

# Tefal®

## VITACUISINE VS 4001

### Uputstvo za upotrebu

#### Važne preporuke

Pažljivo pročitajte i pratite uputstva za upotrebu i čuvajte ih na sigurnom.

#### SIGURNOSNA UPUTSTVA

- Radi Vaše bezbednosti, aparat je napravljen u skladu sa važećim normama i propisima (Direktive o najnižem naponu, Elektromagnetskoj kompatibilnosti, Okolini...).
- Proverite da li napon aparata odgovara naponu Vaše mreže (naizmjenična struja). Svaka greška kod priključivanja poništava garanciju.
- U slučaju upotrebe aparata u zemlji u kojoj nije kupljen, zbog različitih uslova upotrebe, neka ovlašćeni serviser obavezno pregleda aparat.
- Aparat je namenjen isključivo za kućnu upotrebu. Svaka profesionalna, neprimerena ili upotreba koja nije u skladu sa uputstvima za upotrebu oslobađa Tefal svake odgovornosti i garancija neće važiti.

#### PRIKLJUČIVANJE NA ELEKTRIČNU MREŽU

- Nemojte koristiti aparat ako je kabl oštećen ili nespravan, ako je aparat pao na pod i pritom pokazuje vidljiva oštećenja ili neispravno radi. U tom slučaju obratite se ovlašćenom Moulinex servisu (vidi spisak u garantnom listu).
- Ne koristite produžni kabl. Ako odlučite da upotrebite produžni kabl, on mora biti ispravan, uključen u utičnicu sa uzemljenjem i mora odgovarati kabl aparata.
- Ne koristite aparat ako su kabl ili utikač oštećeni. Da biste izbegli opasnost, zamenite navedene delove u ovlašćenom Moulinex servisu (vidi spisak u garantnom listu). Ne pokušavajte sami da rastavite ili popravite aparat.
- Ne ostavljajte kabl da slobodno visi.
- Ne isključujte aparat iz električne mreže povlačeći ga za kabl.
- Isključite aparat iz električne mreže nakon upotrebe, pre premeštanja aparata, kao i pre čišćenja.

#### UPOTREBA APARATA

- Aparat koristite na ravnoj, stabilnoj površini otpornoj na toplotu, daleko od vode i bilo kakvih izvora toplote.
- Nikada ne ostavljajte aparat da radi bez nadzora.
- Nije predviđeno da aparat koriste deca, kao ni hendikepirane osobe. Mogu ga koristiti jedino pod nadzorom odgovorne osobe koja je upoznata sa uputstvima za upotrebu.
- Decu morate nadgledati da se ne bi igrala aparatom.
- Aparat proizvodi veliku toplotu prilikom ispuštanja pare i može izazvati opekotine. Uvek koristite krpu ili kuhinjske rukavice kada dižete poklopac, vadite posudu za pirinač ili korpu.
- Ne ostavljajte aparat u blizini zida ili kuhinjskih ormarića, jer para može naneti velika oštećenja.
- Ne premeštajte aparat dok je u njemu vruća, tek pripremljena hrana.
- Ne uranjajte aparat u vodu.

#### HELPLINE

Ukoliko imate bilo kakvih problema ili pitanja u vezi sa aparatom, molimo Vas da se obratite na broj telefona

+ 381 11 30 18 372

#### PPREDNOSTI KUVANJA NA PARI

DOBRO DOŠLI U TEFAL SVET KUVANJA NA PARI!

Pripremom hrane na pari omogućavate da ona zadrži svoje prirodne boje i ukus i kao rezultat dobijate hranljivija i zdravija jela. Sada možete isprobati istinsku raznolikost pripreme i uveriti se u prednost kuvanja na pari.

VAŠ APARAT ZA KUVANJE NA PARI JE POGODAN ZA PRIPREMU VEĆINE JELA I IZNENAĐUJUĆE VELIKOG BROJA RECEPTA

## • Uravnotežena ishrana

VitaCuisine aparat za kuvanje na pari omogućava pripremu ukusnog i uravnoteženog jela u jednom jednostavnom koraku. Zahvaljujući odvojenim korpama i posudi za kuvanje, povrće, pirinač, meso, voće i deserti mogu se pripremati istovremeno.

