Tefal®

VITACUISINE

steamer 3 in 1
cuiseur vapeur 3 en 1

www.groupeseb.com

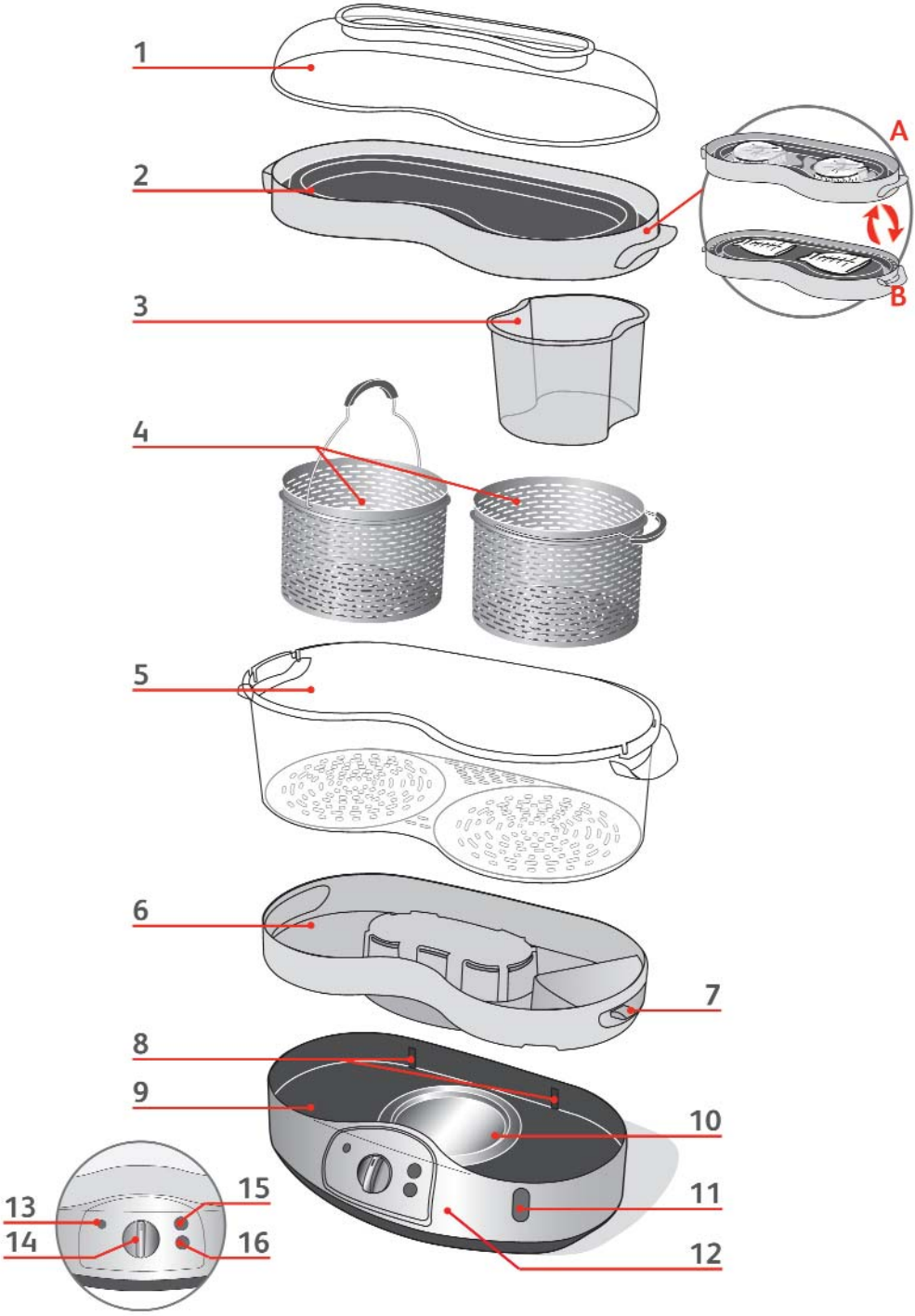
1
2
A
B
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16

fig. 1

fig. 2

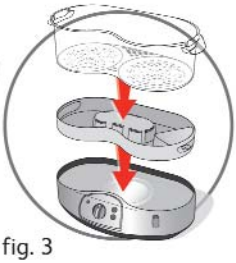
fig. 3

fig. 4

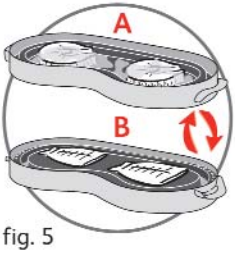

fig. 5

fig. 6

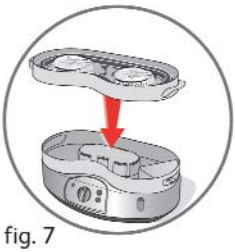
fig. 7

fig. 8

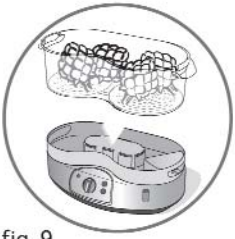
fig. 9

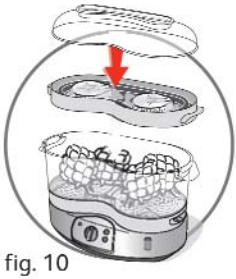
fig. 10

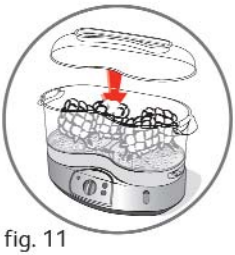
fig. 11

fig. 12

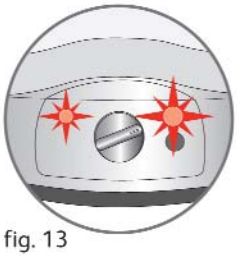
fig. 13

fig. 14

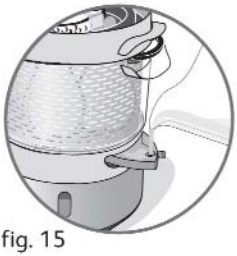
fig. 15

fig. 16

fig. 17

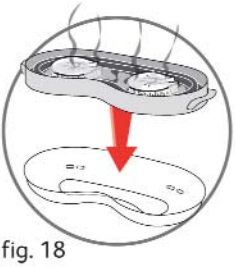
fig. 18

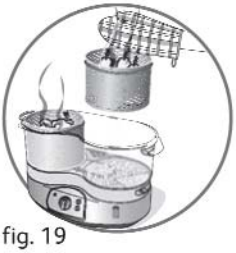
fig. 19

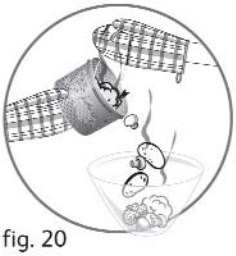
fig. 20

Important recommendations

Read and follow the instructions for use. Keep them for future use.

Safety instructions

- This appliance is not intended to be operated using an external timer or separate remote control system.
- For your safety, this appliance conforms with applicable standards and regulations (Directives on low voltage, electromagnetic compatibility, materials in contact with foodstuffs, environment, etc.)
- This appliance complies with the safety regulations and directives in effect at the time of manufacture.
- Check that the power supply voltage corresponds to that shown on the appliance (alternating current).
- Given the diverse standards in effect, if the appliance is used in a country other than that in which it is purchased, have it checked by an approved service centre.
- This appliance is designed for domestic use only. In case of professional use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee does not apply.

Connecting to the power supply

- Do not use the appliance if the appliance or the cord is damaged, if the appliance has fallen or shows visible damage or does not work properly. In the event of the above, the appliance must be sent to an approved Service Centre. Do not take the appliance apart yourself.
- Always plug the appliance into an earthed socket.
- Do not use an extension lead. If you accept liability for doing so, only use an extension lead which is in good condition, has an earthed plug and is suited to the power of the appliance.
- If the power supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorised service centre or a similarly qualified person in order to avoid any danger.
- Do not leave the cord hanging.
- Do not unplug the appliance by pulling on the cord.
- Always plug the appliance into an earthed socket.
- Always unplug the appliance immediately after use; when moving it; prior to any cleaning or maintenance.

Using

- Use a flat and stable, heat resistant work surface, away from any water splashes.
- Never leave the appliance in operation unattended. Keep away from children.
- Burns can occur by touching the hot surface of the appliance, the hot water, the steam or the food.
- Do not touch the appliance while it is producing steam and use a cloth or oven glove to remove the lid, rice bowl and steam bowl.
- Do not move the appliance when it is full of liquids or hot food.
- Do not place the appliance near a heat source or in a hot oven, as serious damage could result.
- Never immerse the appliance in water!
- Do not place the appliance near a wall or a cupboard - the steam produced by the appliance can cause damage.
- This appliance should not be used by persons (including children) with physical, mental or sensorial disabilities, or person without knowledge of the appliance, unless they are supervised by a responsible adult who is familiar with these instructions.
- Do not let children play with the appliance.

Benefits of steam cooking

Welcome to the world of T-fal steam cooking!

Healthier, more nutritious dishes may easily be prepared by steaming and the results are colourful and naturally flavoursome. The true versatility and benefits of steaming can now be explored.

Your T-fal steamer is suitable for most foods and a surprising variety of recipes.

BALANCED NUTRITION

The VitaCuisine steamer allows you to prepare a tasty and well balanced meal in one easy step. Thanks to the individual baskets and cooking tray, vegetables, rice, fish, meat, fruits and desserts can be cooked simultaneously.

PRESERVING VITAMINS

The steamer's gentle yet quick cooking system retains more vitamins and micronutrients.

LESS FAT

Steam cooking is ideal for fish, chicken and lean meat. The specific cooking tray helps retain the essential fat, Omega 3. in oil-rich fish like salmon, sardines, mackerel, trout, herring, and fresh tuna.

MORE FRUITS AND VEGETABLES

The steaming process is easy and efficient. Steaming can help to increase your daily consumption of fruit and vegetables.

Now you are ready to create a delicious and well-balanced meal on the go !

Get steaming!

Description

1. Lid
2. Reversible cooking plate *
   - **a.** side for cooking with sauce or juice
   - **b.** side for steam cooking
3. Rice bowl *
4. Stainless steel baskets
5. Maxi capacity bowl
6. Juice collector
7. Exterior water refill inlet during cooking
8. Interior maximum water level
9. Water tank
10. Heating element
11. Exterior water level gauge
12. Power base
13. On / off light
14. 60-minute timer
15. Turbo Boost touchpad
16. Keep warm touchpad *

* depending on model

Using your Vitacuisine

Before first use

- Clean the water tank with a damp soft cloth - fig.1.
- Wash all the removable parts using a sponge, warm water and washing up liquid, rinse and dry carefully.

Do not immerse the water tank in water when cleaning.

All parts are removable and dishwasher safe; except for the power base/water tank.

Filling the water tank

Do not use seasoning or any other liquid other than water in the water tank.
Check that there is water in the water tank before using the appliance.

- Pour the water directly into the water tank, up to the maximum level - fig.2.
- Place the juice collector on the tank until firmly in place.
- Place the maxi capacity bowl on the juice collector - fig.3.
- Use fresh cold water with each use and check the water is up to the maximum level.

Positioning the steam basket(s)

- Place the food in the basket(s).
- Place the basket(s) in the maxi capacity bowl and fold the handle(s) in the notches - fig.4.
- Put the lid on.

So as not to scald yourself with the steam from the lid, preferably place the steam holes towards the back.

Positioning the reversible cooking plate*

The cooking plate (using side A only) can be used without the maxi capacity bowl. Place it directly on the juice collector - fig.7.

- Use face A of the cooking plate for meals with sauce or food that releases a lot of cooking juices, and face B for cooking without sauce or cooking juices - fig.5.
- Place the cooking plate on the maxi capacity bowl - fig.6.
- Put the lid on.

To cook rice

You can cook rice.

- Put the rice and the water in the rice bowl (see the table of cooking times) - fig.8.
- Place the rice bowl in a steam basket or in the maxi capacity bowl.

Cooking without baskets

For a maxi capacity, you can cook without the baskets.

- Remove the baskets.
- Place food in the maxi capacity bowl.
- Put the maxi capacity bowl on the juice collector - fig.9.
- Put on either the cooking plate and the lid - fig.10 or just the lid - fig.11.

* depending on model

Cooking

Choose the cooking time

- Plug the appliance in.
- Set the timer for the recommended cooking times (see table of cooking times) - fig.12.
- The on / off light and the TURBO BOOST touchpad light comes on and the steam cooking begins.

Do not touch the appliance or foods during cooking as they will be hot.

Using the TURBO BOOST touchpad

You can manually stop the Turbo Boost program if you press on the illuminated touchpad. Use oven gloves when handling the baskets during cooking time.

- Exclusive: your appliance is fitted with a TURBO BOOST touchpad which reduces cooking time for a better vitamin retention.
- At the start of cooking, the light comes on automatically - fig.13. This allows a faster start to cooking, thanks to a bigger steam output.
- The TURBO BOOST touchpad light goes out automatically as soon as the quantity of steam is sufficient for cooking.
- If you open the lid (e.g.: if adding more food) you can press the TURBO BOOST touchpad again to quickly return the steamer to the ideal temperature - fig.14.

During cooking

- Check the water level during cooking using the external water level indicator.
- If necessary, slowly add more cold water through the exterior water inlet - fig.15.
- To stop the appliance ahead of time, turn the timer to the 0 position - fig.16.

When there is no more water in the water tank the appliance stops cooking.

Keep Warm*

Check that there is always water in the water tank during keep warm.

- At the end of cooking, a signal sounds: food is ready.
- The keep warm function starts automatically - fig.17.
- The appliance keeps food warm for up to 60 minutes without overcooking your meals
- Press the keep warm touchpad to stop the appliance.

Removing food from the steam baskets

- Lift the lid by the handle.
- Put the cooking plate on the turned over lid - fig.18.
- Remove the steam baskets using the handles - fig.19.
- Serve the food - fig.20.

Use oven gloves when handling the baskets.

* depending on model

Table of cooking times

Cooking times are approximate and may vary depending on the size of the food, the space between the food, the amount of food, individual preferences, and the wattage.

Use oven gloves when handling the baskets during the cooking time.

