

## Povrje

Hrana	vrsta	koli -ina	vreme kuvawa	preporuka
{ pargl a	sve` a	600 gr	10-15 mi n	odseci te osnovu
brokol i	sve` zamrznut	400 gr 400 gr	19 mi n 13 mi n	odvoji te na si tni je del ove
cel er	sve`	350 gr	15-18 mi n	na kocke ili kri { ke
pe-urke	sve` e	500 gr	11 mi n	odseci te i m osnovu i dobro ih operi te
karfi ol	sve`	jedan sredwe vel i -i ne	20-25 mi n	odvoji te na si tni je del ove
(crveni -zel eni ) kupus	sve`	600 gr	15-18 mi n	se-en na kri { ke ili rendan
ti kvi ce	sve` e	600 gr	7-10 mi n	se-ene na kri { ke
spana}	sve` zamrznut	300 gr 300 gr	8-10 mi n 15-20 mi n	okreni te ga na pol a kuvawa
f i na borani ja	sve` a zamrznuta	500 gr 500 gr	20-25 mi n 25-30 mi n	
gra{ ak	sve` zamrznuti	400 gr 400 gr	20 mi n 25 mi n	
{ argarepa	sve` a	500 gr	10 mi n	tanko se-ena
kl i p kukuruza	sve`	500 gr	30mi n	
prazi l uk	sve`	500 gr	8 mi n	tanko se-en
mange tout (vrsta gra{ ka)	sve`	500 gr	10-15 mi n	
papri ka	sve` a	300 gr	10-15 mi n	se-ena na { i roke l i stove
stari krompi r	sve`	600 gr	20-25 mi n	se-en na kri { ke ili kocke
ml adi krompi r	sve`	600 gr mal i cel i	35-40 mi n	u zavi snosti od vel i -i ne i vrste
crni l uk (mal i ceo)	sve`	400 gr	8 mi n	

## Druga hrana

Hrana	vrsta	koli -ina	vreme kuvawa	preporuka
jaja	tvrdokuvana mekokuvana	6 6	15 mi n 8-10 mi n	dobro podma` i te posudu
voje	sve` e		10-15 mi n	

## Podgrevawe

Hrana	vrsta	koli -ina	vreme kuvawa	preporuka
meso	na par-i je		10-15 mi n	
testeni ne			10-15 mi n	
povrje			10-15 mi n	

# TEFAL®

## Aparat za kuvawe na pari VC4003

### Uputstvo za upotrebu

#### Za{ ti ta` i votne okol i ne

- Va{ aparat je napravqen da se koristi dugi niz godina. Me|uti m, kada odl u-i te da aparat vi { e ne koristi te, ne zaboravi te da mo` ete dati svoj dopri nos za{ ti ti ` i votne okol i ne tako { to }ete ga odneti na l okalni otpad (za ure|aje koji i maju ugra|en el elektronski programer).

*Mol i mo vas da pa` qi vo prati te uputstva za upotrebu. Aparat proi zvod i vrel u paru.*

#### Uputstva za bezbedno rukovawe

- Ovaj aparat je u skl adu sa propisi ma o bezbednosti i u sl ede}i m usl ovi ma:
    - Propi s o ku}ni m aparat i ma 89/336/CEE modi fi kovan ured bom 93/68/CEE
    - Propi s o ni skoj vol ta` i 72/23/CEE modi fi kovan ured bom 93/68/CEE.
  - Proveri te da l i vol ta` a u i nstal aciji odgovara onoj koja je nazna-ena na aparatu (nai zmeni n-na struja)
  - Po{ to postoje razl i -i ti standardi , a aparat se koristi u drugoj zemqi od one u kojoj je kupqen, proveri te ga u ovl a{ }enom servi su.
  - Ne ostavqajte aparat bl i zu i zvara topl ote i l i u vru}u rernu jer mo` e do}i do ozbi qnog o{ te}ewa.
  - Koristi te ravnu i stabi l nu radnu povr{ i nu koja ne mo` e do}i u dod i r sa vodom.
  - Ni kada ne ostavqajte aparat koji radi bez nadzora. Dr` i te daqe od doma{ aja dece.
  - Ne ostavqajte kabl da vi si .
  - Uvek ukqu-ujte aparat u utu-ni cu sa uzemqewem.
  - Ne i skqu-ujte aparat tako { to }ete vu}i za kabl .
  - Ne koristi te aparat ukol i ko:
    - je aparat i l i kabl o{ te}en
    - je aparat pao, i ma vi dno o{ te}ewe, i l i ne radi vaqano.
- U navedeni m sl u-ajevi ma, aparat morate odneti u ovl a{ }eni servi s na popravku.
- Ako je kabl za napajawe energijom o{ te}en, proi zvo|a- ga mora zameniti , ovl a{ }eni servi s

i l i sl i -no kval i fi kovano l i ce kako bi se i zbegl a svaka opasnost.