## • Čuvanje vitamina

Brzi i suptilan način kuvanja na pari omogućava zadržavanje više vitamina i hranljivih sastojaka.

## • Manje masnoće

Kuvanje na pari idealno je za ribu, piletinu i nemasno meso. Posebna posuda za kuvanje omogućava zadržavanje esencijalnih masnoća, odnosno Omega 3 masnih kiselina, na primer kod lososa, sardine, skuše, pastirmke, haringe ili sveže tune.

## • Više voća i povrća

Proces kuvanja na pari je jednostavan i efikasan. Kuvanje na pari svakako će uticati na povećani dnevni unos voća i povrća.

Sada ste spremni da na pari skuvate ukusan, a istovremeno i uravnotežen obrok.

## POČNITE KUVANJE NA PARI!

### OPIS

1. Poklopac
2. Dvostrana posuda za kuvanje\*
  - a) strana za kuvanje jela s umakom ili za namirnice koje puštaju puno sokova
  - b) strana za kuvanje bez umaka i za hranu koja ne pušta sokove
3. Posuda za pirinač\*
4. Korpe
5. Velika plastična posuda
6. Posuda za sakupljanje sokova
7. Spoljašnji otvor za dolivanje vode tokom kuvanja
8. Unutrašnja oznaka za maksimalni nivo vode
9. Rezervoar za vodu
10. Grejni element
11. Spoljašnji ventil za regulisanje nivoa vode
12. Postolje
13. Signalna lampica uključeno/isključeno
14. Tajmer od 60 min
15. VITAMIN + signalni indikator osetljiv na dodir
16. Taster za funkciju održavanja toplote

## UPOTREBA VITACUISINE APARATA ZA KUVANJE NA PARI

### PRE PRVE UPOTREBE

- Temeljno očistite rezervoar vode koristeći vlažnu mekanu krpicu
- Sve demontažne delove operite toplom vodom, deterdžentom za pranje posuđa i sušerom. Dobro isperite i osušite.

**Prilikom čišćenja, ne potapajte rezervoar vode u vodu niti bilo kakvu drugu tečnost.**

### PUNJENJE REZERVOARA VODOM

**U rezervoar ne stavljajte začine niti neku drugu tečnost osim vode.**

**Pre upotrebe, obavezno proverite da li u rezervoaru ima vode.**

- Sipajte vodu u rezervoar, ne prelazeći maksimalni dozvoljeni nivo – sl. 2
- Postavite posudu za sakupljanje sokova na rezervoar tako da ulegne na predviđeno mesto.
- Postavite veliku plastičnu posudu na posudu za sakupljanje sokova – sl. 3
- Uvek koristite svežu vodu iz slavine vodeći računa da ne prekoračite dozvoljeni nivo.

### POSTAVLJANJE KORPE

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

**Da se ne biste opekli parom koja izlazi kroz otvore na poklopcu, postavite poklopac tako da se otvori za paru nalaze sa zadnje strane.**

### POSTAVLJANJE DVOSTRANE POSUDE ZA KUVANJE\*

**Dvostrana posuda za kuvanje (samo kod upotrebe strane A) može se koristiti bez velike plastične posude. Postavite je na posudu za sakupljanje sokova – sl. 7.**

- Koristite stranu A dvostrane posude za kuvanje za jela sa umakom ili za namirnice koje puštaju mnogo sokova, a B stranu za kuvanje bez umaka i za hranu koja ne pušta sokove. – sl. 5.
- Postavite posudu za kuvanje na veliku plastičnu posudu – sl. 6.
- Stavite poklopac.

### KUVANJE PIRINČA

Pomoću aparata za kuvanje na pari možete pripremiti i pirinač.

- U posudu za pirinač stavite vodu i pirinač (vidi tabelu s vremenima pripreme) – sl. 8.
- Stavite posudu za pirinač u korpu ili u veliku plastičnu posudu.

### KUVANJE BEZ KORPE

Da biste maksimalno iskoristili kapacitet posude, možete kuvati i bez korpe.

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

\*u zavisnosti od modela.