Meat – Poultry

Food	Type	Amount	Cooking Time	Recommendations
Chicken breast (boneless)	Strips	500 g	15 min	
	Whole	450 g	17 min	
Chicken drumsticks	Fresh	4	36 min	
Turkey escalope	Fresh	600 g	24 min	
Pork fillet	Fresh	700 g	38 min	1 cm thick
Lamb steak	Fresh	500 g	14 min	
Sausages	Fresh	10	6 - 8 min	

Fish - shellfish

Food	Type	Amount	Cooking Time	Recommendations
Thin fillet of fish	Fresh	450 g	10 min	
	Frozen	450 g	18 min	
Thick fillets or steaks	Fresh	400 g	15 min	
Whole fish	Fresh	600 g	25 min	
Mussels	Fresh	1 kg	15 - 20 min	
Prawns	Fresh	200 g	5 min	
Scallops	Fresh	100 g	5 min	

Vegetables

Food	Type	Amount	Cooking Time	Recommendations
Artichoke	Fresh	3	43 min	
Asparagus	Fresh	600 g	17 min	
Broccoli	Fresh	400 g	18 min	Cut into florets
	Frozen	400 g	12 min	
Celeriac	Fresh	350 g	22 min	In cubes or slices
Mushrooms	Fresh	500 g	12 min	Small whole or cut in quarters
Cauliflower	Fresh	1 moyen	19 min	Cut into florets
Cabbage (red - green)	Fresh	600 g	22 min	Sliced
Courgette	Fresh	600 g	12 min	
Spinach	Fresh	300 g	13 min	Toss halfway through cooking
	Frozen	300 g	15 min	
Fine green beans	Fresh	500 g	30 min	
	Frozen	500 g	25 min	
Carrots	Fresh	500 g	15 min	Thinly sliced
Corn on the cob	Fresh	500 g	40 min	
Beans	Fresh	500 g	15 min	
Leeks	Fresh	500 g	30 min	Thinly sliced
Sweet peppers	Fresh	300 g	15 min	
Peas	Fresh	400 g	20 min	
	Frozen	400 g	20 min	
New potatoes (whole)	Fresh	600 g	40 – 45 min	
Potatoes	Fresh	600 g	20 min	Sliced or cubed

Rice - Pasta - Cereals

Food	Amount	Water quantity	Cooking Time	Recommendations
White Rice American Long Grain	150 g	300 ml	30 - 35 min	
White Basmati Rice	150 g	300 ml	30 - 35 min	
Easy cook white rice	150 g	300 ml	28 - 33 min	
Wholemeal rice	150 g	300 ml	33 - 38 min	
Couscous	200 g	350 ml	23 min	Soak for 5 min in boiling water before cooking.
Pasta (spaghetti)	200 g	400 ml	20 – 25 min	Use boiling water & stir halfway through cooking.

Fruits

Food	Type	Amount	Cooking Time	Recommendations
Bananas	Fresh	3	10 min	Whole
Apples	Fresh	4	12 min	Quartered
Pears	Fresh	5	20 min	Whole or halved

Other food

Food	Type	Amount	Cooking Time	Recommendations
Eggs	Hard-boiled	6	12 min	
	Soft-boiled	6	8 min	

Cleaning and maintenance

Cleaning the appliance

Do not immerse the water tank / power base in water.
Do not use abrasive cleaning products.

- After each use, unplug the appliance.
- Leave it to cool completely before cleaning.
- Check that the appliance has completely cooled down before emtying the juice collector and the water tank. Wipe the water tank with a damp cloth.
- Wash all the removable parts using a sponge, warm water and washing up liquid, rinse and dry carefully.

All parts are removable and dishwasher safe; except for the power base/water tank.

Removing scale build-up from the appliance

- For best results, descale the appliance after approximately 8 uses.
- Take out the juice collector.
- Fill the hollow of the heating element with 3 tablespoons of white vinegar.
- Leave overnight to descale.
- Rinse out the inside of the water tank with warm water several times.

Always descale your appliance when cold to avoid any decaling odour.
Do not use other scale-removing products.

Environment protection first !

ⓘ Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.
➲ Leave it at a local civic waste collection point.

Důležitá doporučení

Přečtěte si a dodržujte tyto pokyny pro použití. Pokyny uchovejte i pro budoucí použití.

Bezpečnostní pokyny

- Tento spotřebič není určen pro provoz s použitím externího časového spínače nebo samostatného systému vzdáleného ovládání.
- Pro zajištění vaší bezpečnosti splňuje tento spotřebič platné normy a předpisy (Směrnice o nízkém napětí, elektromagnetická kompatibilita, materiály pro kontakt s potravinami, životní prostředí apod.)
- Tento spotřebič splňuje požadavky bezpečnostních předpisů a směrnic platných v době jeho výroby.
- Zkontrolujte, zda napětí vašeho zdroje elektrické energie odpovídá hodnotě napětí, uvedené na štítku spotřebiče (střídavý proud).
- Jelikož normy platné v různých zemích se mohou lišit, a pokud bude spotřebič používán v jiné zemi, než ve které byl zakoupen, nechte jej zkontrolovat v autorizovaném servisním centru.
- Tento spotřebič je navržen pouze pro použití v domácnosti. V případě jeho profesionálního použití, nevhodného použití nebo při nedodržení pokynů, nepřebírá výrobce žádnou odpovědnost a navíc zaniká záruka na spotřebič.

Připojení k elektrické síti

- Spotřebič nepoužívejte, když je poškozený, je poškozená přívodní šňůra, jestliže spadl na zem, nebo vykazuje viditelné poškození, nebo nepracuje správně. V případě některé z výše uvedených skutečností, odešlete spotřebič do autorizovaného servisního centra. Spotřebič sami nedemontujte.
- Spotřebič vždy zapojujte pouze do zásuvky s uzemňovacím kolíkem.
- Nepoužívejte prodlužovací šňůru. Pokud ji přesto na vlastní odpovědnost použijete, pak použijte pouze takovou, která je v dobrém stavu, má zástrčku s uzemňovacím kolíkem a je proudově dimenzována pro příkon spotřebiče.
- Jestliže je poškozena přívodní šňůra, musí být vyměněna pouze buď výrobcem, nebo autorizovaným servisním centrem, či příslušně kvalifikovanou osobou, aby se předešlo jakémukoli nebezpečí.
- Nenechávejte přívodní šňůru volně viset.
- Neodpojujte spotřebič od zástrčky tažením za přívodní šňůru.
- Spotřebič vždy zapojujte pouze do zásuvky s uzemňovacím kolíkem.
- Spotřebič odpojujte vždy: okamžitě po jeho použití, v případě jeho přenášení a před prováděním jakékoli jeho údržby nebo čištění.

Použití

- Spotřebič používejte na ploché, stabilní, tepelně odolné ploše, mimo dosah postříkání vodou.
- Nikdy nenechávejte spotřebič v provozu bez dohledu. Zamezte přístupu dětí ke spotřebiči.
- Při dotyku s horkým povrchem spotřebiče, s horkou vodou, párou nebo potravinami, může dojít k popáleninám.
- Nedotýkejte se spotřebiče, když dochází k tvorbě páry; při snímání víka, vyjímání nádoby na rýži a napařovací nádoby používejte chňapku.
- Nepohybujte se spotřebičem, když je naplněn tekutinami nebo horkými potravinami.
- Neumísťujte spotřebič do blízkosti zdroje tepla nebo na horkou plotýnku, neboť by mohlo dojít k vážným škodám.
- Nikdy neponořujte spotřebič do vody!
- Neumísťujte spotřebič do blízkosti stěny nebo příborníku – pára, kterou spotřebič vytváří, by je mohla poškodit.
- Tento spotřebič nesmí být používán osobami (včetně dětí) s fyzickou, duševní nebo pohybovou nezpůsobilostí, nebo osobami, které nejsou seznámeny se spotřebičem, bez dohledu odpovědné dospělé osoby, seznámené s těmito pokyny.
- Zamezte dětem hrát si se spotřebičem.

Přínosy vaření v páře

Vítejte ve světě vaření pomocí TEFAL páry!

Vařením v páře je možno snadno připravit zdravější a výživnější jídla avýsledkem jsou barevná a přirozeně chutná jídla. Nyní můžete objevit skutečnou rozmanitost a skutečné přínosy vaření v páře.

Váš TEFAL parní hrnec je vhodný pro většinu potravin a pro překvapivé množství rozmanitých receptů.

VYVÁŽENÁ STRAVA

VitaCuisine parní hrnec umožňuje přípravu chutného a vyváženého jídla v jednom snadném kroku. Díky jednotlivým košíkům a miskám je možno současně vařit zeleninu, rýži, ryby, maso, ovoce a dezerty.

UCHOVÁNÍ VITAMINŮ

Jemný a rychlý systém vaření v parním hrnci uchovává více vitaminů a mikroživin.

MÉNĚ TUKU

Vaření v páře je ideální pro ryby, kuřata a libové maso. Speciální miska pomáhá uchovat charakteristický tuk omega 3 u ryb bohatých na olej, jako jsou losos, sardinky, makrely, pstruh, herinky a čerstvý tuňák.

VÍCE OVOCE A ZELENINY

Napařovací proces je snadný a účinný. Vaření v páře vám může pomoci zvýšit vaši denní spotřebu ovoce a zeleniny.

Nyní jste připraveni vytvářet chutná a správně vyvážená jídla!

Začínáme vařit v páře!

Popis

1. Víko
2. Otočná sběrná miska *
   - **a.** strana pro vaření s omáčkou nebo šťávou
   - **b.** strana pro vaření v páře
3. Nádoba na rýži *
4. Košíky z nerezové oceli
5. Nádoba s maximální kapacitou
6. Sběrná miska na šťávu
7. Vnější vstup pro doplňování vody v průběhu vaření
8. Vnitřní stupnice maximální hladiny vody
9. Nádoba na vodu
10. Topný článek
11. Vnější měřič hladiny vody
12. Napájecí základna
13. Kontrolka zap/vyp
14. Časový spínač -60 minut
15. Dotykové tlačítko TURBO
16. Dotykové tlačítko udržování tepla

* v závislosti na modelu

Použití Vitacuisine

Před prvním použitím

- Vyčistěte nádobu na vodu navlhčenou jemnou látkou – fig.1.
- Omyjte všechny vyjímatelné části pomocí houby, teplé vody a mycího tekutého prostředku, opláchněte je a pečlivě osušte.

Všechny části jsou vyjímatelné a lze je bezpečně mýt v myčce, s výjimkou napájecího podstavce a nádoby na vodu.

Při čištění neponořujte nádobu na vodu do vody.

Plnění nádoby na vodu

Do nádoby na vodu nenalévejte žádné ochucovací přísady nebo podobné tekutiny, ale pouze vodu. Před každým použitím spotřebiče se ubezpečte, že je v nádobě voda.

- Nalijte vodu přímo do nádrže na vodu, až do ukazatele maximální hladiny – fig. 2.
- Na nádobu na vodu umístěte sběrnou misku na šťávu tak, aby pevně seděla.
- Umístěte největší nádobu na sběrnou misku na šťávu – fig. 3.
- Při každém použití spotřebiče použijte čerstvou studenou vodu a zkontrolujte, zda je výška její hladiny u značky maximální úrovně.

Umístění napařovacího košíku (ů)

- Umístěte do košíku (ů) potraviny.
- Umístěte košík (y) do největší nádoby a přeložte držadlo (a) do zářezů – fig. 4.
- Nasaďte víko.

Abyste se neopařili parou vystupující z víka, umístěte přednostně otvory pro únik páry směrem dozadu od vás.

Umístění obratitelné sběrné misky*

Sběrnou misku (pouze při použití strany A) je možno použít bez největší nádoby. Umístěte ji přímo na sběrnou misku na šťávu – Obr. 7.

- Použijte stranu A sběrné misky pro šťavnaté maso nebo pro potraviny, které uvolňují hodně šťávy, a stranu B pro vaření bez omáčky nebo šťáv. – fig. 5.
- Umístěte sběrnou misku na největší nádobu – fig. 6.
- Nasaďte víko.

Vaření rýže

Rýži můžete vařit následovně:

- Umístěte rýži a vodu do nádoby na rýži (viz tabulka dob vaření) – fig. 8.
- Umístěte nádobu s rýží do parního košíku nebo do největší nádoby.

Vaření bez košíků

Při použití největší nádoby můžete vařit bez košíků.

- Vyjměte košíky.
- Umístěte potraviny do největší nádoby.
- Umístěte největší nádobu na sběrnou misku na šťávu – fig. 9.
- Buď nasaďte sběrnou misku a víko – fig. 10, nebo jenom víko – fig. 11.

* v závislosti na modelu

Vaření

Volba doby vaření

- Zapojte spotřebič do síťové zásuvky.
- Nastavte časový spínač na doporučenou dobu vaření (viz tabulka doby vaření) – fig. 12
- Kontrolka zap/vyp a kontrolka dotykového tlačítka TURBO BOOST se rozsvítí a začíná proces vaření v páře.

Nedotýkejte se spotřebiče nebo potravin během vaření, neboť mohou být horké.

Použití dotykového tlačítka TURBO BOOST

Program Turbo Boost můžete zastavit ručně pokud se dotknete prosvíceného dotykového tlačítka. Při manipulaci s košíky v průběhu vlastního vaření používejte chňapky.

- Exkluzivní: Váš spotřebič je vybaven dotykovým tlačítkem pro funkci TURBO BOOST, která zkracuje dobu vaření s cílem lepšího uchování vitaminů.
- Na začátku vaření se kontrolka automaticky rozsvítí – fig. 13. To umožní rychlejší start vaření díky tvorbě většího množství páry.
- Dotykové tlačítko funkce TURBO BOOST automaticky zhasne, jakmile se dosáhne potřebného množství páry pro vaření.
- Jestliže sejmete víko (např. jjestliže přidáváte další potraviny), můžete poté opět stisknout dotykové tlačítko funkce TURBO BOOST pro rychlý návrat parního hrnce na ideální teplotu – fig. 14.

Během procesu vaření

- V průběhu vaření kontrolujte na externím indikátoru hladiny vody výšku hladiny vody.
- Pokud je zapotřebí, dolijte pomalu studenou vodu do nálevky vnějšího dolévání Vody.
- Pro vypnutí spotřebiče před uplynutím nastavené doby vaření, přepněte časovací zařízení do polohy 0 – fig. 16.

Když není v nádobě na vodu již žádná voda – obr. 15 – spotřebič se sám vypne.

Uchování teplého stavu*

Vždy zkontrolujte, zda je v nádobě na vodu v průběhu udržování teplého stavu, voda.

- Na konci vaření zazní akustický signál: jídlo je připraveno.
- Funkce udržování teplého stavu se spouští automaticky – fig. 17.
- Spotřebič udržuje potraviny v teplém stavu až po dobu 60 minut, aniž by došlo k převaření vašeho jídla.
- Stiskněte dotykové tlačítko funkce udržování teplého stavu potravin pro vypnutí spotřebiče.

