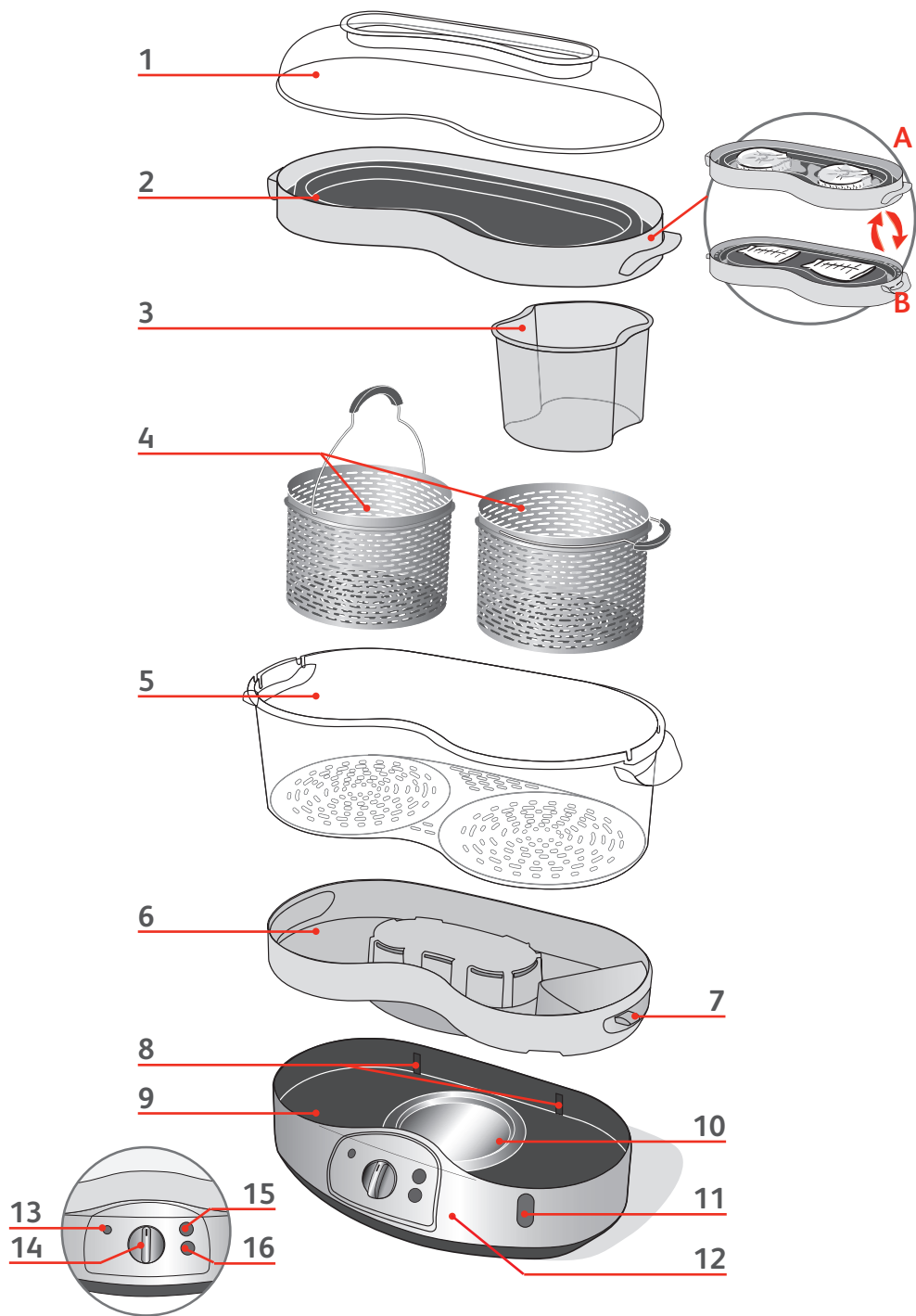


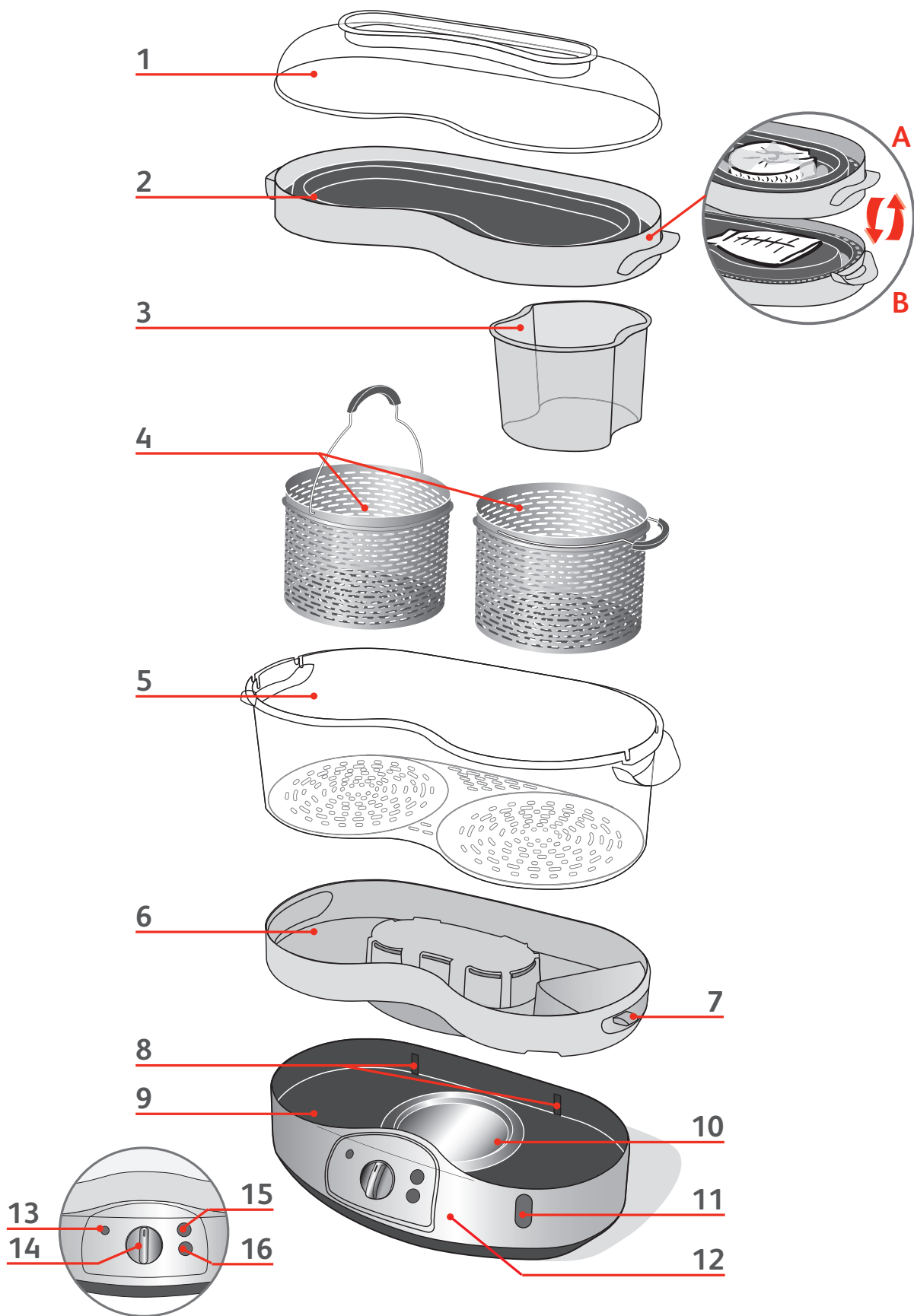
Tefal®

VITACUISINE

steamer 3 in 1







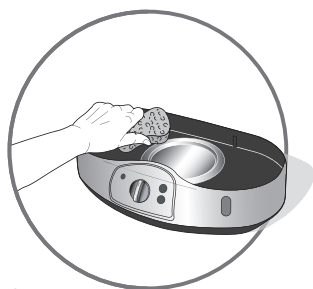


fig. 1



fig. 2

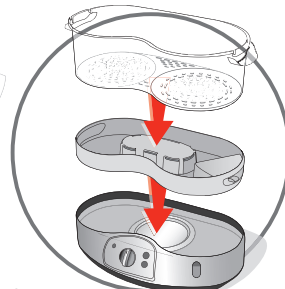


fig. 3

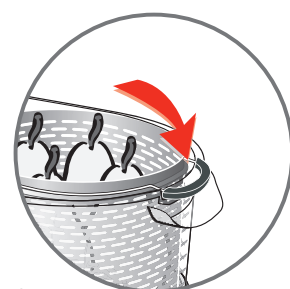


fig. 4

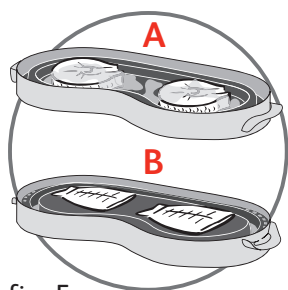


fig. 5

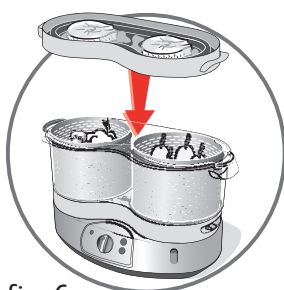


fig. 6

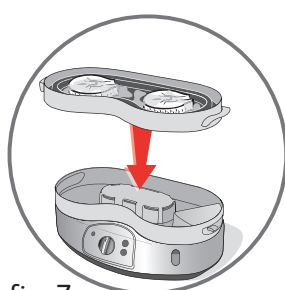


fig. 7



fig. 8

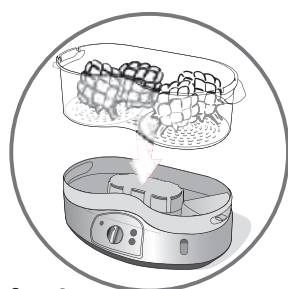


fig. 9

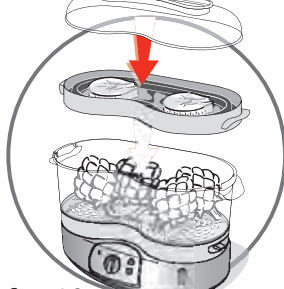


fig. 10

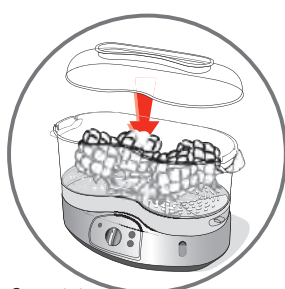


fig. 11

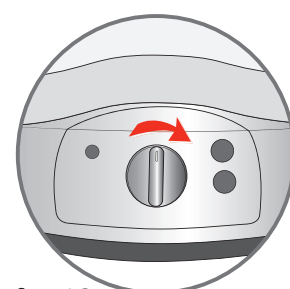


fig. 12

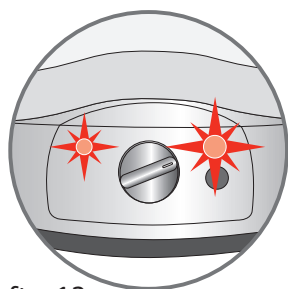


fig. 13



fig. 14



fig. 15



fig. 16



fig. 17

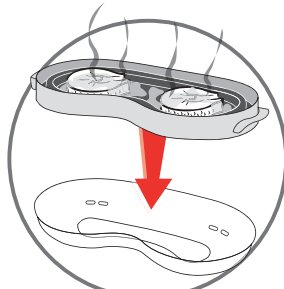


fig. 18



fig. 19

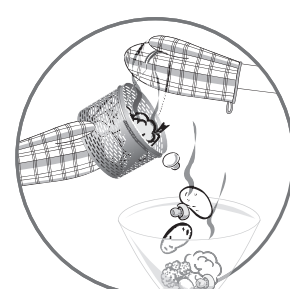


fig. 20

Important recommendations

Read and follow the instructions for use. Keep them for future use..

Safety instructions

- This appliance complies with the safety regulations and directives in effect at the time of manufacture.
- Check that the power supply voltage corresponds to that shown on the appliance (alternating current).
- Given the diverse standards in effect, if the appliance is used in a country other than that in which it is purchased, have it checked by an approved service centre.
- This appliance is designed for domestic use only. In case of professional use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee does not apply.

Connecting to the power supply

- Do not use the appliance if the appliance or the cord is damaged, if the appliance has fallen or shows visible damage or does not work properly. In the event of the above, the appliance must be sent to an approved Service Centre. Do not take the appliance apart yourself.
- Always plug the appliance into an earthed socket.
- Do not use an extension lead. If you accept liability for doing so, only use an extension lead which is in good condition, has an earthed plug and is suited to the power of the appliance.
- If the power supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorised service centre or a similarly qualified person in order to avoid any danger.
- Do not leave the cord hanging.
- Do not unplug the appliance by pulling on the cord.
- Always plug the appliance into an earthed socket.
- Always unplug the appliance immediately after use ; when moving it ; prior to any cleaning or maintenance.

Using

- Use a flat and stable, heat resistant work surface, away from any water splashes.
- Never leave the appliance in operation unattended. Keep away from children.
- Burns can occur by touching the hot surface of the appliance, the hot water, the steam or the food.
- Do not touch the appliance while it is producing steam and use a cloth or oven glove to remove the lid, rice bowl and steam bowl.
- Do not move the appliance when it is full of liquids or hot food.
- Do not place the appliance near a heat source or in a hot oven, as serious damage could result.
- Never immerse the appliance in water!
- Do not place the appliance near a wall or a cupboard - the steam produced by the appliance can cause damage.

HELPLINE

If you have any product problems or queries, please contact our Customer Relations Team first for expert help and advice:

0845 602 1454 - UK (01) 6774176 / (01) 4751947 - Ireland
or consult our website: www.tefal.co.uk

Benefits of steam cooking

Welcome to the world of Tefal steam cooking! ---

Healthier, more nutritious dishes may easily be prepared by steaming and the results are colourful and naturally flavoursome. The true versatility and benefits of steaming can now be explored.

--- Your Tefal steamer is suitable for most foods and a surprising variety of recipes.

BALANCED NUTRITION

The VitaCuisine steamer allows you to prepare a tasty and well balanced meal in one easy step. Thanks to the individual baskets and cooking tray, vegetables, rice, fish, meat, fruits and desserts can be cooked simultaneously.

PRESERVING VITAMINS

The steamer's gentle yet quick cooking system retains more vitamins and micronutrients.

LESS FAT

Steam cooking is ideal for fish, chicken and lean meat. The specific cooking tray helps retain the essential fat, Omega 3. in oil-rich fish like salmon, sardines, mackerel, trout, herring, and fresh tuna.

MORE FRUITS AND VEGETABLES

The steaming process is easy and efficient. Steaming can help to increase your daily consumption of fruit and vegetables.

Now you are ready to create a delicious and well-balanced meal in one.

Get steaming!

Description ---

- | | |
|---|---------------------------------|
