

Tefal®

KUHALO NA PARU Vitacuisine VS 400I



UPUTE ZA UPORABU

www.tefal.com.hr
www.seb.hr

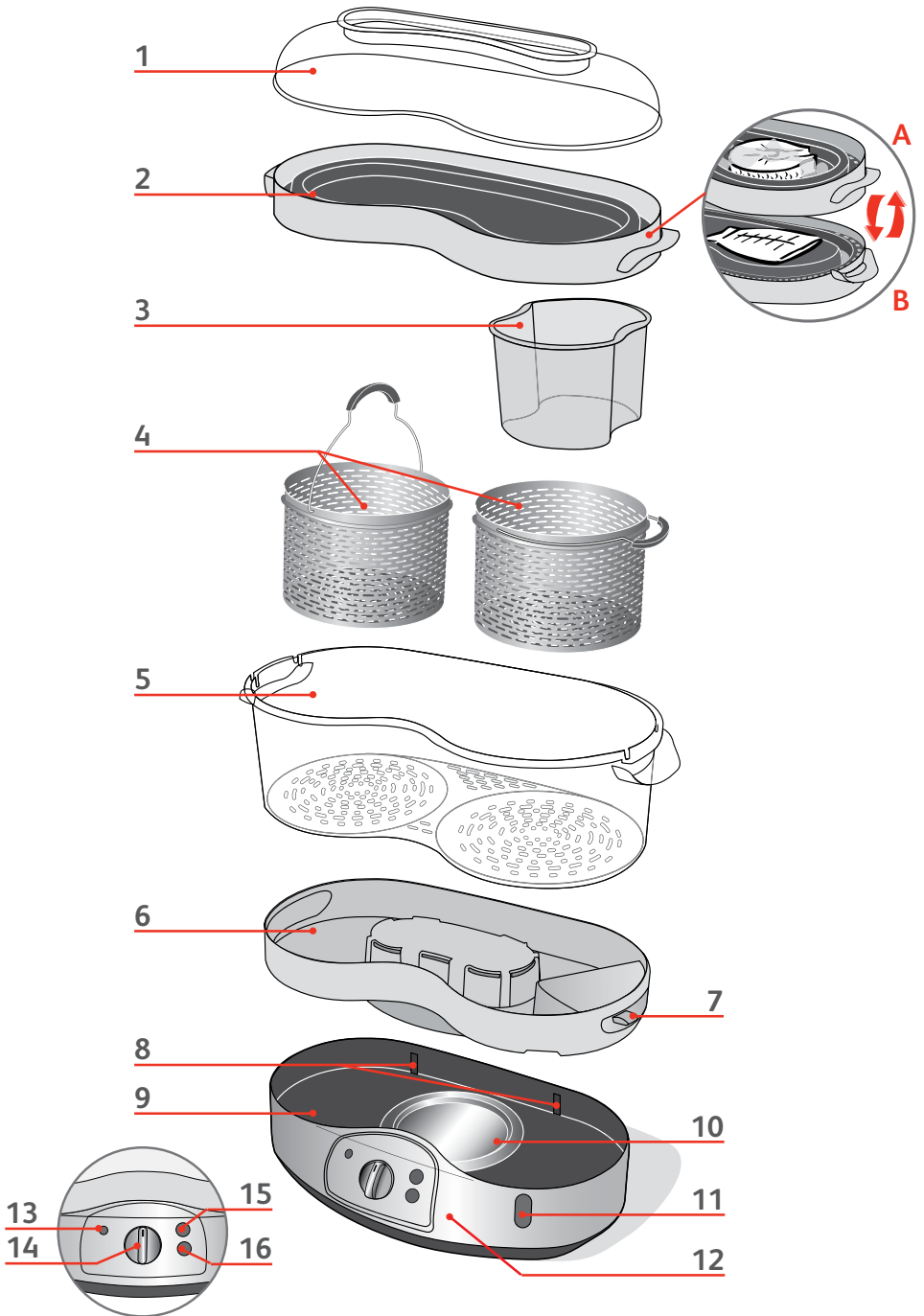




fig. 1



fig. 2

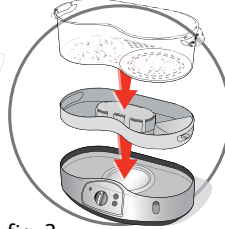


fig. 3

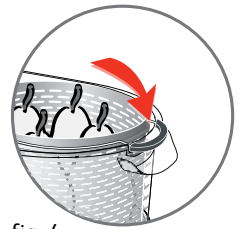


fig. 4

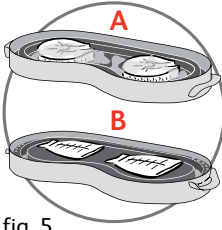


fig. 5

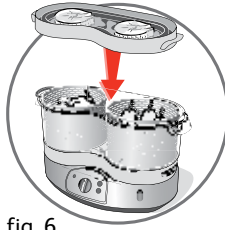


fig. 6

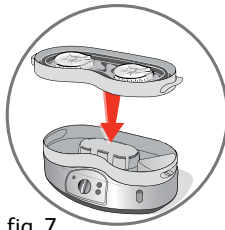


fig. 7



fig. 8

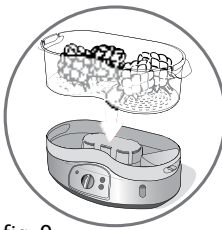


fig. 9

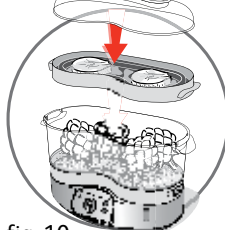


fig. 10

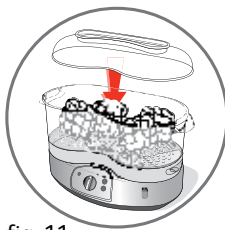