Vyjímání potravin z napařovacích košíků

- Zvedněte víko za držák.
- Položte sběrnou misku na obrácené víko – fig. 18.
- Pomocí držáku vyjměte napařovací koše – fig. 19.
- Podávejte jídlo – fig. 20.

Při manipulaci s koši používejte chňapky.

* v závislosti na modelu

Tabulka doby vaření

Uváděné doby vaření jsou přibližné a mohou se měnit v závislosti na velikosti potraviny, na vzdálenosti mezi potravinami, na množství potravin, na individuálních zálibách a na elektrickém výkonu.

Při manipulaci s košíky v době vaření používejte chňapky.

Maso - Drůbež

Druh	Stav	Množství	Doba vaření	Doporučení
Kuřecí prsa (bez kosti)	Kousky	500 g	15 min	
	Celé	450 g	17 min	
Kuřecí paličky	Čerstvé	4	36 min	
Plátky z krocana	Čerstvé	600 g	24 min	
Vepřové plátky	Čerstvé	700 g	38 min	Tloušťka 1 cm
Jehněčí steaky	Čerstvé	500 g	14 min	
Párky, vuřty	Čerstvé	10	6 - 8 min	

Ryby - Korýši

Druh	Stav	Množství	Doba vaření	Doporučení
Tenké rybí filé	Čerstvé	450 g	10 min	
	Zmražené	450 g	18 min	
Silné rybí filé nebo steaky	Čerstvé	400 g	15 min	
Celá ryba	Čerstvé	600 g	25 min	
Mušle	Čerstvé	1 kg	15 - 20 min	
Krevety	Čerstvé	200 g	5 min	
Lastury	Čerstvé	100 g	5 min	

Zelenina

Druh	Stav	Množství	Doba vaření	Doporučení
Artyčok	Čerstvé	3	43 min	
Chřest	Čerstvý	600 g	17 min	
Brokolice	Čerstvé	400 g	18 min	Brokolicové růžičky
	Zmražené	400 g	12 min	
Celer	Čerstvé	350 g	22 min	Plátky nebo kostky
Houby	Čerstvé	500 g	12 min	Malé celé, nebo nakrájené na čtvrtiny
Květák	Čerstvý	1 moyen	19 min	Květákové růžičky
Zelí (červené-bílé)	Čerstvé	600 g	22 min	Nakrájené
Cuketa	Čerstvá	600 g	12 min	
Špenát	Čerstvý	300 g	13 min	Během vaření přehazovat
	Zmražený	300 g	15 min	
Jemně zelené fazolky	Čerstvé	500 g	30 min	
	Zmražené	500 g	25 min	
Mrkev	Čerstvé	500 g	15 min	Tence nakrájená
Kukuřičné klasy	Čerstvé	500 g	40 min	
Fazole	Čerstvé	500 g	15 min	
Pórek	Čerstvý	500 g	30 min	Tence nakrájený
Sladká paprika	Čerstvá	300 g	15 min	
Hrách	Čerstvý	400 g	20 min	
	Zmražený	400 g	20 min	
Nové brambory (celé)	Čerstvé	600 g	40 – 45 min	
Brambory	Čerstvé	600 g	20 min	Plátky nebo kostky

Rýže – Těstoviny - Obilniny

Druh	Množství	Obsah vody	Doba vaření	Doporučení
Bílá americká rýže dlouhozrnná	150 g	300 ml	30 - 35 min	
Bílá asijská rýže	150 g	300 ml	30 - 35 min	
Bílá snadno vařitelná rýže	150 g	300 ml	28 - 33 min	
Celozrnná rýže	150 g	300 ml	33 - 38 min	
Kuskus	200 g	350 ml	23 min	Před vařením ponechat nasáknout 5 minut ve vařící vodě.
Těstoviny	200 g	400 ml	20 – 25 min	Připravovat ve vařící vodě a v průběhu vaření míchat.

Ovoce

Druh	Stav	Množství	Doba vaření	Doporučení
Banány	Čerstvé	3	10 min	Celé
Jablka	Čerstvá	4	12 min	Na čtvrtiny
Hrušky	Čerstvé	5	20 min	Celé nebo půlené

Ostatní potraviny

Druh	Stav	Množství	Doba vaření	Doporučení
Vejce	Uvařené na tvrdo	6	12 min	
	Uvařené na měkko	6	8 min	

Čištění a údržba

Čištění spotřebiče

Neponořujte nádobu na vodu / napájecí podstavec do vody. Nepoužívejte abrazivní čistící prostředky

- Po každém použití odpojte spotřebič od síťové zásuvky.
- Před čištěním ponechte spotřebič zcela vychladnout.
- Před vyprazdňováním misky na šťávu a nádoby na vodu se ujistěte, že spotřebič je již zcela vychladlý. Otřete nádobku na vodu vlhkou látkou.
- Omyjte všechny vyjímatelné části pomocí houby, teplé vody a mycího tekutého prostředku, opláchněte je a pečlivě osušte.

Všechny části jsou vyjímatelné a lze je bezpečně mýt v myčce, s výjimkou napájecího podstavce a nádoby na vodu.

Odstranění usazeného vodního kamene ze spotřebiče

- Pro zajištění nejlepších výsledků odstraňte vodní kámen ze spotřebiče přibližně po každém osmém použití spotřebiče.
- Vyjměte sběrnou misku na šťávu.
- Nalijte do dutiny topného článku 3 polévkové lžíce bezbarvého octa.
- Nechte rozpouštět vodní kámen přes noc.
- Několikrát propláchněte nádobu na vodu teplou vodou.

Vodní kámen odstraňujte ze spotřebiče vždy, až když je vychladlý, aby ve spotřebiči nezůstal zápach. K odstraňování vodního kamene nepoužívejte žádné jiné přípravky.

– Ochrana životního prostředí na prvním místě!

ⓘ Váš spotřebič obsahuje hodnotné materiály, které je možno obnovit nebo recyklovat.

➲ Spotřebič předejte do místního sběrného střediska komunálního odpadu.

Fontos tudnivalók

Olvassa el és kövesse a használati útmutatót! A használati őrizze meg!

Biztonsági előírások

- Ez a készülék nem használható időkapcsolóval vagy külső távirányítóval.
- A készülék megfelel a vonatkozó műszaki előírásoknak, szabványoknak és követelményeknek. (Háztartási kéászülékek hálózatra kapcsolása, elektromágneses kompatibilitás, étellel és környezettel kapcsolatos anyagok használata, stb.)
- A készülék megfelel a gyártás idején érvényben levő biztonsági előírásoknak.
- Ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megegyezik a készüléken feltüntetett feszültséggel (váltóáram).
- Mivel különböző országokban más-más előírások érvényesek, ha a készüléket nem abban az országban használja ahol vette, egy szakszervízben ellenőriztesse.
- A készülék kizárólag háztartási használatra alkalmas. Kereskedelmi vagy nem megfelelő használat esetén a gyártó nem vállal felelősséget és nem ad garanciát.

Tápegységhez való csatlakoztatás

- Ne használja a készüléket, ha a kábel megsérült, ha a készülék leesett vagy látható károsodás van rajta vagy ha nem működik megfelelően. Ezekben az estekben vigye el a készüléket egy szakszervízbe. Ne szedje szét a készüléket.
- A készüléket csak földelt aljzathoz csatlakoztassa.
- Ne használjon hosszabbító zsinórt. Ha mégis szükséges, győződjön meg annak kifogástalan állapotáról, földeléséről és a megfelelő bekötéséről.
- Amennyiben a tápkábel csatlakozózsinór megsérült, mindennemű veszély elkerülése érdekében ezt csak a gyártó, a szakszervíz, illetve az erre illetékes szakképzett személy cserélheti ki.
- Ne hagyja a kábelt szabadon lógni.
- A tápkábelt a csatlakozó aljzatból való kihúzásakor ne a zsinórnál fogva húzza ki.
- Csak földelt aljzatba csatlakoztassa a készüléket.
- Használat után, amikor áthelyezi a készüléket, vagy tisztítás és karbantartás előtt mindig húzza ki a csatlakozó dugaszt az aljzatból.

Használati utasítás

- Használjon egy lapos, stabil, hőálló munkafelületet, távol bármiféle vizes felülettől.
- Bekapcsolt állapotban sose hagyja őrizetlenül a készüléket. Tartsa távol a gyerekektől.
- Ha a készülék forró felületét, a forró vízet, a vízgőzt vagy az ételt megérinti, égési sérüléseket szerezhet.
- Ne érintse meg a készüléket, mialatt az vízgőzt termel és használjon konyharuhát, kesztyűt, amikor eltávolítja a fedőt, a rizsfőző edényt vagy a párolóedényt.
- Ne mozgassa a készüléket, ha az tele van folyadékkal vagy forró étellel.
- Ne tegye közel a készüléket forró tárgyakhoz vagy forró sütőbe, mert komoly károsodást okozhat.
- Soha ne merítse vízbe a készüléket!
- Ne működtesse a készüléket fal vagy konyhaszekrény mellett- a készülék által termelt gőz kárt okozhat.
- Tilos a készülék használata olyan személyeknek által (beleértve a gyerekeket is), akiknek fizikai, érzékelési vagy szellemi képességeik korlátozottak, valamint olyan személyeknek által, akik nem rendelkeznek a készülék használatára vonatkozó gyakorlattal vagy ismeretekkel. Kivételt képeznek azok a személyek, akik egy biztonságukért felelős személy által vannak felügyelve, vagy akikkel ez a személy előzetesen ismertette a készülék használatára vonatkozó utasításokat.
- A készülék nem játékszer.

A vízgőzzel való főzés előnyei

Üdvözöljük a TEFAL párolás világában!

Párolással könnyen készíthetőek egészségesebb, táplálóbb ételek, a végeredmény mesés, a fogások természetesen ízei megmaradnak. Most felfedezheti a párolás igazi sokoldalúságát és előnyeit.

Az Ön TEFAL ételpároló a legtöbb ételfajtának és egy meglepő receptválasztéknak is megfelel

KIEGYENSÚLYOZOTT ÉTREND

A VitaCuisine ételpárolóval ízletes és kiegyensúlyozott fogás készíthető egy egyszerű lépésben. Az egyéni kosárnak és a főzőserpenyőknek köszönhetően zöldségek, rizs, hal, hús, gyümölcsök és desszertek egyszerre készíthetőek.

VITAMINOK MEGŐRZÉSE

A pároló finom, mégis gyors, főzőrendszere több vitamint és mikrotápláló anyagot őriz meg.

KEVESEBB ZSÍR

A pároló ideális csirke és sovány hús főzésére. A speciális főzőserpenyő segít megtartani az alapvető fontosságú zsírsavat, az Omega 3-at olyan olajgazdag halakban, mint pl.a lazac, szardínia, makréla, pisztráng, hering és friss tonhal.

TÖBB ZÖLDSÉG ÉS GYÜMÖLCS

A párolás folyamata egyszerű és hatékony. A párolás segíti növelni napi gyümölcs és zöldség fogyasztását.

Most már készek vagying egy ízletes, kiegyensúlyozott fogást elkészítésére, gyerünk!

Pároljunk!

Leírás

1. Fedő
2. Felfordítható főzőlap *
   - **a.** oldal szósszal vagy lével való főzéshez
   - **b.** oldal pároláshoz
3. Rizsfőző tál*
4. Rozsdamentes acél kosarak
5. Legnagyobb kapacitású tál
6. Szaftgyűjtő tál
7. Külső vízutánpótló főzés alatt
8. Belső legmagasabb vízszint
9. Víztartály
10. Fűtőelem
11. Belső vízszint mérce
12. Alaptest
13. On / off lámpa
14. 60 perces időkapcsoló
15. Turbo Boost érintőfelület
16. Melegentartó érintőfelület*

* a kezelési módtól függően

Az Ön VitaCuisine-jének használata

Az első használat előtti teendők

- Tisztítsa meg a víztartályt egy nedves, puha ronggyal - fig.1.
- Mossa meg az összes kivehető alkatrészt egy szivaccsal, meleg vízzel és merítse mosogatószerrel, öblítse le, majd alaposan szárítsa meg.

Minden rész kivehető és mosogatógépben mosható; kivéve az alaptestet és a víztartályt.

Tisztításkor ne merítse a víztartályt vízbe!

A víztartály megtöltése

A v1ztartályban csak tiszta vizet töltsön, fűszerek vagy más folyadékok használata tilos. Használat előtt ellenőrizze a vízszintet a tartályban.

- Öntse a vizet egyenesen a víztartályba a legmagasabb szintig - fig. 2.
- Szorossan helyezze rá a szaftgyűjtő tálat a tartályra.
- Helyezze rá a legnagyobb kapacitású tálat a szaftgyűjtő tálra - fig. 3.
- Minden alkalommal firss vizet használjon és ellenőrizze, hogy a víz a llegmagasabb szintig ér.

A páróló kosarak elhelyezése

- Helyezze az ételt a gőzölő kosarakba.
- Helyezze a kosarakat a legnagyobb kapacitású tálra és hajtsa le a be a karokat a bevágásnál - fig. 4.
- Helyezze rá a fedőt.

Leforrázás elkerülése végett a készülék gőznyílása hátrafelé nézzen.

A megfordítható főzőlap elhelyezése*

A főzőlapot a legnagyobb kapacitású tál nélkül is lehet használni (csak az A oldalt). Helyezze egyenesen a légyűjtőre - fig. **7.**

- Használja a főzőlap A oldalát szószos ételek elkészítéséhez vagy olyan ételekhez, amiket nagy lémennyiséggel kell főzni Használja a B oldalt, ha szósz vagy lé nélkül főz - fig. 5.
- Helyezze a főzőlapot a legnagyobb kapacitású tálra - fig. 6.
- Helyezze rá a tetőt.

Rizsfőzés

- Helyezze a rizst és a vizet a rizstálba (lásd a főzési idő táblázatot) -fig. 8.
- Helyezze a rizstálat egy párolo kosárba vagy a legnagyobb kapacitású tálba.

Főzés kosarak nélkül

A legnagyobb kapacitású kosarak nélkül is főzhet.

- Távolítsa el a kosarakat.
- Helyezze az ételt a legnagyobb kapacitású tálba.
- Helyezze a legnagyobb kapacitású tálat a légyűjtőre - fig. 9.
- Helyezze rá mind a főzőtálat, mind a fedőt - fig. 10, vagy csak a fedőt - fig. 11.

* a modelltől függően

Főzés

Válassza ki a főzés idejét

- Kapcsolja be a készüléket.
- Állítsa be az időkapcsolót az ajánlott főzési időre (lásd a főzési idő táblát) – fig. 12.
- Az on / off lámpa és a TURBO BOOST érintőfelület lámpája kigyullad és a gőzölés elkezdődik.

