы можете готовить пироги, используя различные рецепты из кулинарных книг или свои собственные.
- Для приготовления некоторых блюд необходимо: сначала готовить продукты, которые требуют более длительного времени приготовления. Поместите их в чашу 1. В процессе приготовления вы можете добавлять в прибор другие продукты, которые готовятся быстрее.

Как приготовить пирог с начинкой

- Положите готовое тесто для пирога в форму для выпечки, при этом старайтесь не заполнять форму до краев, чтобы тесто не вытекало.
- Поставьте форму в чашу - fig.14.
- Форму для выпечки нельзя ставить ни в духовку, ни в микроволновую печь, ни в морозилку.

Форму для выпечки пирогов следует всегда ставить в чашу, которая находится непосредственно под крышкой. Для приготовления некоторых пирогов может понадобится смазать формы жиром.

RU

Как доставать форму для выпечки пирогов

Если вы хотите поставить пирог в холодильник, дождитесь, пока он остынет до комнатной температуры.

- Используйте перчатки-прихватки, чтобы не обжечься. Снимите крышку за ручку.
- Выньте форму для выпечки из чаши.
- Перед тем, как извлечь пирог из формы, дайте ему немного остыть.
- Подайте пирог на стол.

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 кусок блюда 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 вкус птице, мясу и рыбе используйте маринады, смеси на основе трав, вино, соусы для барбекю или смеси из пряностей.
- Замороженные овощи и фрукты можно готовить на пару не размораживая. 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.

Техническое обслуживание и чистка

Чистка пароварки

- | | |
|--|--|
| • После использования отключить пароварку от питания. | Запрещается |
| • Перед чисткой дать пароварке полностью остыть. | погружать в |
| • Убедиться в том, что пароварка полностью остыла, а затем опустошить коллектор жидкости и емкость для воды. | воду и мыть непосредственно под краном |

- Вымойте все съемные детали в теплой воде с моющим средством, ополоснуть и высушить.
 - Все детали, кроме блока питания, можно мыть в посудомоечной машине.
- электрическое основание прибора.
Не использовать абразивные моющие средства.

Удаление 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

- Снова поставьте чашу для риса на поддон для сбора сока.
 - Поставьте снова форму для выпечки пирогов на чашу для риса - fig.15.
 - Поставьте снова чашу 1 на основание - fig.16.
 - Емкость 2 поместить внутрь емкости 3, а затем перевернуть их вверх дном и поместить на основание - fig.17.
 - Накройте все сверху крышкой - fig.18.
- Все детали можно хранить в пароварке.

порушення в роботі / Ответы

| порушення в роботі | 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. |
| Пароварка подключена к сети, но отключается. | Вы не включили пароварку в течение двух минут, и пароварка перешла в режим ожидания. | Чтобы вывести прибор из режима ожидания, нажмите один раз кнопку "вкл./ выкл." |
| Вода просачивается из поддона. | Утечка на уровне нагревательного элемента. | Отнесите пароварку в соответствующий сервисный пункт. |
| Приготовление продуктов замедляется. | Накипь на нагревательном элементе. | Удалите накипь с нагревательного элемента (см. раздел "Уход и чистка"). |

TEFAL/T-FAL* МЕЖДУНАРОДНАЯ ОГРАНИЧЕННАЯ ГАРАНТИЯ

 : www.tefal.com

Данное изделие ремонтируется TEFAL/T-FAL в течение и после окончания гарантийного срока
Информация о порядке приобретения аксессуаров и расходных материалов доступна на интернет-сайте TEFAL/T-FAL

Гарантия

TEFAL/T-FAL гарантирует устранение любого производственного дефекта, связанного с недостатком материалов или сборки, в течение гарантийного срока, указанного в приложенном списке стран ***, начиная с даты продажи. Гарантийный срок указан для каждой страны.

Международная Гарантия производителя покрывает все расходы, связанные с восстановлением дефектного изделия до его первоначального технического состояния путем ремонта или замены неисправных деталей, включая стоимость необходимой работы по устранению выявленных недостатков. По выбору TEFAL/T-FAL вместо ремонта неисправного изделия может быть произведена его замена. Обязательства TEFAL/T-FAL и Ваш выбор в рамках данной гарантии ограничены ремонтом изделия или его заменой.

Условия гарантии и исключения

TEFAL/T-FAL не несет обязательства по гарантийному ремонту или замене любого изделия в случае отсутствия документа, подтверждающего дату продажи. Изделие должно быть передано в авторизованный сервисный центр TEFAL/T-FAL. Адреса авторизованных сервисных центров для каждой страны можно узнать на веб-сайте TEFAL/T-FAL либо позвонив по соответствующему телефону, указанному в списке стран. Для обеспечения наилучшего послепродажного сервиса и постоянного улучшения качества обслуживания клиентов, TEFAL/T-FAL может проводить опрос всех клиентов, обратившихся в авторизованные сервисные центры TEFAL/T-FAL для ремонта или замены какого-либо изделия, с целью выявления степени удовлетворенности качеством обслуживания.

Данная гарантия распространяется только на изделия, приобретенные и используемые исключительно в личных бытовых целях и не распространяется на какие-либо неисправности, которые могли возникнуть в результате неправильного или небрежного использования; невыполнения инструкции по эксплуатации TEFAL/T-FAL; самостоятельного изменения владельцем конструкции изделия или его ремонта где-либо, кроме как в авторизованных сервисных центрах TEFAL/T-FAL, а также на любые неисправности, вызванные неправильной упаковкой изделия владельцем, или небрежной доставкой изделия любым перевозчиком. Данная гарантия не распространяется также на случаи нормального износа изделия; его обслуживание или замену расходных материалов либо аксессуаров; а также на неисправности, вызванные:

- использованием воды или расходных материалов неподходящего типа
- попаданием жидкости, пыли или насекомых внутрь изделия (исключая приборы, специально разработанные для борьбы с насекомыми)
- повреждения или неудовлетворительную работу изделия, вызванные несоответствием напряжения или частоты тока, указанными на изделии или в спецификации
- действиями непреодолимой силы (несчастный случай, пожар, наводнение, т.д.)
- профессиональным использованием или использованием в коммерческих целях
- накипью (очистка от накипи должна проводиться в соответствии с инструкцией по эксплуатации)

- механическими повреждениями или перегрузкой изделия
- повреждения каких-либо стеклянных или хрупких компонентов изделия
- повреждения, вызванные ударом молнии или скачками питающего напряжения.

Права потребителя, предусмотренные законодательством

Данная Международная гарантия TEFAL/T-FAL не затрагивает какие-либо права потребителя, предусмотренные законодательством страны о защите прав потребителей, включая права в отношении торговой организации, в которой изделие было приобретено. Данная гарантия предоставляет потребителю специфические законные права, однако потребитель может также обладать другими законными правами, которые варьируются от страны к стране или от региона к региону. Потребитель может отстаивать любые законные права по своему собственному выбору.






Дополнительная информация

Срок службы изделия, установленный производителем в соответствии с законом «О защите прав потребителей», составляет два года с даты розничной продажи изделия или с даты производства, если дату продажи установить невозможно. Дата производства определяется четырьмя последними цифрами полного артикула изделия, указанного на его корпусе. Две первые цифры соответствуют номеру недели производства, две последние цифры – последним цифрам года производства изделия

*** В случае, если изделие было приобретено в одной из перечисленных стран и использовалось в какой-либо другой стране из приведенного списка, срок международной гарантии TEFAL/T-FAL соответствует гарантийному сроку страны использования изделия, даже если изделие было приобретено в одной из других перечисленных стран с иным гарантийным сроком. Ремонт изделий, приобретенных вне страны использования, может потребовать более длительного срока, если данные изделия не поставляются TEFAL/T-FAL в страну использования; Если изделие не может быть отремонтировано в стране использования, Международная Гарантия TEFAL/T-FAL ограничивается заменой на аналогичное изделие или изделие, аналогичное по стоимости, когда это возможно.

Пожалуйста, сохраняйте данный документ для Вашей информации и предъявления в авторизованный сервисный центр при возникновении жалоб, покрываемых данной гарантией

Опис

- 1 Кришка
 - 2 Кошики для приготування на парі - за номерами 1,2,3
 - 3 Кулінарні решітки
 - 4 Форма для випікання пирогів
 - 5 Чаша для рису
 - 6 Піддон для збору рідини
 - 7 Відсік для заповнення
 - 8 Резервуар для води
 - 9 База з джерелом живлення
- 10 Панель керування
 - a Перемикач програм
 - b Кнопка 
 - c Дисплей, на якому відображено час приготування
 - d Кнопка 
 - e Кнопка «Заморожені продукти» зі світловим індикатором 
 - f Світловий індикатор «Розігрівання» 
 - g Кнопка  (увімкнення/вимкнення)

Інструкція з експлуатації

Перед першим використанням

- Для очищення резервуару для води - мал.1 та зовнішньої поверхні електричної основи використовуйте неабразивну губку.
- Всі знімні аксесуари (кошики, чашу для рису, піддон для збору рідини, знімні решітки, кришку, форму для пирогів) необхідно мити теплою водою з використанням рідини для миття посуду. Ретельно сполосніть водою та просушіть.
- Всі деталі приладу, окрім електричної основи, можна мити в посудомийній машині.

В жодному разі не користуйтеся скребачкою, особливо при очищенні нагрівального елемента. Ніколи не занурюйте електричну основу у воду.

Наповніть резервуар для води

Забороняється додавати у резервуар будь-які спеції або іншу рідину окрім води. Ніколи не підставляйте прилад безпосередньо під кран для того, щоб заповнити резервуар водою, використовуйте ємність з носиком.

- Налийте холодну воду безпосередньо в резервуар для води до максимального рівня (1,5 літри) - мал.2.
- Щоразу використовуйте свіжу воду та перевіряйте, щоб резервуар для води був заповнений до максимального рівня.


ПЕРШ НІЖ ВВІМКНУТИ ПРИЛАД, ПЕРЕКОНАЙТЕСЯ, ЩО В РЕЗЕРВУАРІ Є ВОДА.

Встановлення знімних аксесуарів на місце

- Встановіть піддон для збору рідини на резервуар - мал.3.
- Закріпіть решітки на кошиках за допомогою затискачів - мал.4.
- Встановіть кошик (i) 1, 2, а потім 3 на піддон для збору рідини - мал.5.
- Закрийте кришку.
- При використанні таких аксесуарів, як чаша для рису та форма для випікання пирогів, встановлюйте їх безпосередньо на решітки в кошиках.
- Переконайтеся, що кошики встановлено правильно.

Тільки кошик 1 можна ставити безпосередньо на піддон для збору рідини.

Приготування

- Увімкніть прилад у мережу електроживлення: лунає звуковий сигнал про підключення до мережі. Блімає світловий індикатор обраної програми. Блімає дисплей, на якому вказано запропонований час приготування.
- Встановіть перемикач програм під графічну позначку обраної програми приготування - мал.6.
- Ви можете регулювати запропонований час приготування за допомогою кнопок **+** та **-**.
- У випадку простою приладу дисплей згасає і через 2 хвилини прилад переходить в режим очікування.
- Для виведення приладу з режиму очікування натисніть кнопку .

Забороняється торкатись руками до верхньої частини приладу під час приготування, оскільки в цей час із отворів кришки виходить пара.

Виберіть час приготування

- У вашому приладі передбачено 6 програм приготування, кожній з яких відповідає окремий світловий індикатор:

Програма 1 / СИНІЙ колір індикатора: Риба (попередньо встановлений час приготування – 15 хв.)



Програма 2 / ОРАНЖЕВИЙ колір індикатора: Овочі: короткий час приготування (попередньо встановлений час приготування – 20 хв.)



Програма 3 / ЗЕЛЕНИЙ колір індикатора: Овочі: тривалий час приготування (попередньо встановлений час приготування – 30 хв.)



Програма 4 / ФІОЛЕТОВИЙ колір індикатора: М'ясо (попередньо встановлений час приготування – 35 хв.)





Програма 5 / ЖОВТИЙ колір індикатора: Рис/ яйця (попередньо встановлений час приготування – 40 хв.)



Програма 6 / ЧЕРВОНИЙ колір індикатора: Пирогои (попередньо встановлений час приготування – 17 хв.)




• Світловий індикатор програми світиться та блимає - мал.7.


- Блимає попередньо встановлений час приготування:
 - Якщо встановлений час приготування вас влаштовує, натисніть кнопку  - мал.8.
 - Якщо попередньо встановлений час приготування вас не влаштовує, ви можете змінити його за допомогою кнопок **+** та **-**. Для підтвердження нового часу приготування приготування натисніть кнопку .
- Час приготування та світловий індикатор програми фіксуються, приготування розпочинається.
- Протягом приготування час на дисплеї зменшується з кожною хвилиною, а наприкінці приготування – з кожною секундою.
- Після того, як приготування розпочалося, ви можете в будь-який момент змінити час приготування, натиснувши кнопку **+** або **-** та змінити програму.

Тривале натискання на кнопки «+» або «-» дозволяє швидше збільшувати або зменшувати час приготування.

UK





Функція підтримки температури

Виконання будь-яких інших дій під час приготування неможливе за винятком зупинки приладу за вашим бажанням (для цього натисніть кнопку .

- По завершенню часу приготування лунають два послідовних звукових сигнали - мал.9.
- Розігрів стартує автоматично по завершенню приготування; при цьому світиться світловий індикатор програми. Світиться кнопка  - мал.10.
- Відлік часу підтримки температури починається одразу після того, як засвітиться повідомлення про закінчення приготування.




Приготування заморожених продуктів

Заморожені овочі та фрукти можна перед приготуванням розморозувати. Прилад автоматично додає 10 хвилин до обраного часу приготування.

- Оберіть необхідну програму.
- Натисніть кнопку  - мал.11.
- До часу, вказаного на дисплеї, автоматично додається час на розморозження; дисплей блимає.
- Для того, щоб розпочати приготування, натисніть кнопку  час фіксується, приготування розпочинається.
- Після того, як приготування розпочалося, ви можете в будь-який момент змінити час приготування, натиснувши кнопку  або  та змінити програму.

Дії під час приготування

Під час приготування забороняється торкатись гарячих поверхонь та продуктів. Використовуйте кухонні рукавички. Нагрівання припиняється, якщо в приладі закінчується води.

- Якщо ви бажаєте змінити час приготування, натисніть кнопки  або .
- Відсутність пари означає, що у приладі немає води. Додайте води через отвір для заливання води, який знаходиться на правому боці приладу - мал.12.
- Вдруге натискати кнопку  непотрібно: прилад автоматично починає роботу.



Виймання їжі

- Зніміть кришку за ручку.
- Зніміть кошики - мал.13.
- Їжу можна подавати на стіл.

Під час маніпуляцій з кошиками та кришкою використовуйте кухонні рукавички - мал.13.

Вимкнення пароварки

У випадку простою приладу дисплей згасає і через 2 хвилини прилад переходить в режим очікування. Після розігріву протягом 1 години прилад переходить в режим очікування. Підсвічування згасає.

- Якщо ви бажаєте зупинити прилад вже під час приготування, натисніть кнопку .
- Під час розігріву натисніть кнопку .
- Швидке блимання світлового індикатора та дисплею «Перемикач програм» сповіщає про завершення приготування.
- Щоб остаточно вимкнути прилад, від'єднайте його від мережі живлення.

Таблиця часу приготування

Зазначений час приготування в кошику 1 є орієнтовним, і може різнитись в залежності від розміру інгредієнтів, вільного простору між продуктами, кількості та смакових властивостей кожного з продуктів, а також напруги у електричній мережі.