| 1. Lid | 8. Interior maximum water level |
| 2. Reversible cooking plate * | 9. Water tank |
| a. side for cooking with sauce or juice | 10. Heating element |
| b. side for steam cooking | 11. Exterior water level gauge |
| 3. Rice bowl* | 12. Power base |
| 4. Steam baskets | 13. On / off light |
| 5. Maxi capacity bowl | 14. 60-minute timer |
| 6. Juice collector | 15. Vitamin + touchpad |
| 7. Exterior water refill inlet during cooking | 16. Keep warm touchpad* |

* depending on model

Using your Vitacuisine

Before first use

- Clean the water tank with a damp soft cloth - fig.1.
- Wash all the removable parts using a sponge, warm water and washing up liquid, rinse and dry carefully.

Do not immerse the water tank in water when cleaning.

Filling the water tank

Do not use seasoning or any other liquid other than water in the water tank.

Check that there is water in the water tank before using the appliance.

- Pour the water directly into the water tank, up to the maximum level - fig.2.
- Place the juice collector on the tank until firmly in place.
- Place the maxi capacity bowl on the juice collector - fig.3.
- Use fresh cold water with each use and check the water is up to the maximum level.

Positioning the steam basket(s)

- Place the food in the basket(s).
- Place the basket(s) in the maxi capacity bowl and fold the handle(s) in the notches - fig.4.
- Put the lid on.

So as not to scald yourself with the steam from the lid, preferably place the steam holes towards the back.

Positioning the reversible cooking plate*

The cooking plate (using side A only) can be used without the maxi capacity bowl. Place it directly on the juice collector - fig.7.

- Use face A of the cooking plate for meals with sauce or food that releases a lot of cooking juices, and face B for cooking without sauce or cooking juices - fig.5.
- Place the cooking plate on the maxi capacity bowl - fig.6.
- Put the lid on.

To cook rice

You can cook rice.

- Put the rice and the water in the rice bowl (see the table of cooking times). - fig.8.
- Place the rice bowl in a steam basket or in the maxi capacity bowl.

Cooking without baskets

For a maxi capacity, you can cook without the baskets.

- Remove the baskets.
- Place food in the maxi capacity bowl.
- Put the maxi capacity bowl on the juice collector - fig.9.
- Put on either the cooking plate and the lid - fig.10 or just the lid - fig.11.

Cooking

Choose the cooking time

- Plug the appliance in.
 - Set the timer for the recommended cooking times (see table of cooking times) - fig.12.
 - The on / off light and the VITAMIN+ touchpad light comes on and the steam cooking begins.
- Do not touch the appliance or foods during cooking as they will be hot.**

Using the VITAMIN + touchpad

You can manually stop the VITAMIN+ program if you press on the illuminated touchpad. Use oven gloves when handling the baskets during cooking time.

- Exclusive: your appliance is fitted with a "VITAMIN+" touchpad which reduces cooking time for a better vitamin retention.
- At the start of cooking, the light comes on automatically - fig.13. This allows a faster start to cooking, thanks to a bigger steam output.
- The VITAMIN+ touchpad light goes out automatically as soon as the quantity of steam is sufficient for cooking.
- If you open the lid (e.g.: if adding more food) you can press the VITAMIN + touchpad again to quickly return the steamer to the ideal temperature - fig.14.

During cooking

- Check the water level during cooking using the external water level indicator.
 - If necessary, slowly add more cold water through the exterior water inlet - fig.15.
 - To stop the appliance ahead of time, turn the timer to the 0 position - fig.16.
- When there is no more water in the water tank the appliance stops cooking.**

Keep Warm*

Check that there is always water in the water tank during keep warm.

- At the end of cooking, a signal sounds: food is ready.
- The keep warm function starts automatically - fig.17.
- The appliance keeps food warm for up to 60 minutes.
- Press the keep warm touchpad to stop the appliance.

Removing food from the steam baskets

- Lift the lid by the handle.
- Put the cooking plate on the turned over lid - fig.18.
- Remove the steam baskets using the handles - fig.19.
- Serve the food - fig.20.

Use oven gloves when handling the baskets.

* depending on model

Table of cooking times

Cooking times are approximate and may vary depending on the size of the food, the space between the food, the amount of food, individual preferences, and the mains voltage.

Use oven gloves when handling the baskets during the cooking time.