Ne érintse meg a készüléket vagy az ételt főzés alatt, mert forróak.

TURBO BOOST érintőfelület használata

Kézzel is megállíthatja a Turbo Boost programot, ha megnyomja a megvilágított érintőfelületet. Használjon konyhai kesztyűt, amikor kezeli a kosarakat főzés alatt.

- Exkluzív: az ön készüléke egy TURBO BOOST érintőfelülettel van ellátva, amely csökkenti a főzési időt, hogy jobban megőrizze a vitaminokat.
- A főzés kezdeténél a fény automatikusan kigyullad - fig. 13. Ennek és a nagyobb gőztermelésnek köszönhetően gyorsabban elkezdhet főzni.
- A TURBO BOOST érintőfelület fény automatikuan kigyullad amint a gőz mennyisége elegendő a főzéshez.
- Ha kinyitja a fedőt (pl. ha több ételt ad hozzá) újra megnyomhatja a TURBO BOOST érintőfelületet, hogy gyorsan visszatérjen a párolló az ideális hőmérsékletre - fig. 14.

Főzés alatt

- Ellenőrizze a vízszintet a külső vízszint jelzőn.
- Ha szükséges, lassan adagoljon több hideg vizet a külső vízbemeneten keresztül - fig. 15.
- A készüléket az időkapcsoló "0"-ra állításával lehet kikapcsolni - fig. 16.

Amikor nincs több víz a a víztartályban [fig. 15], akészülék leáll i g.

Melegentartás*

Ellenőrizze, hogy mindig legyen víz a víztartályban a melegentartási cilkusban.

- A főzés végén hang jelzi hogy hogy az étel kész.
- A melegentartó funkció automatikusan beindul - fig. 17.
- A készülék 60 percig melegen tartja az ételt, anélkül hogy tovább főzné.
- A készülék megállításához nyomja meg a "melegentartás" érintőfelületet.

Étel eltávolítása a gőzölő kosarakból

- A fogantyútól emelje fel a fedőt.
- Helyezze a főzőlapot a megfordított fedőre - fig. 18.
- Távolítsa el a párolló kosarakat a fogantyúk segítségével - fig. 19.
- Szolgálja fel az ételt - fig. 20.

Használjon kesztyűt, amikor megfogja a kosarakat.

* modelltől függően

Főzési idő táblázat

Főzési idők hozzávetőlegesek, függenek az ételdarabok méretétől, az ételek közti helytől, az étel mennyiségétől, egyéni beállításoktól és az áramerősségtől.

Főzés közben a kosarakat mindig konyhai kesztyűvel fogja meg.

Hús - Szárnyasok

Étel	Típus	Mennyiség	Főzési idő	Javaslatok
Csirkemell filé	Csíkok	500 g	15 perc	
	Egész	450 g	17 perc	
Csirke comb	Friss	4	36 perc	
Pulykamedál	Friss	600 g	24 perc	
Marha	Friss	700 g	38 perc	1 cm vastag
Bárányszelet	Friss	500 g	14 perc	
Kolbászfélék	Friss	10	6 - 8 perc	

Hal - kagyló

Étel	Típus	Mennyiség	Főzési idő	Javaslatok
Sovány halfilé	Friss	450 g	10 perc	
	Fagyasztott	450 g	18 perc	
Sovány filék vagy szeletek	Friss	400 g	15 perc	
Egész hal	Friss	600 g	25 perc	
Kék kagyló	Friss	1 kg	15 - 20 perc	
Garnélarák	Friss	200 g	5 perc	
Fésűkagyló	Friss	100 g	5 perc	

Zöldségek

Étel	Típus	Mennyiség	Főzési idő	Javaslatok
Articsóka	Friss	3	43 perc	
Spárga	Friss	600 g	17 perc	
Brokkoli	Friss	400 g	18 perc	Rózsákra szedve
	Fagyasztott	400 g	12 perc	
Zeller	Friss	350 g	22 perc	Kockákban vagy szeletelve
Gomba	Friss	500 g	12 perc	Kicsik egészben, nagyobbak negyedelve
Karfiol	Friss	1 közepes	19 perc	Ágacskákra vágva
Fejeskáposzta (vörös-fehér)	Friss	600 g	22 perc	Szeletelt
Cukkini	Friss	600 g	12 perc	
Spenót	Friss	300 g	13 perc	Forgassa át a főzés felénél
	Fagyasztott	300 g	15 perc	
Finom zöldborsó	Friss	500 g	30 perc	
	Fagyasztott	500 g	25 perc	
Répa	Friss	500 g	15 perc	Vékonyan szeletelt
Csöves kukorica	Friss	500 g	40 perc	
Bab	Friss	500 g	15 perc	
Póréhagyma	Friss	500 g	30 perc	Vékonyan szeletelt
Édes paprika	Friss	300 g	15 perc	
Borsó	Friss	400 g	20 perc	
	Fagyasztott	400 g	20 perc	
Újburgonya (egész)	Friss	600 g	40 – 45 perc	
Burgonya	Friss	600 g	20 perc	Szeletelt vagy kockákra vágva

Rizs - Tészta - Gabonafélék

Étel	Mennyiség	Vízmennyiség	Főzési idő	Javaslatok
Fehér rizs Amerikai hosszú rizs	150 g	300 ml	30 - 35 perc	
Fehér Basmati rizs	150 g	300 ml	30 - 35 perc	
Könnyen főzhető fehér rizs	150 g	300 ml	28 - 33 perc	
Barna rizs	150 g	300 ml	33 - 38 perc	
Kuszkusz	200 g	350 ml	23 perc	Főzés előtt áztassa be minimum 5 percig forrásban levő vízbe.
Tészta (spagetti)	200 g	400 ml	20 – 25 perc	Használjon forrásban levő vizet és kavarja meg főzés felénél.

Gyümölcsök

Étel	Típus	Mennyiség	Főzési idő	Javaslatok
Banán	Friss	3	10 perc	Egész
Alma	Friss	4	12 perc	Negyedelve
Őszibarack	Friss	5	20 perc	Egész vagy félbevágott

Egyéb ételek

Étel	Típus	Mennyiség	Főzési idő	Javaslatok
Tojás	Kemény	6	12 perc	
	Lágy	6	8 perc	

Tisztítás és karbantartás

A készülék tisztítása

Ne merítse a víztartályt/alaptestet vízbe.
Ne használjon súroló anyagot tisztításnál.

- Minden használat után árammentesítse a párolót.
- Hagyja, hogy teljesen kihűljön mielőtt megtisztítaná.
- Ellenőrizze, hogy a készülék teljesen kihűlt mielőtt kiürítené a légyűjtőt és a víztartályt.
- Törölje meg a víztartályt egy nedves ronggyal. Mossa el az összes kivehető részt egy szivaccsal, forró vízzel, mosogatószerrel, majd öblítse le és óvatosan szárítsa meg.

Minden kivehető rész mosható mosogatógépben; kivéve a víztartályt és az alaptestet.

A vízkőlerakódás eltávolítása a készülékről

- Körülbelül 8 használat után távolítsa el a lerakódásokat.
- Vegye ki a légyűjtőt.
- 3 evőkanál ecettel töltse meg a fűtőelem üregét.
- Hagyja egy éjszakán át, hogy oldódjon fel a vízkő.
- Meleg vízzel többször öblítse ki a víztartály belsejét.

A kellemetlen szag elkerülése végett az ételpárolót csak akkor tisztítsa meg a vízkőtől, ha már lehült.
A vízkő eltávolításához ne használjon más szert.

Vegyünk részt a környezetvédelemben!

ⓘ Az Ön terméke számos értékesíthető vagy újrahasznosítható anyagot tartalmaz.
➲ Kérjük, adja le az erre a célra kijelölt gyűjtőhelyen, hogy megfelelő kezelésben részesüljön.

Dôležité odporúčania

Prečítajte si a dodržiavajte pokyny na používanie. Tieto pokyny uschovajte pre neskoršie použitie.

Bezpečnostné pokyny

- Toto zariadenie nie je určené na používanie za použitia externého časovača alebo osobitného diaľkového ovládacieho systému.
- Pre vašu bezpečnosť toto zariadenia spĺňa uplatniteľné normy a nariadenia (smernice o nízkom napätí, elektromagnetickej kompatibilite, materiáloch v kontakte s potravinami, životným prostredím, atď.)
- Toto zariadenie spĺňa nariadenia a smernice o bezpečnosti platné v čase jeho vyrobenia.
- Skontrolujte, či napájacie napätie zodpovedá napätiu zobrazenému na zariadení (striedavý prúd).
- Vzhľadom na rôzne platné normy, ak sa zariadenie používa v inom štáte, ako je štát, v ktorom bolo zakúpené, nechajte ho skontrolovať v autorizovanom servisnom stredisku.
- Toto zariadenie je určené iba na domáce použitie. V prípade odborného použitia, nevhodného použitia alebo nedodržania pokynov sa výrobca zbavuje akejkoľvek zodpovednosti a záruka sa stáva neplatnou.

Pripojenie do zdroja energie

- Zariadenie nepoužívajte v prípade, že je samo zariadenie alebo jeho napájací kábel poškodený, zariadenie spadlo alebo preukazuje viditeľné známky poškodenia či nefunguje správne. Vo všetkých z vyššie uvedených prípadov sa musí zariadenie zaslať do autorizovaného Servisného strediska.
- Zariadenie nerozoberajte vy sami.
- Zariadenie zakaždým zapojte do uzemnenej zásuvky.
- Nepoužívajte predlžovacie káble. Ak toto riziko prijmete a použijete predlžovací kábel, použite iba taký predlžovací kábel, ktorý je v dobrom stave, má uzemnenú zástrčku a je vhodný na napájanie zariadenia.
- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho nahradiť výrobca, autorizované servisné stredisko alebo podobná kvalifikovaná osoba, aby sa vylúčilo akékoľvek riziko.
- Kábel nikdy nenechávajte visieť.
- Zariadenie nikdy neodpájajte od zdroja energie tak, že ťaháte za kábel.
- Zariadenie vždy zapojte do uzemnenej zásuvky.
- Zariadenie po použití ihneď odpojte od zdroja energie, to isté platí pri prenášaní, pred akýmkoľvek čistením alebo údržbou.

Používanie

- Používajte plochú a stabilnú, teplu odolnú pracovnú plochu, ďaleko od zdroja tečúcej a špliechajúcej vody.
- Zariadenie v prevádzke nikdy nenechávajte nestrážené. Držte z dosahu detí.
- Pri dotyku s horúcim povrchom zariadenia, kontakte s horúcou vodou, parou alebo potravinami môže dôjsť k popáleniu.
- Nedotýkajte sa zariadenia, keď vytvára paru, pri odoberaní veka, misky na ryžu a parnej misky používajte utierku alebo rukavice na pečenie v rúre.
- Zariadenie nepresúvajte, keď je plné tekutín alebo horúceho jedla.
- Zariadenie neumiestňujte do blízkosti zdroja tepla alebo do rúry, môže to spôsobiť vážne poškodenie.
- Zariadenie nikdy neponárajte do vody!
- Zariadenie neumiestňujte do blízkosti steny alebo skrine – para vytvorená zariadením môže spôsobiť škodu.
- Toto zariadenie by nemali používať osoby (vrátane detí) s fyzickou, mentálnou alebo senzorickou poruchou alebo osoby, ktoré neovládajú prácu so zariadením, iba ak by boli pod dozorom zodpovednej dospelej osoby, ktorá je s týmito pokynmi oboznámená.
- Nenechajte deti, aby sa hrali so zariadením.

Výhody varenia v pare

Vitajte vo svete varenia v pare Tefal!

Zdravšie, výživnejšie jedlá možno jednoducho pripraviť v pare, výsledky nestrácajú svoju farbu a uchovávajú si svoju prirodzenú chuť. Teraz môžete objavovať skutočnú univerzálnosť a výhody varenia v pare.

— Váš parný hrniec Tefal je vhodný na prípravu väčšiny jedál a na základe prekvapivo veľkého počtu rôznych receptov.

VYVÁŽENÁ STRAVA

Parný hrniec VitaCuisine vám umožňuje pripravovať chutné a správne vyvážené jedlá v jednom jednoduchom kroku. Vďaka jednotlivým košíkom a oddelenia na varenie možno naraz pripravovať zeleninu, ryžu, ryby, mäso, ovocie i dezerty.

UCHOVÁVANIE VITAMÍNOV

Jemný a rýchly systém varenia v parnom hrnci uchováva viac vitamínov a mikroživín.

MENEJ TUKU

Varenie v pare je ideálne na prípravu rýb, kuracieho a chudého mäsa. Osobitné oddelenie na varenie pomáha v rybacom mäse bohatom na olej, ako je losos, sardinka, makrela, pstruh, sleď a čerstvý tuniak, uchovávať dôležité tuky omega 3.

VIAC OVOCIA A ZELENINY

Proces varenia za pomoci pary je jednoduchý a účinný. Varenie za pomoci pary napomáha zvýšiť váš denný príjem ovocia a zeleniny.
Teraz ste pripravení vytvoriť chutné a správne vyvážené jedlo jednoducho a rýchlo!

Dajte sa do prípravy jedla na pare!

POPIS

1. Veko
2. Dvojstranná platňa na varenie *
   - **a.** strana na varenie s omáčkou a šťavou
   - **b.** strana na varenie na pare
3. Miska na ryžu *
4. Nerezové košíky
5. Miska s veľkou kapacitou
6. Zberač šťavy
7. Externý vstup pre doliatie vody počas varenia
8. Maximálna vnútorná úroveň vody
9. Nádrž na vodu
10. Zohrievacie teleso
11. Externá mierka úrovne vody
12. Napájacia báza
13. Svetlo zapínania/vypínania
14. 60-minútový časovač
15. Dotykové tlačidlo Turbo Boost
16. Dotykové tlačidlo pre udržanie tepla *

* závisí od typu

Ako používať váš Vitacuisine

Pred prvým použitím

- Nádržku na vodu vyčistite vlhkou jemnou hubkou - fig. 1.
- Umyte všetky vyberateľné časti za použitia hubky, teplej vody a saponátu na umývanie riadu, opláchnite ich a dôkladne vysušte.

Všetky časti sú vyberateľné a možno ich umývať v umývačke riadu, okrem napájacej bázy/nádržky na vodu.

Nádržku na vodu neponárajte počas čistenia do vody.

Napĺňanie nádržky na vodu

Do nádržky na vodu nedávajte ochucovadlá jedla ani iné kvapaliny než vodu. Pred použitím zariadenia skontrolujte, či sa v nádržke na vodu nachádza voda.