UK

Овочі – фрукти

Овочі – фрукти: короткий час приготування

| Підготовка | Тип | Кількість | Час приготування |
|---------------|------------|-----------|------------------|
| Кільця моркви | Свіжі | 300 г | 22-27 хв. |
| Гриби | Охолоджені | 500 г | 18-25 хв. |
| Шпинат | Охолоджені | 300 г | 12-17 хв. |
| Перець | Охолоджені | 250 г | 18-25 хв. |
| Біла цибуля | Охолоджені | 250 г | 15-20 хв. |
| Банани | Свіжі | 4 | 12-17 хв. |
| Персики | Свіжі | 4 | 12-17 хв. |
| Яблука | Свіжі | 4 | 25-30 хв. |



Овочі – фрукти: тривалий час приготування

| Підготовка | Тип | Кількість | Час приготування |
|-------------------|------------|------------|------------------|
| Артишок | Охолоджені | 1 середній | 45-55 хв. |
| Спаржа | Свіжі | 550 г | 30-34 хв. |
| Броколі | Охолоджені | 500 г | 25-35 хв. |
| Капуста | Охолоджені | 600 г | 30-35 хв. |
| Цвітна капуста | Охолоджені | 1 середній | 35-45 хв. |
| Стручкова квасоля | Охолоджені | 450 г | 34-40 хв. |
| Цибуля-порей | Охолоджені | 500 г | 34-41 хв. |
| Зелений горошок | Охолоджені | 350 г | 35-40 хв. |
| Картопля | Свіжі | 600 г | 40-46 хв. |
| Зелені кабачки | Свіжі | 500 г | 25-30 хв. |
| Груші | Свіжі | 4 | 25-30 хв. |



Риба – молюски

| Підготовка | Тип | Кількість | Час приготування |
|------------------|------------|-----------|------------------|
| Рибне філе | Охолоджені | 350 г | 12-14 хв. |
| Ракоподібні | Охолоджені | 200 г | 5-10 хв. |
| Стейк з мерланга | Охолоджені | 300 г | 12-17 хв. |
| Лосось | Охолоджені | 550 г | 20-30 хв. |



М'ясо та птиця

| Підготовка | Тип | Кількість | Час приготування |
|-------------------|--------------|-----------|------------------|
| Курячий окіст | Свіжі цільні | 4 | 35-45 хв. |
| Курячий ескалоп | Охолоджені | 450 г | 20-25 хв. |
| Ескалоп з індички | Охолоджені | 400 г | 20-26 хв. |
| Ребро ягняти | Охолоджені | 500 г | 18-23 хв. |
| Філе зі свинини | Охолоджені | 600 г | 40-45 хв. |
| Ковбаски | -- | 6 | 10-15 хв. |



Яйця

| Підготовка | Тип | Кількість | Час приготування |
|----------------|-----|-----------|------------------|
| Яйця в мішечок | -- | 6 | 12-15 хв. |
| Яйця в круто | -- | 6 | 20-25 хв. |



| Підготовка | Тип | Кількість | Час приготування |
|--------------------------|-------|-----------|------------------|
| Ріс білий довгозернистий | 150 г | 300 мл | 30 хв. |

САКЕ



Пирого з начинкою

| Підготовка | Тип | Кількість | Час приготування |
|--------------------------|-----|-----------|------------------|
| Пиріг з лісовими ягодами | -- | 6 | 25 хв. |
| Шоколадний пиріг | -- | 6 | 23 хв. |
| Пиріг з йогуртом | -- | 6 | 18 хв. |
| Провансальський пиріг | -- | 6 | 18 хв. |
| Пиріг з морквою | -- | 6 | 18 хв. |

- Ви можете готувати пироги за різними рецептами з кулінарних книг, або за вашими власними рецептами.
- Для приготування деяких страв: розпочинайте готувати з продуктів, які потребують більш тривалої кулінарної обробки. Покладіть їх у кошик 1. Під час їх приготування ви можете додавати продукти, які готуються швидше, в інші кошики.

Як приготувати пиріг

- Покладіть готове тісто у форму для пирогів, при цьому не заповнюйте форму до верху, стежте, щоб тісто не вийшло за бортики форми.
- Встановіть форму для пирогів у кошик - мал.14.
- Форму для пирогів не можна ставити ні в духовку, ні в мікрохвильову піч, ні в морозилку.

Форму для випікання пирогів слід завжди ставити в кошик, що знаходиться безпосередньо під кришкою. Інколи може виникнути необхідність злегка змастити форму жиром.

UK

Виймання форми для пирогів

Якщо ви хочете зберігати пиріг у холодильнику, дочекайтеся, доки він не охолоне до кімнатної температури.

- Користуйтеся кухонними рукавицями. Зніміть кришку за ручку.
- Вийміть з кошика форму для пирогів.
- Перш, ніж вийняти пиріг з форми, дайте їй трохи охолонути.
- Подайте пиріг на стіл.

Техніка приготування на парі і рекомендації

- Не кладіть продукти в кошики для приготування на парі занадто щільно. Залиште трохи місця, щоб пара могла циркулювати наскільки це можливо.
- Для отримання найкращих результатів використовуйте інгредієнти приблизно однакового розміру (зокрема, це стосується картоплі, овочів і курячого філе), щоб вони приготувались одночасно. Інгредієнти різного розміру і товщини потребують різного часу приготування.
- В процесі приготування намагайтеся не відкривати кришку занадто часто, оскільки при цьому втрачається пара та збільшується час приготування.
- Якщо рецепти вимагають використання харчової плівки, то завжди використовуйте універсальну плівку, що придатна для використання у мікрохвильових пічках. Харчова плівка часто використовується для попередження формування конденсату і псування делікатесів, зокрема заварних кремів. Не використовуйте фольгу, оскільки це призведе до збільшення часу приготування на парі.
- При виборі продуктів харчування для приготування на парі обирайте продукти відповідного розміру, які вміщуються у кошик, особливо якщо вони готуються цілими (зокрема, це стосується риби).
- Тонкого смаку страві на парі можуть надати свіжі трави, шматочки лимона або апельсина, часнику і цибулі. Ці інгредієнти можна помістити в ємність безпосередньо під основну страву або на неї.
- Щоб додати смаку птиці, м'ясу та риби використовуйте маринади, суміші на основі трав, вино, соуси для барбекю та суміші з приправ.
- Перед приготуванням на парі заморожені овочі та фрукти можна не розморожувати. Всі види молюсків, птиці й м'яса слід повністю розморозити перед приготуванням на парі.
- Для деяких страв, які передбачають приготування протягом тривалого часу (зокрема, це стосується пористого пудингу на парі), необхідно додавати більше холодної води протягом приготування.
- При контакті з ємностями або кошиками для приготування на парі в процесі або після приготування необхідно використовувати кухонні рукавички.

Догляд і очищення

Очищення пароварки

-
- Вимкніть пароварку з розетки після використання.
 - Перед очищенням пароварка має повністю охолонути.

Заборається
занурювати у
воду та мити
безпосередньо

- Перед тим як вилити вміст піддона для збору рідини 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.
- під краном електричну основу.
Не використовуйте абразивні миючі засоби.

Видалення накипу

- Для досягнення найкращих результатів видаляйте накип із пароварки після кожних 8 використань. Для цього виконайте такі дії.
 - Зніміть піддон для збору рідини.
 - 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

- Поставте чашу для рису у піддон для збору рідини.
- Поставте форму для пирогів у чашу для рису - мал.15.
- Встановіть кошик 1 на основу - мал.16.
- Помістіть кошик 2 в кошик 3, а потім переверніть їх і покладіть на базу - мал.17.
- Зверху накрийте все кришкою - мал.18.

Всі частини можна зберігати всередині пароварки.

Проблеми / Вирішення

| Проблема | Причина | Рішення |
|--|---|---|
| Пара виходить з боків приладу. | Кошики погано з'єднані один з одним. | Перевірте правильність з'єднання, а також порядок розміщення кошиків. |
| Прилад підключений до електричної мережі, однак він вимкнувся. | Прилад не ввімкнули протягом 2 хвилин, і він перейшов у режим очікування. | Для виведення приладу з режиму очікування натисніть кнопку «Увімк./Вимк.» один раз. |
| Вода витікає з резервуара. | Виток на рівні нагрівального елемента. | Віднесіть прилад в авторизований сервісний центр. |
| Продукти готуються повільніше. | Накип на нагрівальному елементі. | Видаліть накип з нагрівального елемента (див. розділ «Догляд та очищення»). |

TEFAL/T-FAL* МІЖНАРОДНА ОБМЕЖЕНА ГАРАНТІЯ

 : www.tefal.com

Даний виріб ремонтується та обслуговується TEFAL/T-FAL протягом і після закінчення гарантійного терміну та протягом терміну служби на наступних умовах

Інформація про порядок придбання аксесуарів і витратних матеріалів доступна на інтернет-сайті TEFAL/T-FAL

Гарантія

TEFAL/T-FAL гарантує усунення будь-якого виробничого дефекту пов'язаного з недоліком матеріалів або складання, протягом гарантійного терміну, вказаного у доданому списку країн ***, починаючи з дати продажу. Гарантійний термін зазначено для кожної з країн. Міжнародна Гарантія виробника покриває всі витрати, пов'язані з відновленням дефектного виробу до його первісного технічного стану через ремонт та/або заміну несправних деталей, включаючи вартість необхідної роботи з виявлення та усунення виявлених недоліків. На вибір TEFAL/T-FAL замість ремонту, несправний виріб може бути замінено. Зобов'язання TEFAL/T-FAL і Ваш вибір у рамках даної гарантії обмежені ремонтом виробу або його заміною.

Умови гарантії та винятки

TEFAL/T-FAL не несе зобов'язання по гарантійному ремонту або заміні будь-якого виробу у випадку відсутності документу, що підтверджує дату продажу. Виріб повинен бути переданий в авторизований сервісний центр TEFAL/T-FAL. Адреси авторизованих сервісних центрів для кожної країни можна дізнатися на веб- сайті TEFAL/T-FAL, або зателефонувавши по відповідному телефону, вказаному у списку країн. Для забезпечення максимально якісного післяпродажного сервісу і постійного підвищення рівня задоволеності клієнтів, TEFAL/T-FAL можимте проводити опитування всіх клієнтів, які зверталися в авторизовані сервісні центри TEFAL/T-FAL для ремонту або заміни будь-якого виробу, з метою виявлення ступеня задоволеності якістю обслуговування.

Дана гарантія розповсюджується лише на вироби, що придбані і використовуються виключно в особистих побутових цілях і не розповсюджується на будь-які несправності, що могли виникнути в результаті неправильного або недбалого використання; невиконання інструкції по експлуатації TEFAL/T-FAL; самостійної зміни власником інструкції виробу чи його ремонту будь-де, крім як в авторизованих сервісних центрах TEFAL/T-FAL, а також на будь-які несправності, спричинені неправильним упакуванням виробу власником, або недбалою доставкою виробу будь-яким перевізником. Дана гарантія не розповсюджується на випадки нормального спрацювання виробу; його обслуговування або заміну витратних матеріалів або аксесуарів, а також несправності, викликані:

- Використанням води або витратних матеріалів невідповідного типу
- Механічними пошкодженнями або перевантаженням виробу
- Пошкодження або незадовільну роботу виробу, викликані невідповідністю напруги або частоти струму, зазначеними на виробі або в специфікації
- Діями непереборної сили (нешасний випадок, пожежа, повінь, і т.д.
- Пошкодження будь-яких скляних або крижких елементів виробу
- Потраплянням рідини, пилу або комах та інших подібних речовин всередину виробу (за винятком приладів з функціями, спеціально призначених для комах)
- Накипом (очищення від накипу треба проводити у відповідності з інструкцією з експлуатації)
- Професійним використанням або використанням у комерційних цілях

– Пошкодження, викликані ударом блискавки або скачками напруги живлення.

Права споживача, передбачені законодавством

Дана Міжнародна Гарантія TEFAL/T-FAL не порушує будь-які права споживача , передбачені законодавством країни про захист прав споживачів, включаючи права відносно торговельної організації, у якій виріб було придбано. Ця гарантія надає споживачеві специфічні законні права, проте не може суперечити правам споживача, що встановлені чинним законодавством країни, та споживач може мати також інші законні права , які змінюються від країни до країни або від регіону до регіону. Споживач може відстоювати будь-які законні права за своїм власним вибором.






Додаткова інформація

Термін служби виробу, встановлений виробником відповідно до закону «Про захист прав споживачів», становить два роки з дати роздрібного продажу виробу або з дати виробництва, якщо дату продажу встановити неможливо. Дата виробництва визначається чотирма останніми цифрами повного артикулу виробу, зазначеного на його корпусі. Дві перші цифри відповідають номеру тижня виробництва, дві останні цифри- останнім цифрам року виробництва виробу.

*** У випадку, якщо виріб був придбаний в одній з перерахованих країн і використовувався у будь-якій іншій країні з наведеного списку, термін міжнародної гарантії TEFAL/T-FAL відповідає гарантійному строку країни використання виробу, навіть якщо виріб був придбаний в одній з інших перерахованих країн з іншим гарантійним терміном. Ремонт виробів, придбаних поза країною використання, може потребувати більш тривалого терміну, якщо дані вироби не поставляються TEFAL/T-FAL в країну використання; Якщо виріб не може бути відремонтовано в країні використання, Міжнародна Гарантія TEFAL/T-FAL обмежується заміною на аналогічний виріб або виріб, з аналогічною вартістю, коли це можливо.

Будь ласка, зберігайте даний документ для Вашої інформації та пред'явлення в авторизований сервісний центр при виникненні скарг, що покриваються даною гарантією.

Opis

- 1 Przykrywka
- 2 Koszki do gotowania na parze
- 3 Ruszty
- 4 Forma do ciastek
- 5 Miska na ryż
- 6 Naczynie na wywar
- 7 Otwór wlotowy wody
- 8 Zbiornik na wodę
- 9 Podstawa zasilająca
- 10 Pulpit sterowania
 - a Programator
 - b Przycisk 
 - c Ekran z czasem gotowania
 - d Przycisk 
 - e Przycisk dla mrożonych produktów z lampką kontrolną 
 - f Lampka kontrolna podgrzewania 
 - g Przycisk  (start/stop)

Instrukcja obsługi

Przed pierwszym użyciem

- Należy użyć delikatnej gąbki do czyszczenia zbiornika z wodą - fig.1 oraz zewnętrznej strony postawy elektrycznej.
 - Umyć wszystkie wyjmowane części (miski parowe, miskę na ryż, naczynie na wywar, wyjmowane ruszty, pokrywę, formę do ciastek) ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Opłukać i wysuszyć.
 - Wszystkie części oprócz podstawy elektrycznej można myć w zmywarce.
- Nie należy używać skrobaka, zwłaszcza na grzałce. Nigdy nie zanurzać podstawy elektrycznej.

Napełnić zbiornik na wodę

Nie używać przypraw czy płynów innych niż woda w pojemniku na wodę.

Nie napełniać pojemnika, umieszczając produkt bezpośrednio pod kranem, należy skorzystać z naczynia wyposażonego w dziobek.

- Włączyć zimną wodę bezpośrednio do zbiornika do poziomu maksymalnego (1,5 litra) - fig.2.
- Przy każdym użyciu stosować świeżą wodę, upewniając się, że zbiornik wypełniony jest do maksimum.

PRZED UŻYCIEM NALEŻY UPEWNIĆ SIĘ, ŻE JEST WODA W ZBIORNIKU.

Umieścić wyjmowane elementy we właściwym miejscu







- Umieścić naczynie na wywar na zbiorniku - fig.3.
- Przymocować ruszty do misek parowych - fig.4.
- Umieścić miskę nr 1, 2, a następnie 3 na naczyniu na wywar - fig.5.
- Założyć pokrywę.
- W przypadku stosowania akcesoriów takich, jak miska na ryż i forma do ciastek, umieścić je bezpośrednio na rusztach w misce.
- Sprawdzić, czy miski parowe są właściwie ustawione.

Tylko 1 miska może być używana bezpośrednio na ruszcie.


Gotowanie


- Podłączyć urządzenie do prądu: rozlegnie się krótki sygnał dźwiękowy. Kolor wybranego programu zacznie migać. Ekran z proponowanym czasem gotowania zacznie migać.
 - Umieścić programator pod piktogramem wybranego programu gotowania - fig.6.
 - Proponowany czas gotowania może być ustawiony za pomocą przycisków **+** i **-**.
 - Jeśli nie wykonano żadnej czynności, ekran wygasa i urządzenie przechodzi w tryb czuwania po upływie 2 minut.
 - Nacisnąć przycisk **start/stop** w celu wyjścia z trybu czuwania.
- Nie trzymać rąk nad urządzeniem podczas gotowania z powodu pary, która wydostaje się z otworów na pokrywie.

Wybrać czas gotowania

- Urządzenie oferuje 6 programów gotowania powiązanych z 6 podświetlanymi kolorami:
 -  **Program 1 / NIEBIESKI:** Ryby (ustawiony fabrycznie na 15 minut)
 -  **Program 2 / POMARAŃCZOWY:** Warzywa o krótkim czasie gotowania (ustawiony fabrycznie na 20 minut)
 -  **Program 3 / ZIELONY:** Warzywa o długim czasie gotowania (ustawiony fabrycznie na 30 minut)
 -  **Program 4 / FIOLETOWY:** Mięsa (ustawiony fabrycznie na 35 minut)
 -  **Program 5 / ŻÓŁTY:** Ryż/jajka (ustawiony fabrycznie na 40 minut)
 -  **Program 6 / CZERWONY:** Ciastka (ustawiony fabrycznie na 17 minut)
 - Kolor programu zaczyna świecić i migać - fig.7.
 - Czas ustalony fabrycznie miga:
 - Jeśli czas jest odpowiedni, nacisnąć **start/stop** - fig.8.
 - Jeśli ustalony fabrycznie czas nie jest odpowiedni, należy zmienić go za pomocą przycisków **+** i **-** i zatwierdzić nowy czas poprzez naciśnięcie **start/stop**.
 - Czas oraz kontrolka wybranego programu zostają zatrzymane i rozpoczyna się gotowanie.
 - Podczas gotowania upływ czasu wyświetlany jest w minutach, a następnie w sekundach — podczas ostatniej minuty.
 - Po rozpoczęciu gotowania w każdej chwili można zmienić jego czas, naciskając przycisk **+** lub **-** i dokonując zmiany programu.
- Przytrzymanie przycisku **+** lub **-** umożliwi szybsze zwiększenie lub zmniejszenie czasu gotowania.