Meat – Poultry

Food	Type	Amount	Cooking Time	Recommendations
Chicken breast (boneless)	Strips	500 g	15 min	
	Whole	450 g	17 min	
Chicken drumsticks	Fresh	4	36 min	
Turkey escalope	Fresh	600 g	24 min	
Pork fillet	Fresh	700 g	38 min	1 cm thick
Lamb steak	Fresh	500 g	14 min	
Sausages	Fresh	10	6 - 8 min	

Fish - shellfish

Food	Type	Amount	Cooking Time	Recommendations
Thin fillet of fish	Fresh	450 g	10 min	
	Frozen	450 g	18 min	
Thick fillets or steaks	Fresh	400 g	15 min	
Whole fish	Fresh	600 g	25 min	
Mussels	Fresh	1 kg	15 - 20 min	
Prawns	Fresh	200 g	5 min	
Scallops	Fresh	100 g	5 min	

Vegetables

Food	Type	Amount	Cooking Time	Recommendations
Artichoke	Fresh	3	43 min	
Asparagus	Fresh	600 g	17 min	
Broccoli	Fresh	400 g	18 min	Cut into florets
	Frozen	400 g	12 min	
Celeriac	Fresh	350 g	22 min	In cubes or slices
Mushrooms	Fresh	500 g	12 min	Small whole or cut in quarters
Cauliflower	Fresh	1 moyen	19 min	Cut into florets
Cabbage (red - green)	Fresh	600 g	22 min	Sliced
Courgette	Fresh	600 g	12 min	
Spinach	Fresh	300 g	13 min	Toss halfway through cooking
	Frozen	300 g	15 min	
Fine green beans	Fresh	500 g	30 min	
	Frozen	500 g	25 min	
Carrots	Fresh	500 g	15 min	Thinly sliced
Corn on the cob	Fresh	500 g	40 min	
Beans	Fresh	500 g	15 min	
Leeks	Fresh	500 g	30 min	Thinly sliced
Sweet peppers	Fresh	300 g	15 min	
Peas	Fresh	400 g	20 min	
	Frozen	400 g	20 min	
New potatoes (whole)	Fresh	600 g	40 – 45 min	
Potatoes	Fresh	600 g	20 min	Sliced or cubed

Rice - Pasta - Cereals

Food	Amount	Water quantity	Cooking Time	Recommendations
White Rice American Long Grain	150 g	300 ml	30 - 35 min	
White Basmati Rice	150 g	300 ml	30 - 35 min	
Easy cook white rice	150 g	300 ml	28 - 33 min	
Wholemeal rice	150 g	300 ml	33 - 38 min	
Couscous	200 g	350 ml	23 min	Soak for 5 min in boiling water before cooking.
Pasta (spaghetti)	200 g	400 ml	20 – 25 min	Use boiling water & stir halfway through cooking

Fruits

Food	Type	Amount	Cooking Time	Recommendations
Bananas	Fresh	3	10 min	Whole
Apples	Fresh	4	12 min	Quartered
Pears	Fresh	5	20 min	Whole or halved

Other food

Food	Type	Amount	Cooking Time	Recommendations
Eggs	Hard-boiled	6	12 min	
	Soft-boiled	6	8 min	

Cleaning and maintenance

Cleaning the appliance

Do not immerse the water tank / power base in water.

Do not use abrasive cleaning products.

- After each use, unplug the appliance.
- Leave it to cool completely before cleaning.
- Check that the appliance has completely cooled down before emptying the juice collector and the water tank. Wipe the water tank with a damp cloth.
- Wash all the removable parts using a sponge, warm water and washing up liquid,, rinse and dry carefully.

Removing scale build-up from the appliance

- For best results, descale the appliance after approximately 8 uses..
- Take out the juice collector.
- Fill the hollow of the heating element with 3 tablespoons of white vinegar.
- Leave overnight to descale.
- Rinse out the inside of the water tank with warm water several times.

Always descale your appliance when cold to avoid any decaling odour. Do not use other scale-removing products.

Environment protection first !



- ① Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.
- ➡ Leave it at a local civic waste collection point.

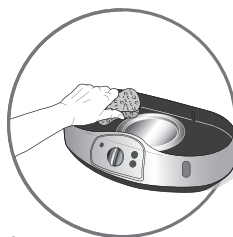


fig. 1



fig. 2

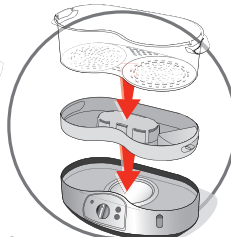


fig. 3

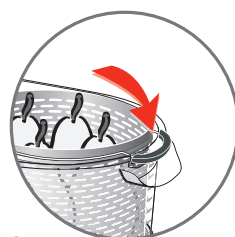


fig. 4

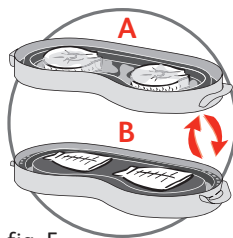


fig. 5

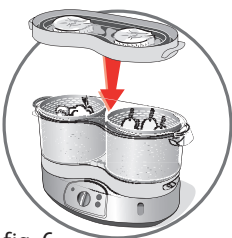


fig. 6

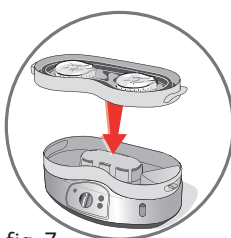


fig. 7



fig. 8

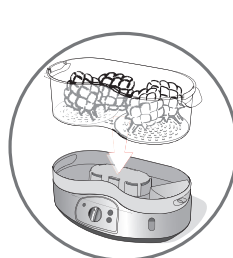


fig. 9

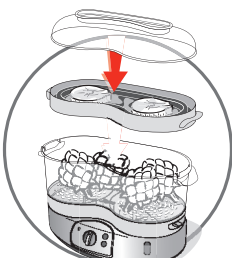


fig. 10

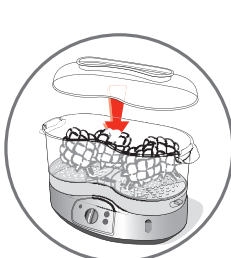


fig. 11

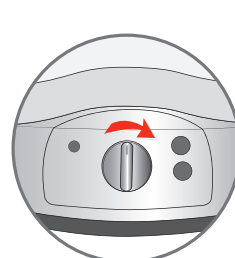


fig. 12

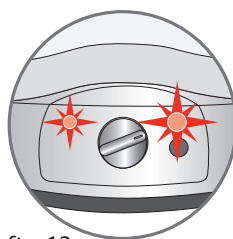


fig. 13

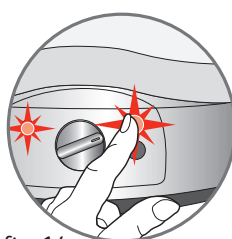


fig. 14

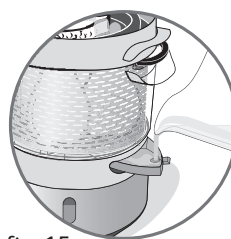


fig. 15



fig. 16



fig. 17

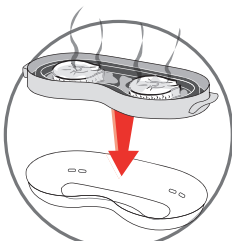


fig. 18

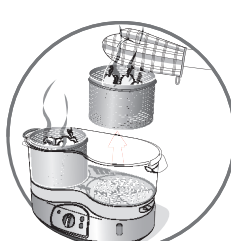


fig. 19

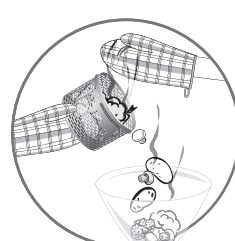


fig. 20

Tefal®

VITACUISINE

Cocedero al vapor 3 en 1

Cozedura a vapor 3 em 1

Vaporiera

Ατμομάγειρας 3 σε 1



Recomendaciones importantes

Lea atentamente estas instrucciones y consérvelas cuidadosamente.

Consejos de seguridad

- Este aparato no está destinado para ponerlo en marcha por medio de un cronómetro exterior o por un mando a distancia separado.
- Para su seguridad, este aparato está conforme a las normas y reglamentaciones aplicables (Directivas de baja potencia, compatibilidad electromagnética, materiales en contacto con alimentos, medioambiente...)
- Verifique que la potencia de la red corresponde exactamente a la indicada en el aparato (corriente alternativa).
- Teniendo en cuenta la diversidad de las normas en vigor, si se utiliza el aparato en otro país diferente a aquel en el que se compró, hágalo verificar en un Centro de Servicio Concertado.
- Este aparato ha sido concebido para su uso doméstico exclusivamente. Cualquier utilización profesional, no apropiada o no conforme al modo de empleo no compromete la responsabilidad ni la garantía del constructor.

Conexión

- No utilice el aparato si éste o su cable están defectuosos, si el aparato se ha caído y presenta deterioros visibles o anomalías de funcionamiento. En ese caso, el aparato debe ser enviado al Centro de Servicio Concertado más cercano a su domicilio.
- Enchufe el aparato siempre en una toma de corriente conectada a tierra.
- No utilice un alargador. Si decide hacerlo, utilice un alargador en buen estado conectado a tierra y adaptado a la potencia del aparato.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su Centro de Servicio Concertado o una persona de cualificación similar a fin de evitar cualquier daño. No desmonte nunca el aparato usted mismo.
- No permita que el cable cuelgue.
- No desenchufe el aparato tirando del cable.
- Desenchufe siempre el aparato: después de cada utilización, para desplazarlo o para limpiarlo.

Funcionamiento

- Utilice una superficie de trabajo estable, plana y al abrigo de salpicaduras de agua.
- Este aparato no está previsto para que lo utilicen personas (incluso niños) cuya capacidad física, sensorial o mental esté disminuida, o personas sin experiencia o conocimientos, excepto si pueden recibir a través de otra persona responsable de su seguridad, una vigilancia adecuada o instrucciones previas relativas a la utilización del aparato.
- Conviene vigilar a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- Es conveniente vigilar a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- Tocar las superficies calientes del aparato, el agua caliente, el vapor o los alimentos puede provocar quemaduras.
- No toque el aparato mientras está formando vapor y utilice un paño de cocina o un guante para manipular las superficies calientes.
- No mueva el aparato mientras contenga líquidos o alimentos calientes.
- No ponga el aparato cerca de una fuente de calor o en un horno caliente porque podría deteriorarlo gravemente.
- ¡No introduzca nunca el aparato en el agua!
- No ponga el aparato cerca de una pared o una estantería: El vapor formado podría dañar los elementos.

¡Bienvenido al universo de la cocción al vapor!

Siendo nuestra prioridad la de responder mejor a las nuevas demandas de nuestros consumidores, hemos creado la gama Vitacuisine.

Esta gama de productos complementarios le ayudará a preservar su salud y su alimentación, conservando al mismo tiempo el placer de cocinar y de comer. Así, su cocedero al vapor Vitacuisine y su sistema de cocción lenta preservan las vitaminas y los micronutrientes de sus alimentos.

✦ EQUILIBRIO ALIMENTICIO

El cocedero al vapor Vitacuisine le permite preparar una comida completa y sabrosa en una sola cocción.

Gracias a sus recipientes individuales y a la bandeja de cocción, las legumbres, el arroz, los pescados, las carnes, las frutas y los postres pueden cocinarse simultáneamente.

