

FR p. 2 - 12

NL p. 13 - 23

DE p. 24 - 34

IT p. 35 - 45

DA p. 46 - 56

SV p. 57 - 67

NO p. 68 - 78

FI p. 79 - 89

Tefal®

VITACUISINE COMPACT



FR

NL

DE

IT

DA

SV

NO

FI

www.tefal.com

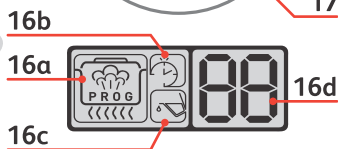
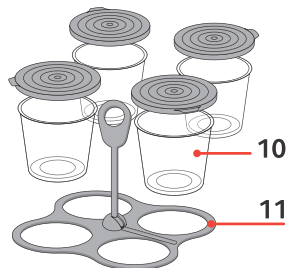
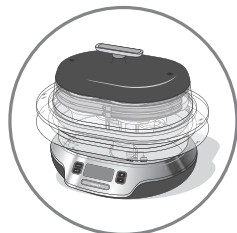
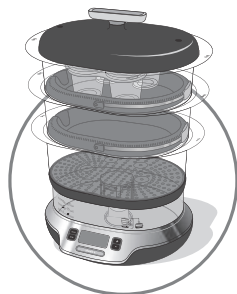
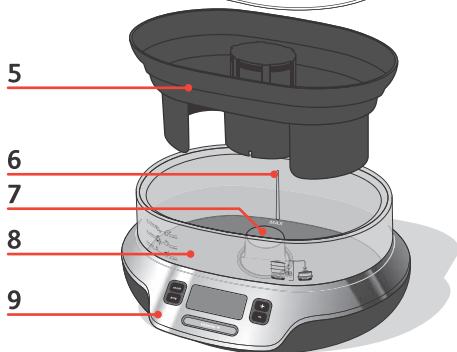
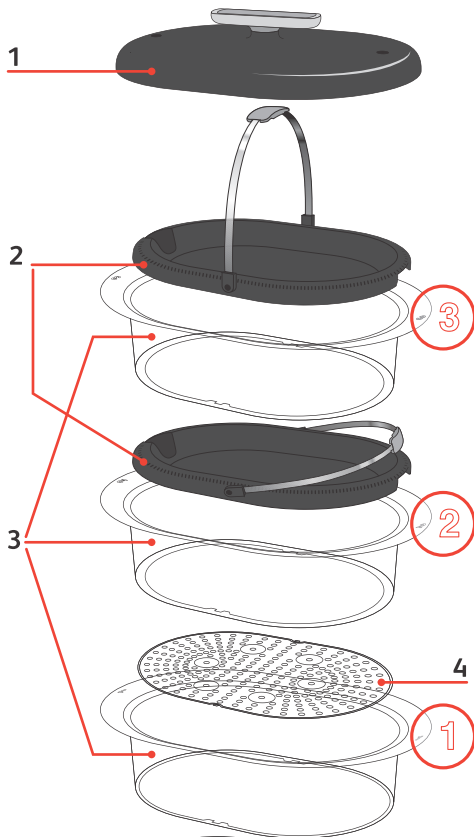




fig. 1

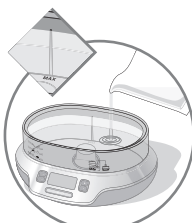


fig. 2

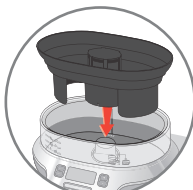


fig. 3

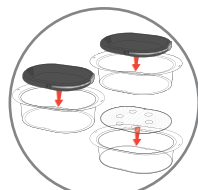


fig. 4

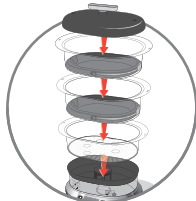


fig. 5



fig. 6



fig. 7



fig. 8



fig. 9



fig. 10

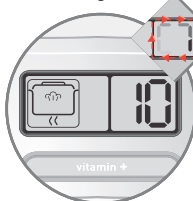


fig. 11

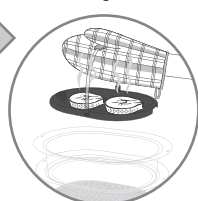


fig. 12

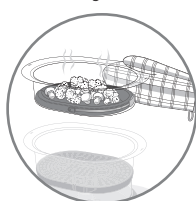


fig. 13



fig. 14



fig. 15

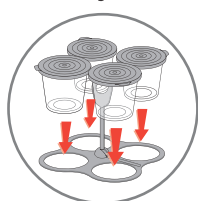


fig. 16



fig. 17

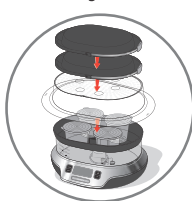


fig. 18

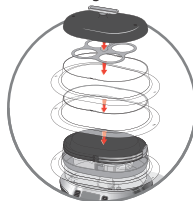


fig. 19

Recommandations importantes

Consignes de sécurité

- Lire attentivement ces instructions et les conserver soigneusement. Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables (Directives Basse Tension, compatibilité Electromagnétique, matériaux en contact des aliments, environnement...).
 - Vérifier 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, le faire vérifier par une station service agréée.
 - Ne pas placer l'appareil près d'une source de chaleur ou dans un four chaud sous peine de le détériorer gravement.
 - Utiliser une surface de travail stable, plane, à l'abri des projections d'eau.
 - Ne jamais laisser l'appareil fonctionner sans surveillance. Ne pas le laisser à la portée des enfants.
 - 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.
 - Ne pas laisser pendre le cordon.
 - Toujours brancher l'appareil sur une prise reliée à la terre.
 - N'utilisez pas de rallonge. Si vous en prenez la responsabilité, n'utilisez qu'une rallonge en bon état reliée à la terre et adaptée à la puissance de l'appareil.
 - Ne pas débrancher l'appareil en tirant sur le cordon.
 - Ne pas utiliser l'appareil si :
 - celui-ci ou son cordon est défectueux,
 - l'appareil est tombé et présente des détériorations visibles ou des anomalies de fonctionnement.
- Dans ces cas, l'appareil doit être envoyé à une Station de Service agréée la plus proche de votre domicile. Ne démontez jamais l'appareil vous-même.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
 - **Des brûlures peuvent être occasionnées si l'on touche les surfaces chaudes de l'appareil, l'eau chaude, la vapeur ou les aliments.**
 - Toujours débrancher l'appareil :
 - aussitôt après utilisation,
 - pour le déplacer,
 - avant chaque entretien ou nettoyage.
 - Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau !
 - Ne pas placer l'appareil près d'un mur ou d'un placard : la vapeur produite pouvant endommager les éléments.
 - Ne pas déplacer l'appareil contenant des liquides ou des aliments chauds.
 - 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.
 - Votre appareil a été conçu pour un usage domestique seulement.

Il n'a pas été conçu pour être utilisé dans les cas suivants qui ne sont pas couverts par la garantie :

- Dans des coins de cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels,
- Dans des fermes,
- Par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel,
- Dans des environnements de type chambres d'hôtes.
- Les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif.
- Ne pas toucher l'appareil lorsqu'il produit de la vapeur et utiliser des gants de protection pour retirer le couvercle et les bols vapeur.
- Si une de vos verrines est ébréchée, il est conseillé de ne plus l'utiliser.
- Pour tout problème, contacter votre service après-vente ou l'adresse internet : groupe-seb.com.
- **Si votre appareil est équipé d'un cordon amovible** : si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble ou un ensemble spécial disponible auprès du fabricant ou de son service après-vente.
- **Si votre appareil est équipé d'un cordon fixe** : si le câble de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.

Protection de l'environnement

- Votre appareil est prévu pour fonctionner durant de longues années. Toutefois, le jour où vous envisagez de remplacer votre appareil, n'oubliez pas de penser à la contribution que vous pouvez apporter à la protection de l'environnement.
- Avant mise au rebut de votre appareil, la pile du minuteur doit être retirée et déposée dans un centre de collecte spécialisé ou un centre de service agréé (selon modèle).
- Les Centres de Services agréés vous reprendront vos appareils usagés afin de procéder à leur destruction dans le respect des règles de l'environnement.



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 pour que son traitement soit effectué.

Description

- | | |
|--------------------------------------|-------------------------------|
| 1. Couvercle | 12. Touche on/off |
| 2. Plateaux | 13. Touche programme |
| 3. Bols | 14. Touche + |
| 4. Fond amovible | 15. Touche - |
| 5. Récupérateur à jus | 16. Écran LCD |
| 6. Indicateur niveau d'eau intérieur | a. Fonction cuisson |
| 7. Élément chauffant | b. Fonction horloge |
| 8. Réservoir à eau | c. Indicateur de manque d'eau |
| 9. Base électrique | d. Timer |
| 10. Verrines et couvercles | 17. Touche "vitamin +" |
| 11. Accessoire verrines | |

Préparation

Avant utilisation

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

N'immergez pas la base électrique.

Remplissez le réservoir à eau

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

- Versez de l'eau directement dans le réservoir à eau jusqu'au niveau maximum (1,5L) - fig. 2.
- Placez le récupérateur à jus sur le réservoir - fig. 3.
- Placez le fond amovible dans le bol 1 et les plateaux dans les bols 2 et 3 si nécessaire - fig. 4.
- Placez les bols 1 – 2 et 3 et le couvercle - fig. 5.
- Renouvelez l'eau avant chaque utilisation et vérifiez que le réservoir est rempli jusqu'au niveau maximum.

Cuisson

Sélectionnez le temps de cuisson

- Branchez l'appareil : un bip retentit et  s'affiche - fig. 6.
- Sans aucune autre action, l'écran s'éteint et le produit se met en veille au bout de 2 minutes .
- Réglez le temps de cuisson avec les touches + et – (Maxi 60) - fig. 7.
- 20 sec. après (ou un appui court sur la touche on/off) le produit démarre en cuisson. La touche "vitamin +" est allumée, le pictogramme cuisson  s'affiche - fig. 8.
- Lorsque la cuisson est démarrée vous pouvez changer à tout moment le temps de cuisson en appuyant sur la touche + ou – - fig. 7.
- Durant la cuisson le temps affiché diminue en minutes puis en secondes pendant la dernière minute.

Un appui prolongé sur la touche + ou – vous permet d'augmenter ou de diminuer plus rapidement.

Utilisez la touche "vitamin +"

Après quelques minutes de cuisson vous pouvez arrêter manuellement le programme "vitamin +" en appuyant sur la touche allumée - fig. 9.

- 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. Cette fonction permet un démarrage plus rapide de la cuisson grâce à un débit de vapeur plus important.
- La touche "vitamin +" s'éteint automatiquement lorsque la quantité de vapeur est suffisante pour la cuisson.
- Quand la touche "vitamin +" n'est pas allumée et si vous intervenez pendant la cuisson (mise en place d'un bol, retrait du couvercle pour vérifier la cuisson, etc.), appuyez sur la touche "vitamin +" pour compenser la perte de vapeur - fig. 9.

Avant le démarrage de la cuisson

- Le produit teste la présence d'eau dans le réservoir. Si  s'allume - fig. 10, cela signifie que l'eau est manquante. Ajouter de l'eau jusqu'au niveau maximum du réservoir.

S'il n'y a plus d'eau, l'appareil ne chauffe plus.

Ne touchez pas les surfaces chaudes ni les aliments en cours de cuisson. Utilisez des protections.

Départ différé

Possibilité à tout moment de changer le temps de départ différé.

- Réglez le temps de cuisson avec les touches + et - (maxi 60) - fig. 7.
- Appuyez sur la touche Prog - fig. 14. Le pictogramme programmation s'affiche  et l'horloge  clignote.
- Sélectionnez le temps au bout duquel la cuisson démarrera - fig. 7. La sélection du temps se fait avec une augmentation par 15 min. puis par heure. Si par exemple, vous avez besoin d'un départ différé de 2h30, sélectionnez 2h car vos aliments seront automatiquement maintenus au chaud jusqu'au repas.
- Après 20 sec. le départ différé est engagé et l'horloge  disparaît.
- A la fin du décompte du temps le produit se met en mode cuisson automatiquement.

Un bruit correspondant à la chauffe peut alors se faire entendre quelques secondes. Il s'agit du test de présence d'eau.

Maintien au chaud

- Un signal sonore retentit à deux reprises lorsque le temps de cuisson s'est écoulé.
- Le maintien au chaud se met en marche automatiquement à la fin de la cuisson et le pictogramme maintien au chaud  est affiché - fig. 11.
- Le temps écoulé de maintien au chaud (depuis la fin de cuisson) est affiché.

Pendant le maintien au chaud, aucune autre action n'est possible, sauf arrêt si vous le désirez.

Utilisez des protections pour manipuler les bols, les poignées et le couvercle.

- Retirez le couvercle par sa poignée.
- Retirez les plateaux et les bols à l'aide des poignées - fig. 12 et 13.
- Servez les aliments.

Retirez les aliments

Arrêt du produit

- Un appui sur la touche on/off arrête le maintien au chaud - fig. 15.
- Un second appui met l'appareil en veille .
- Après 1 heure de maintien au chaud l'appareil passe en mode veille. L'éclairage s'éteint .
- Débranchez l'appareil.

Si vous souhaitez éteindre votre appareil alors qu'il est en alerte "niveau d'eau faible", deux appuis sur la touche on/off sont nécessaires.

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
Blancs de poulet	Frais entier	350 g	20 min	2 blancs de poulet dans plateau
	Petits morceaux	450 g	17 min	
Cuisses de poulet	Fraîches entières	2	36 min	
Escalopes de dinde	Fines	600 g	24 min	
Filets de porc	Frais	700 g	38 min	Couper en tranches de 1 cm d'épaisseur
Tranches d'agneau	Frais	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	15 min	
	Surgelés	370 g	18 min	
Steaks de poisson	Frais	400 g	15 min	
Poissons entiers	Frais	600 g	25 min	
Moules	Fraîches	1 kg	20 min	
Crevettes	Fraîches	200 g	5 min	
Coquilles Saint-Jacques	Fraîches	100 g	5 min	

Aliments	Type	Quantité	Temps de cuisson	Recommandations
Artichauts	Frais	2	55 min	Mettre bol 1 et 2 (sans le plateau)
Pommes de terre Bintjes	Fraîches	600 g	20 min	Couper en morceaux
Pommes de terre Rattes	Fraîches	600 g	20 min	
Asperges	Fraîches	600 g	17 min	
Brocolis	Frais	500 g	18 min	En morceaux
	Surgelés	500 g	18 min	
Céleri	Frais	350 g	22 min	En morceaux
Champignons	Frais	500 g	22 min	Entiers
Chou-fleur	Frais	1 moyen	19 min	En morceaux
Choux (rouge ou vert)	Frais	600 g	22 min	Emincer
Courgettes	Fraîches	600 g	12 min	Emincer
Epinards	Frais	300 g	13 min	Remuer à mi-cuisson
	Surgelés	300 g	15 min	
Haricots verts	Frais	500 g	35 min	
	Surgelés	500 g	35 min	
Petites carottes	Fraîches	500 g	15 min	Emincer finement
Mais entier	Frais	500 g	45 min	
Mange tout	Frais	500 g	35 min	
Poireaux	Frais	500 g	30 min	Emincer
Poivrons	Frais	300 g	20 min	Couper en larges bandes
Petits pois	Frais	400 g	20 min	Ecossés
	Surgelés	400 g	20 min	
Petits oignons grelots	Frais	400 g	15 min	Couper les tiges vertes

Riz

Aliment	Quantité de riz	Quantité d'eau	Temps de cuisson	Recommandations
Pour une verrine de riz long blanc ou basmati	30 g	70 ml	20 min	Bien laver le riz avant la cuisson. Placer le riz et l'eau froide dans la verrine sans le couvercle. Utiliser le panier vapeur n° 3

Aliments	Type	Quantité	Temps de cuisson	Recommandations
Poires	Fraîches	4	25 min	Mettre bol 1 et 2 (sans le plateau)
Bananes	Fraîches	4	15 min	Entières
Pommes	Fraîches	5	20 min	Quartiers

Conseils et techniques pour la cuisson vapeur

- Éviter de serrer les aliments dans les bols. Laisser de l'espace pour permettre à la vapeur de circuler.
- Pour un meilleur résultat, mixer des aliments approximativement de même taille comme par exemple des pommes de terre et des blancs de poulet qui pourront cuire en même temps.
- Éviter d'ouvrir trop souvent le couvercle, pour surveiller la cuisson, cela provoque une perte de vapeur et ralentit la cuisson.
- Si la recette demande l'utilisation d'un film de protection, utiliser un type de film préconisé par les micro-ondes. Le film de protection est souvent recommandé pour prévenir la condensation et la protection d'aliment délicat tel que les crèmes anglaises. Éviter la feuille d'aluminium qui a tendance à augmenter le temps de cuisson.
- Sélectionner des aliments de taille compatible avec les bols spécialement si ces aliments doivent être mis en entier comme certains poissons par exemple.
- Pour plus de saveur utiliser des herbes fraîches, du citron, de l'ail, des oranges ou encore de l'oignon. Ces compléments peuvent être placés directement avec les aliments ou dans le réservoir à eau.
- Pour donner des saveurs à la volaille, aux viandes et poissons, faire des marinades comme des mélanges à base d'herbes, de vin ou des sauces barbecue ou des mélanges d'épices.
- Les légumes surgelés peuvent être cuits à la vapeur sans décongélation. Viandes et crustacés devront être décongelés préalablement.
- Pour les recettes avec des temps de cuisson longs il faudra démarrer avec le réservoir d'eau plein au maximum et surveiller le niveau d'eau pendant la cuisson, pour en remettre si besoin.
- Toujours utiliser des gants de protection pour prendre les bols et les verrines en cours de cuisson.