Funkcja podtrzymywania ciepła





Podczas podgrzewania żadna inna czynność nie jest możliwa, oprócz zatrzymania urządzenia (poprzez naciśnięcie przycisku )

- Po upływie czasu gotowania rozlegną się dwa sygnały dźwiękowe - fig.9.
- Podgrzewanie załącza się automatycznie pod koniec gotowania, co jest sygnalizowane podświetleniem koloru programu. Przycisk  zaczyna świecić - fig.10.
- Czas, który upłynął na podtrzymywaniu ciepła od momentu gotowania, jest wyświetlany.

Gotowanie zamrożonych produktów

Istnieje możliwość gotowania zamrożonych warzyw i owoców bez konieczności ich rozmrażania.




Urządzenie dolicza automatycznie 10 minut do wybranego czasu gotowania.

- Wybrać pożądany program gotowania.
- Nacisnąć przycisk  - fig.11.
- Czas jest automatycznie zwiększany na rozmrażanie i kontrolka miga.
- Należy nacisnąć przycisk  aby rozpocząć gotowanie, czas zatrzymuje się i rozpoczyna się gotowanie.
- Po rozpoczęciu gotowania w każdej chwili można zmienić jego czas, naciskając przycisk  lub  i dokonując zmiany programu.

Podczas gotowania

Nie należy dotykać gorących powierzchni, ani produktów w trakcie gotowania.

Należy używać rękawic kuchennych. W przypadku braku wody, urządzenie przestaje grzać.

- Aby dokonać zmiany czasu gotowania należy nacisnąć przyciski  lub .
- Brak pary oznacza, iż w urządzeniu nie ma wody. Należy dolać wody przez otwór wlotowy znajdujący się po prawej stronie urządzenia - fig.12.
- Nie jest konieczne ponowne naciśnięcie przycisku , urządzenie uruchamia się automatycznie.

Wymywanie jedzenia

- Zdjąć przykrywkę trzymając za rączkę.
- Wyjąć miski parowe - fig.13.
- Podać jedzenie.

Należy używać rękawic kuchennych podczas trzymania misek i pokrywek - fig.13.

Wyłączanie urządzenia

Bez żadnej innej czynności ekran wygasa i urządzenie przechodzi w tryb czuwania po upływie 2 minut.

Po 1 godzinie w trybie podgrzewania urządzenie przechodzi w tryb czuwania. Kontrolka gaśnie.



- Jeśli podczas gotowania chce się zatrzymać urządzenie, należy nacisnąć przycisk .
- Podczas podgrzewania należy nacisnąć przycisk .
- Zatrzymanie gotowania jest sygnalizowane szybkim migotaniem kontrolki oraz ekranu „programatora”.
- Aby całkowicie wyłączyć urządzenie należy odłączyć je od prądu

Tabela długości czasu gotowania

Czasy podane dla miski parowej nr 1 są szacunkowe, mogą one ulegać zmianom w zależności od wielkości produktów, wolnej przestrzeni pomiędzy produktami, ilości, gustu użytkownika oraz napięcia sieci elektrycznej.

Warzywa – owoce

Warzywa – owoce wymagające krótkiego gotowania

| Produkt | Rodzaj | Ilość | Czas gotowania |
|---------------------|--------|-------|----------------|
| Marchew w talarkach | Świeże | 300 g | 22-27 min |
| Grzyby | Świeży | 500 g | 18-25 min |
| Szpinak | Świeży | 300 g | 12-17 min |
| Papryka | Świeży | 250 g | 18-25 min |
| Małe, białe cebule | Świeży | 250 g | 15-20 min |
| Banany | Świeże | 4 | 12-17 min |
| Brzoskwinie | Świeże | 4 | 12-17 min |
| Jabłka | Świeże | 4 | 25-30 min |



Warzywa – owoce wymagające długiego gotowania

| Produkt | Rodzaj | Ilość | Czas gotowania |
|-------------------|--------|----------|----------------|
| Karczoch | Świeży | 1 średni | 45-55 min |
| Szparagi | Świeże | 550 g | 30-34 min |
| Brokuły | Świeży | 500 g | 25-35 min |
| Kapusta | Świeży | 600 g | 30-35 min |
| Kalafior | Świeży | 1 średni | 35-45 min |
| Fasola szparagowa | Świeży | 450 g | 34-40 min |
| Pory | Świeży | 500 g | 34-41 min |
| Groch | Świeży | 350 g | 35-40 min |
| Ziemniaki | Świeże | 600 g | 40-46 min |
| Cukinie | Świeże | 500 g | 25-30 min |
| Gruszki | Świeże | 4 | 25-30 min |



Ryby – owoce morza

| Produkt | Rodzaj | Ilość | Czas gotowania |
|-------------|--------|-------|----------------|
| Filet rybny | Świeży | 350 g | 12-14 min |
| Skorupiaki | Świeży | 200 g | 5-10 min |
| Steki | Świeży | 300 g | 12-17 min |
| Łosoś | Świeży | 550 g | 20-30 min |



Mięso – drób

| Produkt | Rodzaj | Ilość | Czas gotowania |
|---------------------|------------------|-------|----------------|
| Udka z kurczaka | Świeże w całości | 4 | 35-45 min |
| Pierś z kurczaka | Świeży | 450 g | 20-25 min |
| Pierś z indyka | Świeży | 400 g | 20-26 min |
| Kotlet z jagnięciny | Świeży | 500 g | 18-23 min |
| Filety wieprzowe | Świeży | 600 g | 40-45 min |
| Kiełbaski | -- | 6 | 10-15 min |



Jajka

| Produkt | Rodzaj | Ilość | Czas gotowania |
|-----------------|--------|-------|----------------|
| Jajka na miękko | -- | 6 | 12-15 min |
| Jajka na twardo | -- | 6 | 20-25 min |



Ryż – makaron – produkty zbożowe

| Produkt | Rodzaj | Ilość | Czas gotowania |
|--------------------------|--------|--------|----------------|
| Ryż biały długoziarnisty | 150 g | 300 ml | 30 min |

CAKE



Ciastka

| Produkt | Rodzaj | Ilość | Czas gotowania |
|------------------------------|--------|-------|----------------|
| Ciastka z czerwonymi owocami | -- | 6 | 25 min |
| Ciasto czekoladowe | -- | 6 | 23 min |
| Ciasto jogurtowe | -- | 6 | 18 min |
| Ciastka prowansalskie | -- | 6 | 18 min |
| Ciastka marchwiowe | -- | 6 | 18 min |

- Ciastka mogą być przygotowywane na podstawie przepisów z książki kucharskiej lub własnych przepisów.
- Aby ugotować kilka dań: rozpocząć gotowanie od produktów wymagających dłuższego czasu gotowania. Umieścić produkty w misce nr 1. Podczas gotowania można dostawić pozostałe miski z produktami, które gotują się szybciej.

Przygotowanie ciastek

- Umieścić produkt w formie na ciasto, unikając nadmiernego napełnienia, aby niektóre produkty nie przelały się.
- Umieścić formę na ciastka w misce parowej - fig.14.
- Forma na ciastka nie może być wkładana do piekarnika, kuchenki mikrofalowej i zamrażalnika.

Forma na ciastka musi być zawsze umieszczona w misce pod pokrywką. W przypadku niektórych produktów należy natłuścić trochę formę.

PL

Wymywanie formy na ciastka

Jeśli ciastka mają być przechowywane w lodówce, należy odczekać, aż osiągną temperaturę pokojową.

- Stosować rękawice chroniące przed oparzeniami. Podnieść pokrywę przy pomocy uchwyty.
- Wyjąć formę do ciastek z miski parowej.
- Pozostaw na kilka minut do schłodzenia zanim wyjmiesz swoje ciastka.
- Podać ciastka.

Porady dotyczące gotowania na parze

- Nie umieszczać 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.
- Subtelny smak możemy nadać potrawom gotowanym na parze dodając świeże zioła, plasterki cytryny lub pomarańczy, czosnek i cebulę. Te składniki mogą być dodawane bezpośrednio do żywności.
- Aby nadać więcej smak drobiowi, mięsu i rybom, użyj marynat, kombinacji ziół i wina, sosów barbecue lub mieszanek przypraw.
- Mrożone warzywa i owoce można gotować na parze bez rozmrożenia. Wszystkie skorupiaki, drób i mięso musi być całkowicie rozmrożone przed gotowaniem na parze.
- 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.

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 zanurzać podstawy elektrycznej i nie polewać jej wodą bezpośrednio pod kranem. Nie stosować żrących środków czystości.

Usuwanie kamienia z 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 wewnątrz zbiornika na wodę kilka razy ciepłą wodą.
- Nie stosować innych odkamieniaczy.

Przechowywanie

- Odwrócić do góry nogami miskę na ryż w naczyniu na wywar.
- Odwrócić formę do ciastek na misce na ryż - fig.15.
- Odwrócić miskę nr 1 na podstawie - fig.16.
- Umieścić miskę 2 w misce 3, obie obrócić do góry nogami i umieścić na podstawie - fig.17.
- Umieścić na wierzchu pokrywę - fig.18.

Wszystkie części można przechowywać wewnątrz urządzenia.

PROBLEMY /ROZWIĄZANIA

| Problem | Przyczyna | Rozwiązanie |
|---|--|--|
| Z boków urządzenia wydostaje się para | Źle połączone pojemniki | Sprawdź prawidłowe umieszczenie pojemników oraz kolejność ich umieszczenia |
| Urządzenie zostało podłączone do sieci, ale lampka gaśnie | Praca urządzenia nie rozpoczęła się po upływie 2 min i włączył się tryb czuwania | Jednorazowe naciśnięcie przycisku start/stop, aby wyjść z trybu czuwania |
| Z podstawy wycieka woda | Wyciek na poziomie grzałki | Oddaj urządzenie do autoryzowanego serwisu |
| Produkty gotują się wolniej niż wcześniej | Kamień na grzałce | Usuwanie kamienia z grzałki (zob. rozdział Konserwacja i czyszczenie) |

MIĘDZYKARODOWE WARUNKI OGRANICZONEJ GWARANCJI TEFAL/T-FAL*

 : www.tefal.com

Ten produkt może być naprawiany przez TEFAL/T-FAL* podczas i po okresie gwarancji.

Aksesorja, części eksploatacyjne oraz inne części zapasowe, jeżeli są lokalnie dostępne, można nabyć drogą opisaną na stronach internetowych TEFAL/T-FAL www.tefal.com

Gwarancja

Gwarancja TEFAL/T-FAL obejmuje wady fabryczne materiałów lub jakość wykonania, wykryte w ciągu okresu gwarancyjnego liczonego od daty zakupu produktu, w wymiarze odpowiednim dla kraju *** wymienionego w liście krajów znajdującej się na pierwszej stronie niniejszego dokumentu.

Międzynarodowa gwarancja producenta pokrywa wszystkie koszty związane z przywróceniem niesprawnego produktu do stanu odpowiadającego jego oryginalnym właściwościom, poprzez naprawę lub wymianę uszkodzonych części. Decyzją TEFAL/T-FAL, zamiast naprawy produktu może nastąpić jego wymiana na nowy egzemplarz. Zobowiązania TEFAL/T-FAL jak i prawa konsumenta wynikające z niniejszej gwarancji ograniczają się wyłącznie do tego typu naprawy lub wymiany.

Warunki & wyjątki

TEFAL/T-FAL nie jest zobowiązana do naprawy lub wymiany produktu jeśli nie zostanie przedłożony ważny dowód jego zakupu.

Produkt odebrany bezpośrednio od konsumenta dedykowanym transportem (lub podobną metodą wysyłki) musi być odpowiednio zapakowany by mógł być dostarczony do autoryzowanego serwisu TEFAL/T-FAL.

Pełne dane adresowe autoryzowanych punktów serwisowych w każdym z krajów wymienione są na stronach internetowych TEFAL/T-FAL (www.tefal.com) lub można je uzyskać dzwoniąc na właściwy numer telefonu podany w załączonej liście krajów. W celu zapewnienia możliwie jak najlepszemu serwisu posprzedażnego i stałego wsparcia satysfakcji użytkowników, TEFAL/T-FAL może wysłać ankietę dotyczącą ich zadowolenia z usług do wszystkich konsumentów, którzy serwisowali produkt w jednym z autoryzowanych punktów serwisowych TEFAL/T-FAL. Niniejsza gwarancja obejmuje wyłącznie produkty zakupione oraz produkty używane w warunkach domowych; nie ma zastosowania w przypadku niewłaściwego użytkownika, zaniedbania lub nieprzestrzegania instrukcji TEFAL/T-FAL, w wyniku ingerencji lub nieautoryzowanej naprawy produktu, zniszczeń powstałych z winy złego zapakowania przez właściciela lub zniszczeń powstałych w transporcie z winy jakiegokolwiek przewoźnika. Gwarancja również nie pokrywa normalnego zużycia, konserwacji lub wymiany części eksploatacyjnych oraz:

- użycia złego rodzaju wody
- zakamienienia (proces odkamieniania musi być przeprowadzany zgodnie z instrukcją obsługi)
- zniszczeń lub dysfunkcji powstałych na skutek nieprawidłowego napięcia zasilającego lub częstotliwości
- wymiany części eksploatacyjnych
- usunięcia uszkodzeń powstałych przez składniki wody, brud lub owady w produkcie (nie dotyczy produktów zaprojektowanych do zwalczania bądź odstraszania owadów)
- zniszczenia części szklanych lub porcelanowych
- wypadków takich jak pożar, powódź, uderzenie pioruna, przepięcia w sieci elektr. itp.

- uszkodzeń mechanicznych, przeciążenia produktu
- profesjonalnego lub komercyjnego użycia

Prawa Konsumentckie

Niniejsza gwarancja TEFAL/T-FAL nie ma wpływu na prawa konsumentckie; prawa te nie mogą być anulowane ani ograniczone. Dotyczy to również praw uzyskanych od sprzedawcy, od którego konsument zakupił produkt.

Niniejsza gwarancja daje konsumentowi określone prawa, może on także korzystać z innych praw specyficznych dla konkretnych stanów lub krajów. Zgodnie ze swoją decyzją konsument może domagać się uznania któregoś z tych praw.

Gwarancja nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z przepisów o rękojmi za wady rzeczy sprzedanej.

Czas naprawy wyniesie maksymalnie 30 dni od momentu przyjęcia produktu przez autoryzowany serwis.






*** W przypadku, gdy produkt został zakupiony w jednym z wymienionych krajów i jest używany w innym, będącym na liście to okres trwania międzynarodowej gwarancji TEFAL/T-FAL jest taki, jaki obowiązuje w kraju, w którym produkt jest używany, nawet jeśli został zakupiony on w kraju gdzie okres gwarancji jest inny. Proces naprawy produktu zakupionego w innym kraju niż jest on używany może trwać dłużej, jeśli produkt nie jest sprzedawany przez TEFAL/T-FAL w tym kraju. W przypadku, kiedy produkt jest nienaprawialny międzynarodowa gwarancja TEFAL/T-FAL ogranicza się do wymiany na podobny produkt lub, jeśli to możliwe, produkt o tej samej wartości.

* produkty do użytku domowego TEFAL występują pod marką T-FAL na niektórych terytoriach np. Ameryki i Japonii. TEFAL/T-FAL są zastrzeżonymi znakami handlowymi Groupe SEB.

Prosimy o zachowanie tego dokumentu w celu odwołania się do jego treści przy reklamacji z tytułu gwarancji.

Kirjeldus

- 1 Kaas
- 2 Aurukorvid
- 3 Kúpsetusrest
- 4 Koogivorm
- 5 Riisinõu
- 6 Leemenõu
- 7 Täiteluuk
- 8 Veepaak
- 9 Vooluvarustuse alus

- 10 TJuhtpaneel
 - a Programmi valik
 - b  nupp
 - c Kúpsetusaja näit
 - d  nupp
 - e Kúlmutatud toodete nupp  märgutulega
 - f Soojashoidmise märgutuli 
 - g  nupp (sisse-/väljalülitamine)

Kasutamishühend

Enne esimest kasutamist

- Veepaagi ja aurutikorpuse puhastamiseks kasutada pehmet käsna - fig.1.
 - Pesta leige vee ja nõudepesuvahendiga kõik eemaldatavad detailid (nõud, riisinõu, leemevann, eemaldatavad kúpsetusrestid, kaas, koogivorm). Loputada ja kuivatada.
 - Kõiki elemente, välja arvatud pliidikorpus, võib pesta ka nõudepesumasinas.
- Keelatud on kasutada kaabitsat, seda eriti kuumutuselemendi puhastamiseks. Aurutikorpust ei tohi mitte mingil juhul vette kasta.

Veepaagi täitmine

Paaki ei ole lubatud lisada maitseaineid või muid vedelikke peale vee.

Paaki ei ole lubatud täita seadet otse kraani alla asetades. Täitmiseks kasutada tilaga nõud.

- Valage veepaaki külma vett kuni maksimumtasemeni (1,5 liitrit) - fig.2.
- Kasutage iga kasutamise ajal värsket vett ning kontrollige, et veepaak oleks kuni maksimumtasemeni täidetud.

ENNE SEADME SISSELÜLITAMIST VEENDUGE, ET PAAGIS ON VESI.

