

# Tefal®

VITACUISINE

cuisseur vapeur

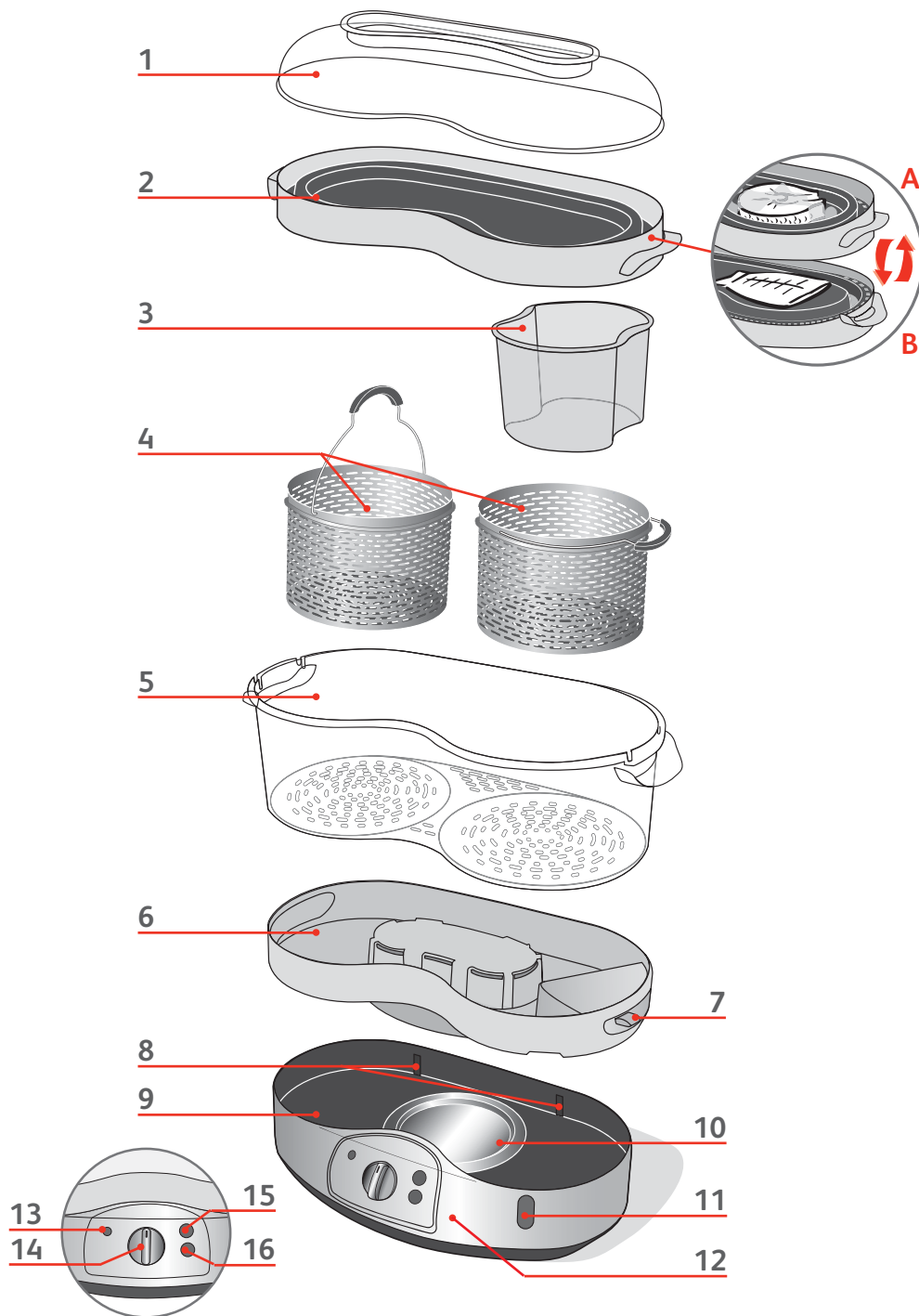
stoomkoker

Dampfkocher

vaporiera



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



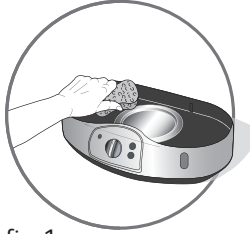


fig. 1



fig. 2

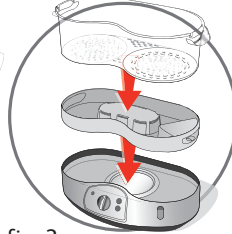


fig. 3

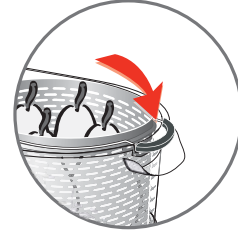


fig. 4

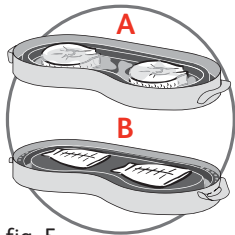


fig. 5

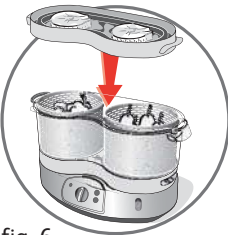


fig. 6

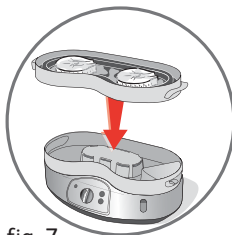


fig. 7



fig. 8

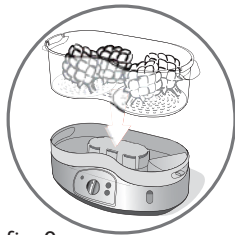


fig. 9

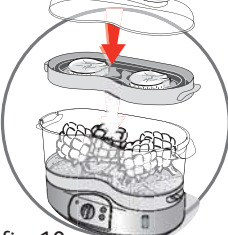


fig. 10

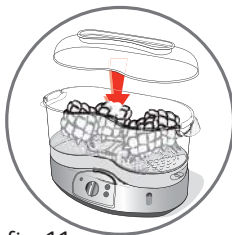


fig. 11

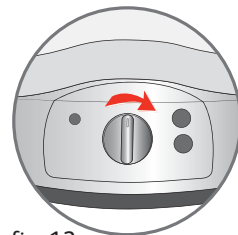


fig. 12

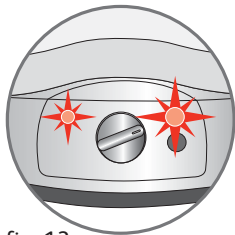


fig. 13

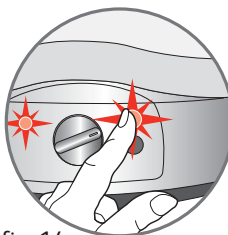


fig. 14



fig. 15



fig. 16

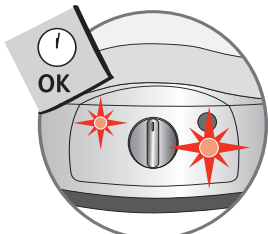


fig. 17

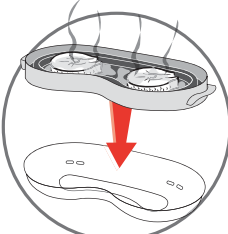


fig. 18

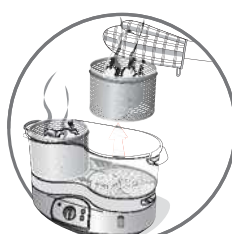


fig. 19

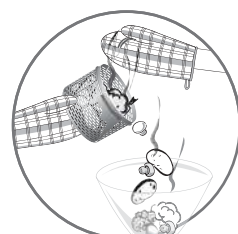


fig. 20

## Recommandations importantes

Lisez attentivement ces instructions et conservez-les soigneusement.

### Consignes de sécurité

---

- Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables (Directives Basse Tension, Compatibilité Electromagnétique, Matériaux en contact des aliments, Environnement, ...).
- Vérifiez que la tension du réseau correspond bien à celle indiquée sur l'appareil (courant alternatif).
- Compte tenu de la diversité des normes en vigueur, si l'appareil est utilisé dans un autre pays que celui de l'achat, faites-le vérifier par un Centre Service Agréé.
- Cet appareil a été conçu pour un usage domestique uniquement, toute utilisation professionnelle, non appropriée ou non conforme au mode d'emploi n'engage ni la responsabilité, ni la garantie du constructeur.

---

### Branchement

- N'utilisez pas l'appareil si celui-ci ou son cordon est défectueux, si l'appareil est tombé et présente des détériorations visibles ou des anomalies de fonctionnement. Dans ces cas, l'appareil doit être envoyé à un Centre Service Agréé le plus proche de votre domicile.
- Branchez toujours l'appareil sur une prise reliée à la terre.
- N'utilisez pas de rallonge. Si vous en prenez la responsabilité, utiliser une rallonge en bon état reliée à la terre et adaptée à la puissance de l'appareil.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son Centre Service Agréé ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger. Ne démontez jamais l'appareil vous-même.
- Ne laissez pas pendre le cordon.
- Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon.
- Débranchez toujours l'appareil : après utilisation, pour le déplacer ou pour le nettoyer.