✦ VITAMINAS PRESERVADAS

Un sistema exclusivo de cocción que preserve mejor las vitaminas; hasta el 100 % de la vitamina B9 (ácido fólico), 86 % de vitamina C y el 91 % de polifenol (antioxidante) en 500g de brócoli.

✦ MENOS GRASA, MEJORES GRASAS

Ideal para los pescados, las aves y las carnes. La bandeja de cocción ayuda a retener los ácidos grasos esenciales tipo Omega 3.

✦ MÁS FRUTAS Y LEGUMBRES

El sistema de cocción vapor es fácil de utilizar sin vigilancia. La cocción de vapor le ayuda a aumentar su consumo diario de frutas y legumbres.

¡Prepare desde ahora una comida deliciosa y equilibrada en una sola cocción!

Descripción

- | | |
|--|--|
| 1. Tapa | 8. Indicador del nivel de agua interior |
| 2. Bandeja Reversible* | 9. Depósito de agua |
| a. Cocción lenta caldo / salsa | 10. Elemento calentador |
| b. Cocción vapor | 11. Indicador de nivel de agua exterior |
| 3. Recipiente de arroz * | 12. Base eléctrica |
| 4. Recipientes vapor | 13. Piloto de funcionamiento |
| 5. Recipiente capacidad máxima | 14. Cronómetro 60 min. |
| 6. Recuperador de jugos | 15. Tecla Vitamin + |
| 7. Trampilla de relleno de agua durante la cocción | 16. Tecla de mantenimiento en caliente * |

* Según modelo

Preparación

Antes de su utilización

- Pase una esponja no-abrasiva húmeda para limpiar el depósito de agua - fig.1.
- Lave todas las piezas desmontables con agua templada y líquido lavavajillas, enjuague y seque.

No sumerja la base eléctrica.

Rellene el depósito de agua

No utilice condimentos u otros líquidos que no sean agua en el depósito. Asegúrese de que el depósito contiene agua antes de ponerlo en marcha.

- Vierta el agua directamente en el depósito de agua, hasta el nivel máximo - fig.2.
- Ponga el recuperador de jugos sobre el depósito.
- Ponga el recipiente de capacidad máxima sobre el recuperador de jugos - fig.3.
- Renueve el agua antes de cada utilización y verifique que el depósito está lleno hasta el máximo nivel.

Coloque el/los recipiente(s) de vapor

- Coloque los alimentos en los recipientes.
- Ponga los recipientes dentro del recipiente de capacidad máxima. Pliegue los tiradores dentro de las muescas a tal efecto - fig.4.
- Ponga la tapa.

Coloque la bandeja de cocción reversible *

La bandeja de cocción (cara A) puede usarse sin el tazón. Colóquelo directamente sobre el recuperador de jugos – fig 7.

- Utilice la cara A de la bandeja de cocción para los platos en salsa y la cocción de los alimentos en su jugo, y la cara B para una cocción vapor - fig.5.
- Ponga la bandeja de cocción reversible sobre el recipiente de capacidad máxima. - fig.6.
- Ponga la tapa.

Prepare arroz

Usted tiene la posibilidad de cocer arroz.

- Introduzca el arroz y el agua en el tazón de arroz (ver tabla de cocción) - fig.8.
- Coloque el tazón de arroz en un recipiente de vapor o en el recipiente de capacidad máxima.

Cocine sin los recipientes

Para una capacidad máxima, usted puede cocinar sin los recipientes.

- Retire los recipientes.
- Disponga sus alimentos dentro del recipiente de máxima capacidad.
- Coloque el recipiente de capacidad máxima sobre el recuperador de jugos - fig.9.
- Introduzca ya sea la bandeja de cocción y la tapa - fig.10 o ya sea directamente la tapa - fig.11.

* Según modelo

Cocción

Seleccione el tiempo de cocción

- Enchufe el aparato.
- Ajuste el cronómetro según los tiempos recomendados (ver tabla de cocción) - fig.12.
- El piloto de funcionamiento rojo y la tecla VITAMIN + se encienden y la cocción vapor comienza.

El aparato debe estar enchufado antes de accionar el cronómetro.

Utilice la tecla VITAMIN +

Usted puede parar manualmente el programa VITAMIN + presionando sobre el piloto encendido.

- Exclusivo: su aparato está equipado con una tecla VITAMIN + que reduce el tiempo de cocción y preserva perfectamente todas las vitaminas.
- Al comienzo de la cocción la tecla se enciende - fig.13. Esta función permite un arranque más rápido de la cocción gracias a una salida de vapor más importante.
- La tecla VITAMIN + se apaga automáticamente cuando la cantidad de vapor es suficiente para la cocción.
- Si usted ha abierto el producto durante la cocción presione la tecla VITAMIN + - fig.14.

Durante la cocción

- Verifique el nivel de agua durante la cocción gracias al indicador del nivel de agua exterior.
- Si es necesario, introduzca agua por la apertura de relleno - fig.15.
- Para parar voluntariamente el aparato, gire el cronómetro hacia la posición O - fig.16.

No toque las superficies calientes ni los alimentos que se estén cocinando. Si ya no queda agua, el aparato no cuece.

Mantenimiento en caliente *

Verifique que queda agua en el depósito durante el mantenimiento en caliente.

- Suena una señal sonora.
- El mantenimiento en caliente se pone en marcha automáticamente - fig.17.
- El aparato conserva los alimentos en caliente durante 60 minutos.
- Presione la tecla de mantenimiento en caliente encendida para parar el aparato.

Retire los alimentos de los recipientes

- Retire la tapa por el mango.
- Coloque la bandeja de cocción sobre la tapa al revés - fig.18.
- Retire los recipientes con la ayuda de las manivelas - fig. 19.
- Sirva los alimentos - fig.20.

Utilice guantes de protección para manipular los recipientes, el mango y la tapa.

* Según modelo

Tablas de tiempo de cocción

Los tiempos son dados a título indicativo, pueden variar en función del tamaño de los alimentos, del espacio dejado entre los alimentos, de las cantidades, del gusto de cada uno y de la potencia de la red eléctrica.

Utilice guantes de protección para manipular los recipientes durante la cocción.

Carnes – Aves

Preparación	Tipo	Cantidad	Tiempo de cocción	Recomendaciones
Pechuga de pollo	Pequeños trozos	500 g	15 min	
	Entero	450 g	17 min	
Muslos de pollo	Enteros	4	36 min	
Escalopa de pavo	Fina	600 g	24 min	
Filetes de cerdo		700 g	38 min	Córtelo en lonchas de 1 cm de espesor
Lonchas de cordero		500 g	14 min	
Salchichas	Frankfurt	10	10 min	

Pescados - Crustáceos

Preparación	Tipo	Cantidad	Tiempo de cocción	Recomendaciones
Filetes de pescado	Frescos	450 g	10 min	
	Congelados	450 g	18 min	
Bistec de pescado	Fresco	400 g	15 min	Según el espesor
Pescado entero	Fresco	600 g	25 min	Según el espesor
Mejillones	Frescos	1 Kg	15 - 20 min	
Gambas	Frescas	200 g	5 min	
Venera	Frescas	100 g	5 min	

Verduras

Preparación	Tipo	Cantidad	Tiempo de cocción	Recomendaciones
Alcachofas	Frescas	3	43 min	Corte la base
Espárragos	Frescos	600 g	17 min	Corte los más gruesos en 2
Brócoli	Fresco	400 g	18 min	
	Congelado	400 g	12 min	
Apio	Fresco	350 g	22 min	
Champiñones	Frescos	500 g	12 min	Corte las bases y límpielos bien
Coliflor	Fresca	Média	19 min	En trozos pequeños
Coles (rojas o verdes)	Frescas	600 g	22 min	En trozos pequeños
Calabacín	Fresco	600 g	12 min	Córtelos en láminas
Espinacas	Frescas	300 g	13 min	
	Congeladas	300 g	15 min	
Judías verdes	Frescas	500 g	30 min	
	Congeladas	500 g	25 min	
Zanahorias pequeñas	Frescas	500 g	15 min	Córtelas en tiras finas
Maíz entero	Fresco	500 g	40 min	
Puerros	Fresco	300 g	30 min	Córtelos en tiras finas
Pimientos	Frescos	300 g	15 min	Córtelos en tiras grandes
Guisantes	Frescos	400 g	20 min	
	Congelados	400 g	20 min	
Patatas	Frescas	600 g	20 min	Córtelas a dados
Cebollas	Frescas	400 g	12 min	Corte el tallo verde

Arroz - Pastas – Cereales

Preparación	Cantidad	Cantidad	Tiempo de cocción	Recomendaciones
Arroz blanco de grano largo	150 g	300 ml	30-35 min	Lave el arroz antes de la cocción
Arroz basmati	150 g	300 ml	30-35 min	Introdúzcalo en el agua hirviendo
Arroz de cocción rápida	150 g	300 ml	28-33 min	Separe los granos con un tenedor al final de la cocción
Sémola de cuscus	200 g	350 ml	23 min	Deje reposar la sémola 5 min en el agua hirviendo antes de cocer
Pasta (espaguetis)	200 g	400 ml	20-25 min	Introdúzcalo en el agua hirviendo

Frutas

Preparación	Tipo	Cantidad	Tiempo de cocción	Recomendaciones
Plátanos	Frescos	3	10 min	
Manzanas	Frescos	4	12 min	
Peras	Frescos	5	20 min	

Otros alimentos

Preparación	Tipo	Cantidad	Tiempo de cocción	Recomendaciones
Huevos	Duros	6	12 min	
	Pasados por agua	6	8 min	

Mantenimiento y limpieza

Limpie el aparato

- Después de cada utilización, desenchufe el aparato.
- Déjelo enfriar completamente antes de su limpieza.
- Verifique que el aparato está suficientemente frío antes de vaciar el recuperador de jugos y la cubeta de agua.
- Lave todas las piezas desmontables con agua templada y lavavajillas, escúrralas y séquelas.

No sumerja la base eléctrica. No utilice productos de limpieza abrasivos.

Limpie los sedimentos de su aparato

Limpie los sedimentos siempre en frío. No utilice otros productos desatascadores.

- Para un óptimo funcionamiento de su aparato, limpie los sedimentos después de cada utilización.
- Retire el recuperador de jugos.
- Vierta 3 cucharas soperas de vinagre blanco en la parte honda del elemento calentador.
- Déjelo actuar en frío durante una noche.
- Lave el interior del depósito con agua varias veces con agua templada.