- Vodu nalejte priamo do nádržky na vodu, maximálne po úroveň označujúcu maximum - fig. 2.
- Na nádržku umiestnite zberač šťavy tak, aby zapadol na miesto.
- Misku s maxi objemovou kapacitou umiestnite na zberač šťavy - fig. 3.
- Pri každom použití nalejte čerstvú studenú vodu a skontrolujte, či je hladina vody na maximálnej úrovni.

Umiestnenie parného(ých) košíka(ov)

- Do košíka(ov) umiestnite jedlo.
- Košík(y) vložte do misky s maxi objemovou kapacitou a založte rúčku(y) do zárezov - fig. 4.
- Založte veko.

Aby ste sa neobarili parou unikajúcou z veka, otvory na unikanie pary umiestnite najlepšie smerom dozau.

Umiestnenie dvojstrannej platne na varenie *

Platňa na varenie (používate iba stranu A) sa môže použiť bez misky s maxi objemovou kapacitou. Vložte ju priamo na zberač šťavy - fig. 7.

- Použite stranu A platne na varenie na prípravu jedál so šťavou alebo jedla, ktoré uvoľňuje veľa šťavy počas prípravy, a stranu B na prípravu jedál bez omáčky alebo šťavy uvoľňujúcej sa počas varenia - fig. 5.
- Platňu na varenie umiestnite na misku s maxi objemovou kapacitou - fig. 6.
- Založte veko.

Príprava ryže

Ryžu môžete uvariť následovne:

- Do misky na ryžu vložte ryžu a vodu (pozri tabuľku s časmi varenia) - fig. 8.
- Misku na ryžu vložte do parného košíka alebo do misky s maxi objemovou kapacitou.

Varenie bez košíkov

Za účelom využitia maximálnej kapacity zariadenia môžete variť bez košíkov.

- Vyberte košíky.
- Potraviny vložte do misky s maxi objemovou kapacitou.
- Misku s maxi objemovou kapacitou umiestnite na zberač šťavy - fig.9.
- Ďalej založte platňu na varenie a veko - fig. 10 alebo iba veko - fig. 11.

* závisí od typu

Varenie

Zvoľte čas varenia

- Zariadenie zapojte do zdroja energie.
- Nastavte časovač na odporúčané časy varenia (pozri tabuľku časov varenia) - fig .12.
- Svetelný indikátor zapínania/vypínania a kontrolka dotykového tlačidla TURBO BOOST sa zasvietia a spustí sa varenie v pare.

Nedotýkajte sa zariadenia alebo potravín počas varenia, keďže môžu byť horúce.

– Používanie dotykového tlačidla TURBO BOOST

Program Turbo Boost môžete zastaviť manuálne tak, že zatlačíte na osvetlené dotykové tlačidlo. Pri manipulácii s košíkmi počas varenia používajte rukavice na pečenie v rúre.

- Exkluzívne: vaše zariadenie je vybavené dotykovou plochou TURBO BOOST, čo skracuje čas varenia a zabezpečuje tak lepšie uchovávanie vitamínov.
- Na začiatku varenia sa svetlo automaticky zapne - fig.13. To umožňuje
- rýchlejšie spustenie varenia vďaka väčšej produkcii pary.
- Svetlo dotykového tlačidla TURBO BOOST sa automaticky zhasne, hneď ako je množstvo pary dostatočné pre varenie.
- Ak otvoríte veko (napr.: pri pridávaní ďalších potravín), opäť môžete stlačiť dotykové tlačidlo TURBO BOOST pre rýchly návrat parného hrnca k ideálnej teplote - fig. 14.

Počas varenia

- Počas varenia skontrolujte úroveň vody za použitia externého indikátora úrovne hladiny vody.
- Ak je to potrebné, pomaly prilievajte studenú vodu cez externý vstup na vodu - fig. 15
- Aby ste zariadenie zastavili pred ukončením času varenia, otočte časovač do pozície O - fig. 16.

Ak sa v nádržke na vodu nenachádza žiadna voda, zariadenie zastaví proces varenia.

Uchovávanie v teple*

Dbajte, aby v nádržke na vodu bola vždy voda počas uchovávania jedla v teple.

- Na konci varenia zaznie signál: jedlo je pripravené.
- Funkcia uchovania v teple sa spustí automaticky - fig. 17.
- Zariadenie uchová jedlo teplé až počas 60 minút bez toho, aby sa jedlo rozvarilo.
- Stlačte dotykové tlačidlo pre uchovanie v teple pre zastavenie zariadenia.

Vyberanie jedla s parných košíkov

- Za pomoci rúčky zdvihnite veko.
- Platňu na varenie položte na obrátené veko - fig.18.
- Za použitia rúčok odoberte parné košíky - fig. 19.
- Servírujte jedlo - fig. 20.

Pri manipulácii s košíkmi používajte rukavice na pečenie v rúre.

* závisí od typu

Tabuľka časov varenia

Časy varenia sú približné a môžu sa meniť v závislosti od veľkosti jedla, priestoru medzi jedlom, množstvom jedla, individuálnymi voľbami a elektrickom výkonu.

Používajte rukavice na pečenie v rúre pri manipulácii s košíkmi počas času varenia.

Mäso - Hydina

Potraviny	Druh	Množstvo	Čas prípravy/varenia	Odporúčania
Kuracie prsia (vykostené)	Nakrájané	500 g	15 min	
	V celku	450 g	17 min	
Kuracie stehná	Čerstvé	4	36 min	
Rezeň z moriaka	Čerstvé	600 g	24 min	
Bravčový rezeň	Čerstvé	700 g	38 min	s hrúbkou 1 cm
Jahňací steak	Čerstvé	500 g	14 min	
Klobásy	Čerstvé	10	6 - 8 min	

Ryby - mäkkýše

Potraviny	Druh	Množstvo	Čas prípravy/varenia	Odporúčania
Tenké rybie filé	Čerstvé	450 g	10 min	
	Mrazené	450 g	18 min	
Hrubé filé alebo steaky	Čerstvé	400 g	15 min	
Celá ryba	Čerstvé	600 g	25 min	
Slávky	Čerstvé	1 kg	15 - 20 min	
Garnáty	Čerstvé	200 g	5 min	
Lastúry	Čerstvé	100 g	5 min	

Zelenina

Potraviny	Druh	Množstvo	Čas prípravy/ varenia	Odporúčania
Artičoky	Čerstvé	3	43 min	
Špargľa	Čerstvé	600 g	17 min	
Brokolica	Čerstvé	400 g	18 min	Pokrájaná na kvety
	Mrazené	400 g	12 min	
Zeler	Čerstvé	350 g	22 min	V kockách alebo v plátkoch
Huby	Čerstvé	500 g	12 min	Malé v celku alebo pokrájané na štvrtky
Karfiol	Čerstvé	1 moyen	19 min	Pokrájaný na kvety
Kapusta (červená - biela)	Čerstvé	600 g	22 min	Nakrájaná
Cuketa	Čerstvé	600 g	12 min	
Špenát	Čerstvé	300 g	13 min	Pohadzovať počas varenia
	Mrazené	300 g	15 min	
Mladé zelené fazuľky	Čerstvé	500 g	30 min	
	Mrazené	500 g	25 min	
Mrkva	Čerstvé	500 g	15 min	Jemne nakrájané
Kukurica (celá)	Čerstvé	500 g	40 min	
Fazuľa	Čerstvé	500 g	15 min	
Pór	Čerstvé	500 g	30 min	Jemne nakrájané
Sladká paprika	Čerstvé	300 g	15 min	
Hrášok	Čerstvé	400 g	20 min	
	Mrazené	400 g	20 min	
Nové zemiaky (celé)	Čerstvé	600 g	40 – 45 min	
Zemiaky	Čerstvé	600 g	20 min	Nakrájané alebo v kockách

Ryža - Cestoviny - Cereálie

Potraviny	Množstvo	Množstvo vody	Čas prípravy/ varenia	Odporúčania
Biela ryža americká dlhozrnná	150 g	300 ml	30 - 35 min	
Biela ryža Basmati	150 g	300 ml	30 - 35 min	
Biela ryža, jednoduchá na prípravu	150 g	300 ml	28 - 33 min	
Celozrnná ryža	150 g	300 ml	33 - 38 min	
Kuskus	200 g	350 ml	23 min	Pred varením namočiť počas 5 minút do vriacej vody.
Cestoviny (špagety)	200 g	400 ml	20 – 25 min	Použite vriacu vodu a počas varenia sem-tam premiešajte.

Ovocie

Potraviny	Druh	Množstvo	Čas prípravy/varenia	Odporúčania
Banány	Čerstvé	3	10 min	V celku
Jablká	Čerstvé	4	12 min	Rozštvrtené
Hrušky	Čerstvé	5	20 min	V celku alebo rozpolené

Iné potraviny

Potraviny	Druh	Množstvo	Čas prípravy/varenia	Odporúčania
Vajíčka	Uvarené na tvrdo	6	12 min	
	Uvarené na mäkko	6	8 min	

Čistenie a údržba

Čistenie zariadenia

Nádržku na vodu / napájaciu bázu neponárajte do vody. Nepoužívajte drsné čistiace prostriedky.

* Po každom použití odpojte zariadenie od zdroja energie.
* Pred čistením ho nechajte úplne vychladnúť.
* Pred vyprázdnením zberača šťavy a nádržky na vodu skontrolujte, či zariadenie úplne vychladlo.Nádržku na vodu vyčistite vlhkou hubkou.
* Umyte všetky vyberateľné časti za použitia hubky, teplej vody a saponátu na umývanie riadu, opláchnite a dôkladne vysušte.

Všetky časti sú vyberateľné a možno ich umývať v umývačke riadu, okrem napájacej bázy/nádržky na vodu.

Odstraňovanie vodného kameňa zo zariadenia–

* Pre lepší výsledok varenia odstraňujte vodný kameň zo zariadenia približne po každom 8 použití.
* Vyberte zberač šťavy.
* Naplňte dutinu zohrievacieho telesa 3 lyžicami bieleho octu.
* Nechajte pôsobiť cez noc.
* Niekoľkokrát vypláchnite nádržku na vodu teplou vodou.

Svoje zariadenie zbavujte vodného kameňa vtedy, keď je vychladnuté, aby sa predišlo zápachu pri odstraňovaní vodného kameňa. Nepoužívajte iné prípravky na odstránenie vodného kameňa.

Ochrana životného prostredia je prvoradá !

ⓘ Vaše zariadenie obsahuje hodnotné materiály, ktoré možno opätovne použiť alebo recyklovať.

➲ Likvidujte na mieste miestneho zberu mestského odpadu.

Recomandări importante

Citiți și respectați instrucțiunile de utilizare. Păstrați-le pentru o utilizare viitoare.

Instrucțiuni de siguranță

- Acest aparat nu este destinat folosirii cu un cronometru exterior sau un sistem de telecomandă separat.
- Pentru siguranța dvs., acest aparat se conformează standardelor și regulamentelor aplicabile (Directivele privind tensiunea joasă, compatibilitatea electromagnetică, materialele în contact cu alimentele, mediul etc.)
- Acest aparat se conformează regulamentelor și directivelor de siguranță în vigoare la momentul fabricației.
- Verificați ca tensiunea alimentare să corespundă cu aceea arătată pe aparat (curent alternativ).
- Date fiind diversele standarde în vigoare, dacă aparatul este folosit într-o țară alta decât cea în care a fost cumpărat, verificați-l într-un centru de service aprobat.
- Acest aparat este conceput doar pentru utilizarea casnică. În cazul utilizării profesionale, folosirea necorespunzătoare sau nerespectarea instrucțiunilor, fabricantul nu acceptă nicio responsabilitate, iar garanția nu se aplică.

Conectarea la alimentarea electrică

- Nu folosiți aparatul dacă aparatul sau cablul este deteriorat, dacă aparatul a căzut sau prezintă deteriorări vizibile sau nu funcționează corespunzător. În unul din cazurile de mai sus, aparatul trebuie trimis la un centru de service aprobat.
  Nu desfaceți dvs aparatul.
- Puneți întotdeauna în priză aparatul într-o priză cu împământare.
- Nu folosiți cablu prelungitor. Dacă acceptați răspunderea pentru aceasta, folosiți doar un cablu prelungitor în bună stare, are o priză cu împământare și este potrivit cu puterea aparatului.
- Dacă cablul de alimentare este deteriorat, el trebuie înlocuit de un centru de service autorizat sau de o persoană calificată similar pentru a evita orice pericol.
- Nu lăsați cablul să atârne.
- Nu scoateți aparatul din priză trăgând de cablu.
- Puneți aparatul întotdeauna într-o priză împământată.
- Scoateți întotdeauna aparatul din priză imediat după folosire; când îl mutați; înainte de curățare sau întreținere.

Utilizarea

- Folosiți o suprafață de lucru plană și stabilă, rezistentă la căldură, departe de împroșcările cu apă.
- Nu lăsați niciodată aparatul în funcțiune nesupravegheat. Țineți-l departe de copii.
- Pot surveni arsuri dacă atingeți suprafața fierbinte a aparatului, apa fierbinte, aburul sau alimentele.
- Nu atingeți aparatul în timp ce produce aburi și folosiți o lavetă sau mănuși de cuptor pentru a ridica capacul, bolul de orez și bolul de abur.
- Nu mișcați aparatul când este plin de lichide sau alimente fierbinți.
- Nu plasați aparatul lângă o sursă de căldură sau într-un cuptor fierbinte, pentru că pot surveni deteriorări grave.
- Nu scufundați niciodată aparatul în apă!
- Nu plasați aparatul lângă perete sau bufetul de bucătărie – aburul produs de aparat poate provoca deteriorări.
- Acest aparat nu ar trebui folosit de persoane (inclusiv copii) cu dizabilități fizice, mentale sau senzoriale sau de persoane care nu cunosc aparatul, decât dacă sunt supravegheate de un adult responsabil care cunoaște aceste instrucțiuni.
- Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul.

Avantajele gătitului la abur

Bine aţi venit în lumea gătitului cu abur TEFAL!

Mâncăruri mai sănătoase, mai hrănitoare se pot pregăti cu uşurinţă la abur iar rezultatele sunt pline de culoare, aromate natural. Adevărata adaptabilitate şi avantajele gătitului la abur pot fi explorate acum.

Dispozitivul dvs. de fierbere la abur TEFAL este potrivit pentru majoritatea alimentelor şi o varietate surprinzătoare de reţete

ALIMENTAŢIE ECHILIBRATĂ

Dispozitivul de fierbere la abur VitaCuisine vă permite să pregătiţi o masă gustoasă şi bine echilibrată într-un pas uşor. Graţie coşurilor individuale şi a tăvii de gătit, legumele, orezul, peştele, carnea, fructele şi deserturile pot fi gătite simultan.