---

### Fonctionnement

- Utilisez une surface de travail stable, plane, à l'abri des projections d'eau.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Des brûlures peuvent être occasionnées si l'on touche les surfaces chaudes de l'appareil, l'eau chaude, la vapeur ou les aliments.
- Ne touchez pas l'appareil lorsqu'il produit de la vapeur et utilisez un torchon ou un gant pour manipuler les surfaces chaudes.
- Ne déplacez pas l'appareil contenant des liquides ou des aliments chauds.
- Ne placez pas l'appareil près d'une source de chaleur ou dans un four chaud sous peine de le détériorer gravement.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau !
- Ne placez pas l'appareil près d'un mur ou d'un placard : la vapeur produite pouvant endommager les éléments.

## Bienvenue dans l'univers de la cuisson vapeur !

Notre priorité étant de répondre au mieux aux nouvelles attentes de nos consommateurs, nous avons créé la gamme Vitacuisine.

Cette gamme de produits complémentaires vous aidera à préserver votre santé et votre alimentation, tout en gardant le plaisir de cuisiner et de manger.

Ainsi, votre cuiseur vapeur VitaCuisine et son système de cuisson douce préservent les vitamines et les micronutriments de vos aliments.

### + EQUILIBRE ALIMENTAIRE

Le cuiseur vapeur VitaCuisine vous permet de préparer un repas complet et savoureux en une seule cuisson.

Grâce à ses paniers vapeurs individuels et au plateau cuisson, les légumes, le riz, les poissons, les viandes, les fruits et les desserts peuvent être cuisinés simultanément.

### + DES VITAMINES PRESERVEES

Un système exclusif de cuisson rapide qui préserve mieux les vitamines, jusqu'à 100% de vitamine B9 (acides folates), 86 % de vitamine C et 91 % de polyphénol (antioxydant) dans 500g de brocolis.

### + MOINS GRAS, MIEUX GRAS

Idéal pour les poissons, les volailles et les viandes. Plateau de cuisson aide à retenir les acides gras essentiels type Omega 3.

### + PLUS DE FRUITS ET LEGUMES

Le système de cuisson vapeur est facile à utiliser et cuit sans surveillance. La cuisson vapeur peut vous aider à augmenter votre consommation journalière de fruits et légumes.

**Maintenant créez votre repas savoureux et équilibré en une seule cuisson !**

## Description

- |  |  |
|--|--|
| 1. Couverture                                      | 10. Élément chauffant                    |
| 2. Plateau réversible*                             | 11. Indicateur de niveau d'eau extérieur |
| a. cuisson court bouillon / sauce                  | 12. Base électrique                      |
| b. cuisson vapeur                                  | 13. Voyant de fonctionnement             |
| 3. Bol à riz*                                      | 14. Minuterie 60 min                     |
| 4. Paniers vapeur                                  | 15. Touche Vitamin +                     |
| 5. Bol maxi capacité                               | 16. Touche maintien au chaud*            |
| 6. Récupérateur à jus                              |  |
| 7. Trappe de remplissage d'eau en cours de cuisson |  |
| 8. Indicateur de niveau d'eau intérieur            |  |
| 9. Réservoir à eau                                 |  |

\* selon modèle

## Préparation

### Avant utilisation

---

- Passez une éponge non abrasive humidifiée pour nettoyer le réservoir à eau - fig.1. **N'immergez pas la base électrique.**
- Lavez toutes les pièces amovibles à l'eau tiède avec du liquide vaisselle, rincez et séchez.

### Remplissez le réservoir à eau

**N'utilisez pas d'assaisonnement ou de liquide autre que l'eau dans le réservoir. Assurez-vous de la présence d'eau dans le réservoir avant la mise en marche.**

- Versez de l'eau directement dans le réservoir à eau jusqu'au niveau maximum - fig.2.
- Placez le récupérateur à jus sur le réservoir.
- Placez le bol maxi capacité sur le récupérateur à jus - fig.3.
- Renouvelez l'eau avant chaque utilisation et vérifiez que le réservoir est rempli jusqu'au niveau maximum.

### Placez le(s) panier(s) vapeur

---

- Placez les aliments dans le(s) panier(s).
- Posez le(s) panier(s) dans le bol maxi capacité. Rabattez les poignées dans les encoches prévues à cet effet - fig.4.
- Posez le couvercle.

### Placez le plateau cuisson réversible\*

**Le plateau cuisson (face A) peut-être utilisé sans le bol. Placez-le directement sur le récupérateur à jus - fig.7.**

- Utilisez la face A du plateau cuisson pour les plats en sauce et la cuisson des aliments dans leur jus, et la face B pour une cuisson vapeur - fig.5.
- Placez le plateau cuisson réversible sur le bol maxi capacité - fig.6.
- Posez le couvercle.

### Préparez du riz

---

Vous avez la possibilité de cuire du riz

- Mettez le riz et l'eau dans le bol à riz (cf. tableau de cuisson) - fig.8.
- Placez le bol à riz dans un panier vapeur ou dans le bol maxi capacité.

### Cuisinez sans les paniers

Pour une maxi capacité, vous pouvez cuisiner sans les paniers

- Enlevez les paniers.
- Placez vos aliments dans le bol maxi capacité.
- Posez le bol maxi capacité sur le récupérateur à jus - fig.9.
- Mettez soit le plateau cuisson et le couvercle - fig.10, soit directement le couvercle - fig.11.

## Cuisson

### Sélectionnez le temps de cuisson

---

- Branchez l'appareil.
- Réglez la minuterie selon les temps recommandés (cf. tableau de cuisson) - fig.12.
- Le voyant de fonctionnement rouge et la touche VITAMIN+ s'allument et la cuisson vapeur commence.

**L'appareil doit être branché avant d'actionner la minuterie.**

### Utilisez la touche VITAMIN +

**Vous pouvez arrêter manuellement le programme Vitamin+ en appuyant sur le voyant allumé.**

- Exclusif : votre appareil est équipé d'une touche VITAMIN + qui réduit le temps de cuisson et préserve parfaitement toutes les vitamines.
- En début de cuisson la touche s'allume - fig.13. Cette fonction permet un démarrage plus rapide de la cuisson grâce à un débit vapeur plus important.
- La touche VITAMIN + s'éteint automatiquement lorsque la quantité de vapeur est suffisante pour la cuisson.
- Si vous avez ouvert le produit pendant la cuisson, appuyez sur la touche VITAMIN + - fig.14.

### Pendant la cuisson

---

- Vérifiez le niveau d'eau pendant la cuisson grâce à l'indicateur de niveau d'eau extérieur.
- Si nécessaire, remettez de l'eau par l'ouverture de remplissage - fig.15.
- Pour arrêter volontairement l'appareil, tournez la minuterie sur la position 0 - fig.16.

**Ne touchez pas les surfaces chaudes ni les aliments en cours de cuisson. S'il n'y a plus d'eau, l'appareil ne cuit plus.**

### Maintien au chaud\*

**Vérifiez pendant le maintien au chaud qu'il y a toujours de l'eau dans le réservoir.**

- Un signal sonore retentit.
- Le maintien au chaud se met en marche automatiquement - fig.17.
- L'appareil garde les aliments au chaud pendant 60 minutes.
- Appuyez sur la touche maintien au chaud allumé pour arrêter l'appareil.

### Retirez les aliments des paniers

---

- Retirez le couvercle par sa poignée.
- Posez le plateau cuisson sur le couvercle retourné - fig.18.
- Retirez les paniers à l'aide des poignées - fig.19.
- Servez les aliments - fig.20.

**Utilisez des gants de protection pour manipuler les bols, la poignée et le couvercle.**

\* selon modèle

## Table des temps de cuisson

Les temps sont donnés à titre indicatif, ils peuvent varier en fonction de la taille des aliments, de l'espace laissé entre les aliments, des quantités, du goût de chacun et de la tension du réseau électrique.

Utilisez des gants de protection pour manipuler les bols en cours de cuisson.