¡Participe en la protección del medio ambiente!

- ① Su aparato contiene numerosos materiales valorizables o reciclables.
- ➔ Deposítelo en un punto de recogida o en su defecto en un Centro de Servicio Concertado para efectuar su tratamiento correcto.



Recomendações importantes

Leia atentamente o manual de instruções e guarde-o para futuras utilizações.

Conselhos de segurança

- Este aparelho não se destina a ser colocado em funcionamento por meio de um temporizador exterior ou de um sistema de comando à distância separado.
- Para sua segurança, o aparelho encontra-se em conformidade com as normas e regulamentações aplicáveis (Directivas de Baixa Tensão, compatibilidade Electromagnética, materiais em contacto com alimentos, ambiente...)
- Certifique-se que a tensão da rede é compatível com a tensão indicada no aparelho (corrente alterna).
- Dada a diversidade das normas em vigor, caso o aparelho seja utilizado num país que não seja aquele da aquisição, dirija-se a um Serviço de Assistência Técnica Tefal autorizado por forma a proceder à sua verificação.
- Este aparelho foi concebido apenas para uma utilização doméstica. Qualquer utilização para fins profissionais, não adequada ou não conforme ao manual de instruções iliba o fabricante de qualquer responsabilidade e anula a garantia.

Ligação à corrente

- Nunca utilize o aparelho se o próprio ou o cabo de alimentação se encontrar de alguma forma danificado, se o aparelho tiver caído ao chão e apresentar danos visíveis ou anomalias de funcionamento. Nestes casos, dirija-se a um Serviço de Assistência Técnica Tefal autorizado por forma a solicitar a inspecção/reparação do aparelho.
- Ligue sempre o aparelho a uma tomada com ligação à terra.
- Não utilize uma extensão. Caso se responsabilize pela sua utilização, certifique-se que a extensão se encontra em perfeitas condições de funcionamento, com ligação à terra e adaptada à potência do aparelho.
- Se o cabo de alimentação se encontrar de alguma forma danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, um Serviço de Assistência Técnica Tefal autorizado ou por um técnico com qualificações semelhantes por forma a evitar qualquer tipo de perigo para o utilizador. Nunca tente desmontar o aparelho pelos seus próprios meios.
- Nunca deixe o cabo de alimentação pendurado.
- Desligue sempre o aparelho: após cada utilização, para transportá-lo ou antes de proceder à sua limpeza/manutenção.

Funcionamento

- Este aparelho não foi concebido para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais se encontram reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência ou conhecimento, a não ser que tenham sido devidamente acompanhadas e instruídas sobre a correcta utilização do aparelho, pela pessoa responsável pela sua segurança.
- É importante vigiar as crianças por forma a garantir que as mesmas não brinquem com o aparelho.
- Utilize uma superfície de trabalho estável, plana e ao abrigo de eventuais salpicos de água.
- Nunca deixe o aparelho funcionar sem vigilância. Nunca deixe o aparelho ao alcance das crianças.
- Nunca toque nas partes quentes do aparelho, na água quente, no vapor, nem nos alimentos por forma a evitar riscos de queimaduras.
- Nunca desloque o aparelho com líquidos ou alimentos quentes.
- Nunca coloque o aparelho perto de uma fonte de calor ou dentro de um forno quente por forma a não danificar o aparelho.
- Nunca mergulhe o aparelho dentro de água ou qualquer outro tipo de líquido.
- Não coloque o aparelho perto de uma parede ou de um armário: o vapor produzido pode danificar as superfícies que se encontrem na proximidade.

Bem-vindo ao universo da cozedura a vapor!

Sendo a nossa prioridade responder da melhor forma a todas as expectativas dos nossos consumidores, a Tefal desenvolveu a gama Vitacuisine.

Esta gama de produtos complementares ajuda a preservar quer a sua saúde, quer a sua alimentação, mantendo o prazer de cozinhar e de comer.

Desta forma, o seu aparelho de cozedura a vapor Vitacuisine em combinação com o seu sistema de cozedura suave preserva as vitaminas e os micro-nutrientes dos seus alimentos.

✦ Equilíbrio alimentar

A cozedura a vapor Vitacuisine permite preparar uma refeição completa e saborosa numa cozedura apenas. Graças aos seus cestos de vapor individuais e ao tabuleiro de cozedura, legumes, arroz, peixes, carnes, frutas e sobremesas podem ser cozinhados em simultâneo.

✦ Vitaminas preservadas

Um sistema exclusivo de cozedura rápida que preserva ainda mais as vitaminas, até 100 % de vitaminas B9 (ácido fólico), 86 % de vitamina C e 91 % de polifenol (antioxidante) para 500 g de brócolos.

✦ Menos gordura, gordura mais saudável

Ideal para o peixe, aves e carnes. Tabuleiro de cozedura que ajuda a reter os ácidos gordos essenciais tipo Ómega 3.

✦ Mais frutas e legumes

O sistema de cozedura a vapor é de fácil utilização e funciona sem vigilância. A cozedura a vapor pode ajudá-lo a um maior consumo diário de frutas e legumes.

A partir de agora, pode criar a sua refeição com sabor e de forma equilibrada numa cozedura apenas!

Descrição

- | | |
|--|---|
| 1. Tampa | 8. Indicador do nível de água interior |
| 2. Tabuleiro reversível* | 9. Reservatório de água |
| a. cozedura caldo/molho | 10. Elemento de aquecimento |
| b. cozedura vapor | 11. Indicador do nível de água exterior |
| 3. Taça para arroz* | 12. Base eléctrica |
| 4. Cestos de vapor | 13. Luz piloto de funcionamento |
| 5. Recipiente de capacidade máxima | 14. Temporizador 60 min |
| 6. Recuperador de sucos | 15. Botão Vitamin + |
| 7. Tampa para enchimento com água durante a cozedura | 16. Botão "Manter quente" * |

* consoante o modelo

Preparação

Antes da primeira utilização

- Limpe o reservatório da água com uma esponja húmida não abrasiva - fig.1.
 - Lave todas as partes amovíveis com água morna e um pouco de detergente para a loiça, enxágüe e seque cuidadosamente.
- Nunca imergir a base eléctrica.**

Encha o reservatório de água

Não utilize temperos nem líquidos para além de água no reservatório. Certifique-se que o reservatório tem água antes de colocar o aparelho em funcionamento.

- Verta a água directamente no reservatório até o nível máximo - fig.2.
- Coloque o recuperador de sucos sobre o reservatório.
- Coloque o recipiente de capacidade máxima sobre o recuperador de sucos - fig. 3.
- Mude a água antes de cada utilização e certifique-se que o reservatório está cheio até o nível máximo.

Coloque o(s) cesto(s) de vapor

- Coloque os alimentos no(s) cesto(s).
- Coloque o(s) cesto(s) no recipiente de capacidade máxima. Rebata as asas nos encaixes previstos para o efeito - fig. 4.
- Coloque a tampa.

Coloque o tabuleiro reversível*

O tabuleiro de cozedura (face A) pode ser utilizado sem a taça.

Coloque-o directamente sobre o recuperador de sucos – fig. 7.

- Utilize a face A do tabuleiro de cozedura para os cozinhados com molho e para a cozedura de alimentos no seu próprio suco, e a face B para uma cozedura a vapor - fig. 5.
- Coloque o tabuleiro reversível sobre o recipiente de capacidade máxima - fig. 6.
- Coloque a tampa.

Preparação de arroz

Pode cozer arroz.

- Deite o arroz e a água na taça para arroz (ver quadro de cozedura) - fig. 8.
- Coloque a taça para arroz num cesto vapor ou no recipiente de capacidade máxima.

Cozinhar sem os cestos

Para uma capacidade máxima, pode cozinhar sem os cestos.

- Retire os cestos.
- Coloque os alimentos no recipiente de capacidade máxima.
- Coloque o recipiente de capacidade máxima sobre o recuperador de sucos - fig. 9.
- Coloque quer o tabuleiro de cozedura e a tampa - fig.10, quer directamente a tampa - fig. 11.

*consoante modelo

Cozedura

Selecione o tempo de cozedura

- Ligue o aparelho.
 - Active o temporizador de acordo com os tempos recomendados (ver quadro de cozedura) - fig. 12.
 - A luz piloto de funcionamento vermelha e o botão VITAMIN + acendem e a cozedura a vapor começa.
- Ligue o aparelho à tomada antes de activar o temporizador.**

Utilize o botão VITAMIN +

- Pode parar manualmente o programa VITAMIN + carregando na luz piloto acesa.**
- Exclusivo: o seu aparelho encontra-se equipado com um botão VITAMIN + que reduz o tempo de cozedura e preserva perfeitamente todas as vitaminas.
 - No início da cozedura, o botão acende - fig. 13. Esta função permite um arranque mais rápido da cozedura graças a um maior débito de vapor.
 - O botão VITAMIN + desliga-se automaticamente ao atingir a quantidade de vapor suficiente para a cozedura.
 - No caso de ter aberto o aparelho no decorrer da cozedura, carregue no botão VITAMIN + - fig. 14.

Durante a cozedura

- Verifique o nível de água durante a cozedura graças ao indicador de nível de água exterior.
 - Caso seja necessário, volte a encher o reservatório pela abertura de enchimento - fig. 15.
 - Para desligar voluntariamente o aparelho, rode o temporizador para a posição 0 - fig. 16.
- Nunca toque nas partes quentes do aparelho, nem os alimentos durante a cozedura. No caso de ausência de água, o aparelho deixa de cozer.**

Manter quente *

- Certifique-se, durante a função “manter quente”, que o reservatório tem água.**
- Um sinal sonoro é emitido.
 - A função manter quente inicia-se automaticamente - fig. 17.
 - O aparelho mantém os alimentos quentes durante 60 minutos.
 - Carregue no botão “manter quente” aceso para desligar o aparelho.

Retire os alimentos dos cestos

- Retire a tampa segurando-a pela pega.
 - Coloque o tabuleiro de cozedura sobre a tampa virada ao contrário - fig. 18.
 - Retire os cestos segurando-os pelas asas - fig. 19.
 - Sirva os alimentos - fig. 20.
- Utilize luvas de cozinha para manipular as taças, recipientes, asas e tampa.**

*consoante o modelo

Quadro dos tempos de cozedura

Os tempos são fornecidos a título indicativo, podem variar em função do tamanho dos alimentos, do espaço deixado entre os alimentos, das quantidades, dos gostos de cada pessoa e da tensão da rede eléctrica.

