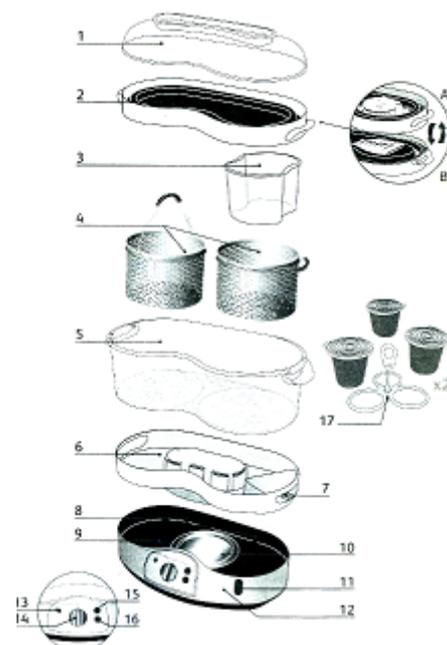


ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Пароварка Tefal VS-700130

Описание

1. Крышка
2. Двусторонний противень с антипригарным покрытием*
 - a. сторона для приготовления соусов или напитков (соков)
 - b. сторона для приготовления паром
3. Чаша для риса*
4. Паровые корзины
5. Большое отделение
6. Коллектор для сока
7. Внешнее отверстие для долива воды во время приготовления еды
8. Максимальный внутренний уровень воды
9. Контейнер для воды
10. Нагревающий элемент
11. Внешний индикатор уровня воды
12. Блок питания
13. Индикатор включения / выключения
14. Таймер для диапазона 60 минут
15. Сенсорная панель Vitamin + (для увеличения количества витаминов)
16. Сенсорная панель для поддержания еды в теплом состоянии*
17. Стаканчики "веррин"



Эксплуатация пароварки Vitacuisine

Перед началом работы

Очистите контейнер для воды влажной и мягкой тканью - Рис. 1.

Вымойте все съемные части губкой, смоченной в теплой воде с добавлением жидкого моющего средства, прополощите и тщательно высушите.

Заполнение контейнера для воды

Налейте воду непосредственно в контейнер для воды до достижения максимального уровня - Рис.2.

Поместите коллектор для сока на контейнер для воды и укрепите его. Поместите большое отделение на лоток для сока - Рис.3. При каждом применении наливайте холодную свежую воду и следите, чтобы ее уровень оставался максимальным.

Установка паровой корзины (корзин)

Поместите продукт в паровую корзину (корзины).

Установите паровую корзину (корзины) в большое отделение и нажмите на рукоятку так, чтобы она вошла в паз - Рис.4.

Закройте крышку.

Установка двустороннего противня*

Используйте сторону А двустороннего противня для приготовления блюд с соусом или очень сочных блюд, используйте сторону В для приготовления менее сочных блюд - Рис.5.

Поместите противень в большое отделение - Рис.6.

Закройте крышку.

Приготовление риса

В пароварке можно готовить рис.

Положите рис и налейте воду в чашу для риса (см. таблицу со временем приготовления блюд) - Рис.8.

Поместите чашу для риса в паровую корзину или в большое отделение.

Приготовление блюд без паровых корзин

- При приготовлении больших объемов еды можно обойтись без паровых корзин.
- Отсоедините корзины.
- Поместите еду в большое отделение.
- Поставьте большое отделение на коллектор для сока - Рис.9.
- Поместите сверху противень и крышку - Рис 10 или только крышку - Рис.11

Приготовление блюд

Выберите время приготовления блюд

Подключите устройство к сети.