fig. 11

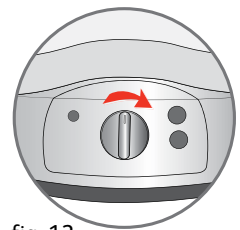


fig. 12

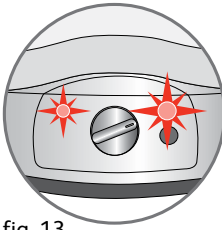


fig. 13

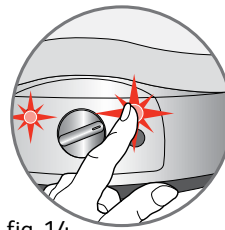


fig. 14

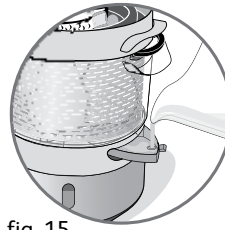


fig. 15



fig. 16

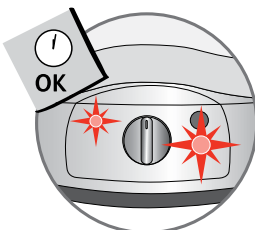


fig. 17

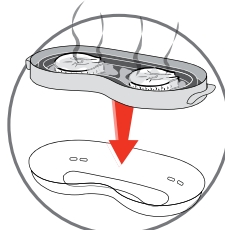


fig. 18

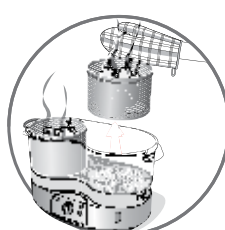


fig. 19

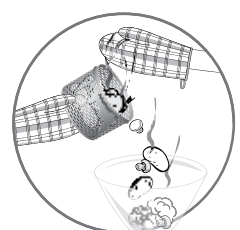


fig. 20

Važne preporuke

Pažljivo pročitajte i slijedite upute za uporabu. Pohranite ih na sigurno.