PĂSTRAREA VITAMINELOR

Sistemul de gătit blând, dar totuşi rapid al dispozitivului de fierbere la abur reţine mai multe vitamine şi micronutrienţi.

MAI PUŢINĂ GRĂSIME

Gătirea la abur este ideală pentru peşte, pui şi carne slabă. Tava de gătit anume ajută la reţinerea grăsimilor esenţiale, Omega 3, din peştele bogat în grăsimi ca somon, sardine, macrou, păstrăv, hering şi ton proaspăt.

MAI MULTE FRUCTE ŞI LEGUME

Procesul de fierbere la abur este uşor şi eficient. Fierberea la abur vă poate ajuta să vă măriţi consumul de fructe şi legume.

Acum sunteţi gata de a crea o masă delicioasă şi bine echilibrată rapid!

Aburiţi!

Descriere

1. Capac interior maxim al apei
2. Tavă de gătit reversibilă * **a.** partea de gătit cu sos sau zeamă
   b. partea pentru gătit la abur
3. Bol de orez *
4. Coşuri de oţel inox
5. Bol cu capacitate mare
6. Colector de zeamă
7. Fantă exterioară pentru reumplere cu apă în timpul gătirii
8. Nivel
9. Rezervor de apă
10. Element de încălzire
11. Unitate exterioară de măsură a nivelului apei
12. Baza electrică
13. Lumină pornit/oprit
14. Cronometru de 60 de minute
15. Tastă pornire turbo
16. Tastă păstrare la cald *

* în funcţie de model

Utilizarea aparatului dvs. Vitacuisine

Înainte de prima utilizare

- Curățați rezervorul de apă cu o lavetă moale umedă - fig.1.
- Spălați toate părțile demontabile folosind un burete, apă caldă și lichid de spălat, clătiți și uscați cu grijă.

Nu scufundați rezervorul de apă în apă când îl curățați.

Toate părțile sunt demontabile și se pot pune în mașina de spălat; cu excepția bazei electrice/rezervorului de apă.

Umplerea rezervorului de apă

Nu folosiți alt lichid decât apă în rezervorul de apă.
Verificați să fie apă. în rezervorul de apă înainte de a folosi aparatul.

- Turnați apa direct în rezervorul de apă până la nivelul maxim - fig.2.
- Plasați colectorul de zeamă pe rezervor până ce este bine prins pe locul său.
- Plasați bolul cu capacitate maximă pe colectorul de zeamă - fig.3.
- Folosiți apă rece proaspătă la fiecare utilizare și verificați ca apa să fie la nivelul maxim.

Poziționarea coșului(rilor) pentru abur

- Plasați alimentul în coș(uri).
- Plasați coșul(rile) în bolul de capacitate maximă și pliați mânerul(ele) în fante - fig.4.
- Puneți capacul pe ele.

Pentru a nu vă opări cu aburul de la capac, este de preferat să plasați fantele de abur spre spate.

Poziționarea tăvii reversibile de gătit*

Tava de gătit (se folosește doar fața A) se poate folosi fără bolul de capacitate maximă. Plasați-l direct pe colectorul de zeamă - fig.7.

- Utilizați fața A a tăvii de gătit pentru feluri cu sos sau alimente care eliberează multă zeamă la gătit iar fața B pentru a găti fără sos sau zeamă de gătit - fig.5.
- Puneți tava reversibilă de gătit pe bolul cu capacitate maximă - fig.6.
- Puneți capacul.

Gătitul orezului

Puteți găti orez.

- Puneți orezul și apa în bolul de orez (vezi tabelul cu timpii de gătire) - fig.8.
- Plasați bolul cu orez întru-n coș pentru abur sau în bolul de capacitate maximă.

Gătitul fără coșuri

Pentru o capacitate maximă, puteți găti fără coșuri.

- Scoateți coșurile.
- Plasați alimentul în bolul de capacitate maximă.
- Puneți bolul de capacitate maximă pe colectorul de zeamă - fig.9.
- Puneți deasupra fie tava de gătit și capacul - fig.10 sau doar capacul - fig.11.

* în funcție de model

Gătitul

Alegeţi timpul de gătit

- Puneţi aparatul în priză.
- Setaţi cronometrul la timpii recomandaţi de gătit (vezi tabelul cu timpii de gătit) - fig.12.
- Lumina pornit/oprit şi lumina tastei PORNIRE TURBO se aprind iar gătitul la abur începe.

Nu atingeţi aparatul sau alimentele în timpul gătirii pentru că vor fi fierbinţi.

Utilizarea tastei PORNIRE TURBO

Puteţi opri manual programul Pornire Turbo dacă apăsaţi tasta luminată. Folosiţi mănuşi de cuptor când manevraţi coşurile pe parcursul timpului de gătire.

- Exclusiv: aparatul dvs. este echipat cu o tastă PORNIRE TURBO care reduce timpul de gătire pentru o mai bună reţinere a vitaminelor.
- La pornirea gătirii, lampa porneşte automat - fig.13. Aceasta permite o pornire mai rapidă a gătirii, graţie unui flux mai puternic de abur.
- Lampa tastei PORNIRE TURBO se stinge automat de îndată ce cantitatea de abur este suficientă pentru gătire.
- Dacă deschideţi capacul (de ex.: dacă mai adăugaţi aliment) puteţi apăsa tasta PORNIRE TURBO din nou pentru a readuce dispozitivul de fierbere la abur la temperatura ideală - fig.14.

În timpul gătitului

- Verificaţi nivelul apei în timpul gătitului folosind indicatorul exterior de nivel al apei.
- Dacă e necesar, încet mai adăugaţi apă rece prin fanta exterioară - fig.15.
- Pentru a opri aparatul înaintea timpului complet, rotiţi cronometrul la poziţia O - fig.16.

Când nu mai este apă în rezervorul de apă, aparatul se opreşte din gătit.

Păstrare la cald*

Verificaţi să fie întotdeauna apă în rezervorul de apă în timpul păstrării la cald.

- La sfârşitul gătitului, sună un semnal: alimentul este gata.
- Funcţia de păstrare la cald porneşte automat - fig.17.
- Aparatul păstrează alimentul cald timp de până la 60 de minute fără a vă supragăti alimentele.
- Apăsaţi tasta de păstrare la cald pentru a opri aparatul.

Scoaterea alimentului din coşurile pentru abur

- Ridicaţi capacul de mâner.
- Puneţi tava de gătit pe capacul întors - fig.18.
- Scoateţi coşurile pentru abur folosind mânerele - fig.19.
- Serviţi alimentul - fig.20.

Folosiţi mănuşi de cuptor când manevraţi coşurile.

* în funcţie de model

Tabelul timpilor de gătit

Timpii de gătit sunt aproximativi şi pot varia în funcţie de dimensiunea alimentului, spaţiul dintre alimente, cantitatea de aliment, preferinţe individuale şi putere.

Folosiţi mănuşi de cuptor când manevraţi coşurile pe parcursul timpului de gătit.

Carne - Pasăre

Aliment	Tip	Cantitate	Timp de gătit	Recomandări
Piept de pui (fără os)	Fâşii	500 g	15 min	
	Întreg	450 g	17 min	
Ciocănele de pui	Proaspete	4	36 min	
Escalop de curcan	Proaspăt	600 g	24 min	
File de porc	Proaspăt	700 g	38 min	1 cm grosime
Friptură de miel	Proaspăt	500 g	14 min	
Cârnaţi	Proaspăt	10	6 - 8 min	

Peşte – fructe de mare

Aliment	Tip	Cantitate	Timp de gătit	Recomandări
File subţire de peşte	Proaspăt	450 g	10 min	
	Congelat	450 g	18 min	
File gros sau fripturi	Proaspăt	400 g	15 min	
Peşte întreg	Proaspăt	600 g	25 min	
Midii	Proaspete	1 kg	15 - 20 min	
Crevete	Proaspete	200 g	5 min	
Scoici	Proaspete	100 g	5 min	

Legume

Aliment	Tip	Cantitate	Timp de gătit	Recomandări
Anghinare	Proaspătă	3	43 min	
Asparagus	Proaspăt	600 g	17 min	
Broccoli	Proaspăt	400 g	18 min	Tăiat în inflorescențe
	Congelat	400 g	12 min	
Țelină	Proaspătă	350 g	22 min	În cuburi sau felii
Ciuperci	Proaspete	500 g	12 min	Mici întregi sau tăiate în sferturi
Conopidă	Proaspătă	1 căpățână	19 min	Tăiată în inflorescențe
Varză (roșie - verde)	Proaspătă	600 g	22 min	Tocată
Zucchini	Proaspăt	600 g	12 min	
Spanac	Proaspăt	300 g	13 min	Zdrobit în jumătăți prin gătire
	Congelat	300 g	15 min	
Mazăre fină	Proaspătă	500 g	30 min	
	Congelată	500 g	25 min	
Morcovi	Proaspeți	500 g	15 min	Feliați subțire
Porumb pe știulete	Proaspăt	500 g	40 min	
Fasole boabe	Proaspătă	500 g	15 min	
Linte	Proaspătă	500 g	30 min	Feliată subțire
Ardei dulci	Proaspeți	300 g	15 min	
Fasole verde	Proaspătă	400 g	20 min	
	Congelată	400 g	20 min	
Cartofi noi (întregi)	Proaspeți	600 g	40 – 45 min	
Cartofi	Proaspeți	600 g	20 min	Feliați sau cuburi

Orez - Paste - Cereale

Aliment	Cantitate	Cantitate de apă	Timp de gătit	Recomandări
Orez alb Bob lung american	150 g	300 ml	30 - 35 min	
Orez alb Basmati	150 g	300 ml	30 - 35 min	
Orez alb ușor de gătit	150 g	300 ml	28 - 33 min	
Orez integral	150 g	300 ml	33 - 38 min	
Cușcuș	200 g	350 ml	23 min	Înmuiați 5 min în apă fiartă înainte de gătit.
Paste (spaghete)	200 g	400 ml	20 – 25 min	Folosiți apă fiartă & amestecați la jumătatea timpului de gătire.

Fructe

Aliment	Tip	Cantitate	Timp de gătit	Recomandări
Banane	Proaspete	3	10 min	Întregi
Mere	Proaspete	4	12 min	În sferturi
Pere	Proaspete	5	20 min	Întregi sau jumătăți

Alte alimente

Aliment	Tip	Cantitate	Timp de gătire	Recomandări
Ouă	Fierte tari	6	12 min	
	Fierte moi	6	8 min	

Curățarea și întreținerea

Curățarea aparatului

Nu scufundați rezervorul de apă / baza electrică în apă. Nu folosiți produse de curățat abrazive.

- După fiecare utilizare, scoateți aparatul din priză.
- Lăsați-l să se răcească complet înainte de curățare.
- Verificați dacă aparatul s-a răcit complet înainte să goliți colectorul de zeamă și rezervorul de apă. Ștergeți rezervorul de apă cu o lavetă umezită.
- Spălați toate părțile demontabile folosind un burete, apă caldă și lichid de spălat, clătiți și uscați cu grijă.

  Toate părțile sunt demontabile și se pot spăla în mașina de spălat vase; cu excepția bazei electrice/rezervorului de apă.

Înlăturarea crustei de piatră de pe aparat

- Pentru cele mai bune rezultate, curățați aparatul de piatră după aprox. 8 utilizări.
- Scoateți colectorul de zeamă.
- Umpleți fanta elementului de încălzire cu 3 linguri de oțet alb.
- Lăsați peste noapte să se dizolve crusta.
- Clătiți interiorul rezervorului de apă cu apă caldă de mai multe ori.

Înlăturați crusta de piatră de pe aparat când este rece pentru a evita emisia de mirosuri.
Nu folosiți alte produse de înlăturare a pietrei.

Mai întâi protecția mediului!

- ⓘ Aparatul dvs. conține materiale valoroase care pot fi recuperate sau reciclate.
- ➲ Lăsați-l la un punct local civic de colectare a deșeurilor.

Pomembna priporočila

Pozorno preberite navodila za uporabo in jih shranite za v prihodnjo uporabo.

Varnostna priporočila

- S tem aparatom ne uporabljajte drugih naprav za nastavitev časa delovanja ali ločenih sistemov za nadzorovanje delovanje aparata.
- Za vašo varnost ta aparat deluje v skladu standardi in predpisi (direktive o nizki napetosti, elektromagnetni združljivosti, material v stiku z živili, okoljevarstvenimi določili, itd.).
- Ta aparat deluje v skladu z varnostnimi predpisi in direktivami, veljavnimi v času proizvodnje.
- Prepričajte se, da je napetost delovanja vašega aparata enaka napetosti električnega toka v vašem omrežju (izmenični tok).
- Zaradi različnih standardov in predpisov v različnih državah naj pred uporabo aparata v državi, v kateri niste kupili aparata, le-tega pregledajo in potrdijo na ustrezno pooblaščenem servisnem centru.
- Ta aparat je namenjen le za uporabo v domačem gospodinjstvu. Proizvajalec ne odgovarja za škodo in ne priznava garancije, v primeru, če je škoda posledica uporabe za komercialne namene, neprimerne uporabe ali neupoštevanja navodil za uporabo aparata.

Povezava na električno omrežje

- Ne uporabljajte aparata, če je poškodovan ali pa je poškodovan električni kabel ali če je aparat padel na tla in kaže vidne znake poškodb ali ne deluje ustrezno. V primeru poškodb ali neustreznega delovanja aparata, ga pošljite na najbližji pooblaščeni servis. Aparata ne razstavljajte sami.
- Aparat vedno priklopite le v ustrezno ozemljeno električno vtičnico.
- Ne uporabljajte podaljškov za električni kabel. Če uporabljate električni podaljšek, se prepričajte, da je v ustreznem stanju, ima primerno ozemljitev in je primeren za uporabo z električno napetostjo vašega aparata.
- Ne uporabljajte aparata če je poškodovan električni kabel; za zagotovitev varnosti lahko električni kabel zamenjajo le na pooblaščenem servisnem centru ali drugi ustrezno izobraženi strokovnjaki.
- Pazite, da ne bo električni kabel prosto visel.
- Nikoli ne izklapljajte aparata iz električnega omrežja z vlečenjem kabla.
- Izklopite aparat iz električnega omrežja takoj po uporabi; preden ga boste prestavili na drugo mesto; pred vzdrževanjem in čiščenjem aparata.