Utilize luvas de cozinha para manipular os recipientes no decorrer da cozedura.

Carnes – Aves

Preparação	Tipo	Quantidade	Tempo de cozedura	Recomendações
Peito de frango	Pedaços pequenos	500 g	15 min	
	Inteiro	450 g	17 min	
Coxas de frango	Inteiras	4	36 min	
Bifinhos de peru	Finos	600 g	24 min	
Filetes de porco		700 g	38 min	Filetes com 1 cm de espessura
Bifes de borrego		500 g	14 min	
Salsichas	Tipo “Alemã”	10	10 min	
	Tipo “Frankfurt”	10	10 min	

Peixes – Crustáceos

Preparação	Tipo	Quantidade	Tempo de cozedura	Recomendações
Filetes de peixe	Frescos	450 g	10 min	
	Congelados	450 g	18 min	
Bifes de peixe	Frescos	400 g	15 min	Consoante a espessura
Peixe inteiro	Fresco	600 g	25 min	Consoante a espessura
Mexilhões	Frescos	1 Kg	15 - 20 min	
Gambas	Frescas	200 g	5 min	
Vieiras	Frescas	100 g	5 min	

Legumes

Preparação	Tipo	Quantidade	Tempo de cozedura	Recomendações
Alcachofras	Frescas	3	43 min	Cortar a base
Espargos	Frescos	600 g	17 min	Cortar os maiores ao meio
Brócolos	Frescos	400 g	18 min	
	Congelados	400 g	12 min	
Aipo	Fresco	350 g	22 min	
Cogumelos	Frescos	500 g	12 min	Cortar os pés e lavar cuidadosamente
Couve-flor	Fresca	Média	19 min	Em pedaços pequenos
Couve (vermelha ou verde)	Fresca	600 g	22 min	Em pedaços pequenos
Curgetes	Frescas	600 g	12 min	Picar
Espinafres	Frescos	300 g	13 min	
	Congelados	300 g	15 min	
Feijão verde	Fresco	500 g	30 min	
	Congelado	500 g	25 min	
Cenouras	Frescas	500 g	15 min	Picar
Milho (inteiro)	Fresco	500 g	40 min	
Alho-francês	Fresco	500 g	30 min	Picar
Pimentos	Fresco	300 g	15 min	Cortar às tiras
Ervilhas	Frescas	400 g	20 min	
	Congeladas	400 g	20 min	
Batatas	Frescas	600 g	20 min	Cortar em cubos
Cebolas pequenas	Frescas	400 g	12 min	Cortar os ramos verdes

Arroz – Massas - Cereais

Preparação	Quantidade	Quantidade	Tempo de cozedura	Recomendações
Arroz branco agulha	150 g	300 ml	30-35 min	Lave o arroz antes da cozedura
Arroz basmati	150 g	300 ml	30-35 min	Deite na água a ferver
Arroz de cozedura rápida	150 g	300 ml	28-33 min	Misture com um garfo no final da cozedura
Arroz integral	150 g	300 ml	33-38 min	Misture com um garfo no final da cozedura
Sêmola de cuscuz	200 g	350 ml	23 min	Deixe repousar a sêmola 5 min dentro de água a ferver antes de cozer.
Sêmola búlgara	150 g	300 ml	15 min	Deite na água a ferver
Massa (esparguete)	200 g	400 ml	20-25 min	Deite na água a ferver

Frutas

Preparação	Tipo	Quantidade	Tempo de cozedura	Recomendações
Bananas	Frescas	3	10 min	
Maçãs	Frescas	4	12 min	
Pêras	Frescas	5	20 min	

Outros alimentos

Preparação	Tipo	Quantidade	Tempo de cozedura	Recomendações
Ovos	Cozidos	6	12 min	
	Moles	6	8 min	

Manutenção e limpeza

Limpar o aparelho

- Desligue o aparelho após cada utilização.
- Deixe-o arrefecer por completo antes de proceder à sua limpeza.
- Certifique-se que o aparelho se encontra totalmente frio antes de esvaziar o recuperador de sucos e o reservatório da água.
- Lave todos as partes amovíveis com água quente e um pouco de detergente para a loiça, enxagúe e seque cuidadosamente.

Nunca coloque a base eléctrica dentro de água. Nunca utilize produtos de limpeza abrasivos.

Descalcificar o aparelho

Proceda sempre à descalcificação com o aparelho frio. Nunca utilize outros produtos descalcificantes.

- Por forma a garantir as melhores condições de funcionamento do seu aparelho, proceda à descalcificação após cada 8 utilizações.
- Retire o recuperador de sucos.
- Verta 3 colheres de sopa de vinagre branco na parte funda do elemento de aquecimento.
- Deixe actuar a frio durante uma noite.
- Enxagúe o interior do reservatório de água várias vezes com água morna.

Protecção do ambiente em primeiro lugar !

- ① O seu produto contém materiais que podem ser recuperados ou reciclados.
- ➔ Entregue-o num ponto de recolha para possibilitar o seu tratamento.



Importanti raccomandazioni

Leggere attentamente queste istruzioni e conservarle accuratamente.

Norme di sicurezza

- Questo apparecchio non è previsto per essere azionato usando un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.
- Per la vostra sicurezza, questo apparecchio è conforme agli standard e alle norme applicabili (Direttive sulla bassa tensione, compatibilità elettromagnetica, materiali a contatto con alimenti, ambiente, ecc.)
- 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 prolunghie. 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 dovrebbe essere usato da persone (compresi i bambini) con disabilità fisiche, mentali o sensoriali, o persone che non conoscano l'apparecchio, a meno che siano sorvegliati da un adulto responsabile che abbia familiarità con queste istruzioni.
- Non lasciate che i bambini 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.

PIÙ 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* |

* a seconda del modello

Preparazione

Prima dell'utilizzo

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

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 il 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.

* a seconda del modello

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 O - 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.

* a seconda del modello

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 min	
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 1 cm 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
Cavolfiorev	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	Quantità	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.	
	Fresche	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.



Σημαντικές συμβουλές

Διαβάστε προσεκτικά τις παρακάτω οδηγίες και κρατήστε τις σε μέρος που να μπορείτε να τις συμβουλευέστε εύκολα.

Οδηγίες ασφαλείας

- Η συγκεκριμένη συσκευή δεν έχει σχεδιαστεί ώστε να τίθεται σε λειτουργία μέσω εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστού τηλεχειριστηρίου.
- Για τη δική σας ασφάλεια, αυτή η συσκευή είναι σύμφωνη με τα πρότυπα και τους κανονισμούς που ισχύουν (Οδηγίες όσον αφορά τη Χαμηλή τάση, την Ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα, τα Υλικά που βρίσκονται σε επαφή με τα τρόφιμα, το Περιβάλλον...).
- Ελέγξτε αν η τάση που αναγράφεται στην πλάκα στοιχείων κατασκευής της συσκευής αντιστοιχεί στην τάση του ηλεκτρικού δικτύου σας (εναλλασσόμενο ρεύμα).
- Λόγω της ποικιλίας των προδιαγραφών που ισχύουν, αν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή σε χώρα διαφορετική από εκείνη από την οποία την αγοράσατε, ζητήστε να σας την ελέγξει εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.
- Αυτό το προϊόν προορίζεται αποκλειστικά για οικιακή χρήση και σε καμία περίπτωση για επαγγελματική. Σε περίπτωση επαγγελματικής χρήσης ή μη τήρησης των οδηγιών χρήσης η εγγύηση δεν ισχύει. Στην περίπτωση αυτή ο κατασκευαστής δε χορηγεί εγγύηση και απαλλάσσεται από κάθε ευθύνη για ενδεχόμενες ζημιές.

Σύνδεση με το ηλεκτρικό ρεύμα

- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν η συσκευή ή το καλώδιό της έχουν πάθει κάποια βλάβη ή εάν η συσκευή έχει πέσει κάτω ή εάν δεν λειτουργεί σωστά. Σε κάθε μία από αυτές τις περιπτώσεις η συσκευή πρέπει να σταλεί σε κάποιο εξουσιοδοτημένο κέντρο service προκειμένου να αποφευχθεί κάθε κίνδυνος. Μην προσπαθήσετε να αποσυναρμολογήσετε μόνοι σας τη συσκευή.
- Πάντα να συνδέετε τη συσκευή σε μια πρίζα με γείωση.
- Μην χρησιμοποιείτε προέκταση καλωδίου. Εάν αυτό είναι αναγκαίο βεβαιωθείτε ότι είναι σε τέλεια κατάσταση, ότι έχει πρίζα με γείωση και ότι αντιστοιχεί στην τάση του ηλεκτρικού δικτύου σας.
- Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας πάθει κάποια βλάβη, η αντικατάστασή του θα πρέπει να γίνεται από τον κατασκευαστή ή κάποιου εξουσιοδοτημένου κέντρου service προκειμένου να αποφευχθεί κάθε κίνδυνος.
- Μην αφήνετε το καλώδιο τροφοδοσίας να κρέμεται.
- Μην βγάζετε τη συσκευή από την πρίζα τραβώντας το καλώδιο.
- Πάντα να βγάζετε τη συσκευή από την πρίζα μετά από κάθε χρήση, κατά τη μετακίνησή της και πριν από τον καθαρισμό της.

Χρήση

- Τοποθετήστε τη συσκευή σε μία επιφάνεια σταθερή, ανθεκτική στη θερμότητα και αποφύγετε την επαφή της με νερό.
- Η παρούσα συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) των οποίων οι σωματικές, αισθητήριες ή πνευματικές ικανότητές τους είναι μειωμένες, ή άτομα που στερούνται εμπειρίας ή γνώσης, χωρίς την επίβλεψη ενός ατόμου, το οποίο θα είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά τους, καθώς και την τήρηση των οδηγιών που αφορούν στη χρήση της συσκευής. Είναι υποχρεωτική η επίβλεψη των παιδιών ώστε να διασφαλιστεί ότι δεν θα χρησιμοποιήσουν τη συσκευή ως παιχνίδι.