### Viandes - Volailles

---

Préparation	Type	Quantité	Temps de cuisson	Recommandations
Blanc de poulet	Petits morceaux	500 g	15 min	
	En entier	450 g	17 min	
Cuisses de poulet	Entières	4	36 min	
Escalope de dinde	Fines	600 g	24 min	
Filets de porc		700 g	38 min	Coupez en tranches de 1 cm d'épaisseur
Tranches d'agneau		500 g	14 min	
Saucisses	Knack	10	10 min	
	Francfort	10	10 min	

---

### Poissons - Crustacés

Préparation	Type	Quantité	Temps de cuisson	Recommandations
Filets de poisson	Frais	450 g	10 min	
	Surgelés	450 g	18 min	
Steaks de poisson	Frais	400 g	15 min	Selon l'épaisseur
Poisson entier	Frais	600 g	25 min	Selon l'épaisseur
Moules	Fraîches	1 kg	15 - 20 min	
Crevettes	Fraîches	200 g	5 min	
Coquilles Saint-Jacques	Fraîches	100 g	5 min	



## Légumes

---

Préparation	Type	Quantité	Temps de cuisson	Recommandations
Artichauts	Frais	3	43 min	Coupez la base
Asperges	Fraîches	600 g	17 min	Coupez les plus grosses en 2
Brocolis	Frais	400 g	18 min	
	Surgelés	400 g	12 min	
Céleri	Frais	350 g	22 min	
Champignons	Frais	500 g	12 min	Coupez les pieds et bien nettoyer
Choux fleur	Frais	1 moyen	19 min	En petits morceaux
Choux (rouge ou vert)	Frais	600 g	22 min	En petits morceaux
Courgettes	Fraîches	600 g	12 min	Emincer
Epinards	Frais	300 g	13 min	
	Surgelés	300 g	15 min	
Haricots verts	Frais	500 g	30 min	
	Surgelés	500 g	25 min	
Petites carottes	Fraîches	500 g	15 min	Emincez finement
Maïs entier	Frais	500 g	40 min	
Mange tout	Frais	500 g	15 min	
Poireaux	Frais	500 g	30 min	Emincez finement
Poivrons	Frais	300 g	15 min	Coupez en larges bandes
Petits pois	Frais	400 g	20 min	
	Surgelés	400 g	20 min	
Pommes de terre Binje	Fraîches	600 g	20 min	Coupez en morceaux de 30g
Pommes de terre charlottes	Fraîches	600 g	20 min	Emincez ou coupez en cubes
Pommes de terre rattes	Fraîches	Entières	20 min	
Petits oignons grelots	Frais	400 g	12 min	Couper les tiges vertes

---

## Riz - Pâtes - Céréales

Préparation	Quantité de riz	Quantité d'eau	Temps de cuisson	Recommandations
Riz blanc long grain	150 g	300 ml	30 - 35 min	Lavez le riz avant cuisson
Riz basmati	150 g	300 ml	30 - 35 min	Mettez dans l'eau bouillante
Riz cuisson rapide	150 g	300 ml	28 - 33 min	Egrenez en fin de cuisson avec une fourchette
Riz complet	150 g	300 ml	33 - 38 min	Egrenez en fin de cuisson avec une fourchette
Semoule de couscous	200 g	350 ml	23 min	Laisser reposer la semoule 5 min. dans l'eau bouillante avant de cuire
Blé bulgare	150 g	300 ml	15 min	Mettez dans l'eau bouillante
Pâte (spaghettis)	200 g	400 ml	20 - 25 min	Mettez dans l'eau bouillante

---

## Fruits

Préparation	Type	Quantité	Temps de cuisson	Recommandations
Bananes	Fraîches	3	10 min	
Pommes	Fraîches	4	12 min	
Poires	Fraîches	5	20 min	

---

## Autres aliments

Préparation	Type	Quantité	Temps de cuisson	Recommandations
Oeufs	Durs	6	12 min	
	Molle	6	8 min	

## Entretien et nettoyage

### Nettoyez l'appareil

---

- Après chaque utilisation, débranchez l'appareil.
- Laissez-le refroidir complètement avant le nettoyage.
- Vérifiez que l'appareil a suffisamment refroidi avant de vider le récupérateur à jus et le bac à eau.
- Lavez toutes les pièces amovibles à l'eau tiède avec du liquide vaisselle, rincez et séchez.

**N'immergez pas la base électrique.**  
**N'utilisez pas de produits d'entretien abrasifs.**

---

### Détartrez votre appareil

**Détartrez toujours votre appareil à froid.**  
**N'utilisez pas d'autres produits détartrants.**

- Pour un fonctionnement optimal de votre appareil, détartrez-le toutes les 8 utilisations.
- Retirez le récupérateur à jus.
- Versez 3 cuillères à soupe de vinaigre blanc dans la partie creuse de l'élément chauffant.
- Laissez agir à froid pendant une nuit.
- Rincez l'intérieur du réservoir à eau plusieurs fois avec de l'eau tiède.

### Participons à la protection de l'environnement !

---

- ① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
- ➔ Confiez celui-ci dans un point de collecte ou à défaut dans un centre service agréé pour que son traitement soit effectué.



## Belangrijke instructies

Lees deze instructies aandachtig en bewaar ze zorgvuldig.

### Veiligheidsvoorschriften

---

- Voor uw veiligheid beantwoordt dit apparaat aan de toepasselijke normen en regelgevingen (Richtlijnen Laagspanning, Elektromagnetische Compatibiliteit, Materialen die met voedingsmiddelen in aanraking komen, Milieu, ...).
- Controleer of de netspanning wel degelijk overeenstemt met wat er op het apparaat wordt vermeld (wisselstroom).
- Als gevolg van de uiteenlopende, geldende normen, doet u er goed aan om het apparaat te laten controleren bij een erkend servicecenter indien het apparaat in een ander land gebruikt werd.
- Dit apparaat wordt uitsluitend ontworpen met het oog op huishoudelijk gebruik. Elk professioneel gebruik, gebruik dat niet gepast is of dat niet overeenstemt met deze handleiding, ontheft de fabrikant van elke verantwoordelijkheid en heeft tot gevolg dat de garantie vervalt.

### Aansluiten

- Gebruik het apparaat niet indien het apparaat of het snoer niet naar behoren werkt, indien het apparaat gevallen is en zichtbare schade of gebreken vertoont. In dat geval stuurt u het apparaat terug naar het dichtstbijzijnde erkende servicecenter.
- Sluit het apparaat steeds aan op een geaard stopcontact.
- Gebruik geen verlengsnoer. Indien u wel een verlengsnoer gebruikt, dan is dit volledig op eigen risico. Maak in dit geval gebruik van een verlengsnoer dat in goede staat is en dat aangepast is aan het vermogen van het apparaat.
- Indien het netsnoer beschadigd is, moet deze door de fabrikant, door het erkende servicecenter van de fabrikant of door een gelijkwaardige gekwalificeerd persoon worden vervangen om gevaar te vermijden. Nooit het apparaat zelf demonteren.
- Laat het snoer nooit hangen.
- Trek de stekker van het apparaat nooit uit het stopcontact door aan het netsnoer te trekken.
- Haal de stekker van het apparaat altijd uit het stopcontact: na gebruik, om het te verplaatsen of om het schoon te maken.

### Werking

---

- Gebruik een stabiel en vlak werkoppervlak waar het apparaat beschermd wordt tegen eventuele waterspatten.
- Dit apparaat is niet bedoeld om zonder hulp of toezicht gebruikt te worden door kinderen of andere personen, indien hun fysieke, zintuiglijke of mentale vermogen hen niet in staat stellen dit apparaat op een veilige wijze te gebruiken, tenzij zij van tevoren instructies hebben ontvangen betreffende het gebruik van het apparaat door een verantwoordelijk persoon. Er moet toezicht zijn op jonge kinderen zodat zij niet met het apparaat kunnen spelen.
- Indien u de warme oppervlakken van het apparaat, het warme water, de stoom of de voedingsmiddelen aanraakt, dan kan dit brandwonden veroorzaken.
- Raak het apparaat niet aan wanneer het stoom produceert en gebruik een handdoek of een handschoen om de warme oppervlaktes aan te raken.
- Verplaats het apparaat nooit wanneer het warme vloeistoffen of voedingsmiddelen bevat.

- Plaats het apparaat niet in de nabijheid van een warmtebron of in een warme oven, anders kan het apparaat ernstige schade oplopen.
- Dompel het apparaat nooit onder in water!
- Plaats het apparaat niet in de nabijheid van een muur of ingebouwde kast: de geproduceerde stoom kan onderdelen beschadigen.

## Welkom in de wereld van stoomkoken!

Omdat we ernaar streven zo goed mogelijk tegemoet te komen aan de nieuwe verwachtingen van onze gebruikers, hebben we het VitaCuisine-gamma gecreëerd.

Dit assortiment aanvullende producten helpt u om uw gezondheid en voeding te verzorgen, zonder dat uw kook- en eetplezier erbij hoeft in te schieten.

Het zachte bereidingssysteem van de VitaCuisine-stoomkoker zorgt er immers voor dat de vitamines en microvoedingsstoffen van de etenswaren bewaard blijven.

### + EVENWICHTIGE SAMENSTELLING

Met de VitaCuisine-stoomkoker bereidt u een volledige en smakelijke maaltijd in één enkele bereiding.

Dankzij de individuele stoommandjes en de bakplaat, kunnen groenten, rijst, vis, vlees, vruchten en nagerechten tegelijkertijd worden bereid.

### + VITAMINES GAAN NIET VERLOREN

Een exclusief, snel kookstelsel dat vitamines beter bewaart en dit tot 100% van de vitamine B9 (folaten), 86% van de vitamine C en 91% van het polyfenol (antioxidant) in 500 g broccoli.

### + MINDER VET, BETER VET

Ideaal voor vis, gevogelte en vlees. De bakplaat helpt om de essentiële vetzuren van het type Omega 3 te bewaren.

### + MEER FRUIT EN GROENTEN

Het stoomkookstelsel is gebruiksvriendelijk en behoeft geen toezicht tijdens de werking. Koken met stoom kan u helpen om uw dagelijkse consumptie van fruit en groenten te verhogen.