Asetage eemaldatavad elemendid oma kohale

- Paigaldage leemevann paagi alla oma kohale - fig.3.
- Lukustage restid nõudele - fig.4.
- Asetage nõu(d) 1, 2 ja seejärel 3 leemevannile - fig.5.
- Asetage kaas oma kohale.
- Riisinõu või koogivormi kasutamise korral asetage need vahetult nõus olevale restile.
- Veenduge, et nõud on korrektselt oma kohal.







Mahlaaurutiga saab otse kasutada ainult ühte nõud.

Küpsetamine

- Lülitage seade vooluvõrku: kõlab seadme vooluvõrku lülitamisest teavitav helisignaali. Valitud programmi värv vilgub. Soovituslikku küpsetusaja näit vilgub.
- Suunake programmivaliku hoob soovikohase funktsiooni pildi juurde - fig.6.
- Soovituslikku küpsetusaega on võimalik nuppude **+** ja **-** abil muuta.
- Juhul kui kahe minuti jooksul ei järgne mingit tegevust, ekraan kustub ja seade läheb ooterežiimi.
- Ooterežiimist väljumiseks vajutage nupule **start/stop**.

Kuna seadme kaanes olevate avade kaudu väljub auru, ei ole küpsetamise ajal lubatud asetada käsi seadme kohale.


Valige küpsetusaeg


- Sellel seadmel on kuus erinevat küpsetusrežiimi, mida iseloomustavad kuus erinevat märgutule värvi:
 -  **Programm 1 / SININE:** Kala (eelseadistus 15 min)
 -  **Programm 2 / ORANŽ:** Lühikese valmistusajaga köögiviljad (eelseadistus 20 min)
 -  **Programm 3 / ROHELINE:** Pika valmistusajaga köögiviljad (eelseadistus 30 min)
 -  **Programm 4 / LILLA:** Liha (eelseadistus 35 min)
 -  **Programm 5 / KOLLANE:** Riis/munad (eelseadistus 40 min)
 -  **Programm 6 / PUNANE:** Koogid (eelseadistus 17 min)

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

- Programmi värviga märgutuli süttib ja vilgub - fig.7.
- Vaikimisi määratud valmimisaeg vilgub:
 - Juhul kui see aeg sobib teile, vajutage nupule **start/stop** - fig.8.
 - Juhul kui see aeg ei sobi teile, on teil võimalus seda nuppude **+** ja **-** abil muuta. Valiku kinnitamiseks vajutage nupule **start/stop**.
- Valitud programmi aeg ja märgutuli jäävad püsivalt põlema ja valmistusprotsess käivitatakse.
- Kuvatav valmistusaeg protsessi jooksul väheneb protsessi jooksul: algul kuvatakse seda minutites, viimase minuti jooksul aga sekundites.
- Juba käivitatud valmistusprotsessi korral on teil võimalik igal ajahetkel muuta valmistusaega nagu ka programmi, vajutades selleks nupule **+** või **-**.

Soojana hoidmise funktsioon





Toidu soojashoidmise funktsiooni vältel on kõik muud funktsioonid peale seadme peatamise valiku (vajutus nupule ) lukustatud olekus.

- Valmistusaja lõppemisel kõlab kaks helisignaali - fig.9.
- Valmistusaja lõppemisel lülitub automaatselt sisse toidu soojashoidmise funktsioon, programmi värv vilgub vaheldumisi. Süttib nupu  märgutuli - fig.10.
- Kuvatakse möödunud soojana hoidmise aeg alates valmistamisest.

Külmutatud toodete küpsetamine




On võimalik kasutada külmutatud puu- ja köögivilju ilma neid eelnevalt sulatamata.

Seade lisab valitud küpsetusajale automaatselt 10 minutit.

- Valige soovikohane programm.
- Vajutage nupule  - fig.11.
- Vajalikku aega suurendatakse automaatselt ning märgutuli vilgub.
- Valmistuse käivitamiseks vajutage nupule  kuvatav valmistusaeg lõpetab vilkumise ja valmistusprotsess käivitub.
- Valmistusprotsessi käivitudes on teil veel igal ajahetkel võimalus muuta valmistusaega, vajutades selleks nupule  või  ja vahetada programmi.

Valmistamise kestel

Ärge puudutage seadme kuumenenud pindu ega küpsetavaid toiduaineid. Kasutage kuumakindlaid kindaid. Vee ärakasutamise korral seade ei kuumene.

- Soovi korral muuta valmistusaega, vajutage nupule  või .
- Auru otsalõppemise korral on põhjuseks vähene vee tase seadmes. Vett lisada seadme parempoolsel küljel paiknevasse täiteavasse - fig.12.
- Selleks ei ole vaja vajutada uuesti nupule , seade taaskäivitub automaatselt.

Toidu ära võtmine

- Eemaldage käepidet kasutades kaas.
- Eemaldage nõud - fig.13.
- Serveerige toit.



Kui seade töötab, kasutage kausside ja kaante tõstmiseks kuumakindlaid kindaid - fig.13.

Aurutaja seiskamiseks

Juhul kui kahe minuti jooksul ei järgne mingit tegevust, kustub seadme ekraan ja seade läheb ooterežiimi.

Soojashoidmise funktsioonil läheb seade pärast ühetunnist soojashoidmist ooterežiimi.

Seadme tuled kustuvad.

- Seadme seiskamiseks valmistusaja vältel vajutage nupule .
- Soojashoidmise vältel vajutage nupule .
- Küpsetamise seiskumist tähistab märgutule ja programmivaliku ekraani intensiivne vilkumine.
- Seadme täielikuks väljalülitamiseks ühendage see vooluvõrgust lahti.

Valmistamisaegade tabel

Nõule 1 märgitud ajad on ligikaudsed ja soovituslikud, mis võivad muutuda olenevalt toiduainete kogusest ja suuruselt, samuti toidutükkide vahele jäetavast ruumist, kogusest, isiklikest maitse-eelistustest ja pingest vooluvõrgust.

Köögiviljad - Pikk



Köögiviljad - Lühike valmistusaeg

| Valmistus | Tüüp | Kogus | Küpsetusaeg |
|-------------------------|--------|-------|-------------|
| Porgandiseibid | Värske | 300 g | 22-27 min |
| Šampinjoniid | Värske | 500 g | 18-25 min |
| Spinat | Värske | 300 g | 12-17 min |
| Piprakaunad | Värske | 250 g | 18-25 min |
| Väikesed valged sibulad | Värske | 250 g | 15-20 min |
| Banaanid | Värske | 4 | 12-17 min |
| Virsikud | Värske | 4 | 12-17 min |
| Õunad | Värske | 4 | 25-30 min |

ET



Köögiviljad - Pikk valmistusaeg

| Valmistus | Tüüp | Kogus | Küpsetusaeg |
|---------------|--------|------------|-------------|
| Artišokk | Värske | 1 keskmine | 45-55 min |
| Spargel | Värske | 550 g | 30-34 min |
| Brokkoli | Värske | 500 g | 25-35 min |
| Kapsas | Värske | 600 g | 30-35 min |
| Lillkapsas | Värske | 1 keskmine | 35-45 min |
| Rohelised oad | Värske | 450 g | 34-40 min |
| Porrulauk | Värske | 500 g | 34-41 min |
| Herned | Värske | 350 g | 35-40 min |
| Kartul | Värske | 600 g | 40-46 min |
| Kabatsokid | Värske | 500 g | 25-30 min |
| Pirnid | Värske | 4 | 25-30 min |



Kala - karploomad

| Valmistus | Tüüp | Kogus | Küpsetusaeg |
|-----------|--------|-------|-------------|
| Kalafilee | Värske | 350 g | 12-14 min |
| Vähilised | Värske | 200 g | 5-10 min |
| Kohafilee | Värske | 300 g | 12-17 min |
| Lõhe | Värske | 550 g | 20-30 min |



Liha - linnuliha

| Valmistus | Tüüp | Kogus | Küpsetusaeg |
|-------------|-------------------|-------|-------------|
| Kanakoivad | Jahutatud broiler | 4 | 35-45 min |
| Kanarind | Värske | 450 g | 20-25 min |
| Kalkunirind | Värske | 400 g | 20-26 min |
| Tallekarree | Värske | 500 g | 18-23 min |
| Seafilee | Värske | 600 g | 40-45 min |
| Vorstikesed | -- | 6 | 10-15 min |



Munad

| Valmistus | Tüüp | Kogus | Küpsetusaeg |
|-------------------|------|-------|-------------|
| Pehmed keedumunad | -- | 6 | 12-15 min |
| Kõvad keedumunad | -- | 6 | 20-25 min |



Riis - Makaronitooted - Teraviljahelbed

| Valmistus | Tüüp | Kogus | Küpsetusaeg |
|-------------------------|-------|--------|-------------|
| Pikateraline valge riis | 150 g | 300 ml | 30 min |

CAKE



Kook

| Valmistus | Tüüp | Kogus | Küpsetusaeg |
|---------------------------|------|-------|-------------|
| Kook punaste puuviljadega | -- | 6 | 25 min |
| Šokolaadikook | -- | 6 | 23 min |
| Jogurtikook | -- | 6 | 18 min |
| Provansaali kook | -- | 6 | 18 min |
| Porgandipirukas | -- | 6 | 18 min |

- Teil on võimalus valmistada kooke nii retseptiraamatu kui ka oma retseptide järgi.
- Mitme toidu valmistamiseks: alustada toitudega, mis eeldavad pikemat valmistusaega. Asetage need toiduained nõusse 1. Seejärel on teil võimalik valmistamise vältel lisada teisi nõusid toiduainetega, mille valmistusaeg on lühem.

Kookide küpsetamine

- Valage koogitainas koogivormi. Ärge valage vormi liiga täis, nii ei kerki kook üle vormi serva, mida võib mõne retsepti puhul ette tulla.
- Asetage koogivorm nõusse - fig.14.
- Koogivormi/panni ei tohi kasutada ahjus, sügavkülmikus ega mikrolaineahjus.

Koogivormi peab asetama alati kaussi kaane alla. Mõnede retseptide puhul võib olla vaja nõud eelnevalt seestpoolt määrada.

ET

Koogivormi eemaldamiseks

Juhul kui te soovite kooke säilitada külmlapis, laske neil jahtuda toatemperatuurile.

- Kasutage pajalappe. Eemaldage kaas käepidemest tõmmates.
- Võtke koogivorm nõust välja.
- Jätke mõneks minutiks jahtuma enne kui eemaldate vormist koogi.
- Serveerige koogid.

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.
- Huvitavama maitse saate, kui lisate otse toidule maitserohelist, sidruni või apelsiini viilu.
- Liha ja kala maitsestamiseks võite kasutada marinaade kastmeid ja maitseainesegusid.
- Külmutatud liha, kala ja mereannid peab enne kasutamist sulatama.
- 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.

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.

Elektrilist kúpsetusalust ei ole mitte mingil juhul lubatud vette kasta ega pesta kraani all jooksva veega. Ärge kasutage abrasiivseid puhastamistooteid.

Katlakivi eemaldamine

- 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

- Keerake riisinõu leemevannis tagurpidi.
- Keerake koogivorm riisinõus tagurpidi - fig.15.
- Keerake anum 1 alusel tagurpidi - fig.16.
- Asetage kaks valmistamisalust 1 nõu peale - fig.17.
- Paigaldage kaas - fig.18.

Kõiki detaile võib hoida aurutaja sees.

Probleem / Lahendus

| Probleem | Põhjus | Lahendus |
|---|---|---|
| Seadme külgedelt eraldub auru | Nõud pole üksteise suhtes korrektselt paigale asetunud | Veenduge, et anumad oleksid korrektselt ja õiges järjekorras kohakuti asetatud |
| Seade on vooluvõrku ühendatud, ent lülitub iseenesest välja | Seadet ei ole kahe minuti jooksul tööle lülitatud ning see on automaatselt ooterežiimi läinud | Ooterežiimist väljatulekuks vajutada üks kord sisse/ väljalülitamise nupule |
| Alusest jookseb vett välja | Leke keedupulga juures | Viige seade volitatud teenindusettevõttesse |
| Toiduained küpsevad aeglasemalt | Küttekehal olev katlakivi | Puhastage küttekeha katlakivist (tutvuge hooldust ja puhastamist käsitleva peatükiga) |

ET

TEFAL/T-FAL* RAHVUSVAHELINE PIIRATUD GARANTII

 : www.tefal.com

Seda toodet parandab garantiiaja jooksul ja pärast seda TEFAL/T-FAL*.

Kohapeal kättesaadavaid lisaseadmeid, tarvikuid ja lõppkasutaja poolt asendatavaid osi saab osta vastavalt TEFAL/T-FAL kodulehe www.tefal.com juhistelet.

Garantii

TEFAL/T-FAL garanteerib selle toote mistahes materjalide tootmisdefektide või teostusriikete kõrvaldamise garantiiaja jooksul alates ostukuupäevast riikides ***, mis on loetletud juurde lisatud riikide loendis, alates algsest ostukuupäevast või tarnekuupäevast.

Tootja rahvusvaheline garantii katab kõik kulud, mis on seotud tõestatud defektide parandamisega või defektsete osade asendamisega ja tööjõu kuluga. TEFAL/T-FAL valikul võib vigase toote parandamise asendada asendustootetega. TEFAL/T-FAL kohustus ja Teie valik selle garantii ulatuses on piiratud seadme remondi või asendusega.

Tingimused ja välistused

TEFAL/T-FAL ei ole kohustatud parandama või asendama mistahes toodet, millel pole kaasas kehtivat ostutšekkki. Toote saab tuua isiklikult või pakkida ja tagastada tähitud postisaadetisega (või muu sarnaste saatmisemetodiga) TEFAL/T-FAL volitatud teeninduskeskusesse. Riikide volitatud teeninduskeskuste aadressid leiata TEFAL/T-FAL kodulehel (www.tefal.com) või helistades vastavasse teeninduskeskusesse, mille kontaktandmed on lisatud riikide loendisse. Parima võimaliku järelemüügiteeninduse pakkumiseks ja kliendi rahulolu pidevaks tõstmiseks võib TEFAL/T-FAL saata rahulolu-uuringu kõikidele oma klientidele, kelle toodet on mõnes TEFAL/T-FAL ametlikus hoolduskeskuses remonditud või välja vahetatud.

See garantii kehtib ainult nendele toodetele, mis on ostetud kasutamiseks kodus majapidamises ning see ei kata mistahes kahjustusi, mis on seotud toode väär kasutamisega, hooletusega, TEFAL/T-FAL juhiste eiramisega või toote muutmise või volituseta remondiga, kasutajapoolse mittenouetekohase pakendamisega või vedaja väärkäitlemisega. See ei kehti ka toote normaalsel kulumisel, tarvikute hooldamisel või asendamisel ning alljärgnevatel juhtudel tekkinud kahjustuste korral:

- vale vee või tarviku liigi kasutamisel,
- toote andmesildil või spetsifikatsioonil näidatust erineva pinge või sageduse kasutamisest tingitud kahjustuste või halbade tulemuste korral,
- katlakivi tekkimisel (mistahes katlakivi eemaldamist peab teostama vastavalt kasutusjuhendile)
- tulekahjust, üleujutusest, välgust jne. põhjustatud õnnetuste korral,
- vee, tolmu või putukate sattumisel tootesse, (välja arvatud spetsiaalselt putukate jaoks välja töötatud lahendustega seadmetel)
- mehaaniliste kahjustuste või ülekoormuste korral,
- äikesest või voolukõikumistest põhjustatud kahjustuste korral.
- tulekahjust, üleujutusest jne. põhjustatud õnnetuste korral,
- toote klaas- või portselanosade purunemisel,
- kutse -või kommertseesmärgil kasutamise korral,

Tarbija seaduslikud õigused






See TEFAL/T-FAL rahvusvaheline garantii ei puuduta tarbija neid seaduslikke õigusi, mida ta võib omada või neid õigusi mida ei saa välistada või piirata, ega õigusi jaemüüja suhtes, kelle käest tarbija selle toote ostis. See garantii annab tarbijale kindlad seaduslikud õigused ning tarbijal võivad olla ka muud seaduslikud õigused, mis võivad olla erinevates riikides

ja piirkondades erinevad. Tarbija võib omal äranägemisel nõuda mistahes selliste õiguste järgimist.

** * Kui toode on ostetud ühes loetletud riigis ning seda kasutatakse seejärel teises loetletud riigis, siis TEFAL/T-FAL rahvusvaheline garantii kehtib kasutamisriigis, isegi siis, kui toode osteti erineva garantii kestusega riigist. Kui toodet ei müü TEFAL/T-FAL, siis võib parandamisprotsess kesta kauem. Kui toodet uues riigis ei parandata, siis on TEFAL/T-FAL rahvusvaheline garantii piiratud võimaluse korral sarnase maksumusega sarnase või alternatiivse toote asendamisega.

* TEFAL majapidamistooteid müüakse teatud regioonides, näiteks Ameerikas ja Jaapanis, T-FAL kaubamärgi all. TEFAL/T-FAL on Groupe SEB registreeritud kaubamärgid. Palun hoidke käesolev dokument alles juhuks, kui soovite garantii alusel reklamatsiooni esitada.