## KUVANJE

### BIRANJE VREMENA KUVANJA

- Uključite aparat u struju.
- Postavite tajmer prema preporučenim vremenima kuvanja (vidi tabelu sa vremenima pripreme) – sl.12
- Signalna lampica uključeno/isključeno će zasvetleti, kao i VITAMIN+ svetlosni indikator osetljiv na dodir. Proces kuvanja na pari je započeo.

**Ne dodirujte aparat niti hranu za vreme pripreme, jer su veoma vrući i postoji rizik od opekotina.**

### UPOTREBA VITAMIN+ SVETLOSNOG INDIKATORA OSETLJIVOG NA DODIR

**Rad aparata možete zaustaviti ako pritisnete VITAMIN + svetlosni indikator.**

**Obavezno koristite zaštitne kuhinjske rukavice prilikom vađenja korpa tokom rada aparata.**

- Ekskluzivno: Aparat ima VITAMIN+ svetlosni indikator koji je osetljiv na dodir. Ukoliko je kraće vreme pripreme, on pomaže da se vitamini u hrani koju pripremate efikasnije zadrže.
- Na početku kuvanja, svetlosni indikator se automatski uključuje – sl.13. To omogućava brži početak kuvanja zbog većeg otpuštanja pare.
- VITAMIN+ svetlosni indikator se automatski isključuje čim je generisana količina pare dovoljna za početak kuvanja.
- Ako otvarate poklopac aparata (kako biste, na primer, dodali još namirnica) možete pritisnuti VITAMIN+ svetlosni indikator

da osigurate brži povratak idealne temperature aparata – sl.14.

### TOKOM KUVANJA

- Proveravajte nivo vode tokom kuvanja prateći spoljašnji pokazatelj nivoa vode.
- Ukoliko je potrebno, lagano dodajte hladne vode kroz spoljašnji otvor za dolivanje vode – sl. 15.
- Da zaustavite rad aparata pre završetka vremena pripreme, okrenite tajmer na položaj 0 – sl.16.

**Aparat prestaje sa radom kada nestane vode u rezervoaru.**

### ODRŽAVANJE TOPLOTE\*

**Rad aparata možete zaustaviti ako pritisnete VITAMIN + svetlosni indikator.**

**Obavezno koristite zaštitne kuhinjske rukavice prilikom vađenja korpa tokom rada aparata.**

- Kada istekne vreme pripreme, zvučni signal će označiti kraj rada: hrana je kuvana.
- Funkcija održavanja toplote automatski se aktivira – sl. 17.
- Aparat održava hranu toplom do 60 min.
- Da zaustavite rad aparata, pritisnite svetlosni indikator osetljiv na dodir za održavanje toplote.

### VAĐENJE HRANE IZ KORPE

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

**Obavezno koristite zaštitne kuhinjske rukavice prilikom vađenja korpa.**

### TABELA S VREMENIMA PRIPREME

Navedena vremena pripreme hrane su okvirna i mogu varirati u zavisnosti od o razmaku između namirnica unutar posude ili korpe, veličini i količini namirnica, osobnim preferencijama i jačini kuvanja.

**Obavezno koristite zaštitne kuhinjske rukavice prilikom vađenja korpa.**

## MESO - ŽIVINA

VRSTA	TIP	KOLIČINA	VREME PRIPREME	PREPORUKE
Pileća prsa (bez kostiju)	Isečeno na komadiće	500 g	15 min	
	Cela	450 g	17 min	
Pileći bataci	Sveži	4	36 min	
Ćureći odrezak	Sveži	600 g	24 min	
Svinjski file	Sveži	700 g	38 min	1 cm debljine
Jagnjeći odrezak	Sveži	500 g	14 min	
Kobasice	Sveže	10	6 – 8 min	

## RIBA - ŠKOLJKE

VRSTA	TIP	KOLIČINA	VREME PRIPREME	PREPORUKE
Tanki riblji fileti	Sveži	450 g	10 min	
	Zamrznuti	450 g	18 min	
Riblji odresci	Sveži	400 g	15 min	
Cela riba	Sveža	600 g	25 min	
Dagnje	Sveže	1 kg	15 – 20 min	
Škampi	Sveži	200 g	5 min	