Verrines

Pour préparer des verrines

Vous avez la possibilité de préparer des recettes de verrine, celles du livre de recettes ou vos recettes personnelles. Mettre la préparation dans les verrines, en évitant de trop remplir pour éviter les débordements de certaines recettes. Fermez les verrines, si besoin à l'aide des couvercles. Placez les quatre verrines dans l'accessoire - fig.16. Prendre l'accessoire par sa poignée et le placer dans le bol - fig. 17.

Les verrines doivent toujours être mises dans le bol supérieur sous le couvercle

Utilisez des protections. Retirez le couvercle par sa poignée. Retirez les verrines à l'aide de la poignée de l'accessoire. Enlevez les verrines de l'accessoire et retirez les couvercles (si votre recette a nécessité les couvercles). Si nécessaire vous pouvez refroidir vos verrines en les trempant dans l'eau froide. Dans ce cas utilisez l'accessoire avec la poignée. Attendez que les verrines soient à température ambiante pour les conserver au réfrigérateur. Servez les verrines.

Entretien et nettoyage

Nettoyez l'appareil

- Après chaque utilisation, débranchez l'appareil.
- Laissez refroidir complètement avant le nettoyage.
- Vérifiez que l'appareil a suffisamment refroidi avant de vider le récupérateur à jus et le réservoir à eau.
- Lavez toutes les pièces amovibles à l'eau tiède avec du liquide vaisselle, rincez et séchez.
- Vous pouvez mettre au lave vaisselle tous les éléments sauf la base électrique.

N'immergez pas la base électrique.

N'utilisez pas de produits d'entretien abrasifs.

Détartrez votre appareil

Un détartrage régulier est indispensable pour le bon fonctionnement de votre appareil.

Pour un fonctionnement optimal de votre appareil, détartrez-le toutes les 8 utilisations. Pour cela :

- Retirez le récupérateur à jus.
- Versez 1 L d'eau dans le réservoir à eau.
- Rajoutez 1 verre (environ 150 ml) de vinaigre blanc.
- Laissez agir à froid pendant une nuit.
- Rincez l'intérieur du réservoir à eau plusieurs fois avec de l'eau tiède.

Rangement

- Rangez les verrines fermées dans le récupérateur à jus.
- Retournez le bol 1 sur la base.
- Placez les plateaux sur le bol 1 - fig. 18.
- Empilez le bol 2 dans le bol 3 et retournez le tout sur la base. Placez le support verrines. Posez le couvercle au-dessus - fig. 19.

Tous les éléments peuvent être rangés à l'intérieur du produit.

Guide de dépannage technique

Problème	Cause	Solution
De la vapeur s'échappe sur les côtés du produit.	Bols mal enclenchés entre eux.	Vérifier le bon enclenchement des bols entre eux ainsi que l'ordre de disposition.
La cuisson démarre puis s'arrête aussitôt.	Le produit teste la présence d'eau dans le réservoir.	Ne modifiez pas le programme, le produit démarrera réellement la cuisson au bout d'une minute environ.
La cuisson ne démarre pas, on entend un signal sonore.	Eau manquante dans le réservoir.	Mettre de l'eau dans le réservoir jusqu'au niveau maximum.
La fonction départ différé est programmée, mais le produit commence à chauffer	Le bruit de chauffe correspond au test de présence d'eau dans le réservoir.	Attendre au moins une minute, la chauffe s'arrêtera automatiquement
Une alerte manque d'eau se produit alors qu'il y a de l'eau dans le réservoir.	Élément chauffant entartré.	Procéder au détartrage de l'élément chauffant (voir paragraphe entretien et nettoyage).
J'ai branché mon produit mais il s'est éteint.	Vous n'avez pas mis en marche le produit avant 2 minutes et la mise en veille s'est enclenchée.	Appuyer une fois sur la touche on/off pour sortir du mode veille.
La touche vitamin+ ne s'éteint pas même si j'appuie dessus.	La cuisson a démarré depuis moins de 13 minutes.	Cette touche s'éteindra automatiquement.
De l'eau s'écoule du socle.	Fuite au niveau de l'élément chauffant.	Emmener le produit dans une Station de Service agréée.

Ce produit est réparable par TEFAL/T-FAL, pendant et après la période de garantie.

La Garantie

Ce produit est garanti par TEFAL/T-FAL (adresse et contacts dans la liste des pays de la Garantie Internationale TEFAL/T-FAL) contre tout défaut de fabrication ou de matière, pendant la période de garantie à partir de la date d'achat et dans les pays précisés, tel que définis dans la liste en dernière page du mode d'emploi.

Cette Garantie Internationale du fabricant TEFAL/T-FAL vient en complément des droits des consommateurs.

La Garantie Internationale du fabricant couvre tous les coûts de remise en état d'un produit reconnu défectueux pour redevenir conforme à ses spécifications d'origine, par la réparation, la main d'œuvre, et le remplacement éventuel de pièces défectueuses. Au choix de TEFAL/T-FAL, un produit de remplacement peut être proposé à la place de la réparation du produit défectueux. Les obligations de TEFAL/T-FAL dans le cadre de cette garantie se limitent exclusivement à cette réparation ou ce remplacement.

Conditions & Exclusions

La Garantie Internationale de TEFAL/T-FAL ne s'applique que pendant la période définie pour les pays cités dans la Liste des Pays jointe, et n'est valable que sur présentation d'un justificatif d'achat. Le produit peut être déposé directement chez un réparateur agréé, ou peut y être envoyé en recommandé après avoir été emballé de manière adéquate. La liste complète des réparateurs agréés dans chaque pays, avec leurs coordonnées complètes, est disponible sur le site de TEFAL/T-FAL (www.tefal.com), ou en appelant le numéro du Service Consommateur précisé dans la Liste des Pays.

TEFAL/T-FAL n'a aucune obligation de réparer ou d'échanger un produit qui ne serait pas accompagné d'un justificatif d'achat

Cette garantie ne couvre pas les dommages qui seraient le résultat d'une mauvaise utilisation, d'une négligence, du non respect des instructions d'utilisation et de maintenance, de l'utilisation avec une alimentation électrique non conforme à celle spécifiée sur la plaque signalétique, ou d'une modification ou d'une réparation non autorisée du produit. Elle n'inclut également pas l'usure normale du produit, ni la maintenance ou le remplacement de pièces consommables, ni les cas suivant :

- utilisation d'une eau non adaptée ;
- entartrage (tout détartrage doit être réalisé conformément aux instructions dans le mode d'emploi) ;
- entrée d'eau, de poussière, d'insectes ... dans le produit ;
- dommages dus à un choc, ou une surcharge ;
- tous accidents liés à un feu, une inondation, la foudre... ;
- usage professionnel ou sur un lieu de travail ;
- verre ou céramique endommagé.

Cette garantie ne s'applique pas aux produits choqués, ou aux dommages résultant d'une utilisation impropre ou sans entretien, aux problèmes d'emballage ou de transport pendant l'expédition du produit par son propriétaire.

La Garantie Internationale de TEFAL/T-FAL couvre exclusivement les produits achetés dans un des pays listés, et utilisé à des fins domestiques également dans un des pays listés dans Liste des Pays. En cas d'utilisation dans un pays différent du pays d'achat :

- a) La durée de la Garantie Internationale de TEFAL/T-FAL est celle du pays d'utilisation du produit, y compris dans le cas où le produit aurait été acquis dans un pays listé avec une durée de garantie différente.
- b) La Garantie Internationale de TEFAL/T-FAL ne s'applique qu'en cas d'adéquation du produit avec les standards et normes locales, tels que le voltage, la fréquence électrique, le type de prise électrique, ou toute autre spécification locale.
- c) Le traitement de la Garantie Internationale peut prendre un temps supérieur aux conditions locales de réparation si la référence du produit n'est pas elle-même commercialisée par TEFAL/T-FAL dans le pays d'emploi.
- d) Au cas où le produit ne serait pas réparable dans le pays d'emploi, la Garantie Internationale de TEFAL/T-FAL est limitée au remplacement par un produit équivalent ou un produit alternatif de même valeur si c'est possible.

Droits des Consommateurs

Cette Garantie Internationale de TEFAL/T-FAL n'affecte ni les droits légaux dont bénéficie tout consommateur localement, qui ne sauraient être exclus ou limités, ni les droits légaux envers un distributeur auprès de qui aurait été acheté un produit. Cette Garantie donne au consommateur des droits spécifiques, et le consommateur peut par ailleurs bénéficier des droits particuliers en fonction du Pays, de l'Etat ou de la Province. Le consommateur peut faire usage de ces droits de son seul fait.

Informations complémentaires

Les accessoires, consommables, et autres pièces remplaçables directement par l'utilisateur, peuvent être achetées, si elles sont disponibles localement, tel que décrit sur le site internet www.tefal.com.

* La marque de produits TEFAL apparaît dans certains pays comme le Japon ou les USA sous la forme T-FAL. TEFAL/T-FAL sont des marques déposées du Groupe SEB.

Veiligheidsrichtlijnen

- Lees deze instructies aandachtig en houd ze zorgvuldig bij. Dit apparaat is niet geschikt om gebruikt te worden in combinatie met een timer of afstandsbediening.
Voor uw veiligheid voldoet dit apparaat aan de toepasselijke normen en reglementen (laagspanningsrichtlijnen, elektromagnetische compatibiliteit, materialen in contact met de voedingsmiddelen, omgeving, ...).
- Controleer of de spanning van het elektriciteitsnet overeenstemt met deze aangegeven op het apparaat (wisselstroom).
- Rekening houdend met de diversiteit van de geldende normen moet het apparaat indien het gebruikt wordt in een ander land dan dat van aankoop nagekeken worden door een erkend servicestation.
- Plaats het apparaat niet vlakbij een warmtebron of in een warme oven, het kan daardoor ernstig beschadigd raken.
- Gebruik een stabiel, vlak werkoppervlak, beschermd tegen waterspatten.
- Laat het apparaat nooit onbewaakt werken. Niet binnen het bereik van kinderen houden.
- Dit apparaat is niet geschikt om gebruikt te worden door personen (met inbegrip van kinderen) met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of personen zonder ervaring of kennis, behalve indien ze via een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid onder toezicht staan of voorafgaand instructies kregen over het gebruik van het apparaat.
Er moet toezicht zijn op kinderen zodat zij niet met het apparaat kunnen spelen.
- Nooit het snoer laten hangen.
- Sluit het apparaat altijd aan op een geaard stopcontact.
- Gebruik geen verlengsnoer. Als men er de verantwoordelijkheid voor neemt, mag men enkel een verlengsnoer in goede staat gebruiken die geaard is en aangepast aan het vermogen van het apparaat.
- Ontkoppel het apparaat nooit door aan het snoer te trekken.
Gebruik het apparaat niet indien:
 - het apparaat zelf of het snoer defect is,
 - het apparaat gevallen is en zichtbare schade of storingen in de werking vertoont.In dat geval moet het apparaat naar een erkend servicestation in uw buurt worden gestuurd. Demonteer het apparaat nooit zelf.
- Indien het netsnoer beschadigd is, moet dit door de fabrikant, zijn technische dienst of een persoon met gelijkaardige kwalificatie vervangen worden om gevaar te vermijden.
- **Er kunnen brandwonden ontstaan indien men de warme oppervlakken van het apparaat, het warme water, de stoom of de voedingsmiddelen aanraakt.**
- Ontkoppel het apparaat steeds:
 - meteen na gebruik,
 - om het te verplaatsen,
 - voor elk onderhoud of elke schoonmaakbeurt.
- Dompel het apparaat nooit onder in water!
- Zet het apparaat niet in de buurt van een muur of kast. De stoom kan de elementen ervan immers beschadigen.
- Verplaats het apparaat niet wanneer het vloeistoffen of warme voedingsmiddelen bevat.
- Dit apparaat werd ontworpen voor uitsluitend huishoudelijk gebruik. Elk professioneel, onaangepast gebruik of elke toepassing die niet overeenstemt met de gebruiksaanwijzing valt buiten de aansprakelijkheid en de garantie van de fabrikant. Dit apparaat werd niet ontworpen om in de volgende gevallen gebruikt te worden, die niet gedekt worden door de garantie:
 - in kleinschalige keukens voor personeel in winkels, kantoren en andere professionele omgevingen,
 - op boerderijen,
 - door gasten van hotels, motels en andere verblijfsvormen,
 - in bed & breakfast locaties.

- De gaartijden worden ter indicatie gegeven.
- Raak het apparaat niet aan wanneer het stoom produceert en draag beschermende handschoenen om het deksel, de rijstkom en de stoomkommen eruit te halen.
- Bij problemen kunt u contact opnemen met de klantenservice of op het internetadres: groupe-seb.com.
- **Indien uw apparaat voorzien is van een verwijderbaar snoer:** Indien het netsnoer beschadigd is, moet deze vervangen worden door een snoer of een speciale set die verkrijgbaar is bij de fabrikant of de afdeling onderdelen.
- **Indien uw apparaat voorzien is van een vast snoer:** Indien het snoer van dit apparaat beschadigd is, moet dit door de fabrikant, de technische dienst of een persoon met gelijkaardige kwalificatie vervangen worden om gevaar te vermijden.

Milieubescherming

- Uw apparaat is voorzien om jarenlang te gebruiken. Indien u echter zou overwegen om uw apparaat te vervangen, denk dan zeker aan de bijdrage die u kunt leveren aan de bescherming van ons milieu.
- Voordat u uw apparaat weggooit, moet de batterij van de timer worden verwijderd en afgeleverd in een gespecialiseerd inzamelcentrum of een erkend servicecentrum (naargelang het model).
- De erkende Servicecentra nemen uw gebruikte apparaten terug en zullen ze op een milieuvriendelijke manier vernietigen.



Laten we meewerken aan de bescherming van het milieu!

- ① Uw apparaat bevat talrijke waardevolle of recycleerbare materialen.
- ➡ Breng ze naar een inzamelpunt voor verwerking.

Omschrijving

- | | |
|--------------------------------------|--|
| 1. Deksel | 12. Aan/uit-toets |
| 2. Kookplaten | 13. Programma-insteltoets |
| 3. Stoommandjes – genummerd 1, 2 & 3 | 14. + insteltoets |
| 4. Afneembare basis | 15. – insteltoets |
| 5. Vochtopvanger | 16. LCD-display |
| 6. Interne waterpeilindicator | a. Kookindicator |
| 7. Verwarmingselement | b. Klok |
| 8. Waterreservoir | c. Indicatielampje waterreservoir leeg |
| 9. Elektrisch onderstel | d. Timer |
| 10. Glazen stoompotjes en deksel | 17. 'Vitamin +' -insteltoets |
| 11. Stoompotjeshouder | |

Gebruikersinstructies

Voor het eerste gebruik

- Reinig het waterreservoir met een vochtige, niet-schurende spons - fig. 1.
- Was alle afneembare delen met warm water en afwasmiddel, spoel ze schoon en maak ze droog.