Apraksts

- 1 Vāks
- 2 Tvaicēšanas nodalījumi
- 3 Cepšanas režģi
- 4 Tortes forma
- 5 Trauks rīsiem
- 6 Sulas savācējs
- 7 Piepildīšanas atvere
- 8 Ūdens tvertne
- 9 Elektrības padeves pamatne
- 10 Vadības panelis
 - a Programmu selektors
 - b Poga 
 - c Ekrāns ar cepšanas laiku
 - d Poga 
 - e Atļaidināšanas poga ar lampiņu 
 - f Poga  uzturēšanai karstā veidā
 - g Poga  (ieslēgšanas/izslēgšana)

Lietošanas instrukcijas

Pirms pirmās lietošanas

- Ūdens rezervuāru - fig.1 un elektriskā pamata ārējo korpusu tīriet ar neabrazīvo sūkli.
 - Mazgājiet visas noņemamas detaļas (traukus, rīsu trauku, sulas savācēju, noņemamus režģus, vāku, tortes formu) ar silto ūdeni un trauku mazgāšanas šķidrumu. Noskalojiet un nosusiniet.
 - Visus elementus, izņemot elektrisko pamatu, var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.
- Nelietojiet metālisko sūkli, it īpaši uz sildelementa. Nekad nemērciet elektrisko pamatu ūdenī.**

Ūdens tvertnes piepildīšana

- Nelieciet rezervuārā garšvielas vai citu šķidrumu, tikai ūdeni. Nepiepildiet rezervuāru, novietojot ierīci tieši zem krāna, lietojiet trauku ar piltuvi.
- Ielejiet aukstu ūdeni tieši ūdens tvertnē līdz maksimālajam līmenim (1,5 litri) - fig.2.
 - Katrā lietošanas reizē izmantojiet svaigu ūdeni un pārliecinieties, ka ūdens tvertne ir piepildīta līdz maksimālajam līmenim.

PIRMS IESLĒGŠANAS PĀRLIECINIETIES, KA REZERVUĀRĀ IR ŪDENS.

Uzstādiet noņemamos elementus savās vietās

- Uzlieciet uz rezervuāra sulas savācēju - fig.3.
- Piestipriniet režģus traukiem - fig.4.
- Novietojiet trauku(-s) 1, 2 un tad 3 uz sulas savācēja - fig.5.
- Uzlieciet vāku.
- Kad lietojat rīsu trauka un tortes formas piederumus, novietojiet tos tieši uz režģa trauka.
- Pārliecinieties, ka trauki ir pareizi uzlikti.

Tikai 1. trauks var būt izmantots taisni uz sulas savācēja.

Tvaicēšana

- Pieslēdziet ierīci strāvai: noskanēs ieslēgšanas signāls. Mirgos izvēlētās programmas krāsa. Mirgos ekrāns ar piedāvāto cepšanas laiku.
- Pārslēdziet programmu selektoru uz izvēlētās cepšanas programmas piktogrammas - fig.6.
- Piedāvāto cepšanas laiku var mainīt ar pogu **+** un **-** palīdzību.
- Ja nekas netiks izdarīts, ekrāns nodziest un pēc 2 minūtēm produkts pārslēgsies uz gaidīšanas režīmu.
- Lai izietu no gaidīšanas režīma, nospiediet pogu **start/stop**.

Cepšanas laikā nelieciet rokas uz ierīces, jo caur vāka atverēm iziet tvaiks.

Izvēlieties tvaicēšanas laiku

- Ierīce piedāvā 6 cepšanas programmas 6 krāsās:



1. programma / ZILĀ: Zivs (iepriekš iestatīta uz 15 min)



2. programma / ORANŽĀ: Īsa dārzeņu cepšana (iepriekš iestatīta uz 20 min)



3. programma / ZAĻĀ: Ilga dārzeņu cepšana (iepriekš iestatīta uz 30 min)



4. programma / VIOLETĀ: Gaļa (iepriekš iestatīta uz 35 min)



5. programma / DZELTENĀ: Rīsi/olas (iepriekš iestatīta uz 40 min)



6. programma / SARKANĀ: Torte (iepriekš iestatīta uz 17 min)

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

- Programmas krāsa iedegas un mirgo - fig.7.
- Mirgo pēc noklusējuma piedāvātais laiks:
 - Ja laiks Jums der, nospiediet **start/stop** - fig.8.
 - Ja iepriekš iestatītais laiks Jums neder, Jūs varat to mainīt ar pogu **+** un **-** palīdzību un nospiediet **start/stop**, lai apstiprinātu šo laiku.
- Izvēlētās programmas laiks un lampiņa pārstāj mirgot un sākas cepšana.
- Cepšanas laikā cepšanas laiks samazinās vispirms minūtēs un tad pēdējās minūtes laikā sekundēs.
- Kad cepšana ir sākusies, Jūs varat jebkurā brīdī mainīt cepšanas laiku, nospiežot pogu **+** vai **-** un mainīt programmu.

Siltuma saglabāšanas funkcija

Karstuma

tiek uzturēts

laikā ir

iespējams

tikai izslēgt ierīci,

ja vēlaties

(nospiežot





pogu **start/stop**).

- Kad cepšanas laiks ir beidzies, noskan divi skaņas signāli - fig.9.
- Cepšanas beigās automātiski ieslēdzas uzturēšana karstā veidā un iedegas attiecīgas programmas krāsa. Iedegas poga **start/stop** - fig.10.
- Uzturēšanas karstā veidā atlikušais laiks tiek parādīts uz ekrāna.

LV

Sasaldēto produktu cepšana

Ir iespējams gatavot sasaldētus dārzeņus un augļus, iepriekš neatlaidinot tos. Ierīce automātiski pievieno 10 minūtes izvēlētajam cepšanas laikam.




- Izvēlieties vēlamo programmu.
- Nospiediet pogu  - fig.11.
- Laiks automātiski tiek palielināts atļaidināšanai un mirgo.
- Lai uzsāktu cepšanu, nospiediet pogu  laiks pārstāj mirgot un cepšana sākas.
- Kad cepšana ir sākusies, Jūs varat jebkurā brīdī mainīt cepšanas laiku, nospiežot pogu  vai  un mainīt programmu.

Cepšanas laikā

Cepšanas laikā nepieskarieties karstām virsmām un ēdienam.

Izmantojiet karstumizturīgus cimdus.

Kad vairs nav ūdens, Ierīce nesildās.

- Ja vēlaties mainīt cepšanas laiku, nospiediet pogas  un .
- Ja nav tvaika, tas nozīmē, ka Ierīcei pietrūkst ūdens. Pielejiet ūdeni, ielejot to caur uzpildīšanas atveri, kas atrodas Ierīces labajā sānā - fig.12.
- Vēlreiz spiest pogu , nav nepieciešams, Ierīce pati ieslēdzas no jauna.



Pārtikas izņemšana

- Noņemiet vāku, izmantojot rokturi.
- Izvelciet traukus - fig.13.
- Servējiet ēdienu.

Izmantojiet karstumizturīgus cimdus, lai pasniegtu traukus un vākus - fig.13.

Lai apturētu katla darbību

Ja nekas netiks izdarīts, ekrāns nodziest un pēc 2 minūtēm ierīce pārslēgsies uz gaidīšanas režīmu. Kad karstums tiek uzturēts 1 stundas laikā, ierīce pārslēdzas uz gaidīšanas režīmu. Lampaņas nodziest.

- Ja vēlaties izslēgt ierīci cepšanas laikā, nospiediet pogu .
- Karstuma uzturēšanas laikā, nospiediet pogu .
- Par ierīces izslēgšanu liecina ātra lampaņas un „programmas selektora” lampaņas mirgošana.
- Lai pilnīgi izslēgtu ierīci, atslēdziet to no strāvas.

Tvaicēšanas laiku tabula

Laiki 1. traukā ir informatīvi, tie var mainīties, atkarībā no ēdiena izmēriem, attāluma starp ēdiena gabaliem, daudzuma, katras cilvēka patikas un elektrotīkla sprieguma.

Dārzeņu - augļu

Dārzeņu - augļu īsa cepšana

| Produkts | Tips | Daudzums | Cepšanas laiks |
|-------------------|--------|----------|----------------|
| Burkānu rīpiņas | Svaigi | 300 g | 22-27 min |
| Šampinjoni | Svaigs | 500 g | 18-25 min |
| Spināti | Svaigs | 300 g | 12-17 min |
| Pipari | Svaigs | 250 g | 18-25 min |
| Mazi balti sīpoli | Svaigs | 250 g | 15-20 min |
| Banāni | Svaigi | 4 | 12-17 min |
| Persiki | Svaigi | 4 | 12-17 min |
| Āboli | Svaigi | 4 | 25-30 min |

Dārzeņu - augļu ilga cepšana

| Produkts | Tips | Daudzums | Cepšanas laiks |
|----------------|--------|-----------------|----------------|
| Artišoks | Svaigs | 1 vidējā izmēra | 45-55 min |
| Sparģeļi | Svaigi | 550 g | 30-34 min |
| Brokoļi | Svaigs | 500 g | 25-35 min |
| Kāposti | Svaigs | 600 g | 30-35 min |
| Ziedkāposti | Svaigs | 1 vidējā izmēra | 35-45 min |
| Pākstu pupiņas | Svaigs | 450 g | 34-40 min |
| Puravi | Svaigs | 500 g | 34-41 min |
| Zaļie zirņi | Svaigs | 350 g | 35-40 min |
| Kartupeļi | Svaigi | 600 g | 40-46 min |
| Cukini | Svaigi | 500 g | 25-30 min |
| Bumbieri | Svaigi | 4 | 25-30 min |

Zivis - Vēži

| Produkts | Tips | Daudzums | Cepšanas laiks |
|--------------|--------|----------|----------------|
| Zivju fileja | Svaigs | 350 g | 12-14 min |
| Vēžveidīgie | Svaigs | 200 g | 5-10 min |
| Steiks | Svaigs | 300 g | 12-17 min |
| Lasis | Svaigs | 550 g | 20-30 min |

Gaļa - putnu gaļa

| Produkts | Tips | Daudzums | Cepšanas laiks |
|---------------------|----------------|----------|----------------|
| Vistas kājas | Mazas zivtiņas | 4 | 35-45 min |
| Vistas eskalops | Svaigs | 450 g | 20-25 min |
| Titara eskalops | Svaigs | 400 g | 20-26 min |
| Jēra gaļas kotletes | Svaigs | 500 g | 18-23 min |
| Cūkas fileja | Svaigs | 600 g | 40-45 min |
| Cisiņi | -- | 6 | 10-15 min |

Olas

| Produkts | Tips | Daudzums | Cepšanas laiks |
|---------------------|------|----------|----------------|
| Mīksti vārītas olas | -- | 6 | 12-15 min |
| Cieti vārītas olas | -- | 6 | 20-25 min |



| Produkts | Tips | Daudzums | Cepšanas laiks |
|-----------------|-------|----------|----------------|
| Balti gari rīsi | 150 g | 300 ml | 30 min |

CAKE



Torte

| Produkts | Tips | Daudzums | Cepšanas laiks |
|----------------------------|------|----------|----------------|
| Torte ar sarkaniem augļiem | -- | 6 | 25 min |
| Šokolādes kūka | -- | 6 | 23 min |
| Jogurta kūka | -- | 6 | 18 min |
| Provansas torte | -- | 6 | 18 min |
| Burkānu pīrāgs | -- | 6 | 18 min |

- Jūs varat gatavot tortes pēc receptēm no recepšu grāmatām vai personīgām receptēm.
- Lai pagatavotu vairākus ēdienus: sāciet pagatavošanu no ēdieniem, kuriem nepieciešami ilgāki pagatavošanas laiki. Novietojiet tos 1. traukā. Un pagatavošanas laikā varat pievienot citus traukus ar ēdieniem, kurus pagatavo ātrāk.

Lai saceptu torti

- Ielieciet pagatavoto tortes formā, nepiepildot to līdz malām, šādi Jūs izvairīsieties no miklas pārļiešanas pāri malām.
- Ielieciet tortes formu traukā - fig.14.
- Tortes formu nedrīkst likt krāsni, mikroviļņu krāsni un ledusskapī.

Tortes forma vienmēr jāliec traukā zem vāka.

Dažreiz var būt nepieciešams nedaudz sasmērēt formu ar eļļu.

Lai izņemtu tortes formu

Ja vēlaties glabāt torti ledusskapī, uzgaidiet, kamēr tā atdzisis līdz istabas temperatūrai.

- Lietojiet cimdsus, kas pasargā no karstuma. Noņemiet vāku, turot to aiz roktura.
- Izvelciet tortes formu no trauka.
- Ļaujiet Jūsu tortei atdzist pirms izņemat to.
- Pasniedziet torti.

Tvaicēšanas padomi un metodes

- Neievietojiet ēdienu tvaicēšanas nodalījumos 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 biezums 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.
- Tvaicēta ēdiena garšu var uzlabot pievienojot svaigus zaļumus, citrona vai apelsīna gabaliņus, sīpolu vai ķiploku. Šie ingredientu var būt pievienoti tieši uz ēdiena.
- Lai uzlabotu putnu gaļas, zivs un gaļas garšu, izmantojiet marinādes, zaļumu un vīna kombinācijas vai barbekjū mērces vai garšvielu maisījumus.
- Sasaldētus dārzeņus un augļus var tvaicēt bez iepriekšējas atlaidīšanas. Visām zivīm, vēžveidīgiem, putnu gaļai un gaļai jābūt pilnīgi atlaidīnātām pirms tvaicēšanas.
- Dažām receptēm ar ilgu tvaicēšanas laiku, piemēram, tvaicētiem biskvīta pudīņiem, tvaicēšanas laikā ir nepieciešams papildus pieliet aukstu ūdeni.
- Tvaicēšanas laikā vai pēc tvaicēšanas rīkojoties ar nodalījumiem vai tvaicēšanas tasēm, vienmēr izmantojiet cimdus.

Apkope un tīrīšana

Tvaicēšanas katla tīrīšana

- Pēc lietošanas izraužiet 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 šķidro mazgāšanas līdzekli, noskalojiet un izžāvējiet.
- Visas detaļas, izņemot elektrības padeves pamatni, var droši mazgāt trauku mazgāšanas iekārtā.

Nemērciet elektrisko pamatu ūdenī un nemazgājiet to tieši zem tekošā ūdens. Neizmantojiet abrazīvus tīrīšanas produktus.

- 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

- Uzlieciet rīsu trauku uz sulas savācējā.
- Uzlieciet tortes formu uz rīsu trauka - fig.15.
- Uzlieciet 1. trauku uz pamata - fig.16.
- Trauka augšpusē levietojiet 2. trauku 3. - fig.17.
- Virsū uzlieciet vāku - fig.18.

Visas detaļas
var uzglabāt
tvaicēšanas katla
iekšpusē.

Problēmas / Risinājumi

| Problēma | Cēlonis | Risinājums |
|---|---|---|
| Tvaiks izplūst gar ierīces malām | Trauki nav savstarpēji pareizi novietoti | Pārbaudiet, vai trauki savietoti kārtīgi un pareizā secībā |
| Ierīce pieslēgta strāvai, taču to nevar ieslēgt | Jūs neesat ieslēguši ierīci 2 minūšu laikā un tā ir nobloķējusies | Lai izietu no gaidīšanas režīma, vienreiz nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu |
| No pamatnes tek ūdens | Noplūde sildelementa līmenī | Nogādājiet ierīci autorizētā servisa centrā |
| Ēdieni pagatavojas lēnāk nekā agrāk | Sildelements ir apkaļķojies | Veiciet sildelementa atkaļķošanu (sk. punktu par kopšanu un tīrīšanu) |

TEFAL/T-FAL * STARPTAUTISKĀ IEROBEŽOTĀ GARANTIJA

 : www.tefal.com

Šo izstrādājumu gan garantijas perioda laikā, gan arī pēc tā var remontēt uzņēmumā TEFAL/T-FAL*.

Piederumus, dilstošās daļas un daļas, kuras var nomainīt lietotājs, ja tādas attiecīgajā valstī ir pieejamas, var iegādāties, kā aprakstīts TEFAL/T-FAL interneta vietnē www.tefal.com

Garantija

TEFAL/T-FAL garantē, ka norādītajā garantijas periodā, sākot no sākotnējā iegādes datuma, šajā izstrādājumā nebūs materiālu defektu vai darba defektu, valstis***, kā norādīts pievienotajā valstu saraksta, sākot no sākotnējās iegādes datuma vai piegādes datumā.

Starptautiskā ražotāja garantija attiecas uz visām izmaksām, kas saistītas ar pierādīti defektīvā izstrādājuma atjaunošanu, lai tas atbilstu tā sākotnējam specifkācijām, remontējot vai nomainot defektīvo daļu un ieguldot nepieciešamo darbu. Pēc TEFAL/T-FAL ieskatiem defektīvais izstrādājums var tikt nomainīts pret citu izstrādājumu. TEFAL/T-FAL vienīgais pienākums un jūsu ekskluzīvās tiesības saskaņā ar šo garantiju aprobežojas ar šādu remontu vai nomaiņu.

