

# Tefal®

## *Steam Cuisine* Vitamin +

---



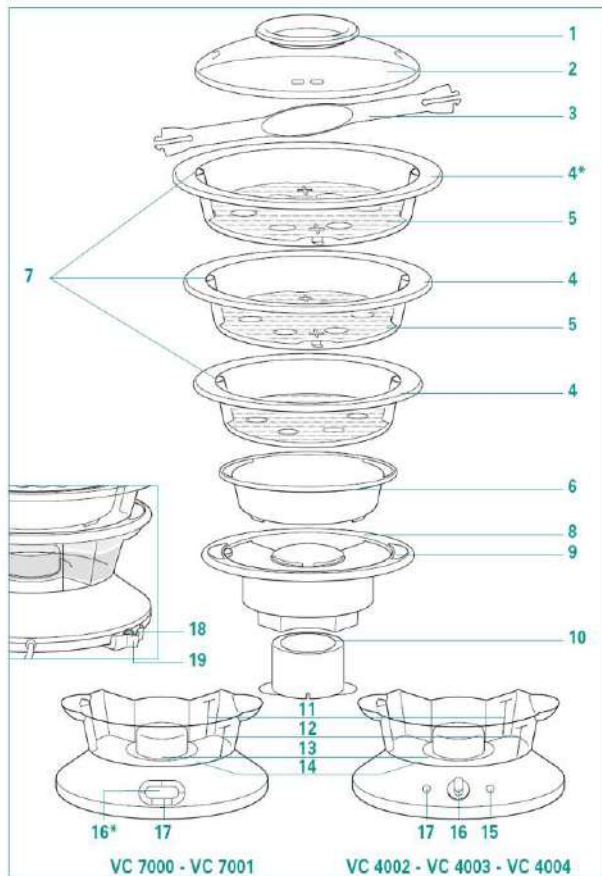
[www.tefal.ro](http://www.tefal.ro)

## APARAT DE FIERT LA ABURI TEFAL VC 4003

Pentru securitatea dumneavoastră

- **Atenție!** Tensiunea instalației electrice trebuie să corespundă cu cea înscrisă pe plăcuța aparatului.
  - Orice eroare de bransament poate provoca o stricăciune ireversibilă și anulează garanția.
  - Acest aparat trebuie în mod obligatoriu bransat într-o priză de curent împământată. Dacă folosiți un prelungitor, verificați să fie este de tip bipolar (10V) cu împământare.
  - Acest aparat corespunde normelor de securitate Europene 89/336, 93/68, 72/23.
  - Dacă este stricat cablul de alimentare, trebuie imediat înlocuit de către un centru service autorizat pentru a evita orice pericol.
  - Nu scufundați niciodată aparatul complet în apă.
  - Scoateți întotdeauna aparatul din priză înainte de a-l curăta.
  - Nu trageți aparatul din priză de cablu.
  - Plasați aparatul pe o suprafață stabilă atunci când se află în folosință.
  - Nu treceți cordonul de alimentare peste suprafețe ascuțite sau fierbinți.
  - Nu lăsați aparatul la îndemâna copiilor.
  - În cazul în care aparatul a căzut, înainte să-l repuneți în funcțiune, arătați-l unui specialist pentru verificare: stricăciuni invizibile pot fi periculoase pentru sănătatea dumneavoastră.
  - Aparatul este fierbinte în timpul folosirii și degajă aburi. **Atenție!**
  - Nu plasați aparatul prea aproape de pereți. Aburul degajat poate să-i deterioreze.
  - Când ridicați capacul aveți grijă să nu vă opăriți.
  - Nu transportați aparatul în timpul folosirii.
  - Aparatul este destinat utilizării casnice. Orice alt scop duce la anularea garanției.
  - Nu demontați niciodată aparatul: adesați-vă întotdeauna unui specialist autorizat.
- Aparatul de fierbere la aburi vă ușurează viața în gospodărie. Este ideal pentru familie, cu el putând găti ușor și cu gust.
- Puteți de asemenea găti fără ulei reducând calorii și păstrând vitaminele. Puteți prepara legume, fructe, pește, carne, orez...

# Steam Cuisine Vitamin +



## **DESCRIEREA APARATULUI**

1. Manerul capacului
2. Capac
3. Maner
4. Recipient fierbere (2 sau 3, in functie de model)
5. Baza detașabila cu suport fierbere oua (doar pe cosurile superioare)
6. Recipient fierbere orez
7. Traseu aburi
8. Colector suc
9. Orificiu pentru apă
10. Garnitura turbo detașabilă cu rol anti-tartru
11. Nivel maxim al apei pe interior
12. Nivel maxim al apei pe exterior
13. Element de încălzire
14. Rezervor apă (1,1 l)
15. Led pornit/oprit
16. Timer 60 min.
17. Funcție VITAMIN + pentru o fierbere rapidă si cu mai multe vitamine
18. Ventil abur
19. Tavă condens

## **ÎNAINTE DE PRIMA FOLOSIRE**

Citiți cu atenție instrucțiunile.