Uporaba

- Aparat postavite na ravno, stabilno in na toplotno odporno delovno površino, proč od vode in vodnih brizgov.
- Nikoli ne puščajte vklopljenega aparata brez nadzora. Aparat uporabljajte in shranjujte izven dosega otrok.
- Z dotikanjem vroče površine aparata, vroče vode, pare in vroče hrane se lahko opečete.
- Ne dotikajte se aparata v procesu ustvarjanja pare, za odstranjevanje pokrova aparata, posode za kuhanje riža in posode za parno kuhanje pa uporabljajte kuhinjsko rokavico ali kakšno drugo krpo.
- Ne premikajte aparata, ko je napolnjen z vročo tekočino ali vročo hrano.
- Aparata ne postavljajte blizu izvora toplote ali v ogreto pečico, saj lahko toplota povzroči poškodovanja aparata.
- Aparata nikoli ne potapljajte v vodo.
- Aparata ne postavljajte v bližino zidov ali omar, saj jih lahko para aparata poškoduje.
- Aparata naj ne uporabljajo posamezniki (vključno z otroci) z omejenimi fizičnimi, zaznavnimi ali psihičnimi sposobnostmi, ali osebe, ki nimajo zadostnih izkušenj ali znanj, brez potrebnega nadzora ali ustreznih navodil za uporabo aparata osebe, odgovorne za njihovo varnost.
- Ne pustite otrokom, da bi se igrali z aparatom.

Prednosti kuhanja na paro

Dobrodošli v svetu Tefal parnega kuhanja!

Bolj zdrave in hranljive jedi lahko enostavno pripravite s parnim kuhanjem, ki bo vašim jedem ohranilo barvitost in naravni okus. Sedaj lahko raziščete resnično raznolikost in prednosti parnega kuhanja.

Vaš Tefal parni kuhalnik je primeren za pripravo večine jedi in ponuja presenetljivo raznolikost receptov

URAVNOTEŽENA PREHRANA
Parni kuhalnik VitaCuisine vam omogoča pripravo okusne in uravnotežene prehrane v enem preprostem koraku. Posamezne košare in pladnji za kuhanje vam omogočajo hkratno pripravo zelenjave, riža, rib, mesa, sadja in sladic.

OHRANJANJE VITAMINOV
Sistem parnega kuhalnika vam omogoča hitro in nežno kuhanje, ki hrani ohranja več vitaminov in mineralnih hranil.

MANJ MAŠČOB
Kuhanje s paro je idealno za pripravo rib, piščančjega mesa in drugega pustega mesa. Poseben pladenj za kuhanje omogoča ohranjanje zdravih maščob Omega3 v ribah bogatih z maščobnimi kislinami kot so losos, sardine, skuše, postrvi, sled in sveža tuna.

VEČ SADJA IN ZELENJAVE
Kuhanje s paro je preprosto in učinkovito. Parno kuhanje vam lahko pomaga povečati dnevno zaužite količine sadja in zelenjave.

Sedaj ste pripravljeni za enostavno ustvarjanje slastnih in uravnoteženih obrokov!

Začnite s parnim kuhanjem!

Opis

1. Pokrov
2. Obojestranski pladenj za kuhanje•
   a. stran za kuhanje z omakami in sokovi
   b. stran za parno kuhanje
3. Posoda za riž•
4. Košara iz nerjavnega jekla
5. Posoda z največjo prostornino kuhanja
6. Zbiralnik za sok
7. Zunanji dovod za dolivanje vode med kuhanjem
8. Indikator maksimalnega nivoja vode v notranjosti
9. Posoda za vodo
10. Grelni element
11. Zunanji merilnik nivoja vode
12. Bazna postaja
13. Indikatorska lučka za vklop/izklop
14. 60 minutni merilnik časa
15. Stikalo za zelo hitro kuhanje (Turbo boost touchpad)
16. Stikalo za ohranjanje toplote•

* odvisno od posameznega modela

Uporaba aparata Vitacuisne

Pred prvo uporabo

- Posodo za vodo obrišite z mehko in vlažno krpo – fig.1.
- Vse odstranljive dele aparata obrišite z gobico, vodo in sredstvom za pomivanje posode, obrišite.

Vsi deli aparata so odstranljivi in jih lahko umivate v pomivalnem stroju; razen bazne postaje/posode za vodo.

Pri čiščenju posode za vodo ne potapljajte v vodo.

Polnjenje posode za vodo

V posodo za vodo ne nalivajte nobenih drugih tekočin razen vode, brez kakršnihkoli začimb. Pred vklopom aparata se prepričajte, če je v posodi za vodo dovolj vode.

- Vodo nalijte neposredno v posodo za vodo do indikatorja za maksimalno količino vode – fig2.
- Na posodo položite in pritrdite zbiralnik za sok.
- Na zbiralnik za sok namestite posodo z največjo prostornino kuhanja – fig.3.
- Pri vsaki uporabi aparata uporabite svežo hladno vodo in preverite da gladina vode dosega indikator maksimalne količine vode v posodi.

Namestitev košar(e) za parno kuhanje

- Hrano položite v košaro(e) za kuhanje
- Košaro(e) položite v posodo z največjo prostornino kuhanja in zložite ročaje v zareze – fig. 4.
- okrijte s pokrovom.

Da se ne boste popekli s paro iz pokrova, parne luknjice obrnite na zadnjo stran.

Namestitev obojestranskega pladnja za kuhanje*

Pladenj za kuhanje (če uporabljate le stran A) lahko uporabljate brez namestitve posode z največjo prostornino kuhanja. Namestite jo neposredno na zbiralnik za sok. fig. 7.

- Uporabite A stran obojestranskega pladnja za kuhanje za pripravo jedi z omakami ali jedi, ki pri pripravi spustijo večje količine soka ter stran B za pripravo jedi brez omak ali sokov – fig.5.
- Položite pladenj za kuhanje na posodo za največjo kapaciteto kuhanja - fig. 6.
- Pokrijte s pokrovom.

Kuhanje riža

Kuhate lahko tudi riž.

- Riž in vodo položite v posodo za riž (poglejte tabelo za potrebni čas priprave) - fig. 8.
- Posodo za riž položite v košaro za parno kuhanje ali v posodo z največjo prostornino.

Kuhanje brez košar

Za pripravo kar največje količine hrane lahko parno kuhate brez košar.

- Odstranite košare.
- Hrano položite v posodo z največjo prostornino za pripravo hrane.
- Posodo z največjo prostornino za pripravo hrane namestite na zbiralnik za sok – fig. 9.
- Na posodo položite pladenj za kuhanje in pokrov – fig. 10 ali le pokrov – fig.11.

* odvisno od modela.

Kuhanje

Izberite čas kuhanja

- Aparat priklopite na električno omrežje.
- Nastavite čas kuhanja na priporočen čas priprave (poglejte si tabelo časov priprave).
- Prižgali se bosta stikali za vklop/izklop in za hitro kuhanje (TURBO BOOST) in proces parnega kuhanja se bo pričel.

Med kuhanjem se ne dotikajte aparata ali hrane, saj so zelo vroči

Uporaba stikala TURBO BOOST

S pritiskom na osvetljeno stikalo Turbo Boost lahko ročno zaustavite program za hitro kuhanje.
Za prijemanje košar med kuhanje uporabljajte posebne kuhinjske rokavice.

- Ekskluzivno: aparat je opremljen s stikalom za TURBO BOOST, ki skrajšuje čas kuhanja in tako v hrani ohranja več vitaminov.
- Ob pričetku kuhanja se lučka avtomatsko prižge – fig. 13, kar omogoča čhitrejši pričetek kuhanja zaradi večjega izpusta pare.
- Lučka stikala TURBO BOOST avtomatsko ugasne, ko je pripravljena zadostne količina pare za kuhanje.
- Če med kuhanjem odprete pokrov aparata (na primer če želite dodati še več hrane), lahko s pritiskom na stikalo TURBO BOOST v parnem kuhalniku hitreje vzpostavite idealno temperaturo za kuhanje - fig. 14.

Med kuhanjem

- Med kuhanjem na zunanjem indikatorju za količino vode v posodi za vodo preverjajte koliko vode je še v posodi.
- Po potrebi skozi zunanji dovod za dolivanje vode dolijte dodatno hladno vodo za pripravo pare. – fig. 15.
- Če želite postopek parnega kuhanja zaustaviti pred iztekom nastavljenega časa, obrnite merilnik časa na položaj 0 – fig. 16.

Ko v posodi za vodo zmanjka vode, aparat ustavi postopek kuhanja.

Ohranjanje toplote*

Preverite, da je v posodi za vodo vedno zadostna količina vode za ohranjanje toplote.

- Ob koncu kuhanja zvočni signal naznani, da je hrana pripravljena.
- Avtomatsko se vklopi funkcija za ohranjanje toplote hrane – fig. 17.
- Aparat ohranja toploto hrane do 60 minut po času kuhanja, ne da bi se pri tem hrana razkuhala.
- Za zaustavitev delovanja aparata pritisnite na stikalo za ohranjanje toplote.

Jemanje hrane iz košar za parno kuhanje

- Posodo dvignite iz aparata z uporabo ročaja.
- Pladenj za kuhanje položite na obrnjen pokrov – fig. 18.
- Z uporabo ročajev odstranite košare za parno kuhanje iz aparata – fig. 19.
- Postrezite hrano – fig. 20.

Za ravnanje s košarami za parno kuhanje uporabljajte posebne kuhinjske rokavice.

* odvisno od modela.

Tabela časa za pripravo hrane

Navedeni časi za pripravo hrane so le približki in so odvisni od velikosti kosov hrane, ki jo pripravljamo, oddaljenosti med posameznimi kosi hrane, količino hrane, individualnimi preferencami glede priprave hrane in vatne moči.

Pri ravnanju s košarami za parno kuhanjem med postopkom kuhanja vedno uporabljajte posebne kuhinjske rokavice.

Meso - perutnina

Hrana	Vrsta	Količina	Čas priprave	Priporočila
Piščančje prsi (file)	Trakovi	500 g	15 min	
	Cel	450 g	17 min	
Piščančja bedra	Svež	4	36 min	
Puranji zrezek	Svež	600 g	24 min	
Svinjski zrezek	Svež	700 g	38 min	Debelina 1 cm
Jagnječji zrezek	Svež	500 g	14 min	
Klobase	Svež	10	6 - 8 min	

Ribe - lupinarji

Hrana	Vrsta	Količina	Čas priprave	Priporočila
Tanek ribji file	Sveži	450 g	10 min	
	Zamrznjen	450 g	18 min	
Debelejši file ali zrezek	Svež	400 g	15 min	
Cela riba	Sveža	600 g	25 min	
Dagnje	Sveže	1 kg	15 - 20 min	
Kozice	Sveže	200 g	5 min	
Pokrovače	Sveže	100 g	5 min	

Zelenjava

Hrana	Vrsta	Količina	Čas priprave	Priporočila
Artičoke	Sveže	3	43 min	
Beluši	Sveži	600 g	17 min	
Brokoli	Svež	400 g	18 min	Narezan na cvetove
	Zamrznjen	400 g	12 min	
Zelena	Sveža	350 g	22 min	Narezana na kocke ali rezine
Gobe	Sveže	500 g	12 min	Majhne, cele ali narezane na koščke
Cvetača	Sveža	1	19 min	Narezana na cvetove
Zelje (rdeče – zeleno)	Sveže	600 g	22 min	Narezano
Bučke	Sveže	600 g	12 min	
Špinača	Sveža	300 g	13 min	Mešati med kuhanjem
	Zamrznjena	300 g	15 min	
Stročji fižol	Svež	500 g	30 min	
	Zamrznjen	500 g	25 min	
Korenje	Sveže	500 g	15 min	Tanko narezano
Storži koruze	Sveži	500 g	40 min	
Fižol	Svež	500g	15 min	
Por	Svež	500 g	30 min	Tanko narezan
Sladka paprika	Sveža	300 g	15 min	
Grah	Svež	400 g	20 min	
	Zamrznjen	400 g	20 min	
Mladi krompir (cel)	Svež	600 g	40-45 min	
Krompir	Svež	600 g	20 min	Narezan na rezine ali koščke

Riž – testenine - žitarice

Hrana	Količina	Količina vode	Čas priprave	Priporočila
Ameriški dolgozrnati beli riž	150 g	300 ml	30 - 35 min	
Beli basmati riž	150 g	300 ml	30 - 35 min	
Beli riž za preprosto kuhanje	150 g	300 ml	28 - 33 min	
Polnozrnati riž	150 g	300 ml	33 - 38 min	
Kuskus	200 g	350 ml	23 min	Pred kuhanjem 5 minut namakajte v vreli vodi.
Testenine (špageti)	200 g	400 ml	20 – 25 min	Uporabite vrelo vodo in po preteku polovice časa kuhanja premešajte.

Sadje

Hrana	Vrsta	Količina	Čas priprave	Priporočila
Banane	Sveže	3	10 min	Cele
Jabolka	Sveže	4	12 min	Narezane na četrtine
Hruške	Sveže	5	20 min	Cele ali prerezane na polovice

Druga hrana

Hrana	Vrsta	Količina	Čas priprave	Priporočila
Jajca	Trdo kuhana	6	12 min	
	Mehko kuhana	6	8 min	

Čiščenje in vzdrževanje

Čiščenje aparata

Posode za vodo/bazne postaje ne potapljajte v vodo. Za čiščenje ne uporabljajte grobih čistilnih sredstev.

- Po vsaki uporabi aparat izklopite iz električnega omrežja.
- Pred čiščenjem aparata počakajte, da se le-ta popolnoma ohladi.
- Preverite ali je aparat popolnoma ohlajen preden boste izpraznili zbiralnik za sok in posodo za vodo. Posodo za vodo obrišite z vlažno krpo.
- Vse odstranljive dele aparata obrišite z gobico, toplo vodo in sredstvom za pomivanje posode, dobro splahnite in obrišite.

Vsi deli aparata so odstranljivi in jih lahko umivate v pomivalnem stroju; razen bazne postaje/posode za vodo.

Odstranjevanje vodnega kamna iz aparata

- Najboljše rezultate boste dosegli z odstranjevanjem vodnega kamna po vsakih 8 uporabah.
- Odstranite zbiralnik za sok.
- Odprtino grelnega elementa napolnite s tremi žlicami belega kisa.
- Pustite stati preko noči, da se bo vodni kamen odstranil.
- Posodo za vodo nekajkrat temeljito izperite s čisto vodo

Vodni kamen vedno odstranjujte le v popolnoma ohlajenem aparatu, saj se boste le tako izognili neprijetnemu vonju odstranjevanja vodnega kamna. Ne uporabljajte drugih sredstev za odstranjevanje vodnega kamna.

Varovanje okolja je najpomembnejše!

ⓘ Vaš aparat je sestavljen iz materialov, ki se lahko ponovno uporabijo ali reciklirajo.