**Bereid nu een smakelijke en evenwichtige maaltijd in één enkele bereiding!**

## Beschrijving

- |  |  |
|--|--|
| 1. Deksel  | 8. Indicator waterpeil binnenkant        |
| 2. Omkeerbare plaat*                               | 9. Waterreservoir                        |
| a. kort koken bouillon / saus                      | 10. Verwarmingselement                   |
| b. stoomkoken                                      | 11. Indicator waterpeil buitenkant       |
| 3. Rijstbakje*                                     | 12. Elektrisch basiselement              |
| 4. Stoommandjes                                    | 13. Controlelampje                       |
| 5. Grote schaal (voor volledige capaciteit)        | 14. Timer 60 min                         |
| 6. Opvangbak voor kookvocht                        | 15. Vitamin +-toets                      |
| 7. Klepje om water bij te vullen tijdens het koken | 16. Toets om bereidingen warm te houden* |

\* afhankelijk van het model

## Vorbereiding

### Voor het gebruik

---

- Maak het waterreservoir schoon met behulp van een vochtig, niet schurend sponsje en water - fig. 1.
  - Reinig alle verwijderbare onderdelen met lauw water waaraan een beetje afwasmiddel wordt toegevoegd. Spoel ze af en maak ze droog.
- Dompel het elektrische baselement nooit onder in water.**

### Vul het waterreservoir

- Gebruik geen andere vloeistoffen (vb. kruidenoplossingen of bouillons) dan water in het reservoir. Voor u het apparaat inschakelt, controleert u of er water in het reservoir zit.**
- Giet het water rechtstreeks in het waterreservoir tot het maximumpeil - fig. 2.
  - Plaats de opvangbak voor het kookvocht op het reservoir.
  - Plaats de grote schaal op de opvangbak voor het kookvocht - fig. 3.
  - Vervang het water voor elk gebruik en ga na of het waterreservoir tot het maximumpeil gevuld is.

### Plaats het (de) stoommandje(s)

---

- Doe de ingrediënten in het (de) stoommandje(s).
- Plaats het (de) mandje(s) in de grote schaal. Klik de handgrepen in de daartoe voorziene inkepingen - fig. 4.
- Plaats het deksel op het apparaat.

### Plaats de omkeerbare kookplaat\*

- De kookplaat (zijde A) kan zonder de grote schaal worden gebruikt. Plaats deze rechtstreeks op de opvangbak voor het kookvocht - fig. 7.**
- Gebruik zijde A van de plaat voor gerechten met saus en om etenswaren in eigen kookvocht te koken, en zijde B voor een stoombereiding - fig. 5.
  - Plaats de omkeerbare plaat op de grote schaal - fig. 6.
  - Plaats het deksel op het apparaat.

### Rijst bereiden

---

Het apparaat biedt de mogelijkheid om rijst klaar te maken.

- Doe de rijst en het water in het rijstbakje (zie kooktabel) - fig. 8.
- Plaats het rijstbakje in een stoommandje of in de grote schaal.

### Koken zonder de mandjes

Voor een maximale capaciteit kunt u ook zonder de mandjes koken

- Verwijder de mandjes.
- Doe de ingrediënten in de grote schaal.
- Plaats de grote schaal op de opvangbak voor het kookvocht - fig. 9.
- Plaats de bakplaat en het deksel - fig. 10 of plaats het deksel rechtstreeks op het apparaat - fig. 11.

## Koken

### Selecteer de kooktijd

---

- Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact.
- Stel de timer in, in overeenstemming met de aanbevolen kooktijden (zie kooktabel) - fig. 12.
- Het rode controlelampje en de VITAMIN+-toets gaan aan, waarna de stoombereiding start.

**Het apparaat moet aangesloten zijn voor u de timer aanzet.**

### Gebruik de VITAMIN+-toets

**U kunt het VITAMIN+-programma handmatig stoppen door op het brandende lampje te drukken.**

- Exclusief: uw apparaat beschikt over een VITAMIN+-toets die de kooktijd vermindert en alle vitamines perfect bewaart.
- Wanneer het apparaat de bereiding start, gaat de toets aan - fig. 13. Deze functie maakt een snellere start mogelijk dankzij een hogere stoomafgifte.
- De VITAMIN+-toets gaat automatisch uit wanneer er voldoende stoom is voor de bereiding.
- Indien u het apparaat tijdens de bereiding opent, dan drukt u opnieuw op de VITAMIN+-toets - fig. 14.

### Tijdens de bereiding

---

- Controleer het waterpeil tijdens de bereiding aan de hand van de indicator van het waterpeil aan de buitenzijde.
- Indien nodig voegt u water toe via de vulopening - fig. 15.
- Om het apparaat te stoppen, draait u de timer op stand 0 - fig. 16.

**Raak de warme oppervlakken of de warme etenswaren niet aan tijdens de bereiding. Indien het water op is, dan stopt het apparaat de bereiding.**

### Bereidingen warmhouden\*

**Wanneer u bereidingen in het apparaat warm houdt, dan controleert u op regelmatige tijdstippen of er nog voldoende water in het reservoir zit.**

- Er weerklinkt een signaal.
- Het apparaat schakelt zich automatisch in de warmhoudfunctie - fig. 17.
- Het apparaat houdt de bereidingen gedurende 60 minuten warm.
- Druk op de toets om het apparaat uit te schakelen.

### Neem de etenswaren uit de mandjes

---

- Neem het deksel aan de handgreep vast.
- Plaats de omkeerbare plaat op het omgekeerde deksel - fig. 18.
- Neem de mandjes weg met behulp van de handgrepen - fig. 19.
- Dien de bereidingen op - fig. 20.

**Gebruik beschermende handschoenen om de schalen, de handgreep en het deksel vast te nemen.**

\* afhankelijk van het model

## Tabel van de kooktijden

Deze tijden worden slechts ter indicatie gegeven, ze kunnen verschillen naargelang de grootte van de voedingsmiddelen, de ruimte die er tussen de voedingsmiddelen wordt gelaten, de hoeveelheden, ieders individuele smaak en de spanning van het elektriciteitsnetwerk.

**Gebruik beschermende handschoenen om de schalen tijdens de bereiding vast te nemen.**

### Vlees – Gevogelte

Bereiding	Type	Hoeveelheid	Kooktijd	Aanbevelingen
Kipfilet	Kleine stukjes	500 g	15 min	
	Volledig	450 g	17 min	
Kippenpoten	Volledig	4	36 min	
Kalkoenfilet	Kleine stukjes	600 g	24 min	
Varkensfilets		700 g	38 min	In reepjes van 1 cm dik snijden
Reepjes lamsvlees		500 g	14 min	
Worsten	Verse knakworst	10	10 min	
	Verse worst of saucijs	10	10 min	

### Vis – Schaaldieren

Bereiding	Type	Hoeveelheid	Kooktijd	Aanbevelingen
Visfilets	Vers	450 g	10 min	
	Diepgevroren	450 g	18 min	
Vissteaks	Vers	400 g	15 min	Afhankelijk van de dikte
Volledige vis	Vers	600 g	25 min	Afhankelijk van de dikte
Mosselen	Vers	1 kg	15 - 20 min	
Garnalen	Vers	200 g	5 min	
Sint-Jacobsschelpen	Vers	100 g	5 min	



## Groenten

---

Bereiding	Type	Hoeveelheid	Kooktijd	Aanbevelingen
Artisjokken	Vers	3	43 min	Snij de steel af
Asperges	Vers	600 g	17 min	Snij de grotere exemplaren in twee
Broccoli	Vers	400 g	18 min	
	Diepgevroren	400 g	12 min	
Bleekselderij	Vers	350 g	22 min	
Paddenstoelen	Vers	500 g	12 min	Snij de onderkant van de steeltjes af en maak ze grondig schoon
Bloemkool	Vers	1	19 min	In kleine stukjes
Bloemkool	Vers	600 g	22 min	In kleine stukjes
Courgette	Vers	600 g	12 min	In dunne plakjes snijden
Spinazie	Vers	300 g	13 min	
	Diepgevroren	300 g	15 min	
Sperziebonen	Vers	500 g	30 min	
	Diepgevroren	500 g	25 min	
Worteltjes	Vers	500 g	15 min	In fijne stukjes snijden
Maïskolf	Vers	500 g	40 min	
Peultjes	Vers	500 g	15 min	
Prei	Vers	500 g	30 min	In fijne stukjes snijden
Paprika's	Vers	300 g	15 min	In brede reepjes snijden
Doperwten	Vers	400 g	20 min	
	Diepgevroren	400 g	20 min	
Aardappelen - bintje	Vers	600 g	20 min	In stukjes van 30 g snijden

---

## Rijst - Pasta – Graansoorten

Bereiding	Hoeveelheid rijst.	Hoeveelheid water	Kooktijd	Aanbevelingen
Witte rijst	150 g	300 ml	30 - 35 min	Was de rijst voor u ze kookt
Riz basmati	150 g	300 ml	30 - 35 min	Doe de rijst in kokend water
Snelkookrijst	150 g	300 ml	28 - 33 min	Aan het einde van de kooktijd losmaken met behulp van een vork
Zilvervliesrijst	150 g	300 ml	33 - 38 min	Aan het einde van de kooktijd losmaken met behulp van een vork
Griesmeel / couscous	200 g	350 ml	23 min	
Bulgaarse tarwe	150 g	300 ml	15 min	Doe de tarwe in kokend water
Pasta (spaghetti)	200 g	400 ml	20 - 25 min	Doe de pasta in kokend water

---

## Fruit

Bereiding	Type	Hoeveelheid	Kooktijd	Aanbevelingen
Bananen	Vers	3	10 min	
Appels	Vers	4	12 min	
Peren	Vers	5	20 min	

---

## Andere voedingsmiddelen

Bereiding	Type	Hoeveelheid	Kooktijd	Aanbevelingen
Eieren	Hardgekookt	6	12 min	
	Zachtgekookt	6	8 min	

## Onderhouden en reinigen

### Het apparaat schoonmaken

---

- Trek de stekker van het apparaat na elk gebruik uit het stopcontact.
- Laat het apparaat volledig afkoelen voor u het schoonmaakt.
- Controleer of het apparaat voldoende is afgekoeld voor u het opvangbakje voor het kookvocht en de waterbak leegt.
- Reinig alle verwijderbare onderdelen met lauw water en een beetje afwasmiddel. Spoel ze af en maak ze droog.