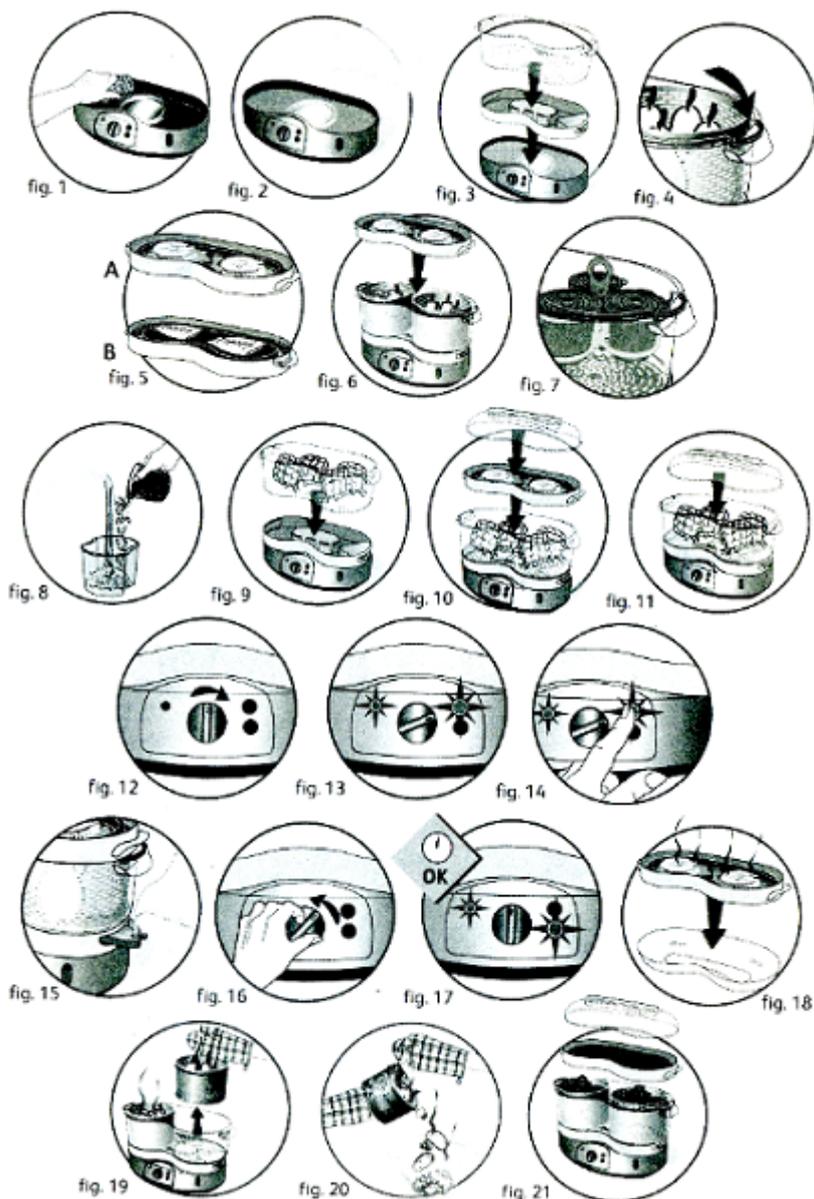
Установите таймер на время, рекомендованное для приготовления блюд - Рис.12.

Индикатор включения / выключения и сенсорная панель VITAMIN+ активизируются и начинается процесс приготовления еды на пару.

Если время приготовления меньше 15 минут, поверните таймер как минимум до отметки 30 мин и верните его назад, установив на желаемое время.

Сенсорная панель VITAMIN +

- Дополнительная опция: ваша пароварка имеет дополнительную сенсорную панель "VITAMIN+", сокращающую время приготовления еды, что позволяет сохранить большее количество витаминов.
- Сенсорная панель подключается автоматически в начале процесса приготовления еды - Рис. 13. В результате увеличения количества пара процесс приготовления начинается скорее.



- Сенсорная панель VITAMIN+ отключается автоматически, как только пара становится достаточно для приготовления блюда.
- Если вы откроете крышку (например, чтобы добавить продукты), вы можете еще раз нажать на сенсорную панель VITAMIN + для быстрого возврата к идеальной температуре внутри пароварки - Рис.14.

Время приготовления блюд

Проверяйте уровень воды в пароварке во время приготовления блюд с помощью внешнего индикатора уровня воды.

При необходимости медленно добавьте холодной воды через внешнее отверстие для долива воды - Рис. 15.