SIGURNOSNE UPUTE

- Za vašu sigurnost, ovaj uređaj je sukladan s važećim normama i propisima (Direktive o najnižem naponu, Elektromagnetskoj kompatibilnosti, Okolišu...).
- Potvrdu o sukladnosti za EMC, Declaration of Conformity te Izjave o sukladnosti možete pogledati na internetskoj stranici www.seb.hr
- Provjerite da li napon uređaja odgovara naponu vaše mreže (izmjenična struja). Svaka greška kod priključivanja poništava jamstvo.
- U slučaju uporabe uređaja u zemlji u kojoj isti nije originalno kupljen, a zbog različitih uvjeta uporabe, obvezno dajte pregledati uređaj kod ovlaštenog servisera.
- Ovaj uređaj je namijenjen isključivo kućnoj uporabi. Svaka profesionalna, neprimjerena ili uporaba koja nije u skladu s uputama za uporabu oslobađa Tefal svake odgovornosti i jamstvo prestaje biti važeće.

PRIKLJUČIVANJE NA ELEKTRIČNU MREŽU

- Nemojte rabiti uređaj ako je priključni vod oštećen ili nespravan, te ako je uređaj pao na pod i pritom pokazuje vidljiva oštećenja ili neispravno radi. U takvom slučaju obratite se ovlaštenom Tefal servisu (vidi popis u jamstvenom listu).
- Ne rabite priključni vod. U slučaju da ga ipak odlučite rabiti pobrinite se da je priključni vod ispravan i da je priključen na uzemljenu utičnicu te da odgovara priključnom vodu uređaja.
- Ne rabite uređaj ako su priključni vod ili utikač oštećeni. Kako biste izbjegli

opasnost, zamijenite navedene dijelove u ovlaštenom Tefal servisu (vidi popis u jamstvenom listu). Ne pokušavajte rastaviti ili popraviti uređaj samostalno.

- Ne ostavljajte priključni vod da slobodno visi.
- Ne isključujte uređaj s električne mreže povlačeći ga za priključni vod.
- Isključite uređaj s električne mreže nakon uporabe, prije premještanja uređaja te prije čišćenja.

UPORABA UREĐAJA

- Uređaj rabite na ravnoj, stabilnoj površini otpornoj na toplinu, daleko od vode i bilo kakvih izvora topline.
- Nikada ne ostavljajte uređaj u radu bez nadzora.
- Uređaj nije namijenjen uporabi od strane osoba (uključujući i djecu) smanjenih fizičkih, psihičkih ili mentalnih sposobnosti osim ako su pod nadzorom odgovorne osobe ili ih je ista upoznala s uputama za uporabu.
- Djecu se mora nadgledati kako se ne bi igrala s uređajem.
- Ovaj električni uređaj proizvodi veliku toplinu prilikom ispuštanja pare i može izazvati opekline.
- Uvijek rabite krpu ili kuhinjske rukavice prilikom dizanja poklopca, vađenja posude za rižu ili košara.
- Ne ostavljajte uređaj u blizini zida ili kuhinjskih ormarića, jer porizvedena para može nanijeti velika oštećenja.
- Ne premješajte uređaj dok je unutar njega vruća, tek pripremljena hrana.
- Ne uranjajte uređaj u vodu!

HELPLINE

Ako imate bilo kakvih problema ili upita u svezi s proizvodom, molimo Vas da se obratite na slijedeće brojeve telefona

01 30 15 294

KORISTI OD KUHANJA NA PARI

istovremeno i uravnotežen obrok.

DOBRO DOŠLI U TEFAL SVIJET KUHANJA NA PARI!

Pripremom hrane na pari omogućavate da ona zadrži svoje prirodne boje i okus i kao rezultat dobivate hranjivija i zdravija jela. Sada možete isprobati istinsku raznolikost pripreme i uvjeriti se u koristi kuhanja na pari.