Despachetați aparatul și toate componentele sale.

Clătiți toate recipientele cu apă caldă și detergent.

## **INSTRUCȚIUNI DE FOLOSINȚĂ**

Punerea în funcțiune:

Ștergeți interiorul rezervorului de apă cu un burete umed. Nu scufundați baza în apă.

Plasați aparatul pe o suprafață stabilă. Nu-l plasați prea aproape de suprafețe care pot fi deteriorate de aburi.

Întreținerea și curățarea se fac numai după ce aparatul a fost scos din priză și s-a răcit.

Nu folosiți aparatul fără apă în rezervor.

### **Folosirea aparatului**

Preparare:

Așezați garnitura turbo in jurul elementului de încălzire (fig2).Garnitura trebuie pusa obligatoriu înainte de a umple rezervorul cu apă.

Umpleți rezervorul de apă prin orificiu în rezervor cât și in garnitura Turbo. Nu depășiți nivelul maxim! Nu adăugați condimente în această apă. (fig 3)

Puneți recipientul de colectare suc la loc pe bază (fig 4). Dacă nu se așează bine, verificați cum ați pus garnitura Turbo.

Nu turnați apă în traseul pentru aburi.

Așezați tava pentru condens pe aparat (fig 5)

Folosirea accesoriilor: (2 sau 3 recipiente în funcție de model). Coșurile superioare au baze detașabile pentru înlesnirea fierberii alimentelor mai mari.

Montarea bazei se face după cum urmează: puneți coșul pe masă cu cârligele de prindere spre jos, centrați baza în interiorul coșului. Apăsați pentru blocare (fig 6). Pentru detașare, apăsați de jos în sus (fig 7). Aparatul are un mâner care vă ajută să scoateți alimentele fragile din coș. Prindeți mânerul pe bază (fig 8). Răsuciți vârful mânerului pentru a-l scoate. Recipientul de pe baza aparatului nu are fund detașabil. Mânerul se folosește doar pentru coșul superior. Asigurați-vă ca mânerul este bine fixat.

Poziționarea coșurilor: Puneți alimentele în coș

Întotdeauna plasați recipientul cel mai mic pe colectorul de suc. Coșul se așează de la cel mai mic la cel mai mare (fig 9). Așezați capacul (se potrivește la toate coșurile)-fig 10.

Recipientul pentru fiert orez: Puneți orezul și apa în recipientul pentru orez fig 11- (1 măsură de orez la 2 de apă). Plasați recipientul pentru orez în recipientul pentru fierbere -fig 12 . Pentru ouă: așezați-le în suportul special integrat -fig 13

Recipientul pentru pește : Puneți peștele. Plasați recipientul deasupra unuia dintre recipientele pentru fiert- fig 14.

Dacă aparatul degajă aburi: verificați așezarea corectă a coșurilor. Pentru rezultate optime, nu încărcăți coșurile cu prea multe alimente.

Puneți capacul pe ultimul recipient sau pe cel pentru pește (în funcțiile de așezarea recipientelor conform cu necesitatea dvs.). Orificiile pentru aburi trebuie să fie invers așezate față de dvs.

Băgați aparatul în priză și așezați timer-ul la timpul necesar în funcție de alimentele care se vor fierbe.(consultați tabelul) Led-ul de control se va aprinde (fig 15) și fierberea va începe. La sfârșitul timpului setat, veți fi atenționați sonor iar aparatul se va opri automat. Dacă doriți să opriți aparatul înainte, puneți timer-ul pe "O"-fig. 21. Deschideți capacul cu grijă să nu vă opăriți și folosiți mănuși de bucătărie.

Reduceți timpul de fierbere prin funcția VITAMIN +

Timpul se reduce cu până la 50% - fig 16. La începutul fierberii apăsați funcția VITAMIN +, led-ul de control se aprinde – fig 17. Acest lucru permite o fierbere rapidă prin sporirea aburului. La atingerea temperaturii ideale, led-ul se stinge – fig.18. Dacă ați deschis capacul (eventual pentru a mai adăuga alimente) puteți reveni la temperatura ideală prin apăsarea funcției VITAMIN + pentru mai multă rapiditate – fig 19.