Если вы хотите выключить устройство раньше установленного времени, установите таймер в положение 0 - Рис. 16.

Поддержание блюда в теплом состоянии*

- В конце приготовления блюда раздается сигнал, означающий, что еда готова.
- Функция поддержания блюда в теплом состоянии подключается автоматически - Рис.17.
- Устройство позволяет сохранить блюдо теплым до 60 минут.
- Нажмите на сенсорную панель поддержания блюда в теплом состоянии, если вы хотите остановить пароварку.

Как достать блюдо из пароварки

- Поднимите крышку за рукоятку.
- Поставьте противень на перевернутую крышку - Рис. 18. Удалите паровые корзины с помощью рукояток - Рис. 19.
- Достаньте блюдо из пароварки - Рис.20.

Таблица времен приготовления блюд

Время приготовления блюд устанавливается приблизительно и может варьироваться в зависимости от объема еды, расстояния между продуктами, количества продуктов, индивидуальных предпочтений и напряжения в сети.

Мясо – Куры

| Продукт | Тип | Кол-во | Время приготовления | Рекомендации |
|------------------------------|--------------------|--------|---------------------|--------------|
| Грудка цыпленка (без костей) | Нарезана кусочками | 500 г | 15 мин. | |
| | Целиком | 450 г | 17 мин. | |
| Куриные ножки | Свежие | 4 | 36 мин. | |
| Эскалоп из индейки | Свежие | 600 г | 24 мин. | |
| Свиное филе | Свежее | 700 г | 38 мин. | Толщина 1 см |
| Баранья отбивная | Свежая | 500 г | 14 мин. | |
| Сардельки | Свежие | 10 | 6 - 8 мин. | |

Рыба – Морепродукты

| Продукт | Тип | Кол-во | Время приготовления | Рекомендации |
|--------------------------------|----------|--------|---------------------|--------------|
| Тонкое рыбное филе | Свежие | 450 г | 10 мин. | |
| | Заморож. | 450 г | 18 мин. | |
| Толстое рыбное филе или стейки | Свежее | 400 г | 15 мин. | |

| | | | | |
|------------|--------|-------|------------|--|
| Целая рыба | Свежая | 600 г | 25 мин. | |
| Мидии | Свежие | 1 кг | 15-20 мин. | |
| Креветки | Свежие | 200 г | 5 мин. | |
| Устрицы | Свежие | 100 г | 5 мин. | |

Фрукты

| Продукт | Тип | Кол-во | Время приготовления | Рекомендации |
|---------|--------|--------|---------------------|---------------------|
| Бананы | Свежие | 3 | 10 мин. | Целые |
| Яблоки | Свежие | 4 | 12 мин. | Четвертинки |
| Груши | Свежие | 5 | 20 мин. | Целые или половинки |

Рис, макароны, каши

| Продукт | Кол-во | Кол-во воды | Время приготовления | Рекомендации |
|--|--------|-------------|---------------------|---|
| Белый рис Американский длиннозернистый рис | 150 г | 300 мл | 30 - 35 мин. | |
| Белый рис «Басмати» | 150 г | 300 мл | 30 - 35 мин. | |
| Белый рис быстрого приготовления | 150 г | 300 мл | 28 - 33 мин. | |
| Цельный (неочищенный рис) | 150 г | 300 мл | 33 - 38 мин. | |
| Кускус | 200 г | 350 мл | 23 мин. | Перед приготовлением подержать 5 минут в кипящей воде |
| Макароны (спагетти) | 200 г | 400 мл | 20 - 25 мин. | Готовить в кипящей воде, слегка помешивать во время приготовления |