- Μην αφήνετε τη συσκευή σας να λειτουργεί χωρίς επίβλεψη -ιδιαίτερα όταν υπάρχουν στο σπίτι μικρά παιδιά-.
- Είναι πιθανό να καείτε εάν έρθετε σε επαφή με τα ζεστά μέρη της συσκευής, με ζεστό νερό, ατμό ή φαγητό.
- Μην αγγίζετε τη συσκευή όταν παράγει ατμό και χρησιμοποιείστε ένα πανάκι ή γάντι φούρνου για να αφαιρέσετε το καπάκι, το μπολ ρυζιού και το μπολ ατμού.
- Μην μετακινείτε τη συσκευή όταν είναι γεμάτη με υγρά ή με ζεστό φαγητό.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή δίπλα σε πηγή θερμότητας ή σε ζεστό φούρνο, αφού είναι πολύ επικίνδυνο.
- Ποτέ μην βουλιάζετε τη συσκευή σε νερό.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή κοντά σε τοίχο ή σε ντουλάπι - ο ατμός που παράγεται από τη συσκευή μπορεί να προκαλέσει ζημιά.
- Η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται χωρίς επίβλεψη από άτομα των οποίων η σωματική, αισθητήρια ή πνευματική ικανότητα δεν τους επιτρέπει να τη χρησιμοποιούν με πλήρη ασφάλεια.
- Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με τη συσκευή.

Οφέλη του μαγειρέματος στον ατμό

Καλώς ήρθατε στον κόσμο του μαγειρέματος στον ατμό από την Tefal!

Τα φαγητά που μαγειρεύονται στον ατμό είναι περισσότερο υγιεινά και θρεπτικά καθώς και γευστικά. Ακολουθούν οι πολλαπλές χρήσεις και τα οφέλη του μαγειρέματος στον ατμό:

Ο Tefal ατμομάγειρας σας είναι κατάλληλος για τα περισσότερα είδη φαγητών και σας δίνεται η δυνατότητα να επιλέξετε από μία τεράστια ποικιλία συνταγών.

✦ ΙΣΟΡΡΟΠΗΜΕΝΗ ΔΙΑΤΡΟΦΗ

Με τον ατμομάγειρα 'Vitacuisine' μπορείτε να μαγειρέψετε ένα γευστικό και ολοκληρωμένο γεύμα εύκολα και γρήγορα. Χάρη στα ξεχωριστά καλάρια και στον δίσκο μαγειρέματος, τα λαχανικά, το ρύζι, το ψάρι, το κρέας τα φρούτα και το επιδόρπιο μαγειρεύονται ταυτόχρονα.

✦ ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΒΙΤΑΜΙΝΩΝ

Μοναδικό σύστημα γρήγορου μαγειρέματος για την διατήρηση βιταμινών και αντι-οξειδωτικών ουσιών.

✦ ΛΙΓΟΤΕΡΑ ΛΙΠΗ

Το μαγείρεμα στον ατμό είναι ιδανικό για ψάρι, κοτόπουλο και κρέας. Με τον συγκεκριμένο δίσκο μαγειρέματος διατηρούνται τα λίπη που είναι καλά για την υγεία, Ωμέγα 3 που βρίσκονται σε ψάρια πλούσια σε λάδι όπως σολομός, σαρδέλες, σκουμπρί, πέστροφα, ρέγκα και φρέσκος τόνος.

✦ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΑ ΦΡΟΥΤΑ ΚΑΙ ΛΑΧΑΝΙΚΑ

Εύκολο στη χρήση χωρίς επίβλεψη μαγειρέματος: Αυξήστε την καθημερινή κατανάλωση φρούτων και λαχανικών.

Τώρα είστε έτοιμοι να μαγειρέψετε ένα πεντανόστιμο ολοκληρωμένο γεύμα εύκολα και χωρίς κόπο.

Αρχίστε το μαγείρεμα στον ατμό!

Περιγραφή

1. Καπάκι
2. Αναστρεφόμενος δίσκος μαγειρέματος*
 - a. πλευρά για μαγείρεμα με ζωμούς ή με σάλτσες
 - b. πλευρά για μαγείρεμα στον ατμό
3. Μπολ ρυζιού*
4. Καλάθια ατμού
5. Μπολ με τη μέγιστη χωρητικότητα
6. Συλλέκτης ζωμών
7. Εξωτερικό γέμισμα νερού κατά τη διάρκεια μαγειρέματος
8. Εσωτερική ένδειξη μέγιστης χωρητικότητας νερού
9. Δοχείο νερού
10. Σύστημα θέρμανσης
11. Εξωτερική ένδειξη ποσότητας νερού
12. Βάση λειτουργίας
13. Φωτεινός διακόπτης On/ off
14. Χρονοδιακόπτης 60 λεπτών
15. Πλήκτρο Vitamin+
16. Πλήκτρο διατήρησης θερμοκρασίας*

Χρήση του Vitacuisine

Πριν την πρώτη χρήση

- Πλένετε το δοχείο νερού με ένα υγρό απαλό πανάκι - **εικ. 1**.
- Πλένετε όλα τα αποσπώμενα μέρη με ένα σφουγγάρι, ζεστό νερό και υγρό καθαρισμού, τα τρίβετε και τα στεγνώνετε προσεκτικά.

Κατά την διάρκεια καθαρισμού μην βουτάτε το δοχείο νερού σε νερό.

Γέμισμα του δοχείου νερού

Στο δοχείο νερού επιτρέπεται μόνο η προσθήκη νερού. Οποιοδήποτε άλλο υγρό δεν είναι κατάλληλο. Πριν την χρήση της συσκευής ελέγξτε ότι υπάρχει νερό στο δοχείο νερού.

- Βάλτε νερό απευθείας στο δοχείο νερού έως το μέγιστο σημείο - **εικ. 2**.
- Τοποθετήστε τον συλλέκτη ζωμών στο δοχείο νερού και φροντίστε να εφαρμόσει καλά.
- Τοποθετείστε το μπολ με τη μέγιστη χωρητικότητα στον συλλέκτη ζωμών - **εικ. 3**.
- Χρησιμοποιείτε φρέσκο κρύο νερό σε κάθε χρήση και ελέγχετε αν το επίπεδο νερού είναι στο μέγιστο σημείο.

Τοποθέτηση των καλαθιών ατμού

- Βάλτε το φαγητό στο/ στα καλάθι(α).
- Τοποθετήστε το/ τα καλάθι(α) στο μπολ με τη μέγιστη χωρητικότητα και φροντίστε να εφαρμόσουν τα χερούλια στις υποδοχές - **εικ. 4**.
- Τοποθετήστε από πάνω το καπάκι.

Προκειμένου να μην ζεματιστείτε με τον ατμό, τοποθετήστε με τέτοιο τρόπο τη συσκευή ώστε οι τρύπες ατμού να είναι προς τα πίσω.

* αναλόγως το μοντέλο

Τοποθέτηση των αναστρεφόμενων δίσκων μαγειρέματος*

Ο δίσκος μαγειρέματος (ισχύει μόνο για την πλευρά Α) μπορεί να τοποθετηθεί απ' ευθείας πάνω στο συλλέκτη ζωμών - χωρίς το μπολ με τη μέγιστη χωρητικότητα - **εικ. 7.**

- Χρησιμοποιήστε την πλευρά Α του δίσκου μαγειρέματος για φαγητά με σάλτσες ή για φαγητά που απελευθερώνουν μεγάλη ποσότητα ζωμού/υγρών. Χρησιμοποιήστε την πλευρά Β για μαγείρεμα χωρίς σάλτσες - **εικ. 5**.
- Τοποθετήστε τον δίσκο μαγειρέματος πάνω στο μπολ με τη μέγιστη χωρητικότητα - **εικ. 6**.
- Τοποθετήστε από πάνω το καπάκι.

Μαγείρεμα ρυζιού

Έχετε την δυνατότητα να μαγειρέψετε ρύζι

- Βάλτε το ρύζι και νερό μέσα στο μπολ ρυζιού (δείτε τον πίνακα με τους χρόνους μαγειρέματος) - **εικ. 8**.
- Τοποθετήστε το μπολ ρυζιού μέσα σε ένα καλάθι ατμού ή στο μπολ με τη μέγιστη χωρητικότητα.

Μαγείρεμα χωρίς τα καλάθια

Για ογκώδη φαγητά, μπορείτε να μαγειρέψετε χωρίς τα καλάθια.

- Αφαιρέστε τα καλάθια.
- Τοποθετήστε το φαγητό στο μπολ με τη μέγιστη χωρητικότητα
- Τοποθετήστε το μπολ με τη μέγιστη χωρητικότητα στον συλλέκτη ζωμών - **εικ. 9**.
- Τοποθετήστε είτε τον δίσκο μαγειρέματος και το καπάκι - **εικ. 10** είτε μόνο το καπάκι - **εικ. 11**.

Μαγείρεμα

Ελέγξτε τους χρόνους μαγειρέματος

- Βάλτε τη συσκευή στην πρίζα.
- Ρυθμίστε τον χρονοδιακόπτη σύμφωνα με τους προτεινόμενους χρόνους μαγειρέματος (δείτε τον πίνακα με τους χρόνους μαγειρέματος) - **εικ. 12**.
- Ο φωτεινός διακόπτης On/ off και το πλήκτρο Vitamin+ ανάβουν και ξεκινά το μαγείρεμα.

Μην αγγίζετε τη συσκευή ή το φαγητό κατά την διάρκεια μαγειρέματος γιατί καίνε.

*αναλόγως το μοντέλο

Χρήση του πλήκτρου Vitamin+

Μπορείτε να διακόψετε τη λειτουργία Vitamin+ χειροκίνητα πατώντας την φωτεινή ένδειξη. Χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου όταν πιάνετε τα καλάθια κατά την διάρκεια μαγειρέματος.

- Αποκλειστικό: η συσκευή σας είναι εξοπλισμένη με το πλήκτρο Vitamin+ το οποίο μειώνει τους χρόνους μαγειρέματος για καλύτερη διατήρηση των βιταμινών.
- Κατά την έναρξη μαγειρέματος η φωτεινή ένδειξη ανάβει αυτόματα - **εικ13**. Αυτό επιτρέπει πιο γρήγορο μαγείρεμα από την αρχή, χάρη στη μεγαλύτερη διάχυση ατμού.
- Μόλις φτάσει ο ατμός την επιθυμητή θερμοκρασία η φωτεινή ένδειξη Vitamin+ σβήνει αυτόματα.
- Αφού ανοίξετε το καπάκι (π.χ. για να προσθέσετε φαγητό) μπορείτε να πιέσετε το πλήκτρο Vitamin+ ξανά για να επαναφέρετε γρήγορα τον ατμομάγειρα στην ιδανική θερμοκρασία - **εικ. 14**.