Este normal ca aparatul să degaje puțin abur prin ventilul special. Odată acționată funcția VITAMIN +, aparatul nu mai poate fi oprit manual.

Nu este bine să apăsați de mai multe ori VITAMIN + în timpul fierberii.

Verificați nivelul apei din aparat. Dacă este nevoie, completați prin orificiile speciale – fig 20.

Nu atingeți aparatul sau alimentele în timpul fierberii: pericol de opărire.

Reîncălzirea alimentelor -consultați tabelul.

Dacă nu mai este apă, nu se mai formează abur.

## **Scoaterea alimentelor din cos:**

Ridicați capacul, scoateți coșul și așezați-l pe o farfurie – fig.22. Folosiți mânuși!

Scoateți aparatul din priză și lăsați-l să se răcească înainte de a-l curăța. Verificați dacă aveți suficient suc în recipientul colector înainte de a-l scoate.

## **Curățare:**

Nu folosiți substanțe abrazive.

Nu scufundați baza aparatului în apă, stergeți-o cu o cârpă.

Toate recipientele de plastic pot fi spălate în mașina de spălat vase - fig 24  
Rezervorul de apă se poate spăla cu detergent neabraziv.

Rezervorul trebuie golit după fiecare folosire – fig 23

Stergeți cu regularitate garnitura de protecție, și orificiul de umplere cu apă.

## **Detartrare:**

După 7-10 folosiri, pe elementul de încălzire se poate depune calcar. Vă sfătuim să detartrați aparatul cu regularitate pentru a prelungi durata de viață a aparatului.

Poziționați garnitura Turbo (fig 25) peste elementul de încălzire din rezervor. Umpleți garnitura cu oțet alb până la maxim. Umplati rezervorul cu apă rece până la maxim (fig 26).

Lăsați să stea peste noapte cu aparatul oprit. Vărsați recipientul, turnați apă proaspătă și lăsați aparatul să fiarbă un ciclu complet de aburi pentru a îndepărta mirosul de oțet.

Este normal ca recipientul colector să se păteze în timp.

Pentru depozitare consultați fig 27.

Timpii de fierbere: se stabilesc și în funcție de grosimea alimentelor sau de cantitatea lor. Alimentele care necesită timpi diferiți pentru fierbere: cele mai greu de fiert se așează în cosurile inferioare. Folosiți funcția VITAMIN + pentru rapiditate.

<b>Aliment</b>	<b>Fel de mancare</b>	<b>Cantitate</b>	<b>Timp de fierbere</b>	<b>Recomandare</b>
Conopidă	Proaspătă/ Congelată	400g	16-18 min. 18-20 min	Se amestecă
Fasole verde	Proaspătă/ Congelată	500g	20-25 min./ 25-30 min	Se amestecă
Fasole boabe		400g	45-50 min.	
Broccoli	Proaspătă/ Congelată	400g	19min./13min.	Lăsați mai mult spațiu între bucăți. Se amestecă
Mazăre	Congelată	400g	15-18 min.	Se amestecă
Morcovi	Proaspeți/ Congelați	500g	10 min.	Se amestecă/tăiați subțire
Cartofi	Proaspeți	600g	20-25 min.	Tăiați cuburi
Varză	Proaspătă	600g	15-19 min.	tocată
Ciuperci	Proaspete	500g	11 min.	
Sparanghel		600g	10-15 min./ 16-18 min	Lăsați spațiu
Spanac	Proaspăt/ Congelat	300g	15-20 min.	Nu-l striviți, amestecați.

<b>Aliment</b>	<b>Fel de mancare</b>	<b>Cantitate</b>	<b>Timp de fierbere</b>	<b>Recomandare</b>
Mere	Proaspete		10-15 min.	
Ouă	Tari/Moi	6 buc.- tari	15 min.	

## Încălzire

Aliment	Fel de mancare	Cantitate	Timp de fierbere	Recomandare
Carne	bucăți		10-15 min.	
Legume			5-10 min.	
Fidea			10-15 min.	

## PEȘTE /FRUCTE DE MARE

Aliment	Fel de mancare	Cantitate	Timp de fierbere	Recomandare
File de pește	Congelat/ Proaspăt	450g	10-15 min. / 5-10min.	
Pește întreg	proaspăt	600g	20-25 min.	
Scoici	Proaspete	1kg	10-15 min.	Sunt fierte când se deschid

## CARNE ȘI PASĂRE

Aliment	Fel de mancare	Cantitate	Timp de fierbere	Recomandare
Pui	Dezosat	450g	15-20 min.	
File de porc	proaspăt	700g	10-15 min.	Grosime 1 cm