Nosacījumi un izņēmumi

TEFAL/T-FAL nav pienākuma remontēt vai nomainīt izstrādājumu, ar kuru kopā nav saņemts derīgs pirkumu apliecinošs dokuments. Izstrādājumu var piegādāt personīgi vai arī atbilstoši iepakot un nosūtīt ar ierakstītu sūtījumu (vai līdzvērtīgu piegādes metodi) TEFAL/T-FAL autorizētajam servisa centram. Pilnīga informācija par autorizēto servisa centru adresēm katrā valstī ir norādīta TEFAL/T-FAL tīmekļa vietnē (www.tefal.com), un to var arī noskaidrot, zvanot uz pievienotajā valstu sarakstā norādīto attiecīgo klientu apkalpošanas centru. Lai piedāvātu pēc iespējas labāku pēcpārdošanas servisu un pastāvīgi uzlabot klientu apmierinātību, TEFAL/T-FAL mēdz nosūtīt apmierinātības aptaujas lapas visiem klientiem, kas salaboja vai apmainīja savu produktu vienā no TEFAL/T-FAL autorizētajiem servisa centriem.

Šī garantija attiecas tikai uz izstrādājumiem, kas ir iegādāti lietošanai mājāsaimniecībā un lietoti mājāsaimniecībā, un tā neattiecas uz bojājumiem, kas var rasties nepareizas lietošanas, nolaidības, TEFAL/T-FAL norādījumu neievērošanas, izstrādājuma modificēšanas vai neatļautas remontēšanas dēļ vai arī tādēļ, ka īpašnieks to ir nepareizi iesaiņojis vai piegādes uzņēmums ar to ir nepareizi rīkojies. Tā neattiecas arī uz parastu nodilumu, apkopi vai dilstošo daļu nomaiņu, vai uz šādiem faktoriem:

- nepareiza ūdens vai dilstošo daļu lietošana;
- pārkalķošanās (atkalķošana jāveic saskaņā ar lietošanas norādījumiem);
- bojājumi zibens vai jaudas pārsprieguma rezultātā
- bojājumi vai slikti rezultāti, ko izraisa nepareizs spriegums vai strāvas frekvence, kas neatbilst izstrādājuma ID plāksnītē vai specifkācijās norādītajai;
- ūdens, putekļu vai insektu iekļūšana izstrādājumā (izņemot iekārtas, kuru darbība ietver ar insektiem saistītas funkcijas);
- mehāniski bojājumi, pārslodze;
- izstrādājuma stikla vai porcelāna daļu bojājumi;
- lietošana profesionālā vai komerciālā veidā.

Likumā noteiktās patērētāja tiesības

Šī starptautiskā TEFAL/T-FAL garantija neietekmē likumā noteiktās patērētāja tiesības vai tiesības, kuras nevar liegt vai ierobežot, vai tiesības pret mazumtirgotāju, no kura patērētājs izstrādājumu ir iegādājies. Šajā garantijā patērētājam tiek sniegtas konkrētas juridiskas






tiesības, un patērētājam var būt arī citas juridiskas tiesības, kuras katrā pavalstī un valstī atšķiras. Patērētājs šādas tiesības var izmantot pēc saviem ieskatiem.

** *Ja izstrādājums ir iegādāts vienā no sarakstā norādītajām valstīm un pēc tam tiek lietots kādā citā no sarakstā norādītajām valstīm, starptautiskās TEFAL/T-FAL garantijas termiņš ir tāds, kāds ir spēkā lietošanas valstī, pat ja izstrādājums ir iegādāts kādā no sarakstā norādītajām valstīm, kurā ir cits garantijas termiņš. Remonts var aizņemt vairāk laika, ja uzņēmums TEFAL/T-FAL attiecīgajā valstī izstrādājumu nepārdod. Ja izstrādājumu jaunajā valstī nevar remontēt, starptautiskā TEFAL/T-FAL garantija aprobežojas ar nomaiņu pret līdzīgu izstrādājumu vai citu izstrādājumu ar līdzīgām izmaksām, ja tas ir iespējams.

* TEFAL sadzīves tehnika tiek pārdota ar T-FAL zīmolu noteiktās teritorijās, piemēram, Amerikā un Japānā. TEFAL / T-FAL ir Groupe SEB reģistrētas tirdzniecības zīmes.

Lūdzu, saglabājiet šo dokumentu jūsu atsaucei, ja jūs vēlaties iesniegt prasību saskaņā ar garantiju.

Aprašymas

- 1 Dangtis
- 2 Gaminimo padėklai
- 3 Kepimo grotelės
- 4 Pyragų forma
- 5 Ryžių indas
- 6 Sulčių surinktuvas
- 7 Vandens pylimo dangtelis
- 8 Vandens rezervuaras
- 9 Elektros kabelis
- 10 Skydelis
 - a Programos parinkiklis
 - b Mygtukas 
 - c Ekranas, kuriame rodoma kepimo (virimo) temperatūra
 - d Mygtukas 
 - e Šaldymo mygtukas su lempute 
 - f Įkaitimo išlaikymo lemputė 
 - g Mygtukas  (įjungimas / išjungimas)

Naudojimo instrukcija

Prieš naudodamiesi pirmąjį kartą

- Vandens talpyklą - fig.1 ir elektrinio pagrindo išorę valykite švelnia kempine.
 - Visas išimamąsias dalis (indus, ryžių indą, sulčių surinktuvą, išimamąsias groteles, dangtelį, pyragų formą) plaukite šiltu vandeniu ir indų plovikliu. Perplaukite ir nušluostykite.
 - Indaplovėje galite plauti visas dalis, išskyrus elektrinį pagrindą.
- Nenaudokite grandiklio, ypač negrandykite įkaitusio paviršiaus. Elektrinio pagrindo niekada nenardinkite į vandenį.

Vandens rezervuaro užpildymas

- Į talpyklą nedėkite prieskonių ir nepilkite skysčio, išskyrus vandenį.
- Vandens rezervuarą įpilkite šalto vandens iki didžiausio lygio (1,5 litrai) - fig.2.
- Naudokite tik šviežią vandenį ir visada patikrinkite, ar vandens rezervuare yra iki didžiausio lygio.

Vandens į talpyklą nepilkite aparatą laikydami tiesiai po čiaupu, naudokite indą su snapeliu vandeniui pilti.

PRIEŠ JUNGdami APARATĄ ĮSITIKINKITE, KAD TALPYKLOJE YRA VANDENS.

Išimamųjų dalių įdėjimas







- Sulčių surinktuvą uždėkite ant talpyklos - fig.3.
 - Užspauskite groteles ant indų - fig.4.
 - Ant sulčių surinktuvo uždėkite 1, 2, paskui 3 indus - fig.5.
 - Uždėkite dangtelį.
 - Jeigu naudojate ryžių indą ir pyragų formą, dėkite juos tiesiai ant indo grotelių.
 - Patikrinkite, ar indai gerai uždėti.
- Tik vienas indas gali būti naudojamas tiesiogiai ant sulčių surinktuvo.

Gaminimas

- Įjunkite aparatą į tinklą: pasigirsta signalas, reiškiantis, kad aparatas įjungtas į elektros tinklą. Mirksi pasirinktos programos spalva. Mirksi ekranas, kuriame rodoma siūloma kepimo (virimo) temperatūra.
- Programos parinkklį nustatykite ties pasirinktos kepimo (virimo) programos piktograma - fig.6.
- Siūlomą kepimo (virimo) laiką galima reguliuoti mygtukais **+** ir **-**.
- Neatlikus jokio kito veiksmo po 2 minučių ekranas užgessta ir aparatas ima veikti budėjimo režimu.
- Norėdami panaikinti budėjimo režimą paspauskite mygtuką **start/stop**.

Kepant (verdant) nelaikykite virš aparato rankų, nes per dangtelio skylutes sklinda garai.


Gaminimo trukmės pasirinkimas


- Aparatas turi 6 kepimo (virimo) programas, susietas su 6 šviečiančiomis spalvomis:
 -  **1 programa / MĒLYNA:** žuvis (iš anksto nustatyta 15 min.)
 -  **2 programa / ORANŽINĖ:** trumpai keamos (verdamos) daržovės (iš anksto nustatyta 20 min.)
 -  **3 programa / ŽALIA:** ilgai keamos (verdamos) daržovės (iš anksto nustatyta 30 min.)
 -  **4 programa / VIOLETINĖ:** mėsa (iš anksto nustatyta 35 min.)
 -  **5 programa / GELTONA:** ryžiai / kiaušiniai (iš anksto nustatyta 40 min.)
 -  **6 programa / RAUDONA:** pyragai (iš anksto nustatyta 17 min.)

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

- Programos spalva užsidega ir mirksi - fig.7.
- Mirksi iš anksto nustatytas laikas:
 - jeigu laikas tinka, paspauskite mygtuką **start/stop** - fig.8
 - jeigu iš anksto nustatytas laikas netinka, galite jį pakeisti mygtukais **+** ir **-** ir paspausti **start/stop**, kad patvirtintumėte šį laiką.
- Pasirinktos programos laikas ir spalva užfiksuojama ir aparatas pradeda kepti (virti).
- Kepant (verdant) rodomas laikas mažėja minutėmis, paskui, likus paskutinei minutei, – sekundėmis.
- Pradėjus kepti (virti), kepimo (virimo) laiką ir programą bet kada galite pakeisti nuspaudę mygtuką **+** arba **-**.





Šilumos palaikymo funkcija

Veikiant įkaitimo išlaikymo režimui negalima atlikti jokio kito veiksmo, tik išjungti aparatą, jeigu to norite (paspaudus mygtuką )

- Pasibaigus kepimo (virimo) laikui pasigirsta du garsiniai signalai - fig.9.
- Baigus kepti (virti) automatiškai įjungiamas įkaitimo išlaikymo režimas ir užsidega programos spalva. Užsidega mygtukas  - fig.10.
- Rodomas praėjęs įkaitimo išlaikymo režimas.




Šaldytų produktų kepimas (virimas)

Galima gaminti šaldytas daržoves ir vaisius prieš tai jų neatšildžius. Prie pasirinkto kepimo (virimo) laiko aparatas automatiškai prideda 10 minučių.

- Pasirinkite norimą programą.
- Paspauskite mygtuką  - fig.11.
- Rodomas laikas automatiškai padidinamas atšildymui.
- Paspauskite  kad aparatas pradėtų kepti (virti); laikas užfiksuoja ir aparatas pradeda kepti (virti).
- Pradėjus kepti (virti), kepimo (virimo) laiką ir programą bet kada galite pakeisti paspaudę mygtuką  arba .

Kepimas (virimas)

Nelieskite įkaitusių paviršių ir keпамų (verdamų) produktų. Naudokite karščiu atsparias pirštines. Jeigu nebėra vandens, aparatas nebekaista.

- Jeigu norite pakeisti kepimo (virimo) laiką, paspauskite mygtukus  arba .
- Jeigu nebesklinda garai, aparate trūksta vandens. Vandens įpilkite per vandens pylimo angą, esančią dešiniajame aparato šone - fig.12.
- Mygtuko , dar kartą spausti nebūtina, aparatas pradeda veikti pats.



Pagaminto maisto išėmimas

- Naudodamiesi virtuvinėmis pirštinėmis, nuimkite troškintuvo dangtį.
- Nuimkite indus - fig.13.
- Patiekite pagamintą maistą.

Naudokite karščiu atsparias pirštines imdami Indus ir dangčius - fig.13.

Troškintuvo išjungimas

Neatlikus jokio kito veiksmo, po 2 minučių ekranas užgesa ir aparatas ima veikti budėjimo režimu. Praėjus 1 val. nuo įkaitimo išlaikymo režimo įjungimo, aparatas pradeda veikti budėjimo režimu. Šviesa užgesa.

- Jeigu aparatui kepat (verdant) norite jį išjungti, paspauskite mygtuką .
- Veikiant įkaitimo išlaikymo režimui paspauskite mygtuką .
- Baigus kepti (virti), šviesa ir programos parinkiklio ekranas greitai mirksi.
- Norėdami visiškai išjungti aparatą, ištraukite laidą iš elektros tinklo.

Maisto gaminimo trukmės lentelės

1 inde nurodytas orientacinis laikas, jis gali būti keičiamas priklausomai nuo maisto produktų dydžio, tarp produktų paliktos vietos, kiekių, kiekvieno asmens skonio ir elektros tinklo įtampos.

Vaisiai ir daržovės

Trumpai verdami (kepami) vaisiai ir daržovės

| Patiekalas | Rūšis | Kiekis | Virimo laikas |
|----------------------|----------|--------|---------------|
| Morkų griežinėliai | Šviežios | 300 g | 22-27 min |
| Šampinjonai | Švieži | 500 g | 18-25 min |
| Špinatai | Švieži | 300 g | 12-17 min |
| Paprikos | Švieži | 250 g | 18-25 min |
| Baltieji svogūnėliai | Švieži | 250 g | 15-20 min |
| Bananai | Šviežios | 4 | 12-17 min |
| Persikai | Šviežios | 4 | 12-17 min |
| Obuoliai | Šviežios | 4 | 25-30 min |

Ilgai verdami (kepami) vaisiai ir daržovės

| Patiekalas | Rūšis | Kiekis | Virimo laikas |
|--------------------|----------|-------------|---------------|
| Artišokai | Švieži | 1 vidutinis | 45-55 min |
| Šparagai | Šviežios | 550 g | 30-34 min |
| Brokoliai | Švieži | 500 g | 25-35 min |
| Kopūstai | Švieži | 600 g | 30-35 min |
| Žiediniai kopūstai | Švieži | 1 vidutinis | 35-45 min |
| Šparaginės pupelės | Švieži | 450 g | 34-40 min |
| Porai | Švieži | 500 g | 34-41 min |
| Žalieji žirnėliai | Švieži | 350 g | 35-40 min |
| Bulvės | Šviežios | 600 g | 40-46 min |
| Aguročiai | Šviežios | 500 g | 25-30 min |
| Kriaušės | Šviežios | 4 | 25-30 min |

Žuvis – jūros produktai

| Patiekalas | Rūšis | Kiekis | Virimo laikas |
|-------------|--------|--------|---------------|
| Žuvies filė | Švieži | 350 g | 12-14 min |
| Vėžiagyviai | Švieži | 200 g | 5-10 min |
| Žlėgtainiai | Švieži | 300 g | 12-17 min |
| Lašišos | Švieži | 550 g | 20-30 min |

Mėsa – paukštiena

| Patiekalas | Rūšis | Kiekis | Virimo laikas |
|------------------------|-----------------|--------|---------------|
| Vištų šlaunelės | Visas viščiukas | 4 | 35-45 min |
| Vištienos eskalopas | Švieži | 450 g | 20-25 min |
| Kalakutienos eskalopas | Švieži | 400 g | 20-26 min |
| Avienos kotletai | Švieži | 500 g | 18-23 min |
| Kiaulienos filė | Švieži | 600 g | 40-45 min |
| Dešrelės | -- | 6 | 10-15 min |

Kiaušiniai

| Patiekalas | Rūšis | Kiekis | Virimo laikas |
|--------------------|-------|--------|---------------|
| Minkšti kiaušiniai | -- | 6 | 12-15 min |
| Kieti kiaušiniai | -- | 6 | 20-25 min |



| Patiekalas | Rūšis | Kiekis | Virimo laikas |
|------------------------------|-------|--------|---------------|
| Ilgagrūdžiai baltieji ryžiai | 150 g | 300 ml | 30 min |

CAKE



Pyragai

| Patiekalas | Rūšis | Kiekis | Virimo laikas |
|---------------------|-------|--------|---------------|
| Pyragas su uogomis | -- | 6 | 25 min |
| Šokoladinis pyragas | -- | 6 | 23 min |
| Jogurtinis pyragas | -- | 6 | 18 min |
| Provanso pyragas | -- | 6 | 18 min |
| Morkų pyragas | -- | 6 | 18 min |

- Pyragus galite kepti pagal receptų knygos arba savo receptus.
- Norėdami kepti (virti) kelis patiekalus, pradėkite nuo ilgiausiai kepanų (verdamų) produktų. Sudėkite juos į 1 indą. Jiems kepanant (verdant) galite pridėti kitus indus su greičiau iškepančiais (išverdančiais) produktais.

Pyragų kepimas

- Paruoštą masę į pyragų formą supilkite taip, kad forma nebūtų per daug pripildyta ir pagal receptus paruošta masė nebėgtų per kraštus.
 - Pyragų formą įdėkite į indą - fig.14.
 - Pyragų formos negalima dėti į orkaite, mikrobangų krosnelę ar šaldytuvą.
- Pyragų forma turi būti visada įdėta į indą po dangčiu. Kepant kai kuriuos pyragus kartais gali reikėti formą truputį patepti riebalais.

Pyragų formos išėmimas

Jeigu norite laikyti pyragus šaldytuve, palaukite, kol jie atvės iki kambario temperatūros.

- Mūvėkite nuo karščio saugančias pirštines. Dangtelį nuimkite laikydami už rankenėlės.
- Pyragų formą išimkite iš indo.
- Palikite atvėsti kelioms minutėms prieš išimdami pyragą iš formos.
- Patiekite pyragą į stalą.