Dompel het elektrische onderstel nooit onder in water.

NL

Vul het waterreservoir

Gebruik behalve water geen kruiden, specerijen of vloeistoffen in het waterreservoir. Zorg dat het waterreservoir gevuld is met water tot het maximale niveau voordat u de stoomkoker gebruikt.

- Giet koud water direct in het waterreservoir tot het maximale niveau (1,5 liter) - fig. 2.
- Plaats de vochtopvanger op het waterreservoir - fig. 3.
- Plaats de afneembare basis in mandje 1 en de kookplaten in de mandjes 2 en 3, indien nodig - fig. 4.
- Plaats de mandjes 1, 2 en 3 met hun basis en daarna het deksel op de juiste plek - fig. 5.
- Gebruik schoon water bij elk gebruik en controleer of het waterreservoir tot het maximum gevuld is.

Bereiding

Kies de bereidingstijd

- Steek de stekker in het stopcontact en en zet hem aan: een signaal is hoorbaar  en zichtbaar - fig. 6.
- Als er niets gebeurt, is het display blanco en schakelt de stoomkoker na 2 minuten over op stand-by .
- Stel de bereidingstijd in met de + en – insteltoetsen (max. 60 min) - fig. 7.
- 20 sec. later (of door kort te drukken op de aan/uit-toets) begint het stomen. De 'vitamin +' insteltoets licht op en het bereidingsteken  is zichtbaar - fig. 8.
- U kunt de bereidingstijd op elk moment wijzigen nadat de bereiding is begonnen, door te drukken op de + of – insteltoets - fig. 7.
- Tijdens de bereiding neemt de vermelde tijd af per minuut en vervolgens per seconde in de laatste minuut.

Door de + of – insteltoets langer ingedrukt te houden, verhoogt of verlaagt u de bereidingstijd sneller.

Gebruik van de 'vitamin +' insteltoets

Na een paar minuten koken, kunt u handmatig het 'vitamin +' -programma stoppen door op de verlichte insteltoets te drukken - fig. 9.

- Uw stomer is uitgerust met een 'vitamin +' insteltoets die de bereidingstijd verkort en zorgt dat alle vitamines behouden blijven.
- De insteltoets licht op wanneer het koken begint. Dit zorgt voor een snellere start van het kookproces door een hoger stoomvermogen.
- Het controlelampje van de 'vitamin +' insteltoets gaat automatisch uit wanneer er voldoende stoom is voor het kookproces.
- Als de 'vitamin +' insteltoets niet oplicht en u het kookproces onderbreekt (bijvoorbeeld wanneer u een mandje plaatst, het deksel verwijdt om het kookproces te controleren, enz.), druk dan op de 'vitamin +' insteltoets om de verloren stoom te vernieuwen - fig. 9.

Voor de start van de bereiding

- Het product controleert of er water in het reservoir zit. Als  gaat branden zit er te weinig water in het reservoir - fig. 10.
Vul het reservoir tot het maximumniveau.

Als het waterreservoir leeg is, stopt de stoomkoker met verwarmen. Raak hete oppervlakken of warm voedsel niet aan tijdens de bereiding. Gebruik ovenhandschoenen.

Uitgestelde start

De uitgestelde starttijd kan op elk moment worden gewijzigd.

Er klinkt dan een paar seconden lang een geluidssignaal dat aangeeft dat de bereiding is ingesteld. Dit is de controle op de aanwezigheid van water.

- Stel de bereidingstijd in met de + en – insteltoetsen (max. 60) - fig. 7.
- Druk op de Prog-insteltoets - fig. 14. Het programmeringsteken  is zichtbaar en de klok  knippert.
- Stel de tijd in wanneer de bereiding moet starten - fig. 7. De tijdsselectie gaat per 15 min, vervolgens per uur. Als u bijvoorbeeld een bereiding van 2,5 uur met een uitgestelde start wilt, kunt u 2 uur instellen; uw eten wordt namelijk automatisch warm gehouden totdat u gaat eten.
- 20 sec. later is de uitgestelde start in werking en verdwijnt de klok .
- Aan het eind van de uitgestelde periode schakelt de stoomkoker automatisch over op de bereiding.

Warmhoudfunctie

- Er klinkt twee keer een geluidssignaal aan het einde van de bereidingstijd.
- De warmhoudfunctie start automatisch aan het einde van het kookproces, en het warmhoudteken  is dan zichtbaar - fig. 11.
- De verstreken warmhoudtijd (vanaf het einde van de bereiding) wordt getoond.

Terwijl de warmhoudfunctie in werking is, is er geen andere handeling mogelijk, behalve het apparaat stopzetten indien gewenst.

Het voedsel eruit halen

Gebruik ovenhandschoenen bij het beetpakken van de mandjes, de handgrepen en het deksel.

- Verwijder het deksel aan de handgreep.
- Verwijder de kookplaten en stoommandjes aan de handgrepen - fig. 12 en 13.
- Serveer het voedsel.

Om de stoomkoker te stoppen

- Door een keer te drukken op de aan/uit-toets stopt u de warmhoudfunctie - fig. 15.
- Een tweede keer drukken zet de stoomkoker op stand-by .
- Na 1 uur in de warmhoudstand schakelt de stoomkoker over op stand-by. Het controlelampje gaat uit .
- Haal de stekker uit het stopcontact.

Als u uw apparaat uit wilt zetten terwijl hij de melding “laag waterniveau” geeft, druk dan twee keer op de aan/uit-knop.

Tabel met bereidingstijden

Bereidingstijden zijn bij benadering en kunnen veranderen, afhankelijk van de omvang van het voedsel, de ruimte ertussen, de hoeveelheid ervan, individuele voorkeur of de gangbare netspanning.

Gebruik ovenhandschoenen bij het beetpakken van de mandjes tijdens de bereidingstijd.

NL

Vlees – Gevogelte

Vorbereiding	Soort	Hoeveelheid	Bereidingstijd	Aanbevelingen
Kippenborst (zonder bot)	Vers en heel	350 g	20 min	2 kippenborstjes in een stoommandje
	Kleine stukjes	450 g	17 min	
Kip drumsticks	Vers en heel	2	36 min	
Kalkoenschnitzel	Dun	600 g	24 min	
Varkensfilet	Vers	700 g	38 min	Snijd in plakken van 1 cm dik
Lamsbiefstuk	Vers	500 g	14 min	
Frankfurters	Vers	10	10 min	

Vis – Schaaldieren

Vorbereiding	Soort	Hoeveelheid	Bereidingstijd	Aanbevelingen
Dunne visfilet (kabeljauw, schelvis, schol, tong, zalm...)	Vers	450 g	15 min	
	Diepvries	370 g	18 min	
Vissteaks (kabeljauw, schelvis, schol, tong, zalm...)	Vers	400 g	15 min	
Hele vis (forel, zalmforel, zeebaars)	Vers	600 g	25 min	
Mosselen	Vers	1 kg	20 min	
Garnalen	Vers	200 g	5 min	
Sint-jakobsschelpen	Vers	100 g	5 min	

Groenten

Voedsel	Soort	Hoeveelheid	Bereidingstijd	Aanbevelingen
Artisjokken	Vers	2	55 min	Heel, in stoommandje 1 en 2 (zonder kookplaten)
Aardappelen	Vers	600 g	20 min	Gesneden in reepjes of blokjes. Kleine nieuwe aardappelen kunnen heel gekookt worden
Asperges	Vers	600 g	17 min	
Broccoli	Vers	500 g	18 min	Kleine stronkjes
	Diepvries	500 g	18 min	
Knolselderij	Vers	350 g	22 min	In blokjes
Champignons	Vers	500 g	22 min	Heel
Bloemkool	Vers	1 medium	19 min	Kleine stronkjes
Kool (rood-groen)	Vers	600 g	22 min	In reepjes
Courgette	Vers	600 g	12 min	In reepjes
Spinazie	Vers	300 g	13 min	Halverwege bereiding omroeren
	Diepvries	300 g	15 min	
Fijne sperziebonen	Vers	500 g	35 min	
	Diepvries	500 g	35 min	
Wortels	Vers	500 g	15 min	Dunne reepjes
Maïskolven	Vers	500 g	45 min	
Sperziebonen	Vers	500 g	35 min	Heel
Prei	Vers	500 g	30 min	In reepjes
Zoete paprika	Vers	300 g	20 min	In brede repen gesneden
Erwten	Vers	400 g	20 min	Gedopt
	Diepvries	400 g	20 min	

Rijst

Voedsel	Gewicht	Hoeveelheid	Bereidingstijd	Aanbevelingen
Voor een kopje witte lange korrels of basmatirijst	30 g	70 ml	20 min	Was de rijst goed voor het koken. Doe de rijst met koud water in de glazen stoompotjes zonder deksel. Gebruik stoommandje nr. 3

Voedsel	Gewicht	Hoeveelheid	Bereidingstijd	Aanbevelingen
Peren	Vers	4	25 min	Met stoommandje 1 en 2 (zonder kookplaten). Stoom heel of in tweeën
Bananen	Vers	4	15 min	Heel
Appels	Vers	5	20 min	In vieren

Stoomtips en -technieken

- Leg het voedsel niet te vast op elkaar in het stoommandje. Laat wat ruimte over zodat de stoom er zo goed mogelijk tussendoor kan bewegen.
- Gebruik voor het beste resultaat, stukjes voedsel van ongeveer dezelfde afmetingen (zoals aardappelen, groenten en kippenborst) zodat ze dezelfde bereidingstijd nodig hebben. De bereidingstijd wisselt naar gelang de grootte en dikte van het voedsel.
- Til het deksel niet te vaak op om het kookproces te controleren, hierdoor gaat stoom verloren en duurt de bereidingstijd langer.
- Als er voor een recept huishoudfolie nodig is, gebruik dan altijd het type dat in de magnetron kan. Huishoudfolie wordt vaak gebruikt om condensvorming en het bederf van delicaat voedsel, zoals eiergerechten, te voorkomen. Voorkom het gebruik van aluminiumfolie, hierdoor duurt de stoomtijd meestal langer.
- Kies als voedsel om te stomen etenswaren die in het stoommandje passen, vooral als het in z'n geheel klaargemaakt moet worden, zoals vis.
- Etenswaren krijgen een subtiel aroma door het toevoegen van verse kruiden, reepjes citroen of sinaasappel, knoflook of ui. Deze kunnen worden geplaatst vlak onder of bovenop het voedsel in het stoommandje.
- Om vlees, gevogelte en vis een heerlijke smaak te geven en het mals en zacht te maken, kunt u het een paar uur voor het stomen marinieren. De marinade kan een eenvoudig mengsel zijn van een beetje wijn en verse kruiden, of een kruidige barbecue- of tandoorimix.
- Diepvriesgroenten kunnen nog bevroren worden gestoomd. Alle schaaldieren, gevogelte- en vleessoorten moeten compleet ontdooid zijn voor het stomen.
- Voor sommige recepten met een lange bereidingstijd, zoals gestoomde luchtige desserts, moet u iets meer water toevoegen tijdens het stomen.
- Gebruik altijd ovenhandschoenen wanneer u de mandjes of de glazen stoompotjes beetpakt tijdens of na de bereiding.

Recepten voor glazen stoompotjes

Bereiden van recepten in glazen stoompotjes

U kunt gerechten in de glazen stoompotjes bereiden, hetzij uit het receptenboek van de stoomkoker of van uw eigen recepten. Doe het klaargemaakte mengsel in de potjes, en let op dat u ze niet te vol doet om te voorkomen dat het overloopt tijdens de bereiding. Dek de potjes indien nodig af met het deksel. Plaats de vier potjes in de houder - fig.16. Pak de houder vast bij de handgreep en plaats hem in het mandje - fig. 17.

De potjes moeten altijd in het bovenste mandje worden geplaatst (mandje nr. 3) direct onder het deksel.

Het verwijderen van de glazen stoompotjes

Gebruik ovenhandschoenen. Verwijder het deksel aan de handgreep. Verwijder de potjes aan de handgreep. Neem de potjes uit de houder en verwijder de deksels (als het recept om een deksel vraagt). Indien nodig kunt u de potjes laten afkoelen door ze in koud water te leggen. Gebruik hiervoor de houder. Wacht tot de potjes op kamertemperatuur zijn voordat u ze in de koelkast zet. Serveer het recept in de potjes.

Onderhoud en reiniging

De stoomkoker reinigen

- Haal de stekker uit het stopcontact na gebruik van de stoomkoker.
- Laat hem volledig afkoelen voordat u hem schoonmaakt.
- Controleer of de stoomkoker volledig is afgekoeld voordat u de vochttopvanger en waterreservoir leegt.
- Was alle afneembare onderdelen af met warm water en afwasmiddel, spoel ze af en maak ze droog.
- Alle onderdelen, behalve het elektrische onderstel, kunnen veilig in de vaatwasmachine.

Dompel het elektrische onderstel niet onder in water. Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen.

De stoomkoker ontkalken

Kalkaanslag regelmatig verwijderen is onmisbaar voor het goed functioneren van uw apparaat.

Voor het beste resultaat moet u de stoomkoker ontkalken na elke 8 keer gebruiken. Hiervoor moet u:

- De vochttopvanger verwijderen.
- 1 liter koud water in het waterreservoir gieten.
- 1 glas (ongeveer 150 ml) witte azijn toevoegen.
- Het een nacht laten inwerken.
- De binnenkant van het waterreservoir meerdere keren uitspoelen met warm water.
- Geen andere ontkalkingsproducten gebruiken.

Opbergen

- Bewaar de glazen stoompotjes met het deksel in de vochttopvanger.
- Zet mandje 1 ondersteboven op de basis.
- Plaats de twee kookplaten bovenop schaal 1 - fig. 18.
- Zet schaal 2 in schaal 3, zet deze samen ondersteboven op de basis. Zet de cuphouder erbovenop en vervolgens het deksel - fig. 19.

Alle onderdelen kunnen in de stoomkoker worden bewaard.

Technische storingsgids

NL

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Er ontsnapt stoom aan de zijkant van het apparaat.	De schalen zijn slecht op elkaar gezet.	Controleer of de schalen goed op elkaar zijn gezet en of de volgorde klopt.
De bereiding start, maar stopt ook meteen weer.	Het apparaat test de aanwezigheid van water in het reservoir.	Wijzig het programma niet, na ongeveer een minuut begint het apparaat automatisch met de bereiding.
De bereiding start niet, er klinkt een geluidssignaal.	Er zit niet genoeg water in het reservoir.	Giet water tot het maximumniveau in het waterreservoir.
De functie uitgestelde start is ingesteld, maar het apparaat begint te verwarmen.	Het geluid van de verwarming geeft aan dat er water in het reservoir zit.	Wacht minstens een minuut, de verwarming stopt vanzelf.
Er klinkt een geluidssignaal voor te weinig water, maar er zit wel degelijk water in het reservoir.	Het verwarmingselement is verkalkt.	Ontkalk het verwarmingselement (zie de paragraaf onderhoud en reiniging).
Ik heb het apparaat aangesloten maar hij is vanzelf uitgegaan.	U heeft het apparaat niet 2 minuten van tevoren aangezet en de standby-stand is ingeschakeld.	Druk één keer op de aan/uit-knop om het apparaat uit de standby-modus te halen.
Het insteltoets vitamin + programma blijft werken, zelfs als ik op de insteltoets druk.	De bereiding is minder dan 13 minuten geleden begonnen.	Deze insteltoets gaat vanzelf uit.
Er komt water uit het voetstuk.	Het verwarmingselement lekt.	Breng het apparaat naar een erkend servicecentrum.

TEFAL/T-FAL* INTERNATIONALE BEPERKTE GARANTIE

www.tefal.com

Dit product kan gerepareerd worden door TEFAL/T-FAL, gedurende en na de garantieperiode.