- Opekot i ne se mogu javi ti pri l i kom dod i ri vawa vru}i h povr{ i na aparata, vruje vode, pare i l i hrane.
- Uvek i skqu-ujte aparat:
  - odmah nakon upotrebe,
  - kada ga pomerate,
  - pre -i { }ewa i l i odr` avawa.
- Ni kada ne zarawajte aparat u vodu!
- Ne postavqajte aparat bl i zu zi da i l i ormana - para koju aparat stvara mo` e naneti { tetu.
- Ne pomerajte aparat kada je pun te-nosti i l i vru}e hrane.
- Aparat je samo za ku}nu upotrebu. U sl u-aju komerci jal ne upotrebe, neodgovaraju}e upotrebe i l i neprajewe uputstva, proi zvo|a- ne preuzi ma odgovornost i garanci ja se smatra neva` e}om.
- Ne dod i rujte aparat dok stvara paru i koristi te krp u da ukl oni te pokl opac, posudu za pi ri na- i posudu za paru.

#### Opi s

- Ru-ka pokl opca
- Pokl opac
- Razdvoji va ru-ka
- Korpa pare (2 i l i 3 u zavi snosti od model a)
- Odvoji va osnova sa ugra|eni m dr` a-em za jaja (samo na gorwoj/gorwi m korpi /korpama)
- Posuda za pi ri na-
- Sprovedi ni k pare
- Sabi rni k soka
- Dovod vode (i nl et)
- Prstenasti turbo ski da- kamenca koji se odvaja
- Najvi { i unutra{ wi ni vo vode
- Najvi { i spoqa{ wi ni vo vode
- Grejno tel o
- Rezervoar za vodu (kapaci tet 1.1 lit)
- On/off sveti o

16. [ ezdesetomi nuti n tajmer

17. "VITAMIN+" dugme: za ekstra brzo kuvawe i vi { e vi tami na

### Pri prema

Koriste}i toplu vodu sa sredstvom za prawe operi te sve del ove koji se ski daju i unutra{ most rezervoara za vodu. I speri te i osu{ i te - SI i ka 1.

*! Ne zarawajte rezervoar za vodu u vodu kada ga perete.*

### Pri prema aparata na paru

Postavi te aparat na stabi l nu povr{ i nu.

Postavi te turbo pl o-u oko grejnog tel a u smeru koji je pokazan u di jagramu - SI i ka 2.

*! Dr` i te daqe od predmeta koji se mogu o{ teti ti parom.*

*! Turbo pl o-amora uvek bi ti na svom mestu pre nego { to puni te rezervoar vodom.*

### Puwewe rezervoara

Si pajte vodu di rektno u rezervoar do maksi mal nog ni voa kao i u turbo pl o-u - SI i ka 3.

Postavi te sabi rni k soka na rezervoar dok se ne postavi -vrsto, proverite pol o` aj turbo pl o-e. Mo` e se desi ti da je pogre{ na strana okrenuta na gore. Pri l i kom svake upotrebe kori sti te sve` u vodu.

*! Ne si pajte vodu u sprovodni k pare.*

*! Ne kori sti te za-i ne i l i neku drugu te-nost osi m vode u rezervoaru.*

*! Pre svake upotrebe proverite da l i i ma vode u rezervoaru.*

### Postavqawe odvoji vi h osnova

Gorwa korpa/korpe i ma osnove koje se mogu ukl oni ti kako bi se dobi o ve}i prostor za kuvawe i l i da bi se kuval a ve}a hrana.

### Postavqawe osnova

Postavi te korpu na sto. Dr` i te osnovu sa pravom stranom na gore (ka-i l i ce ka dnu). Centri rajte osnovu u korpi . Pri ti sni te ka-i l i ce dok se osnova ne zakqu-a na svoje mesto - SI i ka 5.

Za va|ewe osnove gurni te odozdo - SI i ka 6.

Va{ aparat na paru i ma odvoji vu ru-ku kojom je l ako odstrani ti skuvanu hranu i z korpe a da je ne o{ tete (ri ba, vrhovi asparagusa i td.). Postavi te ru-ku na osnovu - SI i ka 7.

Sti sni te vrh ru-ke da je otka-i te.