## POVRĆE

VRSTA	TIP	KOLIČINA	VREME PRIPREME	PREPORUKE
Artičoke	Sveže	3	43 min	
Špangle	Sveže	600 g	17 min	
Brokoli	Sveži	400 g	18 min	Podeljen na manje delove
	Zamrznuta	400 g	12 min	
Celer	Sveži	350 g	22 min	Isečen na kockice
Pečurke	Sveže	500 g	12 min	Napraviti male rupice ili iseckati na četvrtine
Karfiol	Sveži	1 glavica	19 min	Podeljen na manje delove
Kupus (crveni/zeleni)	Sveži	600 g	22 min	Iseckan
Tikvice	Sveže	600 g	12 min	
Spanać	Sveži	300 g	13 min	Okrenite kada prođe polovina ukupnog vremena kuvanja
	Zamrznuti	300 g	25 min	
Boranija	Sveža	500 g	30 min	
	Zamrznuta	500 g	15 min	
Šargarepa	Sveža	500 g	15 min	Iseckana
Klip kukuruza	Sveži	500 g	40 min	
Pasulj	Svež	500 g	15 min	
Praziluk	Svež	500 g	30 min	Isečen na tanke kriške
Paprika	Sveža	300 g	15 min	
Grašak	Sveži	400 g	20 min	
	Zamrznuti	400 g	20 min	
Mladi krompir (celi)	Svež	600 g	40 – 45 min	
Krompir	Sveži	600 g	20 min	Isečen na kriške ili kockice

## PIRINAČ – TESTENINA - ŽITARICE

VRSTA	TIP	KOLIČINA	VREME PRIPREME	PREPORUKE
Beli pirinač dugog zrna	150 g	300 ml	30 35 min	
Beli Basmati pirinač	150 g	300 ml	30 – 35 min	
Beli pirinač okruglog zrna	150 g	300 ml	28 – 33 min	
Integralni pirinač	150 g	300 ml	33 – 38 min	
Kus-kus	200 g	350 ml	23 min	Ostavite 5 minuta u ključaloj vodi pre kuvanja u aparatu za kuvanje na pari
Testenina (špagte)	200 g	400 ml	20 25 min	Koristite klučuču vodu i promešajte na polovini ukupnog vremena kuvanja

## VOĆE

VRSTA	TIP	KOLIČINA	VREME PRIPREME	PREPORUKE
Banane	Sveže	3	10 min	Cele
Jabuke	Sveže	4	12 min	Isečene na četvrtine
Kruške	Sveže	5	20 min	Cele ili prepolovljene

## OSTALO

VRSTA	TIP	KOLIČINA	VREME PRIPREME	PREPORUKE
Jaja	Tvrdo kuvana	6	12 min	
	Meko kuvana	6	8 min	

## ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE

### ČIŠĆENJE APARATA

**Ne potapajte rezervoar za vodu niti kućište aparata u vodu.**

**Nemojte koristiti abrazivna sredstva za čišćenje.**

- Isključite aparat iz struje nakon upotrebe
- Ostavite da se u potpunosti ohladi pre nego što započnete sa čišćenjem
- Uverite se da je aparat potpuno hladan pre praznjenja posude za sakupljanje sokova i rezervoara za vodu. Prebršite rezervoar za vodu vlažnom krpicom.
- Operite sve demontažne delove sušerom, toplom vodom i deterđentom za posuđe. Dobro isperite i osušite.

### UKLANJANJE KAMENCA

- Za postizanje najboljih rezultata, uklanjajte kamenac nakon otprilike svakih osam upotreba.
- Izvadite posudu za sakupljanje sokova.
- Tri supene kašike sirćeta sipajte u otvor okruglog grejnog elementa.
- Ostavite preko noći da bi se kamenac u potpunosti odstranio.
- Isperite unutrašnjost rezervoara toplom vodom nekoliko puta.

**Uvek uklanjajte kamenac dok je aparat hladan da biste izbegli neprijatne mirise.**

**Ne koristite proizvode za uklanjanje kamenca.**

### UČESTVUJEMO U ZAŠTITI OKOLINE

- Vaš aparat se sastoji od brojnih vrednih materijala koji se mogu reciklirati i ponovo koristiti.
- Odnosite aparat na mesto predviđeno za odlaganje sličnog otpada.