Κατά την διάρκεια μαγειρέματος

- Ελέγξτε τη στάθμη νερού κατά την διάρκεια μαγειρέματος, μέσω της εξωτερικής ένδειξης ποσότητας νερού.
- Εάν είναι απαραίτητο, προσθέστε νερό χρησιμοποιώντας το εξωτερικό γέμισμα νερού - **εικ15**.
- Εάν επιθυμείτε να σταματήσετε τη λειτουργία της συσκευής πριν τον προκαθορισμένο χρόνο, γυρίστε το χρονοδιακόπτη στη θέση Ο - **εικ. 16**.

Η συσκευή σταματά αυτόματα όταν ο ατμομάγειρας δεν έχει νερό.

Διατήρηση θερμοκρασίας*

Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει νερό στο δοχείο νερού κατά την διαδικασία διατήρησης θερμοκρασίας.

- Μόλις ολοκληρωθεί το μαγείρεμα ακούγεται ένας προειδοποιητικός ήχος: το φαγητό είναι έτοιμο.
- Ξεκινά αυτόματα η διαδικασία διατήρησης θερμοκρασίας - **εικ. 17**.
- Η συσκευή διατηρεί το φαγητό ζεστό για 60 λεπτά.
- Πιέστε το πλήκτρο διατήρησης θερμοκρασίας ('keep warm') για την διακοπή λειτουργίας.

Για να βγάλετε το φαγητό από τα καλάθια

- Σηκώστε το καπάκι από τη λαβή.
- Τοποθετήστε τον δίσκο μαγειρέματος στο αναποδογυρισμένο καπάκι - **εικ18**.
- Βγάλτε τα καλάθια χρησιμοποιώντας τις λαβές - **εικ19**.
- Σερβίρετε το φαγητό - **εικ20**.

Χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου για να πιάσετε τα καλάθια.

* αναλόγως το μοντέλο

Πίνακας χρόνων μαγειρέματος

Οι χρόνοι μαγειρέματος είναι ενδεικτικοί και μπορεί να διαφέρουν ανάλογα με την ποσότητα του φαγητού, το μέγεθος του φαγητού, το κενό που υπάρχει μεταξύ των φαγητών και τις προσωπικές προτιμήσεις του καθενός. Κατά την διάρκεια μαγειρέματος, να χρησιμοποιείτε γάντια όταν πιάνετε τα καλάθια.

Κρέας - Πουλερικά

Φαγητό	Είδος	Ποσότητα	Χρόνος μαγειρέματος	Συμβουλές
Στήθος κοτόπουλο (χωρίς κόκαλα)	Φέτες	500 γρ	15 λεπτά	
	Ολόκληρο	450 γρ	17 λεπτά	
Μπούτι κοτόπουλο	Φρέσκο	4	36 λεπτά	
Γαλοπούλα εσκαλόπ	Φρέσκο	600 γρ	24 λεπτά	
Χοιρινό φιλέτο	Φρέσκο	700 γρ	38 λεπτά	κομμένο σε φέτες 1 εκ.
Παϊδάκια αρνιού	Φρέσκο	500 γρ	14 λεπτά	
Λουκάνικα	Φρέσκο	10	6-8 λεπτά	

Ψάρι - Θαλασσινά

Φαγητό	Είδος	Ποσότητα	Χρόνος μαγειρέματος	Συμβουλές
Λεπτό φιλέτο ψαριού	Φρέσκο	450 γρ	10 λεπτά	
	Κατεψυγμένο	450 γρ	18 λεπτά	
Παχύ φιλέτο ψαριού	Φρέσκο	400 γρ	15 λεπτά	
Ολόκληρο ψάρι	Φρέσκο	600 γρ	25 λεπτά	
Μύδια	Φρέσκο	1 κιλό	15-20 λεπτά	
Γαρίδες	Φρέσκο	200 γρ	5 λεπτά	
Κτένια	Φρέσκο	100 γρ	5 λεπτά	

Λαχανικά

Φαγητό	Είδος	Ποσότητα	Χρόνος μαγειρέματος	Συμβουλές
Αγκινάρες	Φρέσκο	3	43 λεπτά	Κόψτε τη βάση
Σπαράγγια	Φρέσκο	600 γρ	17 λεπτά	Τα μεγάλα μεγέθη κομμένα στα δύο
Μπρόκολα	Φρέσκο	400 γρ	18 λεπτά	Κομμένο σε κομμάτια
	Κατεψυγμένο	400 γρ	12 λεπτά	
Σέλινο	Φρέσκο	350 γρ	22 λεπτά	Κομμένο σε κύβους ή κομμάτια
Μανιτάρια	Φρέσκο	500 γρ	12 λεπτά	Μικρά
Κουνουπίδι	Φρέσκο	1 μέτριο	19 λεπτά	Κομμένο σε κομμάτια
Λάχανο (κόκκινο - πράσινο)	Φρέσκο	600 γρ	22 λεπτά	Κομμένο
Κολοκυθάκια	Φρέσκο	600 γρ	12 λεπτά	
Σπανάκι	Φρέσκο	300 γρ	13 λεπτά	
	Κατεψυγμένο	300 γρ	15 λεπτά	
Πράνια φασολάκια	Φρέσκο	500 γρ	30 λεπτά	
	Κατεψυγμένο	500 γρ	25 λεπτά	
Καρότα	Φρέσκο	500 γρ	15 λεπτά	Κομμένο σε μικρά κομμάτια
Καλαμπόκι ολόκληρο	Φρέσκο	500 γρ	40 λεπτά	
Φασόλια	Φρέσκο	500 γρ	15 λεπτά	
Πράσο	Φρέσκο	500 γρ	30 λεπτά	Κομμένο σε μικρά κομμάτια
Γλυκίες πιπεριές	Φρέσκο	600 γρ	15 λεπτά	
Αρακάς	Φρέσκο	400 γρ	20 λεπτά	
	Κατεψυγμένο	400 γρ	20 λεπτά	
Φρέσκες πατάτες (ολόκληρες)	Φρέσκο	600 γρ	40-45 λεπτά	
Πατάτες	Φρέσκο	600 γρ	20 λεπτά	Κομμένες σε μικρά κομμάτια ή κύβους

Ρύζι - Ζυμαρικά - Δημητριακά

Φαγητό	Ποσότητα νερού	Ποσότητα νερού	Χρόνος μαγειρέματος	Συμβουλές
Άσπρο Αμερικάνικο ρύζι	150 γρ	300 ml	30-35 λεπτά	
Άσπρο ρύζι μπασμάτι	150 γρ	300 ml	30-35 λεπτά	
Άσπρο ρύζι	150 γρ	300 ml	28-33 λεπτά	
Μαύρο ρύζι	150 γρ	300 ml	33-38 λεπτά	
Κουσκούς	200 γρ	350 ml	23 λεπτά	Μουσκέψτε για 5 λεπτά σε βραστό νερό πριν το μαγείρεμα
Μακαρόνια	200 γρ	400 ml	20-25 λεπτά	Χρησιμοποιήστε βραστό νερό και ανακατέψτε στο μισό χρόνο μαγειρέματος

Φρούτα

Φαγητό	Είδος	Ποσότητα	Χρόνος μαγειρέματος	Συμβουλές
Μπανάνες	Φρέσκο	3	10 λεπτά	Ολόκληρες
Μήλα	Φρέσκο	4	12 λεπτά	Κομμένα σε τέταρτα
Αχλάδια	Φρέσκο	5	20 λεπτά	Ολόκληρα ή κομμένα στη μέση

Άλλα φαγητά

Φαγητό	Είδος	Ποσότητα	Χρόνος μαγειρέματος	Συμβουλές
Αυγά	Καλά βρασμένα	6	12 λεπτά	
	Μέτρια βρασμένα	6	8 λεπτά	

Άλλα φαγητά

Καθαρισμός και συντήρηση

- Μετά από κάθε χρήση, βγάzte τη συσκευή από την πρίζα.
- Αφήστε την να κρυώσει εντελώς πριν τον καθαρισμό.
- Ελέγχετε ότι η συσκευή έχει κρυώσει τελείως πριν να αδειάσετε τον συλλέκτη ζωμών και το δοχείο νερού. Σκουπίστε το δοχείο νερού με ένα υγρό πανάκι.
- Πλύνετε όλα τα αποσπώμενα μέρη με ένα σφουγγάρι, ζεστό νερό και υγρό απορρυπαντικό, τρίψτε τα και σκουπίστε τα προσεκτικά.

Καθαρισμός της συσκευής
Μην βυθίζετε το δοχείο νερού / τη βάση λειτουργίας σε νερό. Μην χρησιμοποιείτε ισχυρά απορρυπαντικά για τον καθαρισμό της συσκευής.

Αφαλάτωση της συσκευής

Πάντα να εκτελείτε την διαδικασία αφαλάτωσης όταν η συσκευή έχει κρυώσει για να αποφύγετε τυχόν μυρωδιές. Μην χρησιμοποιείτε άλλα προϊόντα αφαλάτωσης.

- Για καλύτερα αποτελέσματα, συνιστάται η αφαλάτωση της συσκευής μετά από κάθε 8 χρήσεις.
- Αφαιρέστε τον συλλέκτη ζωμών.
- Γεμίστε το εσωτερικό του συστήματος θέρμανσης με 3 κουταλάκια ξυδιού.
- Αφήστε το όλη νύχτα να αφαλατωθεί.
- Ξεπλύνετε με ζεστό νερό το εσωτερικό του δοχείου νερού αρκετές φορές.

ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΗ

Ας συμβάλλουμε κι εμείς στην προστασία του περιβάλλοντος!

- ① Η συσκευή σας περιέχει πολλά αξιοποιήσιμα ή ανακυκλώσιμα υλικά.
- ➔ Παραδώστε τη παλιά συσκευή σας σε κέντρο διαλογής ή ελλείψει τέτοιου κέντρου σε εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις το οποίο θα αναλάβει την επεξεργασία της.