**Dompel het elektrische basiselement nooit onder in water.  
Gebruik geen schuurmiddelen.**

---

### Het apparaat ontkalken

**Zorg ervoor dat het apparaat steeds koud is wanneer u het ontkalkt. Gebruik geen andere ontkalkers.**

- Voor een optimale werking van het apparaat, ontkalkt u het telkens na 8 gebruiksbeurten.
- Neem de opvangbak voor het kookvocht weg.
- Giet 3 eetlepels witte azijn in het holle gedeelte van het verwarmingselement.
- Laat een nacht lang koud inwerken.
- Spoel de binnenkant van het waterreservoir verschillende malen uit met lauw water.

### Wij dragen ons steentje bij tot een schoner milieu!

---

- ① Het apparaat bevat tal van materialen die hergebruikt of gerecycled kunnen worden.
- ➔ Vertrouw het apparaat toe aan een verzamelpunt of in voorkomend geval aan een erkend servicecenter zodat het kan worden verwerkt.



## Wichtige Hinweise

Bitte aufmerksam durchlesen und gut aufheben.

### Sicherheitshinweise

---

- Um Ihre Sicherheit zu gewährleisten, entspricht dieses Gerät den gültigen Normen und Bestimmungen (Niederspannung, Elektromagnetische Verträglichkeit, Materialien in Kontakt mit Lebensmitteln, Umweltverträglichkeit usw.).
- Überprüfen Sie vor der ersten Benutzung, dass die Spannung Ihrer Elektroinstallation der unter dem Gerät angegebenen Spannung entspricht (Wechselspannung).
- Da es zahlreiche verschiedene Normen gibt, muss das Gerät, wenn es in einem anderen Land betrieben werden soll als dem Land, in dem es gekauft wurde, von einem zugelassenen Kundendienstzentrum überprüft werden.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt und darf deshalb nicht für gewerbliche Zwecke genutzt werden. Für auf unsachgemäße oder nicht der Betriebsanleitung entsprechender Benutzung des Geräts zurückzuführende Schäden übernimmt der Hersteller keine Haftung und gewährt auch keine Garantie.

### Anschluss

- Das Gerät darf nicht in Betrieb genommen werden, wenn es selbst oder das Stromkabel beschädigt ist oder wenn das Gerät heruntergefallen ist und dabei sichtbare Schäden davongetragen hat oder wenn Betriebsstörungen auftreten. Schicken Sie es in diesem Fall zum nächstgelegenen zugelassenen Kundendienstzentrum.
- Das Gerät muss an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden.
- Benutzen Sie kein Verlängerungskabel. Wenn Sie unter eigener Verantwortung ein Verlängerungskabel benutzen, muss sich dieses in gutem Zustand befinden, geerdet sein und der Leistung des Geräts entsprechen und es muss so verlegt werden das niemand darüber stolpern kann.
- Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, ein zugelassenes Kundendienstzentrum oder eine ähnlich qualifizierte Person ausgewechselt werden, um jegliche Gefahr zu vermeiden.
- Lassen Sie die Zuleitung niemals in die Nähe von oder in Berührung mit den heißen Teilen des Gerätes, einer Wärmequelle, oder einer scharfen Kante kommen. Lassen Sie die Zuleitung niemals herunterhängen und ziehen Sie niemals den Stecker an der Zuleitung aus der Steckdose.
- Stecken Sie das Gerät nach dem Gebrauch, zum Transport und zur Reinigung stets aus und lassen Sie es abkühlen.  
Jeder Eingriff, außer der im Haushalt üblichen Reinigung und Wartung durch den Kunden, muss durch den Kundendienst erfolgen. Nur original Zubehör verwenden.

### Betrieb

---

- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, gerade und vor Wasserspritzern geschützte Fläche.
- Dieses Gerät darf nicht von Personen (inbegriffen Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten benutzt werden. Das Gleiche gilt für Personen, die keine Erfahrung mit dem Gerät besitzen oder sich mit ihm nicht auskennen, außer wenn sie von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt werden oder von dieser mit dem Gebrauch des Gerät vertraut gemacht wurden. Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Der Kontakt mit heißen Teilen des Geräts, heißem Wasser, Dampf und den Lebensmitteln kann zu Verbrennungen führen.

- Fassen Sie das Gerät nicht an, wenn es Dampf abgibt und benutzen Sie zur Handhabung der heißen Oberflächen ein Geschirrtuch oder Topfhandschuhe.
- Transportieren Sie das Gerät nicht, wenn es mit heißen Flüssigkeiten oder Lebensmitteln gefüllt ist. Beachten Sie immer die Min. und die Max. Füllmenge
- Stellen Sie das Gerät nicht in die Nähe einer Hitzequelle oder in einen aufgeheizten Ofen, da es dabei schwer beschädigt werden könnte.
- Tauchen Sie das Gerät nicht ins Wasser!
- Stellen Sie das Gerät nicht in unmittelbarer Nähe einer Wand oder eines Wandschranks auf: sie könnten durch den abgegebenen Dampf in Mitleidenschaft gezogen werden.

## Willkommen in der Welt des Dampfgarens!

Wir versuchen stets, Geräte auf den Markt zu bringen, die den neuen Bedürfnissen der Verbraucher entsprechen und entwickelten deshalb die VitaCuisine Produktreihe.

Diese Produktreihe aus sich gegenseitig ergänzenden Geräten hilft Ihnen, sich gesund und bewusst zu ernähren, ohne dabei die Freude am Kochen und Essen zu verlieren.

Ihr VitaCuisine Dampfgarer und seine Einrichtung zum sanften Garen schützen die in den Lebensmitteln enthaltenen Vitamine und Nährstoffe.

### + AUSGEWOGENE ERNÄHRUNG

Mit dem VitaCuisine Dampfgarer können vollständige, schmackhafte Mahlzeiten in einem Arbeitsgang zubereitet werden.

Dank der individuellen Dampfkörbe und der Garplatte können Gemüse, Reis, Fisch, Fleisch, Obst und Desserts gleichzeitig zubereitet werden.

### + DIE VITAMINE WERDEN GESCHÜTZT

Die exklusive Schnellgarfunktion (Vitamin +) bewahrt die Vitamine besser (beispielsweise Vitamin B9 / Folsäure bis zu 100%, Vitamin C zu 86 % und Polyphenole / Anti-Oxydantien zu 91 % in 500 g Brokkoli).

### + WENIGER FETT, GESÜNDERES FETT

Ideal für Fisch, Geflügel und Fleisch. Der Garplatte trägt zur Beibehaltung von Fettsäuren vom Typ Omega 3 bei.

### + MEHR OBST UND GEMÜSE

Das Dampfgarsystem ist einfach in der Anwendung und muss nicht überwacht werden. Durch Dampfgaren kann die täglich verzehrte Menge an Obst und Gemüse erhöht werden.

**Jetzt können Sie schmackhafte und ausgewogene Mahlzeiten in einem einzigen Arbeitsgang zubereiten!**

## Beschreibung

- |  |                             |
|--|-----------------------------|
| 1. Deckel  | des Garens                  |
| 2. Beidseitig verwendbare antihafbeschichtete Garplatte* | 8. Wasserstandanzeige       |
| a. Dampfgaren in Sauce (Fettablauf)                      | 9. Wassertank               |
| b. Dampfgaren ohne Sauce                                 | 10. Heizelement             |
| 3. Reisbehälter*   | 11. Wasserstandsanzeiger    |
| 4. Dampfkörbe  | 12. Elektrische Basis       |
| 5. Großvolumiger Dampfgarraum                            | 13. Betriebskontrollleuchte |
| 6. Saftauffangschale                                     | 14. 60 Minuten Timer        |
| 7. Öffnung zum Nachfüllen von Wasser während             | 15. Vitamin+ Taste          |
|  | 16. Warmhaltetaste*         |

\* je nach Modell

## Vorbereitung

### Vorbereitung vor der Inbetriebnahme

- Wischen Sie den Wassertank zur Reinigung mit einem nicht scheuernden, angefeuchteten Schwamm ab - Abb. 1.
  - Reinigen Sie alle herausnehmbaren Teile mit lauwarmem Seifenwasser, spülen Sie sie ab und trocknen Sie sie.
- Tauchen Sie die elektrische Basis nicht ins Wasser.**

### Auffüllen des Wassertanks

Verwenden Sie zum Befüllen des Wassertanks ausschließlich Wasser und keinerlei sonstigen Flüssigkeiten oder Zusätze. Versichern Sie sich vor der Inbetriebnahme des Geräts, dass sich Wasser im Wassertank befindet.