De Garantie

Dit product wordt gegarandeerd door TEFAL/T-FAL (het adres van de firma en de details staan vermeld op bijgevoegde lijst van de TEFAL/T-FAL Internationale Garantie) tegen iedere fabricagefout gedurende de garantieperiode. Dit geldt voor de landen die vermeld staan op de laatste pagina van de gebruiksaanwijzing en wordt van kracht vanaf de oorspronkelijke dag van aankoop.

De internationale fabrieksgarantie van TEFAL/T-FAL is een extra voordeel dat niets afdoet aan het Officiële Wettelijke Consumenten Recht.

De internationale fabrieksgarantie dekt alle kosten die van toepassing zijn op het herstellen zodat het product weer voldoet aan de originele specificaties door reparatie of het vervangen van defecte onderdelen en de daarbij behorende arbeid. TEFAL/T-FAL kan ervoor kiezen om een vervangend artikel te leveren in plaats van het defecte product te repareren. TEFAL/T-FAL's enige verplichting is dat uw product gerepareerd of vervangen wordt.

Voorwaarden & Uitsluitingen

De internationale TEFAL/T-FAL garantie is alleen van toepassing binnen de garantietermijn en geldt alleen voor die landen die vermeld staan in bijgaande landenlijst en is alleen van toepassing op vertoon van de originele aankoopbon. Het product kan rechtstreeks aangeleverd worden bij het reparatiecentrum of dient goed verpakt geretourneerd door een erkende verzenddienst (of een soortgelijke verzendwijze) aan een erkend TEFAL/T-FAL reparatiecentrum.

Voor elk land staat het adres van het erkende reparatiecentrum vermeld op de TEFAL/T-FAL website (www.tefal.com) of bel naar het telefoonnummer zoals vermeld in de landenlijst om het juiste adres te vernemen.

TEFAL/T-FAL kan niet verplicht worden gesteld om producten te repareren of te vervangen als het product niet voorzien is van de originele aankoopbon.

Deze garantie dekt geen schade die veroorzaakt is door verkeerd gebruik, onachtzaamheid, of het niet goed opvolgen van de TEFAL/T-FAL gebruiksaanwijzing, het aansluiten op netstroom of voltage anders dan is aangegeven op het product. Of als er een verandering is aangebracht of een reparatie is uitgevoerd die niet toegestaan is. De garantie is ook niet van toepassing bij normale slijtage, het niet tijdig vervangen van noodzakelijke onderdelen en in de volgende gevallen:

- het gebruik van verkeerd soort water;
- kalkaanslag (er dient tijdig ontkalkt te worden zoals aangegeven staat in de gebruiksaanwijzing);
- als er water, stof of insecten in het product is gekomen;
- mechanische schade of overbelasting;
- schade of een slecht resultaat ten gevolge van verkeerd voltage;
- ongelukken inclusief brand, overstroming, blikseminslag etc;
- professioneel of commercieel gebruik;
- schade aan glazen of porseleinen onderdelen van het product;
- vervanging van noodzakelijke onderdelen.

Deze garantie is niet van toepassing op een product dat te zwaar belast is of bij schade die is veroorzaakt door oneigenlijk gebruik, verkeerde verpakking door de gebruiker of bij beschadiging door een transporteur.

De internationale TEFAL/T-FAL garantie is alleen van toepassing voor producten die gekocht zijn in de landen die in bijgaande lijst vermeld staan, en die alleen voor huishoudelijk gebruik zijn gebruikt in die landen. Als een product gekocht is in een van de landen die op de lijst staat, maar

die in een ander land gebruikt is dan is het volgende van toepassing:

- a) De internationale TEFAL/T-FAL duur van de garantie is degene van het land waar het product gebruikt is, zelfs als het product gekocht was in een van de landen op de lijst waar een andere garantietermijn geldt.
- b) De internationale TEFAL/T-FAL garantie is niet van toepassing als het gekochte product niet overeenstemt met de lokale aansluitwaarden, zoals voltage, netspanning, stekkers, of andere lokale technische specificaties.
- c) De reparatieprocedure voor producten die gekocht zijn buiten het land van gebruik kunnen langer duren als het product niet door de lokale TEFAL/T-FAL vestiging wordt verkocht.
- d) het geval dat het product niet gerepareerd kan worden in het nieuwe land, dan wordt de internationale TEFAL/T-FAL garantie beperkt tot het leveren van een vervangend product dat ongeveer hetzelfde presteert en kost, indien mogelijk.

Wettelijke Consumenten rechten

Deze internationale TEFAL/T-FAL garantie heeft geen invloed op de wettelijke consumentenrechten of die rechten die uitgesloten of beperkt kunnen worden, noch rechten ten opzichte van de winkelier die het product aan de consument verkocht heeft. Deze garantie geeft de consument specifieke wettelijke rechten en de consument kan ook andere wettelijke rechten hebben die per land kunnen verschillen.

De consument kan dit recht aanwenden als hij dat prefereert.

Extra informatie

Accessoires en onderdelen die de consument zelf kan verwisselen, kunnen aangeschaft worden, indien lokaal beschikbaar. De beschrijving staat op een TEFAL/T-FAL internet site.

* TEFAL huishoudelijke apparaten worden in sommige gebieden zoals Amerika en Japan onder het merk T-FAL geleverd. TEFAL/T-FAL zijn erkende handelsmerken van Groupe SEB.

Wichtige

Sicherheitshinweise

- Diese Anleitung bitte aufmerksam lesen und sorgfältig aufbewahren. Dieses Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem in Betrieb genommen zu werden.

Um Ihre Sicherheit zu gewährleisten, entspricht dieses Gerät den gültigen Normen und Bestimmungen (Niederspannungsrichtlinie, Elektromagnetische Verträglichkeit, Materialien in Kontakt mit Lebensmitteln, Umweltverträglichkeit usw.).

- Überprüfen Sie vor der ersten Benutzung, dass die Spannung Ihrer Elektroinstallation der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Spannung entspricht (Wechselspannung).
- Entnehmen Sie alle Verpackungen innerhalb und außerhalb des Gerätes und entfernen Sie alle Aufkleber.
- Da es zahlreiche verschiedene Normen gibt, muss das Gerät, wenn es in einem anderen Land als dem Kaufland betrieben werden soll, von einem autorisierten Kundendienst überprüft werden.
- Stellen Sie das Gerät nicht in die Nähe einer Hitzequelle oder in einen aufgeheizten Ofen, da es dabei schwer beschädigt werden könnte.
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, gerade und vor Wasserspritzern geschützte Fläche.
- Lassen Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt in Betrieb. Nehmen Sie das Gerät nie leer in Betrieb und achten Sie immer auf die min. und max. Füllmenge. Bewahren Sie es außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Dieses Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit körperlicher, sensorischer oder geistiger Behinderung oder von Personen mit mangelnder Erfahrung oder Kenntnis verwendet werden, es sei denn, diese Personen stehen unter der Aufsicht einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person oder sie haben zuvor Anweisungen für die Verwendung des Geräts erhalten.
Elektrogeräte sind kein Kinderspielzeug. Beaufsichtigen Sie Ihre Kinder, damit Sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht herunterhängen und legen oder ziehen Sie es nicht über scharfe Kanten.
- Das Gerät muss an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden. Lassen Sie das Kabel nie in die Nähe oder in Berührung mit den heißen Teilen des Gerätes oder einer Wärmequelle kommen.
- 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.
- Ziehen Sie den Stecker nicht am Kabel aus der Steckdose.
- Das Gerät darf nicht in Betrieb genommen werden:
 - wenn es selbst oder das Stromkabel beschädigt ist,
 - wenn das Gerät zu Boden gefallen ist und dabei sichtbare Schäden davongetragen hat oder wenn Betriebsstörungen auftreten. Schicken Sie es in diesem Fall zum nächstgelegenen autorisierten Kundendienst. Sie dürfen das Gerät niemals selbst auseinander nehmen.
- Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ausgewechselt werden, um jegliche Gefahr zu vermeiden.
- **Der Kontakt mit heißen Teilen des Geräts, heißem Wasser, Dampf und den Lebensmitteln kann zu Verbrennungen führen.**
- Ziehen Sie immer den Netzstecker des Geräts,
 - wenn Sie mit der Verwendung fertig sind,
 - um es zu transportieren,
 - vor jeder Reinigung oder Instandhaltung.
- Tauchen Sie das Gerät nicht ins Wasser!
- Stellen Sie das Gerät nicht neben eine Wand oder einen Schrank, denn der abgegebene Dampf könnte sie beschädigen.
- Transportieren Sie das Gerät nicht, wenn es mit heißen Flüssigkeiten oder Speisen gefüllt ist.

- Verwenden Sie zu Ihrer eigenen Sicherheit nur original Zubehör und Ersatzteil, passend zu Ihrem Gerät.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt und darf deshalb nicht für gewerbliche Zwecke genutzt werden. Für auf unsachgemäße oder nicht der Betriebsanleitung entsprechende Benutzung des Geräts zurückzuführende Schäden übernimmt der Hersteller keine Haftung und gewährt auch keine Garantie. Das Gerät ist nicht für eine Verwendung in den folgenden Fällen bestimmt, die von der Garantie ausgenommen sind:
 - in Küchenecken für Geschäfts- oder Büropersonal und in anderen gewerblichen Umgebungen,
 - auf Bauernhöfen,
 - von Gästen von Hotels, Motels und ähnlichen Unterbringungen,
 - in Fremdenzimmern und Frühstückspensionen.
- Die Garzeiten sind Richtwerte.
- Fassen Sie das Gerät nicht an, wenn es Dampf abgibt und benutzen Sie zum Entfernen des Deckels, des Reiseinsatzes und der Garbehälter Topfhandschuhe.
- Sollten Sie Probleme haben, wenden Sie sich bitte an Ihren Kundendienst oder an die Internetadresse: groupeseb.com.
- **Wenn Ihr Gerät ein abnehmbares Netzkabel besitzt:** Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch ein spezielles, beim Hersteller oder seinem Kundendienst erhältliches Kabel ausgewechselt werden.
- **Wenn Ihr Gerät mit einem festen Netzkabel versehen ist:** Wenn dieses Kabel beschädigt ist, muss es aus Sicherheitsgründen vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgewechselt werden.

Umweltschutz

- Ihr Gerät ist so konzipiert, dass es viele Jahre lang funktioniert. An dem Tag, an dem Sie Ihr Gerät jedoch ersetzen möchten, denken Sie bitte an den Beitrag, den Sie zum Umweltschutz leisten können.
- Vor der Entsorgung Ihres Geräts muss die Batterie des Timers herausgenommen und in einer speziellen Sammelstelle entsprechend den Gesetzlichen Bestimmungen entsorgt werden.



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.

Beschreibung

- | | |
|--|--------------------------------------|
| 1. Deckel | 12. EIN/AUS-Taste |
| 2. Gartabletts | 13. Programm-Taste |
| 3. Garbehälter – nummeriert 1, 2 und 3 | 14. + Taste |
| 4. Lochboden, abnehmbar | 15. – Taste |
| 5. Saftauffangschale | 16. LCD-Anzeige |
| 6. Wasserstandsanzeige, innenseitig | a. Betriebsmodus-Anzeige/ |
| 7. Heizelement | Programmierungssymbol |
| 8. Wassertank | b. Uhren-Symbol |
| 9. Elektrische Basis | c. Anzeige für niedrigen Wasserstand |
| 10. Gargläser mit Deckeln | d. Timer (Anzeige Garzeit) |
| 11. Gargläser-Halter | 17. „Vitamin +“-Taste |

Bedienungshinweise

Vor dem ersten Gebrauch

- Reinigen Sie den Wassertank mit einem feuchten, nicht-scheuernden Schwamm - fig. 1.
- Spülen Sie alle abnehmbaren Teile in warmem Wasser mit etwas Spülmittel. Danach mit klarem Wasser abspülen und trocknen.

Tauchen Sie NIE die elektrische Basis ins Wasser!

Befüllen des Wassertanks

Befüllen Sie den Wassertank ausschließlich mit Wasser – geben Sie keinerlei sonstige Flüssigkeiten oder Zusätze (wie Gewürze, Kräuter o. Ä.) hinein. Vergewissern Sie sich vor jedem Gebrauch des Gerätes darüber, dass der Wassertank bis zur Höchstmarke gefüllt ist.

- Gießen Sie so viel kaltes Wasser in den Wassertank, bis die Höchstmarke erreicht ist (1,5 Liter) - fig. 2.
- Setzen Sie die Saftauffangschale auf den Wassertank - fig. 3.
- Legen Sie den abnehmbaren Lochboden in den Garbehälter Nr. 1 ein und, falls benötigt, die Gartablets in die Garbehälter Nr. 2 und 3 - fig. 4.
- Setzen Sie die Garbehälter Nr. 1, 2 und 3 samt Lochboden/ Gartablets auf die elektrische Basis und legen Sie den Deckel auf - fig. 5.
- Erneuern Sie das Wasser vor jedem Gebrauch und überzeugen Sie sich, dass der Tank bis zur Höchstmarke gefüllt ist.

Kochen mit dem Dampfgarer

Einstellen der Garzeit

- Schließen Sie den Dampfgarer an das Stromnetz an und schalten Sie ihn ein: Ein optisches und akustisches Signal wird gegeben - fig. 6.
- Erfolgt keine weitere Eingabe, erlischt nach 2 Minuten die Anzeige und das Gerät schaltet in den Standby-Modus um .
- Stellen Sie durch Drücken der Tasten + und – die gewünschte Garzeit (max. 60 min) ein - fig. 7.
- Nach 20 Sekunden (oder kurzem Drücken der EIN/AUS-Taste) beginnt das Dampfgaren. Die „Vitamin +“-Taste leuchtet auf und die Betriebsmodus-Anzeige  erscheint - fig. 8.
- Sie können die gewünschte Garzeit während des Garvorgangs durch Drücken der Tasten + bzw. – jederzeit erhöhen bzw. verringern - fig. 7.
- Während des Garvorgangs wird die verbleibende Garzeit in Minuten und während der letzten Minute in Sekunden angezeigt.

Anhaltendes Drücken der Tasten + oder – ermöglicht, die gewünschte Garzeit schneller einzustellen.

Einsatz der „Vitamin +“-Funktion

Die „Vitamin +“-Funktion kann einige Minuten nach Beginn des Garvorgangs durch Drücken der leuchtenden „Vitamin +“-Taste manuell beendet werden - fig. 9.

- Ihr Dampfgarer ist mit einer „Vitamin +“-Taste ausgestattet, die die Garzeit verkürzt und so alle Vitamine optimal schützt.
- Die Taste leuchtet zu Beginn des Garvorgangs auf. Bei dieser Funktion wird mehr Dampf produziert, wodurch der Garprozess schneller in Gang kommt.
- Die „Vitamin +“-Taste erlischt automatisch, sobald ausreichend Dampf für den Garvorgang produziert ist.
- Wenn Sie das Gerät während des Garvorgangs öffnen (um zum Beispiel einen weiteren Garbehälter einzusetzen oder den erreichten Gargrad zu überprüfen), sollten Sie im Anschluss die „Vitamin +“-Taste drücken (sofern diese nicht ohnehin noch leuchtet), um den entwichenen Dampf zu ersetzen - fig. 9.

Vor Garbeginn

- Das Produkt überprüft, ob sich im Tank Wasser befindet. Wenn  leuchtet - fig. 10, bedeutet dies, dass zu wenig Wasser verfügbar ist. Füllen Sie Wasser bis zur Maximalmarkierung des Tanks nach.

Ist der Wassertank leer, stoppt das Gerät den Heizvorgang. Berühren Sie während des Garvorgangs weder die heißen Geräteoberflächen noch das Gargut mit bloßen Händen.

Startverzögerung

Der eingestellte Zeitpunkt für den verzögerten Start des Garvorgangs kann jederzeit wieder geändert werden.