Troškinimui skirti patarimai ir būdai

- Draudžiama į troškinimo indą prigrūsti maisto. Išdėliokite maisto gabalėlius taip, kad pro tarpus esančius tarp jų galėtų lengvai praėti 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.
- Subtilų skonį virtam maistui galima suteikti pridėdant šviežių žolelių, citrinos ar apelsino griežinėlių, česnakų ir svogūnų. Šiuos priedus galkima pridėti tiesiogiai į maistą.
- Norint suteikti subtilaus skonio paukštienai, mėsai ar žuviai galima naudoti marinates, žolelių rinkinius ir vyno ar barbekiu padažus bei prieskonius.
- Šaldytos daržovės ir vaisiai gali būti verdami be atšildymo. Visi jūros produktai, paukštiena ar mėsa visiškai atitirpsta prieš gaminimą.
- 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.

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.

Elektrinio pagrindo nenardinkite į vandenį ir neplaukite jo laikydami tiesiai po čiaupu. Draudžiama naudoti abrazyvines valymo priemones.

Nuovirų šalinimas iš aparato

- 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

- Ryžių indą apverskite ir uždėkite ant sulčių surinktuvo.
- Pyragų formą apverskite ir uždėkite ant ryžių indo - fig.15.
- 1 indą apverskite ir uždėkite ant pagrindo - fig.16.
- Troškimo indą 2 įdėkite į troškimo indą 3, po to juos apverskite ir padėkite juos ant pagrindo - fig.17.
- Ant viršaus uždėkite dangtelį - fig.18.

Visas prietaiso dalis galima laikyti troškintuvo viduje.

Problemos/Sprendimai

| 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 |
| Aš įjungiau aparatą, bet jis išsijungė | Neįjungėte aparato prieš 2 minutes ir įsijungė budėjimo režimas | Vieną kartą paspauskite įjungimo / išjungimo mygtuką, kad išsijungtų budėjimo režimas |
| Iš pagrindo teka vanduo | Vanduo teka per kaitinimo elementą | Aparatą nuneškite į įgaliotą priežiūros centrą |
| Produktai iškepa (išverda) lėčiau negu anksčiau | Kaitinimo elementas padengtas nuoviromis | Nuo kaitinimo elemento pašalinkite nuoviras (žr. dalį „Valymas ir priežiūra“) |

TEFAL/T-FAL* TARPTAUTINĖ RIBOTA GARANTIJA

 : www.tefal.com

Šio garantinio laikotarpio metu ir jam pasibaigus šį gaminį remontuoja TEFAL/T-FAL*.

Priedus, eksploatacines medžiagas ir galutinio naudotojo keičiamas dalis galima įsigyti (jei jos parduodamos vietoje) pagal TEFAL/T-FAL interneto svetainėje www.tefal.com pateiktas sąlygas

Garantija

TEFAL/T-FAL garantuoja, kad šis gaminys garantiniu laikotarpiu (skaičiuojant nuo pirmosios pirkimo datos ar pristatymo datos) šiose šalyse kaip nurodyta pridėtame šalių sąrašė***, bus be medžiaginių ir gamybinių defektų.

Tarptautinė gamintojo garantija taikoma visoms sąnaudoms, susijusioms su įrodyto defektinio gaminio atkūrimu į pradinės specifikacijas, jį suremontuojant arba pakeičiant bet kokias defektines dalis, įskaitant darbo sąnaudas. TEFAL/T-FAL savo nuožiūra gali ne remontuoti defektinį gaminį, bet pateikti pakaitinį. Vienintelis TEFAL/T-FAL įsipareigojimas ir jūsų vienintelė teisė pagal šią garantiją – pirmiau minėta remonto arba keitimo operacija.

Sąlygos ir išimties

TEFAL/T-FAL neįsipareigoja suremontuoti arba pakeisti gaminio, su kuriuo nepateikiamas galiojantis pirkimo įrodymas. Gaminį naudotojas gali atvežti pats arba tinkamai supakuotą atsiųsti registruotu paštu (ar analogiškomis pašto priemonėmis) į TEFAL/T-FAL įgaliojantį aptarnavimo centrą. Išsamūs kiekvienos šalies įgaliojusių aptarnavimo centrų adresų duomenys pateikiami TEFAL/T-FAL interneto svetainėje (www.tefal.com). Taip pat juos galima gauti paskambinus į atitinkamą klientų aptarnavimo centrą, nurodytą pridėtame Šalių sąrašė. Siekiant pasiūlyti geriausias paslaugas po pirkimo ir nuolat užtikrinti kliento poreikų patenkinimą, TEFAL/T-FAL gali siųsti apklausas dėl aptarnavimo visiems klientams, kuriems viename iš TEFAL/T-FAL patvirtintų aptarnavimo centrų buvo taisomas ar pakeistas gaminys.

Ši garantija taikoma tik tiems gaminiams, kurie įsigijami ir naudojami buityje. Garantija netaikoma pažeidimams, atsiradusiems dėl netinkamo naudojimo, neatsargumo, TEFAL/T-FAL instrukcijų nesilaikymo, gaminio modifikacijų ar neleistino remonto, taip pat – savininkui netinkamai supakavus gaminį arba kurjeriui jį netinkamai sutvarkius. Ji taip pat netaikoma normaliam susidėvimui, eksploatacinių dalių techninei priežiūrai ar keitimui ir toliau nurodytais atvejais:

- jei naudojamas netinkamo tipo vanduo ar eksploatacinės medžiagos;
- jei pažeidimai arba prasti darbo rezultatai gaunami išskirtinai dėl įtampos ar dažnio, nurodyto ant gaminio ID arba specifikacijoje, nesilaikymo;
- dėl kalkių nuosėdų (jų šalinimo operacijos turi būti atliekamos pagal naudojimo instrukcijas);
- dėl mechaninio apgadinimo ar perkrovos;
- jei pažeidžiama bet kuri gaminio stiklinė ar porcelianinė dalis;
- gaminio vidun patekus vandens, dulkių ar vabzdžių (išskyrus prietaisus su specialiai vabzdžiams skirtomis funkcijomis);
- dėl nelaimingų atsitikimų, įskaitant gaisrą, potvynį ir kt.
- jei gaminys naudojamas profesionaliai ar komerciniais pagrindais.
- dėl žaibavimo ar elektros energijos svyravimų;

Įstatymų nustatytos naudotojo teisės

Ši tarptautinė TEFAL/T-FAL garantija neturi įtakos naudotojo teisėms, kurios jam gali būti numatytos pagal įstatymus, be to, tokių teisių negalima atmesti ar apriboti, įskaitant ir teises






atžvilgiu mažmenininko, iš kurio naudotojas įsigijo gaminį. Šioje garantijoje pateikiamos specifinės naudotojo teisinės teisės. Be jų naudotojas gali turėti kitų, konkrečioje valstijoje ar šalyje galiojančių teisinių teisių. Naudotojas gali savo nuožiūra nuspręsti, kaip naudotis tokiomis teisėmis.

** * Jei gaminys įsigyjamas vienoje sąraše pateiktoje šalyje ir naudojamas kitoje, taikoma naudojimo šalies tarptautinės TEFAL/T-FAL garantijos trukmė, net jei gaminys įsigytas sąraše pateiktoje šalyje, kurioje galioja kitokia garantijos trukmė. Jei gaminį vietoje pardavė ne TEFAL/T-FAL, remonto procedūra gali užtrukti. Jei gaminys naujoje šalyje neremontuojamas, tarptautinė TEFAL/T-FAL garantija apsiriboja panašaus arba alternatyvaus gaminio pakeitimu panašiomis sąnaudomis (jei įmanoma).

* TEFAL buitiniai prietaisai kai kuriose vietovėse, pavyzdžiui JAV ir Japonijoje, žymimi prekės ženklų T-FAL. TEFAL ir T-FAL yra registruoti «Groupe SEB» prekės ženklai.

Prašome saugoti šį dokumentą, norint pateikti garantinį ieškinį.

Açıklama

- 1 Kapak
- 2 Buhar sepetleri
- 3 Pişirme tepsileri
- 4 Kek kalıbı
- 5 Pilav kasesi
- 6 Su toplama haznesi
- 7 Doldurma ağızı
- 8 Su haznesi
- 9 Güç kaynağı tabanı
- 10 Kontrol düğmeleri ve göstergeler
 - a Program seçme düğmesi
 - b  düğmesi
 - c Pişirme süreleri ekranı
 - d  düğmesi
 - e Göstergeli dondurulmuş gıda göstergesi 
 - f Yiyecekleri sıcak tutma göstergesi 
 - g Başlat/Durdur düğmesi 

Hazırlık

İlk kullanımdan önce

- Su haznesini ve elektronik tabanın dış yüzeyini aşındırıcı olmayan bir süngerle - şek. 1 temizleyin. Özellikle ısıtma ünitesi üzerinde
- Çıkarılabilir tüm parçaları (kaseler, pilav kasesi, su toplayıcı, bulaşık deterjanı kullanmayın.
- Çıkarılabilir tepsiler, kapak, kek kalıbı) ılık su ve bulaşık deterjanı ile yıkayın. Durulayın ve kurutun. Elektronik tabanı kesinlikle suya daldırmayın.
- Elektronik taban hariç tüm parçaları bulaşık makinesinde yıkayabilirsiniz.

Su haznesini doldurun

Su haznesine sudan başka hiçbir çeşni veya sıvı koymayın. Su haznesini doğrudan musluğun altına tutarak doldurmayın; ağızlı bir kap kullanın.

- Doğrudan su haznesine maksimum seviyeye kadar soğuk su doldurun (1,5 litre) - şek.2.
- Her kullanımda temiz su kullanın ve su haznesinin maksimum seviyeye kadar dolu olduğundan emin olun.

ÇALIŞTIRMADAN ÖNCE HER ZAMAN SU HAZNESİNDE SU OLDUĞUNDAN EMİN OLUN.

Çıkarılabilir parçaların takılması

- Su toplama haznesini su haznesine yerleştirin - şek.3.
- Tepsileri kaselere oturtun - şek.4.
- 1,2 v e 3 numaralı kaseleri su toplama haznesine yerleştirin - şek.5.
- Kapağı takın.
- Pilav kasesi ve kek kalıbı aksesuarlarını kullanırken, doğrudan kasesinin içindeki tepsilerin üzerine yerleştirin.
- Kaselerin doğru yerleştirildiğinden emin olun.







Doğrudan su toplayıcısının üzerinde sadece 1 kase kullanılabilir.

Pişirme

- Cihazı fişe takın: elektriğe bağlı olduğunu gösteren bir sinyal sesi duyacaksınız. Seçilen programın rengi yanıp söner. Önerilen pişirme süresinin olduğu ekran yanıp söner.
- Program seçme düğmesini seçtiğiniz programın sembolünün altına getirin - şek.6.
- Tavsiye edilen pişirme süresi **+** ve **-** düğmeleriyle ayarlanabilir.
- Başka işlem yapmazsanız, ekran kapanacak ve cihaz 2 dakika sonra bekleme moduna geçecektir.
- Bekleme modundan çıkmak için **start / stop** düğmesine basın.

Cihaz kullanımdayken ellerinizi cihazın üzerine koymayın, çünkü buhar kapağın deliklerinden dışarı akar.

Pişirme süresini seçin

- Cihazınız, 6 renk göstergesi ile ilişkilendirilmiş 6 pişirme programına sahiptir:
 -  **Program 1/MAVİ:** Balık (önceden ayarlanmış 15 dak)
 -  **Program 2/TURUNCU:** Sebzeler için kısa pişirme süresi (önceden ayarlanmış 20 dak)
 -  **Program 3/YEŞİL:** Sebzeler için uzun pişirme süresi (önceden ayarlanmış 30 dak)
 -  **Program 4/MOR:** Et (önceden ayarlanmış 35 dak)
 -  **Program 5/SARI:** Pirinç/yumurta (önceden ayarlanmış 40 dak)
 -  **Program 6/KIRMIZI:** Pasta (önceden ayarlanmış 17 dak)
- Programı belirten renkli ışıklar yanar ve yanıp söner - şek.7.
- Ön tanımlı zaman ayarı yanıp söner:
 - Önceden ayarlanmış süreden memnunsanız, **start / stop** düğmesine basın - şek.8.
 - Önceden ayarlanmış süreyi değiştirmek isterseniz **+** ve **-** düğmeleri ile ayarlayın ve seçilen süreyi onaylamak için **start / stop** düğmesine basın.
- Seçilen süre ve program ışığı ayarlanmıştır ve pişirme başlar.
- Pişirme esnasında kalan süre dakika olarak geri sayılır, daha sonra son dakika için saniye olarak geri sayılır.
- Pişirme başladıktan sonra **+** veya **-** düğmelerini kullanarak ve programı değiştirerek pişirme süresini dilediğiniz zaman ayarlayabilirsiniz.

+ veya - tuşlarına uzunca basarak, pişirme süresini daha hızlı artırabilir veya azaltabilirsiniz.

Sıcak tutma işlevi çalışırken, gerekirse durdurma haricinde başka herhangi bir işlem mümkün değildir **start / stop** düğmesine basarak durdurulabilir).





- Ses göstergesi, pişirme süresinin bitiminde iki kez sinyal sesi çıkaracaktır - şek.9.
- Sıcak tutma fonksiyonu pişirme süresinin sonunda otomatik olarak devreye girer ve program rengi yanıp söner. **start / stop** düğmesi yanar - şek.10.
- Pişirme görüntüledikten sonra geçen sıcak tutma süresi.

Sıcak tutma fonksiyonu

Dondurulmuş ürünleri pişirmek

Dondurulmuş sebzeleri ve meyveleri çözdürmeden pişirmek mümkündür.

Cihaz, seçilen pişirme süresine otomatik olarak 10 dakika ekler.




- Bir pişirme programı seçin.
-  düğmesine basın - şek.11.
- Çözülme süresi otomatik olarak artırılır ve yanıp söner.
- Pişirmeye başlamak için  düğmesine basın; süre ayarlanır ve pişirme başlar.
- Pişirme başladıktan sonra  veya  düğmelerini kullanarak ve programı değiştirerek pişirme süresini dilediğiniz zaman ayarlayabilirsiniz.

Pişirme süresi boyunca

Pişerken

yiyeceklerin sıcak olan yüzeylerine dokunmayın. Isıya dayanıklı eldiven kullanın.

Su kalmadığı takdirde cihaz ısıtmayı durduracaktır.

- Pişirme süresini değiştirmek isterseniz,  veya  düğmelerine basın.
- Daha fazla buhar yoksa, cihazın daha fazla suya ihtiyacı vardır. Cihazın sağ tarafındaki doldurma deliğinden dökerek su ekleyin - şek.12.
- Cihaz otomatik olarak yeniden başlayacağı için  düğmesine basmanız gerekmez.

Yiyeceklerin çıkarılması

- Kapağı kolundan tutarak kaldırın.
- Kaseleri çıkarın - şek.13.
- Yemeğinizi servis yapın.

Kaseleri ve kapakları tutmak için ısıya dayanıklı eldiven kullanın - şek.13.

Buharlı pişiricinin durdurulması

Başka işlem yapmazsanız, ekran kapanır ve cihazınız 2 dakika sonra bekleme moduna geçer. Sıcak tutma fonksiyonunda 1 saat bekledikten sonra cihaz bekleme moduna geçecektir. Işıklar sönecektir.

- Cihazınızı pişirme süresi esnasında durdurmak isterseniz, **start/stop** düğmesine basın.
- Sıcak tutma işlevi esnasında **start/stop** düğmesine basın.
- Pişirme durduğunda, bu hızlı yanıp sönen ışık ve "program seçici" ekranıyla gösterilir.
- Cihazı tamamen kapatmak için fişten çekin.

Pişirme süreleri tablosu

1 kase için pişirme süreleri yalnızca yaklaşık bir kılavuздur. Süreler yiyeceklerin boyutuna, yiyecekler arasındaki boşluğa, miktarlara, kişinin zevkine ve şebeke gerilimine bağlı olarak değişebilir.