Овощи

| Продукт | Тип | Кол-во | Время приготовления | Рекомендации |
|-----------------------------|----------|---------|---------------------|---|
| Артишоки | Свежие | 3 | 43 мин. | |
| Спаржа | Свежая | 600 г | 17 мин. | |
| Брокколи | Свежая | 400 г | 18 мин. | Разделена на головки |
| | Заморож. | 400 г | 12 мин. | |
| Сельдерей | Свежий | 350 г | 22 мин. | В кубиках или дольках |
| Грибы | Свежие | 500 г | 12 мин. | Небольшие целиковые или четвертинки |
| Цветная капуста | Свежая | 1 кочан | 19 мин. | Разделена на головки |
| Капуста (красная, зеленая) | Свежая | 600 г | 22 мин. | Нарезана ломтиками |
| Цукини | Свежий | 600 г | 12 мин. | |
| Шпинат | Свежий | 300 г | 13 мин. | Слегка подбрасывайте во время приготовления |
| | Заморож. | 300 г | 15 мин. | |
| Тонкая зеленая фасоль | Свежие | 500 г | 30 мин. | |
| | Заморож. | 500 г | 25 мин. | |
| Морковь | Свежая | 500 г | 15 мин. | Тонко нарезанная |
| Кукуруза в початках | Свежая | 500 г | 40 мин. | |
| Бобы | Свежие | 500 г | 15 мин. | |
| Побеги | Свежие | 500 г | 30 мин. | Тонко нарезанные |
| Сладкий перец | Свежий | 300 г | 15 мин. | |
| Горох | Свежий | 400 г | 20 мин. | |
| | Заморож. | 400 г | 20 мин. | |
| Молодой картофель (целиком) | Свежий | 600 г | 40 - 45 мин. | |
| Картофель | Свежий | 600 г | 20 мин. | Нарезанный ломтиками или кубиками |

Другие продукты

| Продукт | Тип | Кол-во | Время приготовления | Рекомендации |
|---------|-------------------|--------|---------------------|--------------|
| Яйца | Сваренные вкрутую | 6 | 12 мин. | |

| | | | |
|----------------------|---|--------|--|
| Сваренные всмятку | 6 | 8 мин. | |
|----------------------|---|--------|--|

Как пользоваться стаканчиками "веррин"

Приготовьте в Стаканчике "веррин" блюдо по рецепту из кулинарной книги или попробуйте приготовить собственный рецепт. Выньте стальную корзину из большого отделения. Поместите продукт в стаканчик "веррин" и закройте крышкой (если нужно). Поместите стаканчик "веррин" в зеленый держатель стаканчиков, и снова поместите обратно в большое отделение, держа за маленькую ручку. Если вы хотите приготовить 6 стаканчиков "веррин", используйте другие наборы. Поместите противень (если нужно) и накройте крышкой - Рис.7.

Как вынуть стаканчик "веррин"

С помощью ручки на крышке снимите крышку и положите на стол ручкой вверх. Возьмите держатель стаканчиков за маленькую ручку, выньте ее и положите на крышку. Выньте стаканчики "веррин" из держателя стаканчиков и снимите крышки (если нужно). Вы можете охладить стаканчики "веррин", поставив их (с помощью держателя стаканчиков) в холодную воду. Если вы хотите их заморозить, перед помещением в холодильник подождите, пока они полностью охладятся. Подавайте стаканчик "веррин".

Чистка и техническое обслуживание

Чистка устройства

- Отсоединяйте устройство от сети после каждого использования.
- Перед каждой чисткой дайте ему полностью остыть.
- Перед тем, как освободить контейнеры для сока и для воды, убедитесь, что устройство полностью остыло. Вытрите контейнер для воды влажной тканью.
- Вымойте все съемные части губкой, смоченной в теплой воде с добавлением моющей жидкости, прополощите и тщательно вытрите.

Удаление твердых отложений из пароварки

- Для оптимальной работы устройства удаляйте твердые отложения после приблизительно 8 использований.
- Выньте коллектор для сока.
- Наполните емкость нагревающего элемента 3 столовыми ложками столового уксуса.
- Оставьте пароварку в таком состоянии на ночь.
- Несколько раз прополощите внутреннюю часть контейнера для воды теплой водой.
- **ВСЕ ЭЛЕМЕНТЫ МОГУТ ХРАНИТЬСЯ ВНУТРИ ПАРОВАРКИ - Рис.21**