- Gießen Sie das Wasser direkt in den Wassertank und füllen Sie ihn bis zur Höchstmarke - Abb. 2.
- Setzen Sie die Saftauffangschale auf den Wassertank.
- Setzen Sie den großvolumigen Dampfgarraum auf die Saftauffangschale Abb. 3.
- Erneuern Sie das Wasser vor jeder Benutzung und überzeugen Sie sich davon, dass der Wassertank bis zur Höchstmarke gefüllt ist.

### Einsetzen des Dampfkorb / der Dampfkörbe

- Setzen Sie den Korb / die Körbe in den großvolumigen Dampfgarraum. Klappen Sie die Griffe in die dazu vorgesehenen Vertiefungen ab - Abb. 4.
- Setzen Sie den Deckel auf.

### Einsetzen der beidseitig verwendbaren Garplatte\*

Die Garplatte (Seite A) kann ohne sonstigen Einsatz verwendet werden. Setzen Sie ihn dazu direkt auf die Saftauffangschale - Abb. 7.

- Verwenden Sie für das Dampfgaren von Saucengerichte die Seite A der Garplatte und die Seite B zum Dampfgaren ohne Sauce - Abb. 5.
- Setzen Sie die Garplatte auf den großvolumigen Dampfgarraum - Abb. 6.
- Setzen Sie den Deckel auf.

### Zubereitung von Reis

In dem Gerät kann Reis gekocht werden.

- Geben Sie den Reis und das Wasser in den Reisbehälter (siehe Garzeitentabelle) - Abb. 8.
- Setzen Sie den Reisbehälter in den Dampfkorb oder in den großvolumigen Dampfgarraum.

### Garen ohne Einsätze

Um die Garkapazität des Geräts zu erhöhen, können die Lebensmittel auch ohne den Einsatz von Dampfkörben gegart werden.

- Nehmen Sie die Dampfkörbe heraus.
- Geben Sie die Lebensmittel in den großvolumigen Dampfgarraum.
- Setzen Sie den großvolumigen Dampfgarraum auf die Saftauffangschale - Abb. 9.
- Setzen Sie entweder die Garplatte und den Deckel - Abb. 10 – oder direkt den Deckel auf - Abb. 11.

## Garen

### Einstellen der Garzeit

---

- Schließen Sie das Gerät an.
- Stellen Sie den Timer auf die gewünschte Garzeit ein (siehe Garzeitentabelle) - Abb. 12.
- Das rote Betriebsanzeigelämpchen und die Vitamin+ Taste leuchten auf und das Gerät beginnt mit dem Dampfgaren.

**Das Gerät muss vor dem Betätigen des Timers angeschlossen werden.**

### Einsatz der Vitamin+ Taste

**Das Vitamin+ Programm kann mit einem Druck der Vitamin+ Taste beendet werden.**

- Exklusiv: Ihr Gerät ist mit einer Vitamin+ Taste ausgestattet, die die Garzeit verkürzt und alle Vitamine perfekt bewahrt.
- Die Taste leuchtet zu Beginn der Garzeit auf Abb. 13. Bei dieser Funktion wird mehr Dampf produziert, was die Lebensmittel schneller gart.
- Die Vitamin+ Taste geht automatisch aus, sobald genug Dampf für den Garvorgang produziert wurde.
- Wenn Sie das Gerät während des Garens öffnen, muss danach die Vitamin+ Taste gedrückt werden - Abb. 14.

### Während des Garens

---

- Überprüfen Sie während der Garzeit den Wasserstand an der Wasserstandsanzeige
- Füllen Sie gegebenenfalls durch die Nachfüllöffnung Wasser nach - Abb. 15.
- Stellen Sie zum Abschalten des Geräts den Timer auf die Position 0 - Abb. 16.

**Berühren Sie während des Betriebs weder die heißen Oberflächen noch die Lebensmittel. Wenn sich kein Wasser mehr in dem Gerät befindet, gart es die Lebensmittel nicht mehr.**

### Warmhalten\*

**Versichern Sie sich beim Warmhalten, dass sich stets Wasser im Wassertank befindet.**

- Ein Piepton ertönt.
- Die Warmhaltefunktion wird automatisch in Betrieb gesetzt - Abb. 17.
- Das Gerät hält die Lebensmittel 60 Minuten lang warm.
- Drücken Sie zum Abschalten des Geräts erneut die Warmhaltetaste.

### Entnahme der Lebensmittel aus den Einsätzen

---

- Nehmen Sie den Deckel an seinem Griff ab.
- Setzen Sie die Garplatte auf den umgedrehten Deckel - Abb. 18.
- Nehmen Sie die Dampfkörbe an den Griffen heraus - Abb. 19.
- Servieren Sie das Essen - Abb. 20.

**Benutzen Sie zur Handhabung der Einsätze, des Griffs und des Deckels Topfhandschuhe.**

\* je nach Modell

## Garzeittabelle

Die angegebenen Garzeiten sind nur als Anhaltspunkt zu verstehen. Diese können der Größe, dem Umfang der Lebensmittel, dem Platz zwischen den Lebensmitteln, den Mengen und dem persönlichen Geschmack angepasst werden.

Tragen Sie zur Handhabung der Einsätze während des Betriebs Topfhandschuhe.

### Fleisch - Geflügel

Zubereitung	Art	Menge	Garzeit	Hinweise
Hähnchenbrust	In Stücke geschnitten	500 g	15 Minuten	
	Ganz	450 g	17 Minuten	
Hähnchenschenkel	Ganz	4	36 Minuten	
Putenschnitzel	Dünn	600 g	24 Minuten	
Schweinefilet		700 g	38 Minuten	In 1 cm dicke Scheiben schneiden
Lammfleischscheiben		500 g	14 Minuten	
Würstchen	„Wiener“	10	10 Minuten	
	Knackwürstchen	10	10 Minuten	

### Fisch – Schalentiere

Zubereitung	Art	Menge	Garzeit	Hinweise
Fischfilets	Frisch	450 g	10 Minuten	
	Tiefgefroren	450 g	18 Minuten	
Fischsteaks	Frisch	400 g	15 Minuten	Je nach Dicke
Ganzer Fisch	Frisch	600 g	25 Minuten	Je nach Dicke
Miesmuscheln	Frisch	1 kg	15 - 20 Minuten	
Shrimps	Frisch	200 g	5 Minuten	
Jakobsmuscheln	Frisch	100 g	5 Minuten	



## Gemüse

---

Zubereitung	Art	Menge	Garzeit	Hinweise
Artischocken	Frisch	3	43 Minuten	Den Stiel abschneiden
Spargel	Frisch	600 g	17 Minuten	Große Stangen in zwei Teile schneiden
Brokkoli	Frisch	400 g	18 Minuten	
	Tiefgefroren	400 g	12 Minuten	
Sellerie	Frisch	350 g	22 Minuten	
Champignons	Frisch	500 g	12 Minuten	Die Stiele abschneiden und gut waschen
Blumenkohl	Frisch	1	19 Minuten	In Stücke schneiden
Kohl (Rot- oder Grünkohl)	Frisch	600 g	22 Minuten	In Stücke schneiden
Zucchini	Frisch	600 g	12 Minuten	In Scheiben schneiden
Spinat	Frisch	300 g	13 Minuten	
	Tiefgefroren	300 g	15 Minuten	
Grüne Bohnen	Frisch	500 g	30 Minuten	
	Tiefgefroren	500 g	25 Minuten	
Kleine Karotten	Frisch	500 g	15 Minuten	In dünne Scheiben schneiden
Ganzer Maiskolben	Frisch	500 g	40 Minuten	
Lauch	Frisch	500 g	30 Minuten	In dünne Scheiben schneiden
Paprika	Frisch	300 g	15 Minuten	In breite Streifen schneiden
Erbsen	Frisch	400 g	20 Minuten	
	Tiefgefroren	400 g	20 Minuten	
Mehlig kochende Kartoffeln (z.B. Binjie)	Frisch	600 g	20 Minuten	In 30 g Stücke schneiden
Festkochende Kartoffeln (z.B. Charlotte)	Frisch	600 g	20 Minuten	In Scheiben schneiden oder würfeln
Kleine Kartoffeln	Frisch	Ganz	20 Minuten	
Kleine Frühlingszwiebeln	Frisch	400 g	12 Minuten	Die grünen Stiele abschneiden