KUHALO NA PARU JE PODOBNO ZA PRIPREMU VEĆINE JELA I IZNENAĐUJUĆE VELIKOG BROJA RECEPTA

Uravnotežena prehrana

VitaCuisine kuhalo na paru omogućava vam pripremu ukusnog i uravnoteženog jela u jednom jednostavnog koraku. Zahvaljujući odvojenim košarama i posudi za kuhanje, povrće, riža, meso, voće i deserti mogu se pripremati istovremeno.

Očuvanje vitamina

Brz i ujedno nježan način kuhanja na pari omogućava zadržavanje više vitamina i mikronutrijenata.

Manje masnoće

Kuhanje na paru idealno je za ribu, piletinu i nemasno meso. Posebna posuda za kuhanje omogućava zadržavanje esencijalnih masnoća, odnosno Omega 3 masnih kiselina, kod primjerice lososa, sardine, skuše, pastrve, haringe ili svježe tune.

Više voća i povrća

Proces kuhanja na pari je jednostavan i učinkovit. Kuhanje na pari svakako će utjecati na povećani dnevni unos voća i povrća.

Sada ste spremni na pari skuhati ukusan a

ZAPOČNITE S KUHANJEM NA PARI!

OPIS

1. Poklopac
2. Dvostrana posuda za kuhanje*
 - a) strana za kuhanje jela s umakom ili za namirnice koje poštaju puno sokova
 - b) strana za kuhanje bez umaka i za hranu koja ne pušta sokove
3. Posuda za rižu*
4. Košare
5. Velika plastična posuda
6. Posuda za sklupljanje sokova
7. Vanjski otvor za nalijevanje vode tijekom kuhanja
8. Unutrašnja oznaka za maksimalni nivo vode
9. Spremnik za vodu
10. Grijači element
11. Vanjski ventil za reguliranje razine vode
12. Postolje
13. Signalna žaruljica uključeno/isključeno
14. Timer od 60 min
15. VITAMIN + tipka sa signalnim svjetlom
16. Tipka za funkciju održavanja topline

UPORABA VITACUISINE KUHALA NA PARU

PRIJE PRVE UPORABE

- Temeljito očistite spremnik vode rabeći vlažnu mekanu krpicu
- Operite sve odvojive djelove toplom vodom i tekućinom za pranje posuđa, rabeći spužvicu. Isperite i temeljito posušite.

PUNJENJE SPREMNIKA VODE

- Ulijte vodu izravno u spremnik vode, ne prekoračujući maksimalnu dopuštenu razinu – sl. 2

- Postavite posudu za skupljanje sokova na spremnik dok čvrsto ne sjedne na svoje mjesto.
- Postavite veliku plastičnu posudu na posudu za skupljanje sokova – sl.3
- Svaki put rabite svježiu vodu iz slavine i obvezno provjerite da niste niste prekoračili maksimalnu dopuštenu razinu.

POSTAVLJANJE KOŠARA

- Stavite hranu u košaru/e
- Postavite košaru/e u veliku posudu i sklopite ručke u predviđene utore – sl.4
- Stavite poklopac.

POSTAVLJANJE DVOSTRANE POSUDE ZA KUHANJE*

- Rabite stranu A dvostrane posude za kuhanje za jela s umakom ili za namirnice koje poštaju puno sokova, a B stranu za kuhanje bez umaka i za hranu koja ne pušta sokove. – sl. 5.
- Postavite posudu za kuhanje na veliku plastičnu posudu – sl. 6.
- Stavite poklopac.

KUHANJE RIŽE

Pomoću kuhala na paru možete pripremiti i rižu.

- U posudu za rižu stavite vodu i rižu (vidi tablicu s vremenima pripreme) – sl. 8.
- Stavite posudu za rižu u košaru ili izravno u veliku plastičnu posudu.

KUHANJE BEZ KOŠARA

Kako biste maksimalno iskoristili kapacitet posude, možete kuhati i bez košara.