- Stellen Sie durch Drücken der Tasten + und – die gewünschte Garzeit (max. 60 min) ein - fig. 7.
- Drücken Sie die Programm-Taste - fig. 14. Das Programmierungssymbol  wird angezeigt und das Uhren-Symbol  blinkt.
- Wählen Sie die Zeit aus, nach der das Garen beginnen soll - fig. 7. Die Auswahl erfolgt in Schritten von 15 Min., dann von 1 Stunde. Wenn Sie zum Beispiel einen um 2 Std. 30 Min. verschobenen Start benötigen, wählen Sie 2 Std., weil Ihre Lebensmittel automatisch bis zur Mahlzeit warm gehalten werden.
- 20 Sekunden danach ist die Zeitverzögerung aktiv und das Uhren-Symbol  erlischt.
- Nach Ablauf der Verzögerungszeit wechselt das Gerät automatisch in den Gar-Modus.

Ein akustisches Signal ertönt für einige Sekunden und zeigt somit an, dass der Garvorgang programmiert ist. Es wird überprüft, ob Wasser vorhanden ist.

Warmhalte-Funktion

- Am Ende der Garzeit ertönt zweimal ein akustisches Signal.
- Das Gerät wechselt automatisch in den Warmhalte-Modus und das entsprechende Symbol  erscheint in der Anzeige - fig. 11.
- Die Warmhalte-Zeit, die seit dem Ende des Garvorgangs bereits vergangen ist, wird angezeigt.

Befindet sich das Gerät im Warmhalte-Modus, besteht lediglich die Option, das Gerät auszuschalten. Andere Einstellungen können in diesem Modus nicht vorgenommen werden.

Verwenden Sie stets Topflappen oder Ofenhandschuhe, um den Deckel, die Garbehälter und -tablets oder die Griffe anzufassen.

- Nehmen Sie den Deckel an seinem Griff ab.
- Nehmen Sie ebenso die Garbehälter und -tablets an ihren Griffen ab - fig. 12 und 13.
- Servieren Sie die fertigen Gerichte.

Entnahme des Garguts

Ausschalten des Dampfgarers

- Einmaliges Drücken der EIN/AUS-Taste stoppt die Warmhalte-Funktion - fig. 15.
- Zweimaliges Drücken lässt das Gerät in den Standby-Modus wechseln .
- Nach einer Stunde im Warmhalte-Modus, wechselt das Gerät automatisch in den Standby-Modus. Das Licht erlischt .
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

Wenn Sie Ihr Gerät bei einem Alarm „niedriger Wasserstand“ ausschalten wollen, müssen Sie 2-mal auf die EIN-/AUS-Taste drücken.

Garzeiten-Tabelle

Die angegebenen Garzeiten sind als Richtzeiten zu verstehen; sie können je nach Größe und Menge des Garguts, Abstand zwischen den einzelnen Lebensmitteln, persönlichen Vorlieben und in Abhängigkeit von der Netzspannung variieren.

Verwenden Sie stets Topflappen oder Ofenhandschuhe, um während des Garvorgangs den Deckel, die Garbehälter und -tablets oder die Griffe anzufassen.

Fleisch – Geflügel

Lebensmittel	Art	Menge	Garzeit	Hinweise/ Empfehlungen
Hühnerbrust (ausgelöst)	frisch / im Ganzen	350 g	20 min	2 Hühnerbrüste pro Garbehälter
	in Stücke geschnitten	450 g	17 min	
Hähnchenschenkel	frisch / im Ganzen	2	36 min	
Putenschnitzel	dünn	600 g	24 min	
Schweinefilet	frisch	700 g	38 min	in 1 cm dicke Scheiben geschnitten
Lammsteak	frisch	500 g	14 min	
Frankfurter Würstchen	frisch	10	10 min	

Fisch – Krustentiere

Lebensmittel	Art	Menge	Garzeit	Hinweise/ Empfehlungen
Dünne Fischfilets (Kabeljau, Schellfisch, Scholle, Seezunge, Lachs ...)	frisch	450 g	15 min	
	gefroren	370 g	18 min	
Fischsteaks (Kabeljau, Schellfisch, Scholle, Seezunge, Lachs ...)	frisch	400 g	15 min	
Fisch, ganz (Forelle, Lachsforelle, Seebarsch)	frisch	600 g	25 min	
Muscheln	frisch	1 kg	20 min	
Krabben	frisch	200 g	5 min	
Jakobsmuscheln	frisch	100 g	5 min	

Lebensmittel	Art	Menge	Garzeit	Hinweise/ Empfehlungen
Artischocken	frisch	2	55 min	im Ganzen, in Garbehälter Nr. 1 und 2 (ohne Gartabletts)
Kartoffeln	frisch	600 g	20 min	in Scheiben oder Würfel geschnitten; kleine neue Kartoffeln auch im Ganzen
Spargel	frisch	600 g	17 min	holzige Enden entfernen
Brokkoli	frisch	500 g	18 min	kleine Röschen
	gefroren	500 g	18 min	
Sellerie	frisch	350 g	22 min	in Würfel geschnitten
Pilze	frisch	500 g	22 min	im Ganzen
Blumenkohl	frisch	1 Kopf mittlerer Größe	19 min	kleine Röschen
Weißkohl/ Rotkohl	frisch	600 g	22 min	in Streifen geschnitten
Zucchini	frisch	600 g	12 min	in Streifen geschnitten
Spinat	frisch	300 g	13 min	nach der Hälfte der Garzeit wenden
	gefroren	300 g	15 min	
Grüne Bohnen, dünn	frisch	500 g	35 min	
	gefroren	500 g	35 min	
Karotten	frisch	500 g	15 min	in dünne Scheiben geschnitten
Maiskolben	frisch	500 g	45 min	
Grüne Bohnen	frisch	500 g	35 min	im Ganzen
Lauch	frisch	500 g	30 min	in Röllchen geschnitten
Paprika	frisch	300 g	20 min	in breite Streifen geschnitten
Erbsen	frisch	400 g	20 min	von den Schoten befreit
	gefroren	400 g	20 min	

Reis

Lebensmittel	Gewicht	Menge	Garzeit	Hinweise/ Empfehlungen
Für ein Garglas voll Reis (weißer Langkorn- oder Basmati-Reis)	30 g	70 ml	20 min	Reis vor dem Garen gut abspülen. Reis und kaltes Wasser in das Garglas geben, Deckel NICHT aufsetzen. Garbehälter Nr. 3 verwenden

Lebensmittel	Art	Menge	Garzeit	Hinweise/ Empfehlungen
Birnen	frisch	4	25 min	mit Garbehälter Nr. 1 und 2 (ohne Gartabletts). Im Ganzen oder halbiert dämpfen
Bananen	frisch	4	15 min	im Ganzen
Äpfel	frisch	5	20 min	geviertelt

Tipps und Tricks rund ums Dampfgaren

- Legen Sie die einzelnen Lebensmittel nicht zu dicht gedrängt in die Garbehälter. Lassen Sie ausreichend Raum, damit der Dampf so gut wie möglich zirkulieren kann.
- Die besten Garergebnisse erzielen Sie, wenn Sie darauf achten, Lebensmittel zu kombinieren, die etwa die gleiche Größe haben (z.B. Kartoffeln, Gemüse und Geflügel), damit diese gleichzeitig gar werden. Die Garzeit variiert dabei je nach Größe und Dicke des Garguts.
- Vermeiden Sie es, den Deckel zu oft abzuheben, um den Garprozess zu kontrollieren. Je mehr Dampf entweicht, desto länger die Garzeit.
- Erfordert ein Rezept die Verwendung von Klarsichtfolie, nehmen Sie mikrowellene geeignete Klarsichtfolie, wird eingesetzt, um die Bildung von Kondenswasser zu vermeiden, das empfindliche Gerichte wie Cremespeisen verderben könnte. Setzen Sie Klarsichtfolie jedoch nur ein, wenn dies wirklich nötig ist, da diese Methode die Garzeit oft verlängert.
- Berücksichtigen Sie bei der Auswahl der Lebensmittel, die Sie in Ihrem Dampfgarer zubereiten möchten, deren Größe, insbesondere, wenn Sie die Zubereitung im Ganzen planen.
- Mit frischen Kräutern, Zitronen- oder Orangenscheiben, Knoblauchzehen oder Zwiebeln können Sie Ihrem Gargut ein dezentes Aroma verleihen. Legen Sie diese in der Garschale einfach direkt unter oder auf Ihr Gargut.
- Fleisch, Geflügel und Fisch wird nicht nur besonders lecker und aromatisch, sondern auch ausgesprochen saftig und zart, wenn Sie es vor dem Dämpfen für ein paar Stunden marinieren. Wein mit frischen Kräutern ergibt eine ebenso einfache wie gute Marinade. Oder versuchen Sie es einmal mit einer würzigen Barbecue- oder Curry-Sauce.
- Gefrorenes Gemüse kann direkt in den Dampfgarer gegeben werden. Meeresfrüchte, Geflügel und Fleisch hingegen müssen vor dem Dämpfen vollständig aufgetaut sein!
- Einige Gerichte mit langer Garzeit (z.B. gedämpfte Biskuit-Desserts) machen es erforderlich, den Wassertank während des Garprozesses nachzufüllen.
- Verwenden Sie stets Topflappen oder Ofenhandschuhe, um während oder nach dem Garvorgang den Deckel, die Garbehälter und -tablets, die Gargläser oder die Griffe anzufassen.

Verwendung der Gargläser

Vorbereitung

Zur Zubereitung in den Gargläsern eignen sich Rezepte aus Ihrem Dampfgarer-Rezeptbuch oder auch Ihre eigenen. Füllen Sie die vorbereitete Masse in die Gargläser, doch achten Sie darauf, diese nicht zu überfüllen. Manche Speisen gehen während des Garens auf und würden sonst überlaufen. Verschließen Sie die Gläser, falls nötig, mit den Deckeln. Stellen Sie die vier Gläser in den Halter - fig.16. Fassen Sie den Halter am Griff und setzen Sie ihn in den Garbehälter - fig. 17.

Die Gläser müssen in jedem Fall in den obersten Garbehälter (Garbehälter Nr. 3) unmittelbar unter den Deckel gesetzt werden.

Verwenden Sie Topflappen oder Ofenhandschuhe. Nehmen Sie den Deckel an seinem Griff ab. Entnehmen Sie die Gargläser am Griff des Halters. Nehmen Sie die Gargläser aus dem Halter und entfernen Sie gegebenenfalls die Deckel. Kühlen Sie die Gläser ab, wenn Sie die Möglichkeit haben, indem Sie sie samt Halter in kaltes Wasser stellen. Warten Sie, bis die Gläser auf Raumtemperatur abgekühlt sind, bevor Sie sie in den Kühlschrank stellen und dann servieren.

Reinigung und Pflege

Reinigung des Dampfgarers

- Ziehen Sie nach Gebrauch den Netzstecker aus der Steckdose.
- Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung vollständig abkühlen.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät vollständig abgekühlt ist, bevor Sie die Saftauffangschale und den Wassertank leeren.
- Spülen Sie alle abnehmbaren Teile in warmem Wasser mit etwas Spülmittel. Danach mit klarem Wasser abspülen und trocknen.
- Mit Ausnahme der elektrischen Basis sind alle Teile/Zubehörteile des Dampfgarers spülmaschinengeeignet.

Tauchen Sie NIE die elektrische Basis ins Wasser! Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsprodukte.

Entkalken des Dampfgarers

Regelmäßiges Entkalken ist für ein gutes Funktionieren Ihres Geräts unerlässlich.

Um die volle Leistungsfähigkeit Ihres Dampfgarers zu erhalten, sollten Sie ihn nach jeweils 8 Stunden Betriebszeit entkalken. Gehen Sie dabei wie folgt vor:

- Nehmen Sie die Saftauffangschale ab.
- Füllen Sie 1 Liter kaltes Wasser in den Wassertank.
- Fügen Sie 1 Glas (ca. 150 ml) Haushaltsessig hinzu.
- Lassen Sie das Ganze über Nacht einwirken.
- Leeren Sie den Tank und spülen Sie ihn danach mehrmals mit klarem warmem Wasser aus.
- Verwenden Sie keine anderen Entkalker.

Aufbewahrung

- Stellen Sie die Gargläser samt Deckeln in die Saftauffangschale.
- Setzen Sie den Garbehälter Nr. 1 umgekehrt auf die elektrische Basis.
- Setzen Sie die zwei Gartablets auf den Garbehälter Nr. 1 - fig. 18.
- Setzen Sie den Garbehälter Nr. 2 in den Garbehälter Nr. 3 und stülpen Sie sie ebenfalls über die elektrische Basis.
- Legen Sie den Glas-Halter und abschließend den Deckel obenauf - fig.19.

Alle Einzel-/Zubehörteile passen ineinander und lassen sich kompakt verstauen.

Hilfestellung bei technischen Störungen

Störung	Grund	Lösung
An den Seiten des Geräts tritt Dampf aus.	Garbehälter schlecht aufeinander gesetzt.	Überprüfen Sie, ob die Garbehälter richtig aufeinander gesetzt sind und ihre Reihenfolge richtig ist.
Das Garen startet, schaltet sich aber sofort wieder ab.	Das Produkt überprüft, ob genügend Wasser im Wassertank ist.	Ändern Sie das Programm nicht. Das Gerät wird tatsächlich nach etwa einer Minute mit dem Garen beginnen.
Das Garen startet nicht, es ist ein akustisches Signal zu hören.	Zu wenig Wasser im Wassertank.	Füllen Sie bis zur Maximummarkierung Wasser in den Wassertank.
Die Funktion „Startverzögerung (Timer)“ ist eingestellt, aber das Produkt beginnt zu heizen.	Das Heizgeräusch entsteht, weil das Gerät überprüft, ob Wasser im Wassertank ist.	Warten Sie mindestens eine Minute. Das Heizen endet automatisch.
Der Alarm „niedriger Wasserstand“ erfolgt, obwohl Wasser im Wassertank ist.	Heizelement verkalkt.	Entkalken Sie das Heizelement (siehe Abschnitt Reinigung und Pflege).
Ich habe mein Produkt eingesteckt, aber es hat sich ausgeschaltet.	Sie haben das Produkt nicht innerhalb von 2 Minuten eingeschaltet und es ist in den Standby gewechselt.	Drücken Sie einmal auf die EIN-/AUS-Taste, um den Standby-Modus zu beenden.
Die Taste „Vitamin +“ erlischt nicht, auch wenn ich darauf drücke.	Das Garen hat vor weniger als 13 Minuten begonnen.	Taste erlischt danach automatisch.
Es läuft Wasser aus dem Sockel.	Leck am Heizelement.	Bringen Sie das Gerät in ein autorisiertes Kundendienstzentrum.

Dieses Produkt wird von TEFAL/T-FAL innerhalb und nach der Garantiezeit repariert.

Garantie

TEFAL/T-FAL (Firmenanschrift und Details finden Sie in der Länderliste der internationalen TEFAL/T-FAL Garantie) gewährt für dieses Produkt eine Garantie auf Material- oder Herstellungsfehler innerhalb der Garantiezeit, beginnend mit dem Datum des Kaufes, in den Ländern, die in der Länderliste auf der letzten Seite der Bedienungsanleitung aufgeführt sind.

Die internationale TEFAL/T-FAL Herstellergarantie ist ein zusätzlicher Vorteil, der die gesetzlichen Verbraucherrechte nicht beeinträchtigt.

Die internationale Herstellergarantie deckt alle Kosten ab, die zur Wiederherstellung der ursprünglichen Eigenschaften eines defekten Produktes dienen, durch Reparatur oder Austausch eines defekten Teiles und der dazu erforderlichen Arbeit. TEFAL/T-FAL behält sich vor, ein Ersatzgerät zu liefern anstelle einer Reparatur des defekten Gerätes. TEFAL/T-FAL's einzige und ausschließliche Verpflichtung im Rahmen dieser Garantie beschränkt sich auf die Reparatur oder den Ersatz.

Bedingungen & Ausschluss

Die internationale TEFAL/T-FAL Garantie findet nur Anwendung innerhalb der Garantiezeit in den Ländern, die in der beigefügten Länderliste aufgeführt sind und gilt nur bei Vorlage eines Kaufbeleges. Das defekte Gerät kann persönlich bei einer autorisierten TEFAL/T-FAL Servicestelle abgegeben oder gut verpackt an eine autorisierte Servicestelle eingesandt werden. Die Anschriften der autorisierten Servicestellen eines Landes finden Sie auf den TEFAL/T-FAL Webseiten (www.tefal.com) oder rufen Sie unter der entsprechenden Telefonnummer in der Länderliste an, um die Postanschrift zu erfragen.