## Reis - Nudeln – Getreide

Zubereitung	Reismenge	Wassermenge	Garzeit	Hinweise
Weißer Langkornreis	150 g	300 ml	30 - 35 Minuten	Den Reis vor dem Garen waschen
Basmatireis	150 g	300 ml	30 - 35 Minuten	In kochendes Wasser geben
Schnellkochreis	150 g	300 ml	28 - 33 Minuten	Am Ende der Garzeit mit einer Gabel auflockern
Vollreis	150 g	300 ml	33 - 38 Minuten	Am Ende der Garzeit mit einer Gabel auflockern
Couscous-Weizen	200 g	350 ml	23 Minuten	Vor dem Garen 5 Minuten in kochendem Wasser ziehen lassen.
Nudeln (Spaghetti)	200 g	400 ml	20 - 25 Minuten	In kochendes Wasser geben

## Obst

Zubereitung	Art	Menge	Garzeit	Hinweise
Bananen	Frisch	3	10 Minuten	
Äpfel	Frisch	4	12 Minuten	
Birnen	Frisch	5	20 Minuten	

## Sonstige Lebensmittel

Zubereitung	Type	Menge	Garzeit	Hinweise
Eier	Hart	6	12 Minuten	
	Weich	6	8 Minuten	

## Instandhaltung und Reinigung

### Reinigung des Geräts

---

- Ziehen Sie den Stecker des Geräts vor der Reinigung aus der Steckdose.
- Lassen Sie es vor der Reinigung vollständig auskühlen.
- Versichern Sie sich, dass das Gerät vollständig ausgekühlt ist, bevor Sie die Saftauffangschale und den Wassereinsatz leeren.
- Reinigen Sie alle herausnehmbaren Teile mit lauwarmem Seifenwasser, spülen Sie sie ab und trocknen Sie sie.

**Tauchen Sie die elektrische Basis nicht ins Wasser.  
Benutzen Sie keine scheuernden Putzmittel.**

---

### Entkalken des Geräts

**Entkalken Sie das Gerät stets kalt.**

**Verwenden Sie keine anderen Entkalkerprodukte.**

- Um einen optimalen Betrieb Ihres Geräts zu gewährleisten, muss es nach jeweils 8 Anwendungen entkalkt werden.
- Nehmen Sie die Saftauffangschale heraus.
- Geben Sie 3 Esslöffel Essigessenz in die Vertiefung des Heizelements.
- Lassen Sie den Essig eine Nacht lang einwirken.
- Spülen Sie das Innere des Wassertanks mehrmals mit lauwarmem Wasser.

### Denken Sie an den Schutz der Umwelt!

---

- ① Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet werden können.
- ➔ Geben Sie Ihr Gerät deshalb bitte bei einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.



## Importanti raccomandazioni

Leggere attentamente queste istruzioni e conservarle accuratamente.

### Norme di sicurezza

---

- Per la vostra sicurezza, questo apparecchio è conforme alle norme e regolamentazioni applicabili (Direttive Bassa Tensione, Compatibilità Elettromagnetica, Materiali a contatto con gli alimenti, Ambiente, ...).
- Verificare che la tensione della rete elettrica corrisponda a quella indicata sull'apparecchio (corrente alternata).
- Tenuto conto della diversità delle norme in vigore, se l'apparecchio è utilizzato in un altro paese diverso da quello dell'acquisto, fatelo verificare da un Centro Assistenza Autorizzato.
- Questo apparecchio è stato progettato soltanto per un uso domestico, ogni utilizzo professionale, non appropriato o non conforme alle istruzioni per l'uso non impegna la responsabilità, né la garanzia del costruttore.

### Collegamento

- Non utilizzare l'apparecchio se il suo cavo è difettoso, se l'apparecchio è caduto e presenta dei deterioramenti visibili o delle anomalie di funzionamento. In questi casi, l'apparecchio deve essere inviato al Centro Assistenza Autorizzato più vicino a casa vostra.
- Allacciare sempre l'apparecchio a una presa collegata a terra.
- Non usare prolunghe. Se ve ne assumete la responsabilità, utilizzate una prolunga in buono stato collegata a terra e adatta alla potenza dell'apparecchio.
- Se il cavo d'alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal fabbricante, da un suo Centro Assistenza Autorizzato o da una persona con una qualifica simile per evitare ogni pericolo. Non smontare mai l'apparecchio da soli.
- Non lasciare pendere il cavo.
- Non staccare la spina tirando sul cavo.
- Staccare sempre la spina: dopo l'utilizzo, per spostarlo o per pulirlo.

### Funzionamento

---

- Utilizzare una superficie di lavoro stabile, piana, al riparo dagli schizzi d'acqua.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone (compresi i bambini) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali sono ridotte, o da persone prive di esperienza o di conoscenza, tranne se hanno potuto beneficiare, tramite una persona responsabile della loro sicurezza, di una sorveglianza o di istruzioni preliminari relative all'uso dell'apparecchio. È opportuno sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Possono essere causate delle bruciature se si toccano le superfici calde dell'apparecchio, l'acqua calda, il vapore o gli alimenti.
- Non toccare l'apparecchio quando produce vapore e utilizzare uno strofinaccio o un guanto per maneggiare le superfici calde.
- Non spostare l'apparecchio quando contiene liquidi o alimenti caldi.
- Non mettere l'apparecchio vicino a una fonte di calore o in un forno caldo perché si potrebbe deteriorare gravemente.
- Non immergere mai l'apparecchio nell'acqua!
- Non mettere l'apparecchio vicino a un muro o un armadio a muro: il vapore prodotto potrebbe danneggiare gli elementi.

## Benvenuti nell'universo della cottura a vapore!

---

La nostra priorità è di rispondere meglio alle nuove aspettative dei nostri consumatori, e per questo abbiamo creato la gamma Vitacuisine.

Questa gamma di prodotti complementari vi aiuterà a preservare la salute e a migliorare la vostra alimentazione, mantenendo inalterato il piacere di cucinare e di mangiare.

Così, la vostra vaporiera VitaCuisine e il suo sistema di cottura delicato preservano le vitamine e i micronutrienti dei vostri alimenti.

### + **EQUILIBRIO ALIMENTARE**

La vaporiera VitaCuisine vi permette di preparare un pasto completo e saporito in una sola cottura.

Grazie ai suoi cestelli vapore individuali e al vassoio di cottura, le verdure, il riso, i pesci, le carni, la frutta e i dolci possono essere cucinati contemporaneamente.

### + **VITAMINE PRESERVATE**

Un sistema esclusivo di cottura rapida che preserva meglio le vitamine, fino al 100% di vitamina B9 (acido folico), 86% di vitamina C e 91% di polifenolo (antiossidante) in 500g di broccoli.

### + **MENO GRASSO, GRASSO MIGLIORE**

Ideale per i pesci, il pollame e le carni. Il vassoio di cottura aiuta a trattenere gli acidi grassi essenziali tipo Omega 3.

### + **PIU' FRUTTA E VERDURA**

Il sistema di cottura a vapore è facile da utilizzare e cuoce senza bisogno di sorveglianza. La cottura a vapore può aiutarvi ad aumentare il vostro consumo giornaliero di frutta e verdura.

**Adesso create il vostro pasto saporito ed equilibrato in una sola cottura!**

---

## Descrizione

- |  |   |
|--|---|
| 1. Coperchio   | 8. Indicatore di livello d'acqua interno  |
| 2. Vassoio reversibile*                                    | 9. Serbatoio dell'acqua                   |
| a. cottura brodo / salsa                                   | 10. Elemento riscaldante                  |
| b. cottura a vapore  | 11. Indicatore di livello d'acqua esterno |
| 3. Contenitore per il riso*                                | 12. Base elettrica                        |
| 4. Cestelli vapore   | 13. Spia di funzionamento                 |
| 5. Contenitore maxi capacità                               | 14. Timer 60 min                          |
| 6. Recipiente per il recupero dei sughi                    | 15. Tasto Vitamin +                       |
| 7. Sportello di riempimento dell'acqua in corso di cottura | 16. Tasto mantenimento al caldo*          |

## Preparazione

### Prima dell'utilizzo

---

- Passare una spugnetta non abrasiva inumidita per pulire il serbatoio dell'acqua - fig. 1.
  - Lavare tutte le parti amovibili con acqua tiepida e liquido per i piatti, sciacquare e asciugare.
- Non immergere la base elettrica.**

### Riempire il serbatoio dell'acqua

**Non utilizzare né condimenti né liquidi diversi dall'acqua nel serbatoio.**

**Assicurarsi della presenza di acqua nel serbatoio prima dell'accensione**

- Versare dell'acqua direttamente nel serbatoio dell'acqua fino al livello massimo - fig. 2.
- Mettere il recipiente di recupero dei sughi sul serbatoio.
- Mettere il contenitore maxi capacità sul recipiente di recupero dei sughi - fig. 3.
- Rinnovare l'acqua prima di ogni utilizzo e verificare che il serbatoio sia riempito fino al livello massimo.

### Mettere il/i cestello/i vapore

---

- Sistemare gli alimenti nel/nei cestello/i.
- Mettere il/i cestello/i nel contenitore maxi capacità. Ripiegare i manici nelle tacche apposite - fig. 4.
- Mettere il coperchio.

### Sistemare il vassoio di cottura reversibile\*

**Il vassoio di cottura (lato A) può essere utilizzato senza il recipiente. Metterlo direttamente sul recipiente di recupero dei sughi - fig. 7.**

- Utilizzare il lato A del vassoio di cottura per i piatti con salse e la cottura degli alimenti nei loro succhi, e il lato B per una cottura a vapore - fig. 5.
- Sistemare il vassoio di cottura reversibile sul contenitore maxi capacità - fig. 6.
- Mettere il coperchio.

