

fig. 1



fig. 2

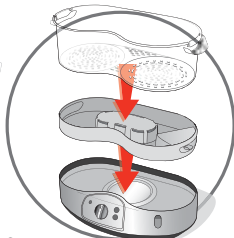


fig. 3

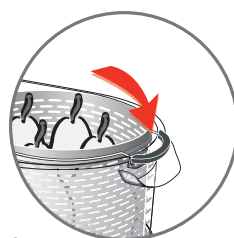


fig. 4

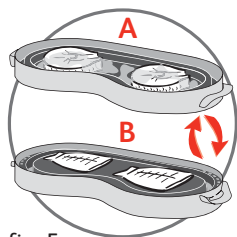


fig. 5

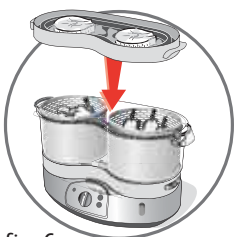


fig. 6

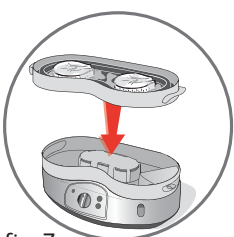


fig. 7



fig. 8

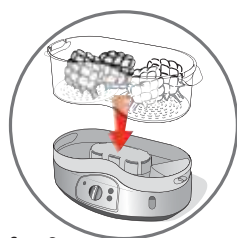


fig. 9

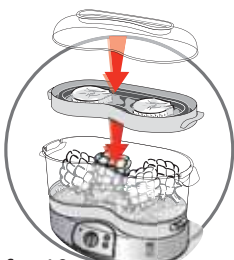


fig. 10

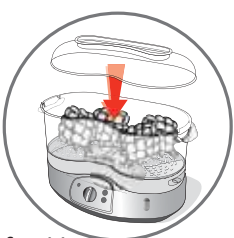


fig. 11

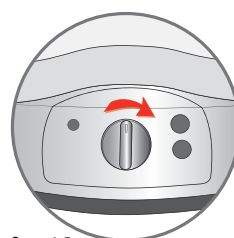


fig. 12

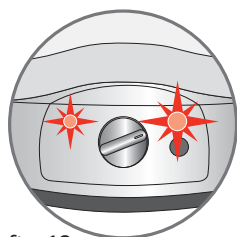


fig. 13

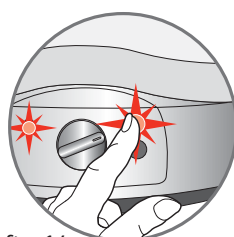


fig. 14



fig. 15



fig. 16



fig. 17

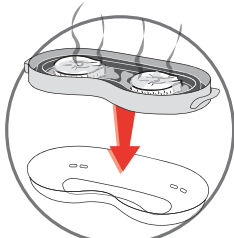


fig. 18

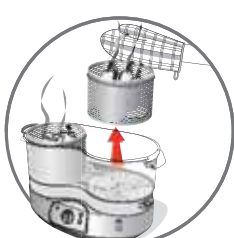


fig. 19

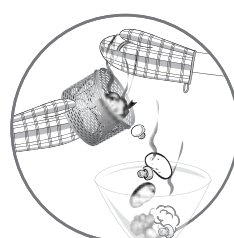


fig. 20

Tefal®

VITACUISINE

dispozitiv de fiert la abur 3 în 1
cuiseur vapeur 3 en 1



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 împrôșcările 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 ați venit în lumea gătitului cu abur TEFAL! —

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

— Dispozitivul dvs. de fierbere la abur TEFAL este potrivit pentru majoritatea alimentelor și o varietate surprinzătoare de rețete

+ ALIMENTAȚIE ECHILIBRATĂ

Dispozitivul de fierbere la abur VitaCuisine vă permite să pregătiți o masă gustoasă și bine echilibrată într-un pas ușor. Grație coșurilor individuale și a tăvii de gătit, legumele, orezul, peștele, carnea, fructele și deserturile pot fi găsite simultan.

+ PĂSTRAREA VITAMINELOR

Sistemul de gătit blând, dar totuși rapid al dispozitivului de fierbere la abur reține mai multe vitamine și micronutrienți.

+ MAI PUȚINĂ GRĂSIMI

Gătirea la abur este ideală pentru pește, pui și carne slabă. Tava de gătit anume ajută la reținerea grăsimilor esențiale, Omega 3, din peștele bogat în grăsimi ca somon, sardine, macrou, păstrăv, hering și ton proaspăt.

+ MAI MULTE FRUCTE ȘI LEGUME

Procesul de fierbere la abur este ușor și eficient. Fierberea la abur vă poate ajuta să vă măriți consumul de fructe și legume.

Acum sunteți gata de a crea o masă delicioasă și bine echilibrată rapid!

Aburiți!

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. Coșuri de oțel 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 *

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 într-un 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.

Gătitul

Alegeți timpul de gătit

- Puneți aparatul în priză.
- Setați cronometrul la timpul recomandat de gătit (vezi tabelul cu timpii de gătit) - fig.12.
- Lumina pornit/oprit și lumina tastei PORNIRE TURBO se aprind iar gătutul la abur începe.

Nu atingeți aparatul sau alimentele în timpul gătirii pentru că vor fi fierbinți.

Utilizarea tastei PORNIRE TURBO

Puteți opri manual programul Pornire Turbo dacă apăsați tasta luminată. Folosiți mănuși de cuptor când manevrați coșurile pe parcursul timpului de gătire.

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

În timpul gătitului

- Verificați nivelul apei în timpul gătitului folosind indicatorul exterior de nivel al apei.
- Dacă e necesar, încet mai adăugați apă rece prin fanta exterioră - fig.15.
- Pentru a opri aparatul înaintea timpului complet, rotiți cronometrul la poziția 0 - fig.16.

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

Păstrare la cald*

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

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

Scoaterea alimentului din coșurile pentru abur

- Ridicați capacul de mâner.
- Puneți tava de gătit pe capacul întors - fig.18.
- Scoateți coșurile pentru abur folosind mânerele - fig.19.
- Serviți alimentul - fig.20.

Folosiți mănuși de cuptor când manevrați coșurile.

Tabelul timpilor de gătit

Timpii de gătit sunt aproximativi și pot varia în funcție de dimensiunea alimentului, spațiul dintre alimente, cantitatea de aliment, preferințe individuale și putere.

Folosii mănuși de cuptor când manevrați coșurile pe parcursul timpului de gătit.

Carne - Pasăre

Aliment	Tip	Cantitate	Timp de gătit	Recomandări
Piept de pui (fără os)	Fâșii	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	
Cârnați	Proaspăt	10	6 - 8 min	

Pește – fructe de mare

Aliment	Tip	Cantitate	Timp de gătit	Recomandări
File subțire de pește	Proaspăt	450 g	10 min	
	Congelat	450 g	18 min	
File gros sau fripturi	Proaspăt	400 g	15 min	
Pește 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	
	Proaspătă	400 g	20 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	Înmuiiați 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 gătit.

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 gătit	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!



- ① Aparatul dvs. conține materiale valoroase care pot fi recuperate sau reciclate.
- ➔ Lăsați-l la un punct local civic de colectare a deșeurilor.