TEFAL/T-FAL ist nicht verpflichtet, ein Produkt zu reparieren oder zu ersetzen, wenn diesem kein gültiger Kaufbeleg beiliegt.

Diese Garantie deckt nicht Schäden ab, die auftreten können als Folge von Missbrauch, Fahrlässigkeit, Nichtbeachtung der

TEFAL/T-FAL Bedienungsanleitungen, anderer Spannung oder Frequenz als auf dem Typenschild des Produktes angegeben, sowie einer Veränderung oder nicht autorisierten Reparatur des Produktes. Darüber hinaus erstreckt sie sich nicht auf normalen Verschleiß, fehlende Wartung oder ausgetauschte Ersatzteile, und die folgenden Fälle:

- Verwendung von ungeeigneten Flüssigkeiten;
- Verkalkung (jede Entkalkung muss gemäß der Bedienungsanleitung durchgeführt werden);
- Eindringen von Wasser, Staub oder Insekten in das Produkt;
- Mechanische Schäden, Überbeanspruchung;
- Schäden oder ungenügende Ergebnisse wegen falscher Spannung oder Frequenz;
- Unglücksfälle wie Feuer, Wasser, Blitzschlag, etc.;
- Professionelle oder gewerbliche Nutzung;
- Bruch von Glas- oder Porzellanbestandteilen des Produktes.

Diese Garantie findet keine Anwendung auf Produkte, die verändert wurden oder auf Schäden, die durch unsachgemäße Benutzung oder Pflege, mangelhafte Verpackung oder falsche Handhabung des Transportdienstleisters aufgetreten sind.

Die internationale TEFAL/T-FAL Garantie findet nur Anwendung auf Produkte, die in aufgeführten den Ländern erworben und in einem dieser Länder nur für den Hausgebrauch genutzt werden. Wird ein Produkt in einem der aufgeführten Länder gekauft und in einem anderen genutzt, gilt:

- a) die Garantiezeit des Landes, in dem das Produkt genutzt wird, auch dann, wenn es in einem Land mit anderer Garantiezeit gekauft wurde.
- b) Die internationale TEFAL/T-FAL Garantie findet keine Anwendung falls das Produkt nicht den örtlichen Standards entspricht, wie Spannung, Frequenz, Steckern oder anderen lokalen, technischen Vorschriften.
- c) Die Reparatur eines im Ausland gekauften Produktes kann länger dauern, wenn dieses nicht in Ihrem Land von TEFAL/T-FAL vertrieben wird.
- d) Wenn das Produkt in Ihrem Land nicht repariert werden kann, beschränkt sich die internationale TEFAL/T-FAL Garantie auf den Austausch in ein ähnliches Produkt oder, wenn möglich, ein anderes Produkt zum gleichen Preis.

Gesetzliche Rechte des Verbrauchers

Diese internationale TEFAL/T-FAL Garantie beeinträchtigt weder die gesetzlichen Rechte des Verbrauchers, noch können diese ausgeschlossen oder eingeschränkt werden. Dies gilt auch für Rechte gegen den Händler, bei dem der Verbraucher das Produkt erworben hat. Diese Garantie gibt dem Verbraucher besondere Rechte. Zusätzlich hat der Verbraucher andere gesetzliche Rechte, die von Staat zu Staat oder von Land zu Land variieren.

Der Verbraucher kann diese Rechte nach eigenem Ermessen geltend machen.

Zusatzinformation

Ersatz- und Zubehörteile können wie auf der TEFAL/T-FAL Homepage beschrieben erworben werden.

* TEFAL Hausgeräte werden in einigen Regionen wie Amerika und Japan unter der Marke T-FAL vertrieben. TEFAL/T-FAL sind eingetragene Handelsmarken der Groupe SEB.

Informazioni sulla sicurezza

Norme di sicurezza

- Questo apparecchio non è destinato a essere messo in funzione per mezzo di un timer esterno o un sistema di comando a distanza separato.
La sicurezza del presente apparecchio è conforme alle specifiche tecniche e alle norme vigenti (compatibilità elettromagnetica, bassa tensione, materiali a contatto con alimenti, ambiente...).
- Verificare che la tensione di rete corrisponda a quella indicata sull'apparecchio (solo corrente alternata).
- Considerata la differenza delle norme in vigore, se l'apparecchio viene utilizzato in un paese diverso da quello in cui è stato acquistato, è opportuno farlo controllare da un tecnico autorizzato.
- Non collocare l'apparecchio vicino a fonti di calore o all'interno di un forno caldo; rischio di grave danneggiamento.
- Utilizzare una superficie di lavoro piana e ben stabile distante da possibili spruzzi di acqua.
- Non permettere che l'apparecchio sia usato senza sorveglianza.
- 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.
- Tenere l'elettrodomestico lontano dalla portata dei bambini.
- Evitare che il cavo penda.
- Collegare sempre l'apparecchio ad una presa di corrente dotata di messa a terra.
- Non usare prolunghe. Nel caso si utilizzino prolunghe sotto la propria responsabilità, usare solo prolunghe in buone condizioni, con messa a terra e adatta alla potenza dell'apparecchio.
- Non tirare il cavo per disinserire l'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio se:
 - l'apparecchio o il cavo sono danneggiati,
 - l'apparecchio è caduto e presenta danni evidenti o anomalie di funzionamento.In tali casi, l'apparecchio deve essere portato presso un centro di assistenza autorizzato. Non smontare l'apparecchio di propria iniziativa.
- Se il cavo di alimentazione risulta danneggiato dovrà essere sostituito dall'azienda produttrice, da un centro di assistenza autorizzato o da un tecnico specializzato al fine di evitare qualsiasi pericolo.
- **Rischio di ustione in caso di contatto con le superfici calde dell'apparecchio, con acqua o alimenti caldi.**
- Disinserire sempre l'apparecchio:
 - subito dopo il suo utilizzo,
 - per spostarlo,
 - prima di pulirlo o sottoporlo a manutenzione.
- Non immergere mai l'apparecchio in acqua!
- Non collocare l'apparecchio vicino ad un muro o ad un mobile / dispensa: il vapore prodotto potrebbe provocare dei danni.
- Non spostare l'apparecchio se è pieno di acqua o cibo.
- Questo apparecchio è stato prodotto per uso domestico. In caso di utilizzo professionale, improprio o non conforme alle istruzioni, il costruttore non potrà essere considerato responsabile e la garanzia non sarà valida.
- Questo apparecchio è stato concepito per uso unicamente domestico.
Non è stato ideato per essere utilizzato nei seguenti casi, che restano esclusi dalla garanzia:
 - in angoli cottura riservati al personale nei negozi, negli uffici e in altri ambienti professionali,

- nelle fabbriche,
- dai clienti di alberghi, motel e altre strutture ricettive residenziali,
- in ambienti tipo camere per vacanze.
- I tempi di cottura devono intendersi solo a livello indicativo.
- Non toccare l'apparecchio quando produce vapore e utilizzare guanti di protezione per togliere il coperchio, il contenitore per riso e i contenitori trasparenti.
- Se uno dei bicchieri per la cottura a vapore è danneggiato non usarlo più.
- Per qualsiasi problema contattare un nostro Centro di Assistenza Autorizzato.
- **Se l'apparecchio è dotato di un cavo rimovibile:** se il cavo d'alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito con un cavo o un kit speciale disponibile presso il fabbricante o il suo servizio post-vendita.
- **Se l'apparecchio è dotato di un cavo fisso:** se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio.

Tutela dell'ambiente

- Questo prodotto è stato progettato per durare a lungo. Tuttavia, qualora si decida di sostituirlo, assicurarsi che lo smaltimento avvenga in modo ecologicamente corretto.
- Prima di smaltire il prodotto, rimuovere la batteria dal timer e depositarla presso l'apposito centro di raccolta rifiuti comunale di competenza (a seconda del modello).



L'ambiente prima di tutto!

- ① Questo prodotto contiene materiali utili che possono essere recuperati e riciclati.
- ➡ Lo smaltimento deve essere effettuato presso il punto di raccolta rifiuti comunale di competenza.

Descrizione

- | | |
|--|--------------------------------------|
| 1. Coperchio | 12. Tasto on/off |
| 2. Vassoi di cottura | 13. Tasto di programmazione |
| 3. Cestelli per la cottura al vapore (n. 1, 2 e 3) | 14. Tasto + |
| 4. Base rimovibile | 15. Tasto - |
| 5. Contenitore di raccolta liquidi | 16. Display LCD |
| 6. Indicatore livello dell'acqua interno | a. Indicatore livello di cottura |
| 7. Elemento riscaldante | b. Orologio |
| 8. Serbatoio dell'acqua | c. Indicatore della mancanza d'acqua |
| 9. Base di alimentazione | d. Timer |
| 10. Vaschette e coperchi per la cottura al vapore | 17. Tasto "vitamin +" |
| 11. Supporto vaschette per la cottura al vapore | |

Istruzioni d'uso

Operazioni preliminari al primo utilizzo

- Pulire il serbatoio dell'acqua usando una spugna non abrasiva inumidita - fig. 1.
- Lavare tutte le parti rimovibili con acqua calda e detersivo liquido per i piatti, sciacquare e asciugare.

Non immergere la base di alimentazione nell'acqua.

Riempimento del serbatoio dell'acqua

Non versare nel serbatoio condimenti, erbe aromatiche o liquidi diversi dall'acqua. Prima di usare la vaporiera, assicurarsi che il serbatoio dell'acqua (8) sia riempito fino al livello massimo.

- Versare acqua fredda direttamente nel serbatoio fino a raggiungere il livello massimo (1,5 litri) - fig. 2.
- Inserire il contenitore di raccolta liquidi nel serbatoio - fig. 3.
- Collocare la base rimovibile (4) nel cestello n. 1 e, se necessario, i vassoi di cottura nei cestelli n. 2 e 3 - fig. 4.
- Impilare i cestelli n. 1, 2 e 3 con le rispettive basi e collocare il coperchio - fig. 5.
- Riempire il serbatoio con acqua fresca a ogni utilizzo e verificare che l'acqua raggiunga il livello massimo.

IT

Cottura

Impostazione del tempo di cottura

- Collegare la spina della vaporiera e accenderla: verrà emesso un allarme sonoro e sul display verrà visualizzato il simbolo  - fig. 6.
- Se non vengono eseguite ulteriori operazioni, il display diventerà bianco e, dopo 2 minuti, verrà attivata la modalità di standby .
- Impostare il tempo di cottura usando i tasti + e - (max. 60 minuti) - fig. 7.
- Dopo 20 secondi (o premendo il tasto on/off), inizierà la cottura al vapore. Il tasto "vitamin +" si accenderà e sul display verrà visualizzato il simbolo di cottura  - fig. 8.
- È possibile modificare il tempo impostato in qualsiasi momento, a cottura già iniziata, premendo il tasto + o - - fig. 7.
- Il conto alla rovescia del timer viene visualizzato in minuti, durante la cottura, e in secondi nell'ultimo minuto di cottura.

Premere a lungo il tasto + o - per aumentare o ridurre più velocemente il tempo di cottura.

Utilizzo del tasto "vitamin +"

Dopo alcuni minuti dall'inizio della cottura, è possibile arrestare manualmente il programma "vitamin +" premendo il tasto illuminato - fig. 9.

- La vaporiera è dotata di un tasto "vitamin +" che consente di ridurre il tempo di cottura e preservare l'intero apporto vitaminico.
- Questo tasto si accende quando inizia la cottura, aumentando la produzione di vapore e accelerando, pertanto, il processo di cottura.
- La spia del tasto "vitamin +" si spegne automaticamente una volta raggiunta la quantità di vapore sufficiente per il processo di cottura.
- Se il tasto "vitamin +" non è illuminato e si interviene durante il processo di cottura (ad esempio, inserendo un cestello,

rimuovendo il coperchio per controllare la cottura e così via), premere il tasto "vitamin +" per compensare la perdita di vapore - fig. 9.

Prima dell'avvio della cottura

- Il prodotto testa la presenza d'acqua nel serbatoio. Se  si accende - fig. 10, significa che manca l'acqua. Aggiungere acqua fino al livello massimo del serbatoio.

Se il serbatoio dell'acqua è vuoto, verrà interrotta l'erogazione di calore. Non toccare superfici o alimenti caldi durante la cottura. Usare appositi guanti da forno.

Avvio ritardato

L'orario dell'avvio ritardato può essere modificato in qualsiasi momento.

Un allarme sonoro di alcuni secondi indicherà che la cottura è stata impostata. È il test della presenza d'acqua.

- Impostare il tempo di cottura usando i tasti + e - (max. 60 minuti) - fig. 7.
- Premere il tasto prog - fig. 14. Verrà visualizzato il simbolo di programmazione  e l'orologio  inizierà a lampeggiare.
- Selezionate il tempo di inizio cottura - fig. 7. La selezione avviene aumentando di 15 min. in 15 min. poi di ora in ora. Se ad esempio avete bisogno di una cottura posticipata di 2 ore e 30 min., selezionate 2h perché gli alimenti saranno automaticamente mantenuti caldi fino al momento del pasto.
- Dopo 20 secondi, l'avvio ritardato entrerà in funzione e l'orologio  scomparirà dal display.
- Al termine del periodo di attesa, la vaporiera passerà automaticamente alla modalità di cottura.

Funzione di mantenimento del calore

- Al termine della cottura, viene emesso un doppio allarme sonoro.
- La funzione di mantenimento del calore si attiva automaticamente e sul display viene visualizzato il simbolo corrispondente  - fig. 11.
- Verrà quindi visualizzata la durata della fase di mantenimento del calore (a partire dal termine della cottura).

Durante la fase di mantenimento del calore, non è possibile eseguire ulteriori operazioni, eccetto l'eventuale arresto della funzione.

Rimozione degli alimenti

Per sollevare i cestelli, le impugnature e il coperchio, usare i guanti da forno.

- Rimuovere il coperchio sollevandolo dal pomello.
- Rimuovere i vassoi e i cestelli di cottura usando le apposite impugnature - fig. 12 e 13.
- Servire in tavola.

Arresto della vaporiera

- Per arrestare la funzione di mantenimento del calore, premere una volta il tasto on/off - fig. 15.
- Per attivare la modalità di standby , premerlo una seconda volta.
- La vaporiera passerà alla modalità di standby dopo 1 ora in modalità di mantenimento del calore e la spia si spegnerà .
- Scollegare la spina della vaporiera.

Se aspettate fino a quando il livello dell'acqua dell'apparecchio è basso poi occorrerà premere due volte il tasto on/off.

TEMPI DI COTTURA

I tempi di cottura sono approssimativi e possono variare in base alle dimensioni e alla quantità degli alimenti, allo spazio tra di essi, alle preferenze personali e alla tensione di alimentazione.

Per sollevare i cestelli durante la cottura, usare i guanti da forno.