Sebze - meyve

Sebze - meyve kısa pişirme süresi

| Hazırlık | Türü | Adet | Pişirme süresi |
|-------------------|------|-------|----------------|
| Dilimlenmiş havuç | Taze | 300 g | 22-27 dak |
| Mantarlar | Taze | 500 g | 18-25 dak |
| İspanak | Taze | 300 g | 12-17 dak |
| Biber | Taze | 250 g | 18-25 dak |
| Küçük kuru soğan | Taze | 250 g | 15-20 dak |
| Muz | Taze | 4 | 12-17 dak |
| Şeftali | Taze | 4 | 12-17 dak |
| Elma | Taze | 4 | 25-30 dak |



Sebze - meyve uzun pişirme süresi

| Hazırlık | Türü | Adet | Piştirme süresi |
|-----------------|------|----------------|-----------------|
| Enginar | Taze | 1 ortalama boy | 45-55 dak |
| Kuşkonmaz | Taze | 550 g | 30-34 dak |
| Brokoli | Taze | 500 g | 25-35 dak |
| Lahana | Taze | 600 g | 30-35 dak |
| Karnabahar | Taze | 1 ortalama boy | 35-45 dak |
| Taze fasulye | Taze | 450 g | 34-40 dak |
| Pırasa | Taze | 500 g | 34-41 dak |
| Bahçe bezelyesi | Taze | 350 g | 35-40 dak |
| Patatesler | Taze | 600 g | 40-46 dak |
| Kabak | Taze | 500 g | 25-30 dak |
| Armutlar | Taze | 4 | 25-30 dak |



Balık - Kabuklu Deniz Ürünleri

| Hazırlık | Türü | Adet | Piştirme süresi |
|------------------------|------|-------|-----------------|
| Balık filetosu | Taze | 350 g | 12-14 dak |
| Kabuklu deniz ürünleri | Taze | 200 g | 5-10 dak |
| Mezgit fileto | Taze | 300 g | 12-17 dak |
| Somon | Taze | 550 g | 20-30 dak |



Et - Tavuk

| Hazırlık | Türü | Adet | Piştirme süresi |
|----------------|------------|-------|-----------------|
| Tavuk butu | Bütün taze | 4 | 35-45 dak |
| Tavuk şnitel | Taze | 450 g | 20-25 dak |
| Hindi şnitel | Taze | 400 g | 20-26 dak |
| Kuzu pirzola | Taze | 500 g | 18-23 dak |
| Domuz filetosu | Taze | 600 g | 40-45 dak |
| Sosisler | -- | 6 | 10-15 dak |



Yumurta

| Hazırlık | Türü | Adet | Piştirme süresi |
|-------------------|------|------|-----------------|
| Rafadan yumurta | -- | 6 | 12-15 dak |
| Haşlanmış yumurta | -- | 6 | 20-25 dak |



Pirinç - Makarna - Hububat

| Hazırlık | Türü | Adet | Piştirme süresi |
|--------------------------|-------|--------|-----------------|
| Beyaz uzun taneli pirinç | 150 g | 300 ml | 30 dak |

CAKE



Pastalar

| Hazırlık | Türü | Adet | Piştirme süresi |
|------------------------|------|------|-----------------|
| Yaz meyve pastası | -- | 6 | 25 dak |
| Çikolata kremalı pasta | -- | 6 | 23 dak |
| Yoğurtlu pasta | -- | 6 | 18 dak |
| Havuçlu kek | -- | 6 | 18 dak |

- Tarif kitabındakiler ve kişisel tarifleriniz dahil olmak üzere çeşitli pasta tarifleri hazırlayabilirsiniz.
- Birden fazla yemeği aynı anda pişirmek için, en uzun süre pişirmeyi gerektiren gıdaları pişirmekle başlayın. Onları 1 numaralı kaseye koyun ve daha sonra diğer kaselere hızlı pişen gıdaları ekleyin.

Kek yapımı

- Kek karışımını kek kalıbına koyun, bazı tariflerde aşırı doldurmaktan ve dökülmesinden kaçının.
- Kek kalıbını kaseye yerleştirin - şek.14 .
- Kek kalıbı fırında, mikrodalga fırında ve dondurucuda kullanılamaz.

Kek kalıbı daima kapağın altındaki kaseye koyulmalıdır. Bazı kek tarifleri için kalıbı yağlamanız gerekebilir.

Kek kalıbının çıkarılması

Keklerinizi buzdolabında saklamak isterseniz, buzdolabına kaldırmadan önce oda sıcaklığına gelene kadar bekleyin.

- Isıya dayanıklı fırın eldivenleri kullanın.
- Kapağı kolundan tutarak çıkarın.
- Keki çıkarmadan önce birkaç dakika soğumaya bırakın.
- Keklerinizi servis yapın.

Buharlı Pişirme İpuçları ve Teknikleri

- Buhar sepetlerine yiyecekleri çok sık olacak şekilde doldurmayın. Müküm olduğunca buharın dolaşımı için biraz boşluk bırakın.
- En iyi sonucu elde etmek için, aynı boydaki yiyecekleri kullanın (patates, sebze ve tavuk göğsü gibi), böylece aynı anda pişerler. Yiyeceklerin boyutu ve kalınlığı pişirme süresini etkileyecektir.
- Pişirme durumunu çok sık kontrol etmek için kapağı kaldırmaktan kaçınınız; zira bu durum buhar kaybına neden olur ve pişirme süresini uzatabilir.
- Tarifler streç film kullanmayı gerektiriyorsa, daima mikrodalga fırınlarda kullanıma uygun çok amaçlı türde olanları kullanın. Streç film çoğunlukla yumurta bazlı kremalar gibi hassas yiyeceklerin bozulmasını ve yoğunlaşma oluşumunu önlemek için kullanılır. Folyo kullanmaktan kaçınınız, çünkü buharlı pişirme süresini arttırma eğilimindedir.
- Buharda pişirmek için yiyecek seçerken, özellikle bu balık gibi bütün olarak pişirilirse, buharda pişirilen sepete uyacak uygun boyutlu yiyecekleri seçin.
- Buharda pişmiş yiyeceklere taze otlar, limon veya portakal, sarımsak ve soğan dilimleri eklenerek hafif lezzet katılabilir. Bunlar doğrudan yiyeceğe eklenebilir.
- Kümes hayvanları, et ve balıklara daha fazla lezzet vermek için, marinatlar, ot ve şarap kombinasyonları veya barbekü sosları veya baharat harmanlarını kullanın.
- Dondurulmuş sebze ve meyveler çözülmeden buharda pişirilebilir. Kabuklu deniz hayvanları, kümes hayvanları ve et, buharda pişirilmeden önce tamamen çözülmelidir.
- Buharda pişirilmiş pandispanya karışımı gibi uzun bir pişirme süresi olan bazı yemek tarifleri için, buharlı pişirme sırasında biraz daha soğuk su doldurmanız gerekecektir.
- Yemek pişirirken veya pişirdikten sonra sepetleri veya buharda pişirme kaplarını tutarken her zaman fırın eldiveni kullanın.

Bakım ve temizlik

Buharlı pişiriciyi temizleme

- Buharlı pişiriciyi kullandıktan sonra fişten çekin.
 - Temizlemeden önce soğumasını bekleyin.
 - Su toplayıcıyı ve su haznesini boşaltmadan önce buharlı pişiricinin tamamen soğuduğundan emin olun.
 - Tüm çıkarılabilir parçaları ılık suda ve sıvı deterjan ile yıkayın, durulayın ve kurutun.
 - Güç kaynağı tabanını dışındaki tüm parçalar bulaşık makinesinde yıkanabilir.
- Elektronik tabanı suya daldırmayın veya musluğun altında durulamayın. Aşındırıcı temizlik maddeleri kullanmayın.

Cihazınızın kirecinin giderilmesi

- En iyi sonucu almak için, her 8 kullanımdan sonra buharlı pişiriciyi kireç giderme işlemine tabi tutun. Bunu yapmak için:
 - Su toplama haznesini çıkarın.
 - Su haznesine 1 litre soğuk su koyun.
 - 1 bardak (yaklaşık 150 ml) beyaz sirke (hırdavatçılardan temin edilebilir) ekleyin.
 - Bir gece boyunca kireç çözdürmeye bırakın.
 - Sıcak su kullanarak birkaç kez su haznesinin iç kısmını durulayın.
 - Başka kireç çözücü ürünleri kullanmayın.

Depolama

- Pilav kasesini su toplayıcıya baş aşağı yerleştirin.
- Kek kalıbını pilav kasesinin üzerine baş aşağı yerleştirin - şek.15 .
- Kase 1'i tabanın üzerine baş aşağı yerleştirin - şek.16.
- Kase 2'yi kase 3'ün üzerine oturtun ve her ikisi kaseyi de tabanın üzerine yerleştirin - şek.17.
- Kapağı en üste yerleştirin - şek.18.

Bütün parçalar buharlı pişiricide saklanabilir.

Olaylar / Çözüm

| Olay | Sebebe | Çözüm |
|---|---|---|
| Cihazın yanından buhar çıkıyor. | Kaseler birbirlerine kötü şekilde geçmiş. | Kaselerin doğru sırada yerleştirildiğinden ve takıldığından emin olun.. Önce kase 1'i sonra kase 2'yi ve daha sonra kase 3'ü yerleştirin. |
| Cihazımı fişe taktım ama kendiliğinden kapandı. | Cihazı 2 dakikadan daha kısa bir süre önce kapattınız ve o da bekleme moduna geçti. | Bekleme modundan çıkmak için başlat/durdur düğmesine bir kez basın. |
| Tabansan su sızıyor. | Isıtma elemanının etrafında bir sızıntı olabilir. | Cihazı yetkili bir Servis Merkezi'ne götürün. |
| Yemekler eskisi kadar hızlı pişmiyorlar. | Isıtma ünitesi üzerinde kireç oluşumu var. | Isıtma ünitesine kireç çözdürme işlemi yapın (bkz. bakım ve temizlik bölümü). |

GarantiTEFAL/T-FAL* ULUSLARARASI SINIRLI GARANTİ

 : www.tefal.com

Bu ürün garanti süresi boyunca ve sonrasında sadece TEFAL/T-FAL tarafından tamir edilebilir.

Aksesuarlar, sarf malzemeler ve son kullanıcı tarafından değiştirilebilir parçalar, piyasada mevcut olmamaları halinde, TEFAL/T-FAL internet sitesi www.tefalshop.com.tr den satın alınabilir.

GarantiTEFAL

Bu ürün, satın alındığı veya tüketiciye sevk edildiği tarihten itibaren kullanım kılavuzunun son sayfasındaki ülkeler listesinde belirtilen ülkeler içinde 2 yıl boyunca, her türlü malzemelerdeki üretim hatası veya işçilik hatalarına karşı TEFAL/T-FAL (firma adresi ve detaylar TEFAL/T-FAL Uluslararası Garantisinin ülkeler listesine dahil edilmiştir) tarafından garanti altına alınmıştır. TEFAL/T-FAL tarafından verilen bu Uluslararası Garantinin tüketicilerimizin yasal haklarına bir etkisi yoktur.

TEFAL/T-FAL uluslararası üretici garantisi, her türlü kusurlu parçanın değişimi veya onarımı ve gerekli işçilikle, ürünün orijinal özelliklerine uygun olacak şekilde kanıtlanmış arızalı ürünün problemin çözülmesi ile ilgili tüm masrafları kapsar. TEFAL/T-FAL'in seçimine bağlı olarak arızalı parçanın onarılması yerine yeni bir parça sağlanabilir. Bu garanti kapsamındaki TEFAL/T-FAL'in sorumluluğu ve sizin münhasır çözümünüz bu onarım ve değiştirmeye sınırlıdır.

Garanti Koşulları ve Garanti Kapsamı Dışında Kalan Durumlar

Uluslararası TEFAL/T-FAL garantisi sadece garanti süresi içinde ve ekli ülke listesinde listelenen ülkeler için ve sadece satın alma kanıtının sunulması durumunda geçerlidir. Ürünün faturası ve garanti belgesi servise beyan edilmek zorundadır, herhangi bir evrak eksikliğinde garanti geçersizdir. Ürün doğrudan yetkili servis merkezine götürülebilir veya uygun şekilde paketlenerek kayıtlı teslimatla (veya eş değer gönderim yöntemiyle) TEFAL/T-FAL yetkili servis merkezine gönderilebilir. Her ülkedeki yetkili servis merkezlerinin tam adres detayları TEFAL/T-FAL web sitesinde bulunabilir veya Ülke Listesinde belirtilen servis adresini talep etmek için ilgili telefon aranarak elde edilebilir.

TEFAL/T-FAL geçerli bir satınalma kanıtı ile birlikte gönderilmediğinde herhangi bir ürünü değiştirmek ve onarmaktan sorumlu tutulamaz.

Bu garanti, hatalı kullanım, ihmal, TEFAL/T-FAL talimatlarına uymama, ürünün üzerindeki etikette belirtilenden farklı bir akım veya gerilim kullanma veya ürün üzerinde yapılan değişiklik veya yetkisiz kişiler tarafından yapılan onarım sonucunda oluşan herhangi bir hasarı kapsamayacaktır. Ayrıca ürünün parçalarındaki aşınma ve yıpranma veya ürüne ait sarf malzemelerin değiştirilmesi ve aşağıdaki maddeleri de kapsamayacaktır :

- yanlış tipte su kullanımı veya suyun içine herhangi bir madde karıştırılması
- ürünün içine su, toz veya böcek girmesi (böcekleri uzaklaştırmak için özel olarak tasarlanmış özelliklere sahip cihazlar hariç)
- yanlış gerilim veya frekans nedeniyle hasarlanma veya verimsiz sonuçlar
- yıldırım veya şebekeye bağlı ani voltaj yükselmesi sonucu oluşan arızalar
- üründeki cam ve porselen malzemelerin hasar görmesi
- dış etkenler nedeniyle meydana gelebilecek hasarlar
- kireç temizleme (herhangi bir kireç temizleme işlemi kullanım talimatlarına göre yapılmalıdır)
- yangın, sel, şimşek vb. doğal afetleri içeren kazalar
- profesyonel veya ticari kullanım
- sarf malzemelerinin değiştirilmesi
- mekanik hasarlar, aşırı yüklenme

Bu garanti deforme edilmiş ürünler veya hatalı kullanılmış ürünler, sahibi tarafından hatalı şekilde paketlenmiş ürünler veya herhangi bir taşıyıcı tarafından meydana gelen hasarlar için geçerli değildir.

Tüketici Yasal Hakları

Bu uluslararası TEFAL/T-FAL garantisi, tüketicinin sahip olabileceği yasal hakları veya hariç tutulabilen ya da sınırlandırılabilen hakları veya tüketicinin ürün satın aldığı satıcının haklarını etkilemez. Bu garanti müşteriye özgü yasal haklar sağlar ve tüketici ayrıca ülkeden ülkeye değişebilecek diğer yasal haklara sahip olabilir. Tüketici, tamamen kendi sorumluluğu altında bu gibi hakları savunabilir.

Taşıma ve nakliye sırasında dikkat edilecek hususlar :

- Taşıma ve nakliye sırasında ürünü mutlaka kutusu ile birlikte taşıyınız. Ürünün kutusu, ürünü fiziksel hasarlara karşı koruyacaktır.
- Cihazın veya kutusunun üzerine ağır cisimler koymayınız. Cihaz zarar görebilir. - Cihazın düşürülmesi durumunda cihaz çalışmayabilir veya kalıcı hasar oluşabilir.
- Fazlasıyla soğuk veya sıcak, üründe deformasyona neden olabilir. Elektronik devrelerin ömrünü kısaltabilir veya çalışmamasına neden olabilir.

Ürünün Kullanım Ömrü;

| | |
|----------------------|---|
| Kullanım Ömrü 7 Yıl | SAÇ KESME, SAÇ ŞEKİLLENDİRME, SAÇ KURUTMA, ELEKTRİKLİ TRAŞ MAKİNELERİ, EPILASYON,SAKAL BİYİK KESME VE DÜZELTME MAKİNELERİ,EKMEK KIZARTMA,EKMEK KESME,EKMEK YAPMA, TOST, YOĞURT YAPMA, KARIŞTIRICILAR,ÇAY/ KAHVE,MEYVE SEBZE SIKACAKLARI,ET KIYMA,MISIR PATLATMA MAKİNELERİ,SU ISITICILAR,ELEKTRİKLİ PİŞİRİCİLER,BUHARLI PİŞİRİCİLER,MUTFAK ROBOTLARI,FRİTÖZLER,IZGARALAR,BLENDERLAR,DOĞRAYICILAR,GIDA ÖĞÜTÜCÜLERİ,KAHVE ÖĞÜTÜCÜLER,ELEKTRİKLİ CEZVELER,DONDURMA YAPMA MAKİNALARI. |
| Kullanım Ömrü 10 Yıl | ELEKTRİKLİ ODA ISITICILARI, VANTİLATÖRLER, HAVA TEMİZLEYİCİLER VE NEMLENDİRİCİLER, ELEKTRİKLİ SÜPÜRGELER, FIRINLAR, MİKRODALGA FIRINLAR, DÜDÜKLÜ |

Tüketicilere sağlanan seçicilik hakları;

Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır. Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici ürünü satınalma tarihinden itibaren en fazla 6 ay olmak kaydı ile 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanununun 11 inci maddesinde yer alan;

- Sözleşmeden dönme, - Satış bedelinden indirim isteme, - Ücretsiz onarılmasını isteme, - Satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme, haklarından birini kullanabilir.

Tüketicilerimiz olası şikayet ve itiraz başvurularını tüketici mahkemelerine ve tüketici hakem heyetlerine yapabilirler.

Yurt Dışı Üretici Firma: GROUPE SEB International - Chemin du Petit Bois Les 4 M-BP 172 - 69134 ECULLY Cedex -FRANCE - Tel:0033 472 18 18 18 - Fax:00 33 472 18 16 55

İthalatçı Firma : Groupe SEB İstanbul Ev Aletleri Tic. A.Ş. - Dereboyu Cd. Bilim Sk. Sun Plaza No:5 - K:2 Maslak İstanbul - Türkiye- Danışma Hattı : 444 40 50 Güncel Yetikili Servisler Listesi : www.tefal.com, www.tefalharitalar.com veya **444 40 50** numaralı müşteri hizmetlerinden öğrenilebilir.

* Tefal ev aletleri, Amerika ve Japonya gibi bazı bölgelerde T-FAL markası altında satılır. Tefal/T-Fal, Groupe SEB tescilli ticari markalarıdır.