- Izvadite košare.
- Stavite hranu u veliku plastičnu posudu.
- Postavite veliku plastičnu posudu na posudu za skupljanje sokova – sl.9
- Poklopite ili dvostranom posudom i poklopcem – sl.10 ili samo poklopcem – sl.11

*ovisno o modelu

KUHANJE

ODABIR VREMENA KUHANJA

- Priključite uređaj na električnu mrežu.
- Postavite timer prema preporučenim vremenima kuhanja (vidi tablicu s vremenima pripreme) – sl.12
- Signalna žaruljica uključeno/isključeno će zasvijetliti, kao i VITAMIN+ signalno svjetlo. Proces kuhanja na pari je započeo.

UPORABA VITAMIN+ FUNKCIJE

- Ekskluzivno: vaš uređaj je opremljen VITAMIN+ funkcijom sa signalnim svjetlom koja skraćivanjem vremena pripreme pomaže efikasnijem zadržavanju vitamina u hrani koju pripremate.
- Na početku kuhanja, signalno svjetlo se automatski uključuje – sl.13. Ovo omogućava brži početak kuhanja zbog većeg otpuštanja pare.
- VITAMIN+ signalno svjetlo se automatski isključuje čim je generirana količina pare dostatna za početak kuhanja.
- Ako otvarate poklopac uređaja (kako biste primjerice dodali još namirnica) možete potisnuti VITAMIN+ tipku sa signalnim svjetlom kako biste osigurali brži povratak idealne temperature uređaja – sl.14.

TIJEKOM KUHANJA

- Provjeravajte razinu vode tijekom kuhanja gledajući vanjski pokazatelj razine vode.
- Ukoliko je potrebno, lagano dodajte hladne vode kroz vanjski otvor za ulijevanje vode – sl. 15.
- Kako biste zaustavili uređaj prije završetka vremena pripreme, okrenite timer na položaj 0 – sl.16.

ODRŽAVANJE TOPLINE*

- Kada istekne vrijeme pripreme, zvučni signal će označiti kraj rada: hrana je kuhana.
- Funkcija održavanja topline započinje s radom automatski – sl. 17.
- Uređaj održava hranu toplom do 60 min.
- Potisnite svjetlosni indikator osjetljiv na dodir za održavanje topline, kako biste zaustavili uređaj.

VAĐENJE HRANE IZ KOŠARA

- Podignite poklopac držeći ga za ručku.
- Odložite posudu za kuhanje na obrnuto odloženi poklopac – sl.18.
- Izvadite košare držeći ih za ručke – sl.19.
- Poslužite hranu – sl. 20.

*ovisno o modelu

TABLICA S VREMENIMA PRIPREME

Navedena vremena pripreme hrane su okvirna i mogu varirati ovisno o razmaku između namirnica unutar posude ili košare, veličini i količini namirnica, osobnim preferencijama i jačini kuhanja.

MESO - PERAD

VRSTA	TIP	KOLIČINA	VRIJEME PRIPREME	PREPORUKE
Pileća prsa (bez kosti)	Izrezano na komadiće	500 g	15 min	
	Cijela	450 g	17 min	
Pileći bataci	Svježi	4	36 min	
Pureći odrezak	Svježi	600 g	24 min	
Svinjski filet	Svježi	700 g	38 min	1 cm debljine
Janjeći odrezak	Svježi	500 g	14 min	
Kobasice	Svježe	10	6 – 8 min	

RIBA - ŠKOLJKE

VRSTA	TIP	KOLIČINA	VRIJEME PRIPREME	PREPORUKE
Tanki riblji fileti	Svježi	450 g	10 min	
	Zamrznuti	450 g	18 min	
Riblji odresci	Svježi	400 g	15 min	
Cijela riba	Svježa	600 g	25 min	
Dagnje	Svježe	1 kg	15 – 20 min	
Škampi	Svježi	200 g	5 min	
Jakobove kapice	Svježe	100 g	5 min	