Carne - Pollame

Preparazione	Tipo	Quantità	Tempo di cottura	Consigli
Petto di pollo (senza ossa)	Fresco, intero	350 g	20 min	2 petti di pollo in un cestello di cottura
	A pezzetti	450 g	17 min	
Cosce di pollo	Fresche, intere	2	36 min	
Scaloppina di tacchino	Sottile	600 g	24 min	
Filetto di maiale	Fresco	700 g	38 min	Tagliato a fettine di 1 cm
Agnello	Fresco	500 g	14 min	
Würstel	Piccolo	10	10 min	
	Salsiccia	10	10 min	

IT

Pesce - Crostacei

Preparazione	Tipo	Quantità	Tempo di cottura	Consigli
Filetti di pesce sottili (merluzzo, eglefino, platessa, sogliola, salmone, ecc.)	Freschi	450 g	15 min	
	Surgelati	370 g	18 min	
Tranci di pesce (merluzzo, eglefino, platessa, sogliola, salmone, ecc.)	Freschi	400 g	15 min	
Pesce intero (trota, trota salmonata, branzino)	Fresco	600 g	25 min	
Cozze	Fresche	1 kg	20 min	
Gamberi	Freschi	200 g	5 min	
Capesante	Fresche	100 g	5 min	

Prodotto	Tipo	Quantità	Tempo di cottura	Consigli
Carciofi	Freschi	2	55 min	Interi nei cestelli di cottura n. 1 e 2 (senza vassoio)
Patate	Fresche	600 g	20 min	A fette o cubetti. Le patate novelle possono essere cucinate intere
Patate	Fresche	600 g	20 min	
Asparagi	Freschi	600 g	17 min	
Broccoli	Freschi	500 g	18 min	Cime di cavolfiore/broccolo
	Surgelate	500 g	18 min	
Sedani rapa	Freschi	350 g	22 min	A cubetti
Funghi	Freschi	500 g	22 min	Interi
Cavolfiori	Freschi	1 medio	19 min	A piccole cime
Cavoli (rossi-verdi)	Freschi	600 g	22 min	A fette
Zucchine	Fresche	600 g	12 min	A fette
Spinaci	Freschi	300 g	13 min	Mescolare a metà cottura
	Surgelati	300 g	15 min	
Fagiolini fini	Freschi	500 g	35 min	
	Surgelati	500 g	35 min	
Carote	Fresche	500 g	15 min	A fette sottili
Pannocchie	Fresche	500 g	45 min	
Fagiolini	Freschi	500 g	35 min	
Porri	Freschi	500 g	30 min	A fette
Peperoni	Freschi	300 g	20 min	Tagliati a strisce larghe
Piselli	Freschi	400 g	20 min	Spelati
	Sgusciati	400 g	20 min	
Cipolle	Freschi	400 g	15 min	Rimuovere il gambo verde

Riso

Prodotto	Tipo	Quantità	Tempo di cottura	Consigli
Per una tazza di riso bianco a grano lungo o basmati	30 g	70 ml	20 min	Lavare il riso prima della cottura e versarlo insieme ad acqua fredda nel cestello. Usare il cestello n. 3 senza il coperchio

Prodotto	Tipo	Quantità	Tempo di cottura	Consigli
Pere	Fresche	4	25 min	Nei cestelli di cottura n. 1 e 2 (senza vassoi), intere o a metà
Banane	Fresche	4	15 min	Intere
Mele	Fresche	5	20 min	A quarti

Suggerimenti e tecniche di cottura al vapore

IT

- Non introdurre quantità eccessive di alimenti nei cestelli di cottura. Lasciare spazio sufficiente per consentire al vapore di circolare.
- Per ottenere risultati ottimali, tagliare gli alimenti a pezzetti di dimensioni simili (ad esempio, patate, ortaggi e petti di pollo), in modo che il tempo di cottura sia uniforme. Le dimensioni e lo spessore degli alimenti incidono sul tempo di cottura.
- Evitare di sollevare il coperchio troppo spesso per controllare la cottura, poiché ciò comporta una perdita di vapore e può prolungare il tempo di cottura.
- Se le ricette richiedono l'utilizzo di pellicola trasparente, usare sempre un tipo di pellicola adatto ai forni a microonde. La pellicola trasparente viene spesso utilizzata per impedire la formazione di condensa e proteggere alimenti delicati come la crema inglese. Evitare l'utilizzo di carta stagnola poiché tende a prolungare il tempo di cottura.
- Scegliere alimenti di dimensioni adatte al cestello di cottura, in particolare se cucinati interi come il pesce.
- È possibile insaporire gli alimenti cotti al vapore aggiungendo erbe aromatiche fresche, fette di limone o arancia, aglio e cipolla, da adagiare sotto o sopra gli alimenti nel cestello di cottura.
- Per insaporire la carne, il pollame e il pesce e renderli teneri e succosi, marinarli per alcune ore prima di cuocerli al vapore.
Per la marinatura, è possibile utilizzare una semplice miscela di vino ed erbe aromatiche fresche, una salsa barbecue piccante o un composto di spezie tandoori.
- È possibile cucinare gli ortaggi surgelati senza scongelarli. Al contrario, i crostacei, il pollame e la carne devono essere prima scongelati completamente.
- Per alcune ricette che richiedono lunghi tempi di cottura, ad esempio il riso integrale al vapore, sarà necessario aggiungere acqua fredda durante la cottura.
- Per sollevare i cestelli o le vaschette durante o dopo la cottura, usare sempre i guanti da forno.

Ricette con le vaschette per la cottura al vapore

Preparazione

Per cucinare pietanze nelle vaschette per la cottura al vapore, è possibile utilizzare il ricettario della vaporiera o il proprio ricettario personale. Versare il composto nelle vaschette, assicurandosi di non riempirle eccessivamente per evitare fuoriuscite, poiché alcune pietanze potrebbero lievitare durante la cottura. Se necessario, coprire le vaschette con gli appositi coperchi. Inserire le quattro vaschette nel supporto - fig. 16. Sollevare il supporto dall'impugnatura e introdurlo nel cestello - fig. 17.

Le vaschette devono essere sempre inserite nel cestello superiore sotto al coperchio (n. 3).

Rimozione delle vaschette

Usare appositi guanti da forno. Rimuovere il coperchio sollevandolo dal pomello. Rimuovere le vaschette usando l'impugnatura del supporto. Estrarre le vaschette dal supporto e rimuovere i coperchi (se utilizzati nella ricetta). Se necessario, è possibile raffreddare le vaschette immergendole in acqua fredda in posizione verticale. Per effettuare questa operazione, servirsi del supporto. Prima di introdurre le vaschette nel frigorifero, attendere finché non avranno raggiunto la temperatura ambiente. Servire in tavola.

Manutenzione e pulizia

Pulizia della vaporiera

- Scollegare la spina della vaporiera dopo l'utilizzo.
- Prima di pulirla, attendere che si raffreddi completamente.
- Assicurarsi che la vaporiera si sia raffreddata completamente prima di svuotare il contenitore di raccolta liquidi e il serbatoio dell'acqua.
- Lavare tutte le parti rimovibili con acqua calda e detersivo liquido per i piatti, sciacquare e asciugare.
- Tutte le parti, ad eccezione della base di alimentazione, possono essere lavate in lavastoviglie.

Non immergere la base di alimentazione nell'acqua. Non utilizzare prodotti di pulizia abrasivi.

È necessario procedere periodicamente alle operazioni di disincrostazione per garantire un buon funzionamento dell'apparecchio.

Disincrostazione della vaporiera

Per ottenere risultati ottimali, effettuare la disincrostazione a intervalli di 8 utilizzi consecutivi. Procedere come segue:

- Rimuovere il contenitore di raccolta liquidi.
- Versare 1 litro di acqua fredda nel serbatoio dell'acqua.
- Aggiungere 1 bicchiere (circa 150 ml) di aceto bianco (disponibile nei negozi di ferramenta).
- Lasciare agire durante la notte.
- Sciacquare diverse volte l'interno del serbatoio con acqua calda.
- Non utilizzare altri prodotti per la rimozione delle incrostazioni.

Conservazione

- Conservare le vaschette con i coperchi all'interno del contenitore di raccolta liquidi.
- Capovolgere il cestello n. 1 sulla base.
- Posizionare i due vassoi di cottura sopra il cestello n. 1 - fig.18.
- Inserire il cestello n. 2 nel cestello n. 3, capovolgerli entrambi e posizzionarli sulla base. Appoggiarvi sopra il supporto delle vaschette, quindi il coperchio - fig.19.

Tutte le parti possono essere conservate all'interno della vaporiera.

Guida alla risoluzione di problemi tecnici

Problema	Causa	Soluzione
Dai lati dell'apparecchio esce del vapore.	Recipienti mal inseriti fra di loro.	Verificate che i recipienti siano ben inseriti fra di loro e la relativa disposizione.
La cottura si avvia poi si arresta subito.	L'apparecchio verifica la presenza di acqua nel serbatoio.	Non modificate il programma, l'apparecchio avvierà effettivamente la cottura dopo un minuto circa.
La cottura non si avvia, si sente un segnale acustico.	Acqua mancante nel serbatoio.	Mettete acqua nel serbatoio fino al livello massimo.
La funzione di avvio ritardato è selezionata ma l'apparecchio inizia a scaldare subito.	Il rumore relativo al riscaldamento corrisponde al test di presenza di acqua nel serbatoio.	Attendere almeno un minuto, il riscaldamento si arresterà in automatico.
Si ha un segnale che indica mancanza di acqua quando si ha acqua nel serbatoio.	Elemento riscaldante incrostato.	Procedete alle operazioni di disincrostazione dell'elemento riscaldante (vedere paragrafo manutenzione e pulizia).
L'apparecchio è collegato ma si è spento.	Non avete avviato l'apparecchio 2 min. prima e l'apparecchio è andato in stand-by.	Premete una volta il tasto on/off per uscire dalla modalità stand-by.
Il tasto vitamin + non si spegne anche qualora lo si preme.	L'avvio della cottura è avvenuto dopo meno di 13 min.	Il tasto si spegnerà automaticamente.
Dalla base defluisce acqua.	Fuga a livello dell'elemento riscaldante.	L'apparecchio deve essere portato in un Centro di Assistenza Autorizzato.

Questo prodotto è riparabile da TEFAL/T-FAL, durante e dopo il periodo di garanzia.

La Garanzia

Questo prodotto è garantito da Tefal (indirizzo e dati inclusi nel paese elenco delle Tefal garanzia internazionale), contro qualsiasi difetto di fabbricazione di materiale o di lavorazione durante il periodo di garanzia in tutti i paesi, come indicato (elenco nell'ultima pagina del manuale) a partire dalla data iniziale di acquisto.

La garanzia del produttore, è un ulteriore vantaggio che non pregiudica i diritti del consumatore. La garanzia internazionale del produttore copre tutti i costi relativi al ripristino del prodotto difettoso in modo che sia conforme alle specifiche originali, attraverso la riparazione o la sostituzione di qualsiasi parte difettosa e la manodopera necessaria. E' fatto obbligo al "produttore" di adempiere alle norme di legge mediante i rimedi previsti, ovvero:

- a) La riparazione o la sostituzione.
- b) Riduzione del prezzo o risoluzione del contratto.

Il consumatore, non potrà esperire i rimedi del prezzo o della risoluzione del contratto senza prima aver esperito, senza esito, i rimedi della riparazione o della sostituzione.

Condizioni ed Esclusioni

La garanzia del produttore, si applica solo entro il periodo di garanzia e per i paesi elencati (lista allegata), è valida solo su presentazione di una prova di acquisto che consenta di identificare il bene acquistato e la data di acquisto:

- Scontrino fiscale con descrizione della tipologia del prodotto.
- Scontrino fiscale e altro documento di vendita indicante data e tipologia del prodotto.
- Scontrino fiscale accompagnato dal certificato convenzionale in cui viene identificata la tipologia del prodotto.
- Altri documenti idonei a provare l'acquisto del bene e la data di acquisto.

Il prodotto, può essere portato direttamente al centro di assistenza autorizzato, oppure può essere spedito purchè adeguatamente imballato a un centro di assistenza autorizzato (C.A.T.), i cui indirizzi, per ciascun paese sono elencati nel sito web (www.tefal.com), oppure chiamando direttamente il Call Center che rilascerà il numero richiesto.

Tefal non ha alcun obbligo di riparare/sostituire un qualsiasi prodotto che non sia adeguatamente accompagnato da documentazione adeguata (prova di acquisto valida).

Vedi nota evidenziata in "grassetto".

La garanzia del produttore, non copre eventuali danni derivanti da:

- Uso improprio, negligenza, mancato rispetto delle norme d'uso (libretto d'istruzioni accluso).
- L'uso errato di tensione o frequenza diverso da quello riportati sul libretto / prodotto.
- La modifica o la riparazione non autorizzata del prodotto effettuata da personale non qualificato.
- La normale usura e lacerazioni di parti in plastica, la manutenzione o la sostituzione di parti di consumo, inoltre.
- Utilizzo errato di acqua, (non usare additivi) dove previsto si raccomanda e si rimanda il consumatore alle norme d'uso accluse.
- Scala graduata per uso ferri da stiro (tutte le gradazioni di acqua devono essere effettuate in base alle istruzioni per l'uso accluse in ogni singolo prodotto).
- Polvere o insetti nel prodotto.
- Danni meccanici, sovraccarico.
- Utilizzo di ricambi non originali (sacchi non originali).

- Incidenti tra cui incendi, inondazioni, fulmine.
- Impianto elettrico inadeguato o non a norma.
- Uso professionale o commerciale.
- Danni a vetro o porcellana software per il prodotto.
- La sostituzione dei materiali di consumo.
- Rotture al prodotto derivanti da consegna a rivenditore / cliente non segnalate al produttore entro i termini di legge (art.1698 C.C.).

Questa garanzia non si applica a qualsiasi prodotto che sia stato manomesso o danni subiti attraverso l'uso improprio e la cura, l'imballaggio difettoso da parte del proprietario o maltrattamento da parte del vettore.

La garanzia Internazionale Tefal, si applica solo per i prodotti acquistati in uno dei paesi elencati e utilizzati per scopi interni solo in uno dei paesi di cui il Paese List. Se un prodotto è acquistato in un paese, ma viene successivamente utilizzato in un altro paese ne consegue:

- a) La durata della garanzia è quella del paese in cui viene utilizzato il prodotto anche se il prodotto è stato acquistato in un altro paese le cui norme di garanzia sono diverse
- b) La garanzia Internazionale Tefal, non si applica in caso di non conformità del prodotto acquistato con le norme locali come la tensione, frequenza, potenza spine o specifiche tecniche.
- c) Il processo di riparazione per i prodotti acquistati al di fuori del paese d'uso possono richiedere un tempo più lungo se il prodotto non viene venduto localmente da Tefal.
- d) Nei casi in cui il prodotto non sia riparabile nel nuovo paese, la garanzia Internazionale Tefal è limitata alla sostituzione con un prodotto simile oppure con un prodotto alternativo purché non inferiori per caratteristiche e prezzo pagato al prodotto acquistato.

I diritti dei consumatori

La Garanzia Internazionale Tefal, non pregiudica o limita i diritti esercitati dal consumatore nei confronti del venditore da cui il consumatore ha acquistato il prodotto.

Il venditore, è responsabile nei confronti del consumatore per qualsiasi difetto di conformità esistente al momento della consegna dei beni (art.130).

La garanzia Internazionale, offre specifici diritti legali al consumatore, il quale, può avere ulteriori diritti legali che variano da Stato a Stato o da paese a paese.

Il consumatore può far valere tali diritti a sua esclusiva discrezione.

Ulteriori informazioni

Accessori di consumo in genere, li possono essere acquistati se disponibili localmente come descritto nel sito internet Tefal.

* Tefal elettrodomestici appaiono sotto il marchio T-FAL in alcuni territori, come l'America e il Giappone. TEFAL/T-FAL sono marchi registrati di Groupe SEB.