### Preparare del riso

---

Avete la possibilità di cuocere del riso

- Mettere il riso e l'acqua nel contenitore per il riso (cfr. tabella di cottura) - fig. 8.
- Sistemare il contenitore per il riso in un cestello vapore o nel contenitore maxi capacità.

### Cucinare senza i cestelli

Per una maxi capacità, potete cucinare senza i cestelli

- Togliere i cestelli.
- Sistemare gli alimenti nel contenitore maxi capacità.
- Posare il contenitore maxi capacità sul recipiente di recupero dei sughi - fig. 9.
- Mettere il vassoio di cottura e il coperchio - fig. 10, oppure direttamente il coperchio - fig. 11.

## Cottura

### Selezionare il tempo di cottura

---

- Collegare l'apparecchio.
- Regolare il timer secondo i tempi raccomandati (cfr. tabella di cottura) - fig. 12.
- La spia di funzionamento rossa e il tasto VITAMIN+ si accendono e la cottura vapore inizia.

**L'apparecchio deve essere collegato prima di azionare il timer.**

### Utilizzare il tasto VITAMIN +

**Potete spegnere manualmente il programma Vitamin+ premendo la spia accesa.**

- Esclusivo: l'apparecchio è dotato di un tasto VITAMIN + che riduce il tempo di cottura e preserva perfettamente tutte le vitamine.
- All'inizio della cottura si accende il tasto - fig. 13. Questa funzione permette un avvio più veloce della cottura grazie ad una maggiore produzione di vapore.
- Il tasto VITAMIN + si spegne automaticamente quando la quantità di vapore è sufficiente per la cottura.
- Se avete aperto il prodotto durante la cottura, premete il tasto VITAMIN + - fig. 14.

### Durante la cottura

---

- Verificare il livello d'acqua durante la cottura grazie all'indicatore di livello dell'acqua esterno.
- Se necessario, aggiungere dell'acqua attraverso l'apertura di riempimento - fig. 15.
- Per spegnere volontariamente l'apparecchio, girare il timer sulla posizione 0 - fig. 16.

**Non toccare le superfici calde né gli alimenti in corso di cottura. Se non c'è più acqua, l'apparecchio non cuoce più.**

### Mantenimento al caldo\*

**Durante il mantenimento al caldo verificare che ci sia sempre dell'acqua nel serbatoio.**

- Si sente un segnale sonoro.
- Il mantenimento al caldo si mette in funzione automaticamente - fig. 17.
- L'apparecchio tiene gli alimenti al caldo per 60 minuti.
- Premere il tasto mantenimento al caldo acceso per spegnere l'apparecchio.

### Togliere gli alimenti dai cestelli

---

- Togliere il coperchio usando il suo manico.
- Posare il vassoio di cottura sul coperchio rovesciato - fig. 18.
- Togliere i cestelli usando i manici - fig. 19.
- Servire gli alimenti - fig. 20.

**Utilizzare dei guanti di protezione per maneggiare le scodelle, il manico e il coperchio.**

## Tabella dei tempi di cottura

I tempi sono dati a titoli indicativo, possono variare in funzione della dimensione degli alimenti, dello spazio lasciato tra gli alimenti, delle quantità, del gusto di ognuno e della tensione della rete elettrica.

Utilizzare dei guanti di protezione per maneggiare i contenitori in corso di cottura.

### Carni - Pollame

Preparazione	Tipo	Quantità	Tempo di cottura	Raccomandazioni
Petto di pollo	Piccoli pezzetti	500 g	15 Min	
	Intero	450 g	17 Minu	
Cosce di pollo	Intere	4	36 Min	
Scaloppine di tacchino	Sottili	600 g	24 Min	
Filetti di maiale		700 g	38 Min	Tagliate a fette di 1cm di spessore
Fette di agnello		500 g	14 Min	
Salsicce	Knack	10	10 Min	
	Francoforte	10	10 Min	

### Pesci - Crostacei

Preparazione	Tipo	Quantità	Tempo di cottura	Raccomandazioni
Filetti di pesce	Freschi	450 g	10 Min	
	Surgelati	450 g	18 Min	
Bistecche di pesce	Fresche	400 g	15 Min	Secondo lo spessore
Pesce intero	Fresco	600 g	25 Min	Secondo lo spessore
Cozze	Fresche	1 kg	15 - 20 Min	
Gamberetti	Freschi	200 g	5 Min	
Capesante	Fresche	100 g	5 Min	



## Verdure

---

Preparazione	Tipo	Quantità	Tempo di cottura	Raccomandazioni
Carciofi	Freschi	3	43 Min.	Tagliare la base
Asparagi	Freschi	600 g	17 Min.	Tagliare i più grossi in 2
Broccoli	Freschi	400 g	18 Min.	
	Surgelati	400 g	12 Min.	
Sedano	Fresco	350 g	22 Min.	
Funghi	Freschi	500 g	12 Min.	Tagliare i gambi e pulire bene
Cavolfiore	Fresco	1	19 Min.	A piccoli pezzetti
Cavolo (verde o rosso)	Fresco	600 g	22 Min.	A piccoli pezzetti
Zucchine	Fresche	600 g	12 Min.	Affettare sottilmente
Spinaci	Freschi	300 g	13 Min.	
	Surgelati	300 g	15 Min.	
Fagiolini	Freschi	500 g	30 Min.	
	Surgelati	500 g	25 Min.	
Carotine	Fresche	500 g	15 Min.	Affettare sottilmente
Mais intero	Fresco	500 g	40 Min.	
Taccole	Freschi	500 g	15 Min.	
Porri	Freschi	500 g	30 Min.	Affettare sottilmente
Peperoni	Freschi	300 g	15 Min.	Tagliare a larghe falde
Piselli	Freschi	400 g	20 Min.	
	Surgelati	400 g	20 Min.	
Patate varietà "Binje"	Fresche	600 g	20 Min.	Tagliate a pezzetti da 30 g
Patate varietà "charlotte"	Fresche	600 g	20 Min.	Affettate o tagliate a cubetti
Patate varietà "ratte"	Fresche	Intere	20 Min.	
Cipolline	Fresche	400 g	12 Min.	Tagliare gli steli verdi

---

## Riso – Paste - Cereali

Preparazione	Quantità di riso	Quantità di acqua	Tempo di cottura	Raccomandazioni
Riso bianco a grani lunghi	150 g	300 ml	30 - 35 Min.	Lavare il riso prima della cottura
Riso Basmati	150 g	300 ml	30 - 35 Min.	Mettere nell'acqua bollente
Riso a cottura rapida	150 g	300 ml	28 - 33 Min.	Sgranare a fine cottura con una forchetta
Riso integrale	150 g	300 ml	33 - 38 Min.	Sgranare a fine cottura con una forchetta
Semola di cuscus	200 g	350 ml	23 Min.	Lasciare riposare la semola 5 min. nell'acqua bollente prima di cuocerla
Bulgur	150 g	300 ml	15 Min.	Mettere nell'acqua bollente
Pasta (spaghetti)	200 g	400 ml	20 - 25 Min.	Mettere nell'acqua bollente

---

## Frutta

Preparazione	Tipo	Quantità	Tempo di cottura	Raccomandazioni
Banane	Fresche	3	10 Min.	
Mele	Fresche	4	12 Min.	
Pere	Fresche	5	20 Min.	

---

## Altri alimenti

Preparazione	Tipo	Quantità	Tempo di cottura	Raccomandazioni
Uova	Sode	6	12 Min.	
	Bazzotte	6	8 Min.	

## Pulizia e manutenzione

### Pulire l'apparecchio

---

- Dopo ogni utilizzo, staccare la spina dalla presa.
- Lasciarlo raffreddare completamente prima della pulizia.
- Verificare che l'apparecchio si è raffreddato a sufficienza prima di svuotare il recipiente di recupero dei sughi e la vaschetta dell'acqua.
- Lavare tutte le parti amovibili con acqua tiepida con liquido per piatti, sciacquare e asciugare.

**Non immergere la base elettrica.**

**Non utilizzare prodotti abrasivi per la pulizia.**

---

### Decalcificare l'apparecchio

**Decalcificare sempre l'apparecchio a freddo. Non utilizzare altri prodotti decalcificanti.**

- Per un funzionamento ottimale dell'apparecchio, decalcificare ogni 8 utilizzi.
- Togliere il recipiente di recupero dei sughi.
- Versare 3 cucchiaini di aceto bianco nella parte cava dell'elemento riscaldante.
- Lasciare agire a freddo per una notte.
- Sciacquare l'interno del serbatoio dell'acqua più volte con acqua tiepida.

### Partecipiamo alla protezione dell'ambiente!

---

- ① Il vostro apparecchio contiene numerosi materiali valorizzabili o riciclabili.
- ➡ Consegnatelo in un punto di raccolta o in mancanza in un centro assistenza autorizzato perché sia effettuato il suo trattamento.



Ref : 5083050 - Jan 07 - T - BATOT