➲ Odslužen aparat odnesite na ustrezno zbirno mesto.

Важни препоръки

Прочетете и следвайте инструкциите за ползване. Запазете ги за бъдеща справка.

Указания за безопасност

- Този уред не е предназначен за употреба с управление чрез външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
- Този уред отговаря на действащите предписания и директиви за безопасност (Директива за електромагнитна съвместимост, Директива за съответствие с нормите за безопасност на прибори с ниско напрежение, Директива за съответствие с нормите за безопасност на прибори, намиращи се в контакт с храна, Директива за опазване на околна среда, и др.)
- Уредът отговаря на указанията за безопасност и директиви, действащи в момента на производство.
- Уверете се, че напрежението на мрежата отговаря на посоченото върху идентификационната табела на уреда (само променлив ток).
- Ако използвате уреда извън страната, в която сте го закупили, поради различията в действащите норми, препоръчваме той да бъде проверен в местния оторизиран сервиз.
- Уредът е предназначен само за използване в домашни условия. Ако той се използва с професионални цели или не са спазени указанията за правилната му употреба, то отпада валидността на гаранцията му.

Свързване към електрическата мрежа

- Не употребявайте уреда, ако уредът или кабелът са наранени или неизправни, ако уредът е падал на земята, има видими повреди или не работи изправно. В тези случаи, моля занесете уреда в най-близкия оторизиран сервиз на TEFAL. Не се опитвайте да отваряте или ремонтирате уреда сами.
- Уредът може да се включва само в заземен контакт.
- Не използвайте разклонител. Ако все пак използвате такъв, внимавайте, той трябва да е в изрядно състояние, щекерът да е заземен и мощността да отговаря на тази на уреда.
- При повреда на кабела, той следва да бъде заменен от производителя, от оторизиран сервиз или лице със съответната квалификация.
- Не оставяйте кабела на уреда да виси.
- При изключване на уреда, не дърпайте кабела, а самия щепсел.
- Винаги изключвайте уреда от мрежата веднага след употреба; преди да промените местоположението му; преди почистване и съхранение.

Употреба

- Използвайте уреда върху стабилна, здрава повърхност, устойчива на топлина, далеч от вода.
- Никога не оставяйте уреда без надзор, когато е включен. Дръжте го извън обсега на деца.
- За да не се изгорите, не докосвайте горещата повърхност на уреда, горещата вода, пара или самата храна.
- Не докосвайте уреда по време на работа и използвайте кърпа или кухненски ръкавици, за да отстраните капака или кошниците.
- Не местете уреда, когато е пълен с вода или горещо ястие.
- Не поставяйте уреда в близост до източници на топлина или в гореща фурна, за да не настъпят сериозни повреди на уреда.
- Не потапяйте уреда във вода.
- Не поставяйте уреда в близост до стена или шкаф – парата от уреда може да ги повреди.
- Уредът не трябва да се използва от хора (включително деца) с физически или умствени увреждания, или хора, които не са запознати с уреда, освен ако не са под наблюдението на отговорни лица, запознати с тези указания.
- Не позволявайте на деца да играят с уреда.

Ползите от варенето на пара

Добре дошли в света на варене на пара на TEFAL!

Можете да приготвите лесно по-здравословни и хранителни ястия с варене на пара, а резултатът е отлична и вкусна храна. Сега може да се докоснете до истинско разнообразие и ползи от готвенето на пара.

Вашият уред за варене на пара TEFAL е подходящ за почти всякакви храни и голямо разнообразие от рецепти.

Балансирано хранене

С уреда за варене на пара VitaCuisine приготвяте бързо и лесно вкусни и добре балансирани ястия. Благодарение на отделните кошници и тавичката за готвене със сос, можете да приготвяте зеленчуци, ориз, риба, месо, плодове и десерти едновременно.

Запазване на витамините

Системата за бързо готвене запазва повече витамини и хранителни съставки.

По-малко мазнини

Готвенето на пара е идеално за приготвяне на риба, пиле и месо. Специалният незалепващ съд помага за запазване на естествените мазнини, Омега 3 в богати на мазнини риби като сьомга, сардини, скумрия, пъстърва, херинга и прясна риба тон.

Повече плодове и зеленчуци

Процесът на готвене на пара е ефективен и лесен дори без наблюдение. Готвенето на пара стимулира дневната консумация на плодове и зеленчуци.

Сега можете да приготвите вкусно и добре балансирано ястие в движение!

Започнете сега!

Описание

1. Капак
2. Тавичка с две лица:*
   a. За приготвяне на ястия със сос или сок
   b. За варене на пара
3. Купа за ориз*
4. Кошници от неръждаема стомана
5. Макси купа
6. Контейнер за остатъчен сок
7. Отвор за външно пълнене на вода по време на готвене
8. Вътрешен индикатор за максимално ниво на водата
9. Воден резервоар
10. Нагревателен елемент
11. Външен индикатор за нивото на водата
12. Основа
13. Светлинен индикатор за вкл./изкл.
14. Таймер (до 60 минути)
15. Бутон Turbo Boost (за по-бързо готвене)
16. Бутон за поддържане на храната топла*

*в зависимост от модела

Употреба на вашия VitaCuisine

Преди първата употреба

- Почистете водния резервоар с влажна мека кърпа - fig.1.
- Измийте всички подвижни части на уреда като използвате гъба, топла вода и почистващ препарат, изплакнете и подсушете внимателно.

Не потапяйте водния резервоар във вода по време на почистване !

Всички подвижни части са подходящи за съдомиялна машина, с изключение на основата/водния резервоар.

Пълнене на водния резервоар

Не използвайте сосове или други течности освен вода във водния резервоар. Проверете дали има вода в резервоара преди да използвате уреда.

- Сипете вода директно във водния резервоар не повече от максимално допустимото ниво - fig.2.
- Поставете контейнера за остатъчен сок върху резервоара докато прилепне плътно.
- Поставете макси купата върху контейнера за остатъчен сок - fig.3.
- Използвайте прясна студена вода при всяка употреба и проверявайте дали водата е в рамките на допустимото максимално ниво.

Поставяне на кошницата/ите за варене на пара

- Поставете храната в кощницата/ите.
- Поставете кошницата/ите в макси купата и приберете дръжките в улеите - fig.4.
- Покрийте с капака.

За да не се изгорите от парата от капака, препоръчваме Ви да обърнете процепите за пара към гърба на уреда.

Поставяне на тавичката с две лица*

Тавичката за готвене (страна А) може да се използва самостоятелно без макси купата. Поставете я директно върху контейнера за остатъчен сок - fig.7.

- Използвайте страна А на тавичката за приготвяне на ястия със сос или храна, която отделя много сок, и страна Б за готвене без сос или остатъчен сок - fig.5.
- Поставете тавичката върху макси купата - fig.6.
- Поставете капака.

За да приготвите ориз

- Сложете ориз и вода в купата за ориз (вижте таблицата за подходящото време за приготвяне) - fig.8.
- Поставете купата за ориз в кошницата за варене на пара или в макси купата.

Готвене без кошници

За максимум капацитет, можете да готвите без кошниците.

- Махнете кошниците.
- Сложете храна в макси купата.
- Поставете макси купата в контейнера за остатъчен сок - fig.9.
- Поставете отгоре тавичката и капака - fig.10 или само капака - fig.11.

*в зависимост от модела

Готвене

Изберете времето за приготвяне

- Включете уреда.
- Настройте таймера на препоръчителното време за приготвяне (вижте таблицата) - fig.12.
- Индикаторите на бутона вкл./изкл. и бутона Turbo Boost светват и процеса на готвене започва.

Не докосвайте уреда или храната по време на готвене, тъй като са горещи.

Използване на Turbo Boost бутона

Можете ръчно да спрете Turbo Boost програмата, ако натиснете светлинния бутон. Използвайте кухненски ръкавици, когато боравите с кошниците по време на готвене.

- Ексклузивно: Вашият уред е снабден с Turbo Boost бутон, който намалява времето за приготвяне за по-добро съхранение на витаминте.
- При старта на готвенето, светлинният индикатор се включва автоматично - fig.13. По-бързият старт на готвенето е възможен благодарение на по-силното изпускане на пара.
- Светлинният индикатор на Turbo Boost бутона се включва автоматично веднага щом се достигне необходимото количество пара за готвене.
- Ако отворите капака (например за да добавите храна), натиснете отново Turbo Boost бутона за да възстановите идеалната температура за варене - fig.14.

По време на готвене

- Проверявайте нивото на водата по време на готвене като използвате външния индикатор за нивото на водата.
- Ако е необходимо, бавно добавете студена вода през отвора за външно пълнене на вода - fig.15.
- За да спрете уреда предварително, завъртете таймера на позиция 0 - fig.16.

Когато водата в резервоара е изчерпана, уредът спира да работи.

Поддържа храната топла*

Уверете се, че винаги има вода във водния резервоар, докато уредът поддържа храната топла.

- В края на процеса на готвене се чува звуков сигнал: храната е готова.
- Функцията за поддържане на храната топла се стартира автоматично - fig.17.
- Уредът поддържа храната топла до 60 минути без да прегаря вашето ястие
- Натиснете бутона за поддържане на храната топла, за да спрете уреда.

Изваждане на храната от кошниците

- Повдигнете капака чрез дръжката.
- Поставете тавичката за готвене върху обърнатия капак - fig.18.
- Отстранете кошниците, използвайки дръжките - fig.19.
- Сервирайте храната - fig.20.

Използвайте кухненски ръкавици, когато боравите с кошниците.

*в зависимост от модела

Таблица за време на приготвяне

Времената за приготвяне са приблизителни и могат да варират, в зависимост от размера на храната, пространството между храната, количеството храна, индивидуалните предпочитания и мощността.

Използвайте кухненски ръкавици, когато боравите с кошниците.

Месо – Птици

Храна	Вид	Количество	Време	Препоръки
Пилешки гърди (обезкостени)	На ленти	500 г	15 мин.	
	Цели	450 г	17 мин.	
Пилешки бутчета	Пресни	4 бр.	36 мин.	
Пуешки шницел	Пресен	600 г	24 мин.	
Свинско филе	Прясно	700 г	38 мин.	1 см дебелина
Агнешка пържола	Пресна	500 г	14 мин.	
Наденици	Пресни	10 бр.	6-8 мин.	

Риба – Миди

Храна	Вид	Количество	Време	Препоръки
Тънко филе от риба	Прясно	450 г	10 мин.	
	Замразено	450 г	18 мин.	
Дебели филета или пържоли	Пресни	400 г	15 мин.	
Цяла риба	Прясна	600 г	25 мин.	
Миди	Пресни	1 кг	15-20 мин.	
Скариди	Пресни	200 г	5 мин.	
Миди (раковина)	Пресни	100 г	5 мин.	

Зеленчуци

Храна	Вид	Количество	Време	Препоръки
Артишок	Пресен	3 бр.	43 мин.	
Аспержи	Пресни	600 г	17 мин.	
Броколи	Пресни	400 г	18 мин.	Нарежете на снопчета
	Замразени	400 г	12 мин.	
Керевиз	Пресен	350 г	22 мин.	
Гъби	Пресни	500 г	12 мин.	Цели или нарязани на четвъртинки
Карфиол	Пресен	1 връзка	19 мин.	Нарежете на снопчета
Зеле (червено –бяло)	Прясно	600 г	22 мин.	Нарязано
Тиквички	Пресни	600 г	12 мин.	
Спанак	Пресен	300 г	13 мин.	Разбъркайте по средата на готвенето
	Замразен	300 г	15 мин.	
Зелен боб	Пресен	500 г	30 мин.	
	Замразен	500 г	25 мин.	
Моркови	Пресни	500 г	15 мин.	Тънко нарязани
Царевица	Прясна	500 г	40 мин.	
Зрял фасул	Пресен	500 г	15 мин.	
Праз	Пресен	500 г	30 мин.	Тънко нарязан
Сладък пипер	Пресен	300 г	15 мин.	
Грах	Пресен	400 г	20 мин.	
	Замразен	400 г	20 мин.	
Пресни картофи (цели)	Пресни	600 г	40 – 45 мин.	
Картофи	Пресни	600 г	20 мин.	Нарязани на филии или кубчета

Ориз – Паста – Зърнени храни

Храна	Количество	Вода	Време	Препоръки
Бял ориз Американски Жито	150 г	300 мл	30-35 мин.	
Бял Басмати Ориз	150 г	300 мл	30-35 мин.	
Бързосваряем бял ориз	150 г	300 мл	28-33 мин.	
Пълнозърнест ориз	150 г	300 мл	33-38 мин.	
Кус-кус	200 г	350 мл	23 мин.	Накиснете във вряща вода за 5 мин. преди готвене.
Паста (спагети)	200 г	450 мл	20-25 мин.	Използвайте гореща вода и разбъркайте по време на готвене.

Плодове

Плод	Тип	Количество	Време	Препоръки
Банани	Пресни	3	10 мин	Пресни
Ябълки	Пресни	4	12 мин	На четвъртинки
Круши	Пресни	5	20 мин	Цели или на половинки

Други храни

Храна	Тип	Количество	Време	Препоръки
Яйца	Твърдо сварени	6	12 мин.	
	Рохки	6	8 мин.	

Почистване и поддръжка

Почистване на уреда

Не потапяйте водния резервоар/основния корпус във вода! Не използвайте абразивни почистващи препарати.

- Изключвайте уреда след всяко използване.
- Оставете уреда да се охлади добре преди да го почистите.
- Проверете дали уредът е охладен напълно преди да изпразните колектора на сос и водния резервоар. Избършете водния резервоар с влажна кърпа.
- Измийте всички разглобяеми части, използвайки гъба, топла вода и почистващ препарат, изплакнете и изсушете добре.

Всички разглобяеми части са подходящи за миене в съдомиялна освен водния резервоар/основния корпус.

Отстраняване на варовик и котлен камък

- За най- добри резултати, почиствайте уреда от котлен камък на всеки 8 употреби.
- Извадете колектора за сок/сос.
- Сипете 3 супени лъжици бял оцет във вътрешността на нагряващия елемент.
- Оставете да престои една нощ.
- Изплакнете няколко пъти вътрешността на водния резервоар с топла вода.

Винаги извършвайте процедурата по почистване, когато уредът е изстинал.

Пазете околната среда !

ⓘ Вашият уред съдържа ценни материали, които подлежат на рециклиране и повторно използване.

➲ Моля, предайте Вашия уред в специализиран център за преработване или в оторизиран сервиз.

Réf. 5084564 • S.A.S. SEB SELONGEY CEDEX • RC. DIJON B 302 412 226
Conception & réalisation : JPM & Associés • Février 2008