*! Dowa korpa i ma f i ksnu onovu.*

*! Za gorwu korpu kori sti te odvoji vu ru-ku.*

*! Kada za korpu kori sti te odvoji vu ru-ku, ne hvatajte osnovu za tu korpu, jednostvno pol o` i te osnovu da bi ste je l ak{ e odstrani l i .*

*! Proverite da l i su dr` a-i na ru-ki na svom mestu.*

### Postavqawe korpi

Stavi te hranu u korpu. Uvek najmawu korpu stavqajte na sabi rni k soka. Zati m i h postavqajte od najmawe do najve}e, stavqauju}i i h jednu u drugu. Stavi te pokl opac (pokl opac odogovara svi m korpama) - SI i ka 8.

*Kuvawe pi ri n-a*

Stavi te pi ri na- i vodu u posudu za pi ri na-. - SI i ka 9 (vi di te tabel u za vreme kuvawa).

Postavi te posudu za pi ri na- u korpu za paru. - SI i ka 10

*Kuvawe jaja*

Postavi te jaja u ugra|ene dr` a-e jaja. - SI i ka 11

*Kuvawe cel e ri be*

Postavi te ri bu u gorwu korpu, a povr}e u dowu korpule - SI i ka 12.

*! Ako para i zl azi iz aparata proverite da l i su korpe i spravno postavqene i po i spravnom redosl edu.*

*! Za najboqe rezul tate ne stavqajte previ { e hrane u korpe.*

*! Da se nebi ste opekl i parom i z pokl opca, po mogu}nosti , postavi te rupe za paru ka nazad.*

### Kuvawe na paru sa tajmerom

I zaberite vreme kuvawa. Ukuqu-i te aparat u struju. Podesite tajmer za preporu-eno vreme kuvawa (vi di te tabel u za vreme kuvawa). Kada se upal i crveno svetl o, kuvawe na paru je po-el o.

*! Da bi ste podesi l i tajmer, aparat mora bi ti ukqu-en u struju.*

Smawi te vreme kuvawa dugmetom "VITAMIN +"

Ekskl uzi vno: va{ aparat i ma "VITAMIN +" dugme koji smawuje vreme kuvawa i savr{ eno -uva sve vi tami ne.

Kada po-i wete kuvawe pri ti sni te "VITAMIN +" dugme, svetl o se automataski pal i - SI i ka 13. Ovo omogu}ava br` i po-etak kuvawa zahvaquju}i ve}em i spustu pare. Po{ to se postigne i deal na temperatura "VITAMIN +" svetl o dugmeta se automatski gasi .

Nakon otvarawa pokl opca (npr. ako dodajete jo{ hrane) mo` ete ponovo pri ti snuti "VITAMIN +" dugme

da brzo vrati te paru na i deal nu temperaturu - SI i ka 14. U neki m sl u-ajevi ma je normal no da kada pri ti snete dugme "VITAMIN +" da svetl o ostane uga{ eno, i l i da se veoma brzo ugasi . Ovo zna-i da se u koprpama dosti gl a i deal na temperatura.

*! Normal no je vi deti mal u kol i -i nu pare, a povremeno, mal o vode i za aparata i z parnog venti l a koji je za tu svrhu napravqen.*

*! Kada se svetl o dugmeta "VITAMIN +" upal i ne mo` ete ga ru-no ugasi ti . Svetl o se automatski gasi .*

*! Ne preporu-uje se da dugme "VITAMIN +" pri ti snete vi { e od jednom tokom kuvawa.*

### Za vreme kuvawa

Proverite ni vo vode za vreme kuvawa kori ste}i spoqni i ndi kator ni voa vode. Ako je potrebno, dodajte hl adnu vodu putem dovoda vode (i nl et) - SI i ka 15.

*! Ne dodi rujte aparat i l i hranu tokom kuvawa jer su vru}i .*

### Na kraju kuvawa

^uje se si gnal . Crveno svetl o koje ozna-ava rad aparata se gasi .

Za zaustavqawe aparata pre vremena, okreni te tajmer u pol o` aj **O** - SI i ka 16.

### Podgrevawe

Mo` ete podgrejati hranu (vi di te tabel u za vreme kuvawa)

Ako nema vode, aparat prestaje da proi zvodi paru.

### Ukl awawe hrane i z korpi sa parom

Podi gni te pokl opac ru-kom. Ukl oni te korpu sa parom. Stavi te korpu sa parom na tawi r - SI i ka 17.

*! Kori sti te kuhi wske rukavi ce kada rukujete korpama i pokl opcem.*

### SI ede}e

I skqu-i te aparat i z struje. Neka se potpuno ohl adi pre nego { to ga pospremi te.

*! Proverite da l i se sabi rni k soka dovoqno ohl adi pre nego ga i zvadi te.*

### ^i { }ewe i odr` awave

*^i { }ewe aparata*

I sprazni te rezervoar za vodu i o-i sti te ga mokrom krpom i topl om vodom u kojoj je deterxent. I speri te i osu{ i te - SI i ka 1.