POVRĆE

VRSTA	TIP	KOLIČINA	VRIJEME PRIPREME	PREPORUKE
Artičoke	Svježe	3	43 min	
Šparoge	Svježe	600 g	17 min	
Brokula	Svježa	400 g	18 min	Razlomljena na manje dijelove
	Zamrznuta	400 g	12 min	
Celer	Svježi	350 g	22 min	Razrezan na kockice ili ploške
Gljive	Svježe	500 g	12 min	Napraviti male rupice ili razrezati na četvrtine
Cvjetača	Svježa	1 glavica	19 min	Razlomljena na manje dijelove
Kupus (crveni/ zeleni)	Svježi	600 g	22 min	Narezan
Tikvice	Svježe	600 g	12 min	
Špinat	Svježi	300 g	13 min	Okrenite kad istekne polovica od ukupnog vremena kuhanja
	Zamrznuti	300 g	25 min	
Mahune	Svježi	500 g	30 min	
	Zamrznuti	500 g	15 min	
Mrkva	Svježa	500 g	15 min	Narezana na ploške
Klip kukuruza	Svježi	500 g	40 min	
Grah	Svježi	500 g	15 min	
Poriluk	Svježi	500 g	30 min	Razrezan na tanke ploške
Paprika	Svježa	300 g	15 min	
Grašak	Svježi	400 g	20 min	
	Zamrznuti	400 g	20 min	
Mladi krumpir (cijeli)	Svježi	600 g	40 – 45 min	
Krumpir	Svježi	600 g	20 min	Narezan na ploške ili kockice

RIŽA – TJESTENINA - ŽITARICE

VRSTA	TIP	KOLIČINA VODE	VRIJEME PRIPREME	PREPORUKE
Bijela riža dugog zrna	150 g	300 ml	30 35 min	
Bijela Basmati riža	150 g	300 ml	30 – 35 min	
Bijela riža okruglog zrna	150 g	300 ml	28 – 33 min	
Integralna riža	150 g	300 ml	33 – 38 min	
Kus-kus	200 g	350 ml	23 min	Namačite 5 min u kipućoj vodi prije kuhanja u kuhlalu na paru
Tjestenina (spaghetti)	200 g	400 ml	20 25 min	Rabite kipuću vodu i promiješajte na polovici od ukupnog vremena kuhanja

VOĆE

VRSTA	TIP	KOLIČINA	VRIJEME PRIPREME	PREPORUKE
Banane	Svježe	3	10 min	Cijele
Jabuke	Svježe	4	12 min	Narezane na četvrtine
Kruške	Svježe	5	20 min	Cijele ili prepolovljene

OSTALO

VRSTA	TIP	KOLIČINA	VRIJEME PRIPREME	PREPORUKE
Jaja	Tvrdo kuhana	6	12 min	
Meko kuhana	6	8 min		

ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE

ČIŠĆENJE UREĐAJA

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

ODSTRANJIVANJE KAMENCA

- Za postizanje najboljih rezultata, odstranjujte kamenac nakon otprilike svakih 8 uporaba.
- Izvadite posudu za skupljanje sokova.
- 3 velike žlice octa ulijte u unutrašnjost grijaćeg elementa.
- Ostavite preko noći kako bi se u potpunosti odstranio kamenac.
- Isperite unutrašnjost spremnika vode toplom vodom nekoliko puta.

ZAŠTITA OKOLIŠA

Vaš uređaj je koncipiran za dugogodišnji rad. Međutim kada se jednog dana odlučite, da ćete uređaj zamijeniti, nikako ne smijete zaboraviti na vaš doprinos za zaštitu okoliša.

Prije nego što vaš uređaj odložite u smeće, potrebno je odstraniti baterijske uloške i odložiti ih u centar za skupljanje posebnih otpadaka ili ih predati ovlaštenom servisnom centru (ovisno o modelu). Ovlašteni servisni centri će preuzeti također vaše rabljene uređaje i uništiti ih uz poštovanje pravila o zaštiti okoliša.



Sudjelujmo u zaštiti okoliša!



Vaš uređaj se sastoji od brojnih vrijednih materijala koji se mogu reciklirati i ponovno upotrijebiti.



Ondesite uređaj na mjesto predviđeno za odlaganje sličnog otpada.