Svi odvoji vi del ovi se mogu prati u ma{ i ni za sudove - SI i ka 19.

*! Ne kori sti te abrazi vna sredstva za -i { }ewe*

*! Ne zarawajte rezervoar za vodu u vodu.*

*! Redovno -i sti te turbo prstn.*

*! Uvek kori sti te predprawe i l i najni ` e zagrevawe.*

### Ukl awawe nakupqenog kamenca i z aparata

Postavi te turbo pl o-u naopa-ke na grejno tel o - SI i ka 20.

I spuni te unutra{ most turbo pl o-e bel i m si r}etom do maksi mal nog podeoka. Napuni te rezervoar za vodu hl adnom vodom do i stog ni voa - SI i ka 21.

Ne zagrevajte (da se ne bi oseti o mi ri s). Ostavi te preko no}i da se kamenac ski ne. Nekol i ko puta i speri te unutra{ most rezervoara za vodu topl om vodom.

*! ^i sti te od kamenca pri bl i ` no nakon svake osme upotrebe.*

*! Ne kori sti te druge proi zvode za ski dawe kamenca.*

### Odl agawe korpi

Da bi vam zauzel e { to mawe prostora, korpe se mogu stavi ti jedna u drugu - SI i ka 18.

*! Vremenom pri rodni sokovi jaki h boja od { argarepe i l i cvekl e mogu ostavi ti tragove na sabi rni ku soka.*

Ovo je normal no. Tragovi se mogu otkl oni ti krpom natopqenom u bl agoj vari ki ni (neabrezi vnoj) odmah nakon kuvawa.

### Tabel a vremena kuvawa

Vremena kuvawa su pri bl i ` na i mogu vari rati u zavi snosti od vel i -i ne hrane, razmaka i zme|u hrane, kol i -i ne hrane, i ndi vi dual nog ukusa i napona u ku}noj i nstal aciji .

Za hranu sa razli -itim vremenom kuvawa: postavqajte najve}u i l i hranu koja zahteva najdu` e vreme kuvawa u najni ` u korpu. Tokom kuvawa, dodajte drugu i l i tre}u korpu sa hranom sa hranom kojoj je potrebno kraje vreme kuvawa.

Na po-etku kuvawa pri tsni te dugme "VITAMIN +" za ekstra brzo kuvawe i za vi { e vi tami na.

*! Za vreme kuvawa kori sti te kuhi wske rukavi ce kada rukujete korpama.*

Hrana	vrsta	kol i -i na	vreme kuvawa	preporuka
tanki f i l eti ri be	sve` i	450 gr	5-10 mi n	ne gomi l ajte f i l ete
	zamrznuti	450 gr	10-15 mi n	
debel i f i l eti i l i stejk	sve` i	400 gr	10-15 mi n	
cel a ri ba	sve` a	600 gr	20-25 mi n	
dagwe	sve` e	1 kg	10-15 mi n	odstrani te sve koje se ni su otvori l e
ra-i }i	sve` i	200 gr	2-5 mi n	po va{ em ukusu
skal opi	sve` i	100 gr	2-5 mi n	po va{ em ukusu

Hrana	vrsta	kol i -i na	vreme kuvawa	preporuka
pi l e}e grudi (bez kosti )	re` wevi	500 gr	10-15 mi n	
	-i tave	450 gr	15-20 mi n	
pi l e}i bataci	sve` i	4	30-35 mi n	
}urka eskal op	sve` a	600 gr	15-20 mi n	
svi wski f i l eti	sve` i	700 gr	10-15 mi n	i seci te na komade od 1 cm
jagwe}i stejk	sve` i	500 gr	10-15 mi n	
vi r{ l e	knackwurst frankfurter	10 10	5 mi n 10-15 mi n	probodi te pre kuvawa

Hrana	vrsta	kol i -i na	vreme kuvawa	preporuka
ameri -ki bel i pi ri na- dugog zrna	150 gr	300 ml	25-30 mi n	operi te pi ri na- pre kuvawa
bel i bazmati pi ri na-	150 gr	300 ml	25 mi n	kori sti te kqu-al u vodu u posudi
bel i pi ri na- koji se l ako kuva	150 gr	300 ml	18-20 mi n	
i ntegral ni pi ri na-	150 gr	300 ml	35 mi n	
	kuskus	200 gr	350 ml	10 mi n potopi te kuskus 5mi n u kqu-al oj vodi pre kuvawa
p{ eni -na krupa	150 gr	300 ml	15 mi n	kori sti te kqu-al u vodu
testeni ne ({ pagete)	200 gr	400 ml	20-25 mi n	kori sti te kqu-al u vodu