Vigtige sikkerhedsforskrifter

Instrukser

- Læs og følg disse instrukser før brug. Opbevar dem et sikkert sted. Apparatet er ikke beregnet til brug med en ekstern timer eller med fjernkontrol.
Af sikkerhedsmæssige årsager overholder apparatet de normer og bestemmelser, der var gældende på fabrikationstidspunktet (lavspændingsdirektivet, lovgivning om elektrisk kompatibilitet og om materialer bestemt til kontakt med fødevarer, miljøbestemmelser osv.).
- Kontrollér at netspændingen svarer til den driftsspænding, der er angivet på apparatet (vekselstrøm).
- Grundet de mange forskellige normer skal apparatet tilses på et godkendt serviceværksted, hvis det tages med til et andet land end der, hvor det blev købt.
- Anbring ikke apparatet i nærheden af en varmekilde eller i en varm ovn, da det kan medføre alvorlige beskadigelser.
- Brug en flad, stabil og varmebestandig arbejdsflade, og hold apparatet væk fra vand.
- Overvåg altid et tændt apparat. Hold børn på afstand.
- Apparatet egner sig ikke til at blive betjent af personer (herunder børn) med fysiske, sensoriske eller mentale handicap og med manglende erfaring og viden, medmindre disse er under opsyn eller er blevet oplært i brugen af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Børn skal altid holdes under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Lad ikke ledningen hænge ud over en bordkant.
- Sæt altid apparatet til en stikkontakt med jordforbindelse.
- Brug ikke forlængerledning. Hvis du på eget ansvar bruger en forlængerledning, skal denne være i god stand, med jordforbindelse og svare til spændingen på apparatet.
- Hiv aldrig i ledningen for at afbryde apparatet.
- Brug ikke apparatet hvis:
 - apparat eller ledning er defekt.
 - apparatet er blevet tabt på gulvet og viser tegn på beskadigelse, eller hvis det ikke fungerer normalt. Er dette tilfældet, skal apparatet sendes til et godkendt serviceværksted. Skil aldrig selv apparatet ad.
- Hvis ledningen er beskadiget, skal den erstattes af fabrikanten, et godkendt serviceværksted eller andre kvalificerede personer for at undgå enhver risiko.
- **Rør ikke ved apparatets varme overflade, kogende vand, damp eller mad, da det kan forårsage forbrændinger.**
- Afbryd altid strømmen til apparatet:
 - lige efter brug,
 - når det flyttes,
 - før rengøring eller vedligeholdelse.
- Dyp aldrig apparatet i vand!
- Anbring ikke apparatet nær vægge eller skabe, da dampen fra apparatet kan medføre beskadigelser.
- Flyt ikke apparatet, hvis det er fyldt med væske eller varm mad.
- Apparatet er kun beregnet til privat brug. Hvis det bruges erhvervsmæssigt, håndteres forkert eller ikke betjenes i henhold til brugsanvisningen, påtager fabrikanten sig intet ansvar, og garantien frafalder.
- Det er ikke beregnet til nedenstående anvendelser, der ikke omfattes af garantien:
 - i personalekøkkener i butikker, kontorer eller andre erhvervsarealer,
 - på landbrugsejendomme,
 - af gæster på hoteller, moteller eller andre ferieboliger,
 - på vandrehjem og lignende.
- Tilberedningstider er kun vejledende.

- Rør ikke ved apparatet, når det afgiver damp, og brug grydelapper til at fjerne låg og dampfade.
- Brug ikke dampskålene, hvis de er beskadiget.
- Ved problemer eller forespørgsler bedes du kontakte vores kundecenter eller gå ind på vores hjemmeside:
Kundeservice: www.tefal.dk
- **Apparatet er udstyret med en aftagelig ledning:** Hvis ledningen er beskadiget, skal den erstattes af en særlig ledning eller enhed fra et godkendt Tefal serviceværksted.
- **Apparatet er udstyret med en fastmonteret ledning:** Hvis ledningen er beskadiget, skal den erstattes af et godkendt Tefal serviceværksted eller andre kvalificerede personer for at undgå enhver risiko.

Beskyt miljøet

- Apparatet er designet til at holde i mange år. Når det imidlertid engang skal udskiftes, bør du huske at beskytte miljøet.
- Fjern batteriet fra timeren, før du bortskaffer apparatet, og aflever det på en genbrugsstation (alt efter model).



Husk miljøet!

- ① Apparatet indeholder vigtige genindvindelige og genanvendelige materialer.
- ➡ Aflever det på en genbrugsstation.

Beskrivelse

- | | |
|-------------------------------|-------------------------------------|
| 1. Låg | 12. Tænd/sluk knap |
| 2. Dampindsatse | 13. Valg af program |
| 3. Dampfade – nummer 1, 2 & 3 | 14. + knap |
| 4. Udtagelig damprist | 15. – knap |
| 5. Drypbakke | 16. LCD display |
| 6. Indikator for vandstand | a. Indikator for dampningsprocessen |
| 7. Varmelegeme | b. Ur |
| 8. Vandbeholder | c. Kontrollampe for manglende vand |
| 9. Sokkel med display | d. Timer |
| 10. Dampskåle og låg | 17. « vitamin + » knap |
| 11. Holder til dampskåle | |

Brugsanvisning

Før brug

- Rengør vandbeholderen med en fugtig, blød svamp - fig. 1.
- Vask alle udtagelige dele i varmt vand med opvaskemiddel, skyl, og tør dem.

Dyp ikke soklen i vand.

Påfyldning af vandbeholderen

Hæld ikke krydderier, urter eller anden væske end vand i vandbeholderen. Sørg for, at beholderen (8) er fyldt helt op med vand, før du bruger dampkokeren.

- Hæld koldt vand direkte i vandbeholderen og fyld denne helt op (1,5 liter) - fig. 2.
- Anbring drypbakken oven på vandbeholderen - fig. 3.
- Placer den udtagelige damprist (4) i dampfad 1 og eventuelt dampindsatsene i dampfad 2 og 3 - fig. 4.
- Placer dampfad 1, 2, og 3 med deres riste, og læg låget på - fig. 5.
- Skift vandet for hver gang, og sørg for, at vandbeholderen er fyldt helt op.

Tilberedning

Valg af tilberedningstid

- Slut dampkokeren til og tænd for den. Der lyder et bip, og displayet  tændes - fig. 6.
- Hvis intet valg foretages, slukkes displayet, og apparatet går i standby efter 2 minutter .
- Vælg tilberedningstid ved at trykke på + og - (maks. 60 min) - fig. 7.
- 20 sek. efter (eller ved et kort tryk på tænd/sluk) begynder dampningen. Knappen « vitamin + » tændes, og stegesymbolet  vises - fig. 8.
- Du kan ændre tilberedningstid når som helst ved at trykke på + eller - - fig. 7.
- Under dampningen nedtælles den resterende tilberedningstid minut for minut og derefter sekund for sekund i det sidste minut.

Du kan sætte tilberedningstiden ned eller op hurtigere ved at holde + eller - nede.

Brug af knappen « vitamin + »

Efter et par minutters tilberedning kan du stoppe programmet « vitamin + » manuelt ved at trykke på den oplyste knap - fig. 9.

- Dampkokeren er udstyret med knappen « vitamin + », der nedsætter tilberedningstiden og bevarer det fulde vitaminindhold.
- Knappen lyser, når tilberedningen går i gang. Dette hurtigstarter tilberedningsprocessen via et højere dampudslip.
- Knappen « vitamin + » slukkes automatisk, når dampmængden er høj nok til tilberedningen.
- Hvis knappen « vitamin + » ikke er oplyst, og du griber ind under tilberedningen (f.eks. ved at tilføje et dampfad eller fjerne låget for at se til maden osv.), skal du trykke på « vitamin + » for at erstatte den tabte damp - fig. 9.

Før start af tilberedningen

- Apparatet kontrollerer, om der er vand i beholderen. Hvis  tændes - fig. 10, betyder det, at der mangler vand. Tilføj vand op til beholderens maksimale niveau.

Dampkogningen stopper, hvis vandbeholderen er tom.
Rør ikke de varme overflader eller den varme mad under tilberedningen. Brug grydelapper.

Udskudt start

Tidspunkt for udskudt start kan ændres når som helst.

- Vælg tilberedningstid ved at trykke på + og - (maks. 60) - fig. 7.
- Tryk på knappen Prog - fig. 14. Programsymbolet  vises, og uret  blinker.
- Vælg det tidsinterval som tilberedningen skal gå i gang efter - fig. 7. Valg af tidsinterval sker i 15-minutters-intervaller og derefter i time-intervaller. Hvis De f.eks. har brug for, at udskyde tilberedningen 2½ time, vælg 2 timer, da retten automatisk bliver holdt varm, indtil måltidet kan begynde.
- 20 sek. senere er den udskudte tid registreret, og uret forsvinder .
- Når den udskudte tid udløber, går tilberedningen automatisk i gang.

Apparatet udsender et kort bip, der bekræfter indstillingen. Dette er testen for tilstedeværelse af vand.

Hold-varm funktion

- Apparatet udsender to bip, når tilberedningstiden er udløbet.
- Hold-varm funktionen går automatisk i gang efter endt tilberedning, og hold-varm symbolet vises - fig. 11.
- Den tid, hold-varm funktionen har været i brug (siden endt tilberedning), vises på displayet.

Når hold-varm funktionen er i gang, kan der ikke foretages andre valg end eventuelt at slukke for apparatet.

Brug grydelapper, når du håndterer dampfadene og låget.

- Fjern låget ved hjælp af grebet.
- Fjern dampindsatsene og dampfadene ved hjælp af grebene - fig. 12 og 13.
- Server.

Når du tager maden af

Når du vil stoppe dampkokeren

- Et tryk på tænd/sluk standser hold-varm funktionen - fig. 15.
- Et efterfølgende tryk sætter dampkokeren i standby .
- Efter en times hold-varm funktion går dampkokeren i standby, og displayet slukkes .
- Afbryd strømmen.

Hvis du ønsker at slukke apparatet, mens det viser « lav vandstand », skal der trykkes to gange på on/off-knappen.

DA

Tabel for tilberedningstider

Tilberedningstiderne er kun vejledende og afhænger af ingrediensernes størrelse, afstanden mellem disse, mængden, individuel smag og strømforsyning.

Brug grydelapper, når du håndterer fadene under tilberedning.

Kød – Fjerkræ

Ingredienser	Type	Kvantitet	Tilberedningstid	Anbefalinger
Kyllingebryst (udbenet)	Friske, hele	350 g	20 min	2 kyllingebryster i et dampfad
	Tern	450 g	17 min	
Kyllingeoverlår	Friske, hele	2	36 min	
Kalkunschnitzel	Tynde	600 g	24 min	
Svinefilet	Frisk	700 g	38 min	Skæres i skiver på 1 cm
Lammebøf	Frisk	500 g	14 min	
Pølser	Knækpølse	10	10 min	
	Frankfurter	10	10 min	

Fisk – Skaldyr

Ingredienser	Type	Kvantitet	Tilberedningstid	Anbefalinger
Tynde fiskefileter (torsk, kuller, rødspætte, tunge, laks...)	Friske	450 g	15 min	
	Frosne	370 g	18 min	
Fiskesteak (torsk, kuller, rødspætte, tunge, laks...)	Friske	400 g	15 min	
Hele fisk (ørred, lakseørred, bars)	Friske	600 g	25 min	
Muslinger	Friske	1 kg	20 min	
Rejer	Friske	200 g	5 min	
Kammuslinger	Friske	100 g	5 min	

Ingredienser	Type	Kvantitet	Tilberedningstid	Anbefalinger
Artiskok	Frisk	2	55 min	Hel i dampfad 1 og 2 (uden dampindsatse)
Kartofler	Friske	600 g	20 min	I skiver eller tern. Små, nye kartofler kan tilberedes hele
Aspargeskartofler	Friske	600 g	20 min	
Asparges	Friske	600 g	17 min	
Broccoli	Frisk	500 g	18 min	Små buketter
	Frossen	500 g	18 min	
Selleri	Frisk	350 g	22 min	I tern
Champignoner	Friske	500 g	22 min	Hele
Blomkål	Frisk	1 mellemstor	19 min	Små buketter
Kål (rød-grøn)	Frisk	600 g	22 min	I skiver
Squash	Frisk	600 g	12 min	I skiver
Spinat	Frisk	300 g	13 min	
	Frossen	300 g	15 min	
Grønne bønner	Friske	500 g	35 min	
	Frosne	500 g	35 min	
Gulerødder	Friske	500 g	15 min	I tynde skiver
Majskolber	Friske	500 g	45 min	
Grønne bønner	Friske	500 g	35 min	Hele
Porrer	Friske	500 g	30 min	I skiver
Peberfrugt	Friske	300 g	20 min	I brede stængler
Ærter	Friske	400 g	20 min	Bælgede
	Frosne	400 g	20 min	
Små perleløg	Frisk	400 g	15 min	Fjern de grønne stængler

Ris

Ingredienser	Vægt	Kvantitet	Tilberedningstid	Anbefalinger
For et bæger lange, hvide ris eller basmatiris	30 g	70 ml	20 min	Skyl risen grundigt før tilberedning. Hæld ris og koldt vand i en dampskål uden låg. Brug dampfad nr. 3

Ingredienser	Type	Kvantitet	Tilberedningstid	Anbefalinger
Pærer	Friske	4	25 min	Brug dampfad 1 og 2 (uden dampindsatse). Dampes hele eller halve
Bananer	Friske	4	15 min	Hele
Æbler	Friske	5	20 min	I kvarte

Gode råd og fremgangsmåder

- Pres ikke maden sammen i dampfadene. Dampen skal kunne cirkulere så meget som muligt.
- For det bedste resultat skal maden være i stykker af cirka samme størrelse (såsom kartofler, grønsager og kyllingebryst), så de skal tilberedes lige længe. Størrelse og tykkelse ændrer på tilberedningstiden.
- Undgå at løfte på låget for at se til maden for ofte, da dampen slipper ud, hvilket forlænger tilberedningstiden.
- Hvis opskriften kræver plastfolie, skal du altid bruge den type folie, der er egnet til en mikrobølgeovn. Plastfolie bruges ofte for at undgå kondensvand, der kan ødelægge sart mad såsom kagecreme. Undgå alufolie, da det generelt forlænger tilberedningstiden.
- Anbring mad af en passende størrelse i dampfadene, især hvis det er hele stykker som f.eks. fisk.
- Dampet mad kan krydres og smages til med friske urter, citron- eller appelsinskiver, hvidløg eller løg. Anbring disse enten direkte under eller oven på maden i dampfadet.
- For at give kød, fjerkræ og fisk en lækker smag og gøre dem saftige og møre kan du lade dem marinere i et par timer før dampning. Marinaden kan være simpel med vin og friske urter eller stærkt krydret med barbecue- eller tandooriblanding.
- Frosne grønsager kan dampes fra frossen tilstand. Skaldyr, fjerkræ og kød skal tøs helt op før tilberedning.
- Ved mad, der kræver lang tilberedningstid, skal der tilføjes koldt vand under dampningen.
- Brug altid grydelapper, når du håndterer dampfadene eller dampskålene under eller efter tilberedning.

Tilberedning i dampskålene

Fremgangsmåde

Du kan lave mad i dampskålene efter den medfølgende opskriftsbog eller efter egne opskrifter. Hæld ingredienserne i skålene. Sørg for ikke at fylde dem for meget, da maden kan hæve under tilberedning, så det løber over. Læg eventuelt låg på skålene. Placer de fire skål i holderen - fig. 16. Tag om holderens greb, og anbring denne i dampfadet - fig. 17.

Skålene skal altid placeres i det øverste fad (fad nr. 3) lige under låget.

Sådan fjerner du dampskålene

Brug grydelapper. Fjern låget ved hjælp af grebet. Tag skålene ud af holderen ved hjælp af grebet, og fjern eventuelt lågene. Du kan om nødvendigt afkøle skålene i koldt vand. Gør dette via holderen. Sæt dem ikke i køleskabet, før de har stuetemperatur. Server direkte i skålene.

Vedligeholdelse og rengøring

Rengøring af dampkokeren

- Afbryd strømmen efter brug.
- Lad den køle helt af før rengøring.
- Sørg for, at den er helt kølet af, før du tømmer drypbakke og vandbeholder.
- Vask alle udtagelige dele i varmt vand med opvaskemiddel, skyl, og tør dem.
- Alle delene, undtagen soklen, kan komme i opvaskemaskinen.

**Dyp aldrig soklen i vand.
Brug ikke skurende
rengøringsmidler.**

DA

Afkalkning af dampkokeren

**For optimal funktion skal
apparatet afkalkes
regelmæssigt.**

For det bedste resultat skal dampkokeren afkalkes for hver 8. gang, den tages i brug.

Gør følgende:

- Fjern drypbakken
- Hæld 1 liter koldt vand i vandbeholderen
- Tilføj 1 glas (cirka 150 ml) vineddike
- Lad det stå natten over
- Skyl vandtanken med varmt vand flere gange
- Brug ikke andre kalkfjernere

Opbevaring

- Opbevar dampskålene med låg i drypbakken.
- Anbring dampfad 1 omvendt på soklen.
- Placer de to dampindsatse oven på fad 1 - fig.18.
- Sæt fad 2 i fad 3, og placer dem omvendt på soklen. Anbring holder og låg ovenpå - fig.19.

**Alle delene kan stables i
dampkokeren.**

Teknisk vejledning

Problem	Årsag	Løsning
Der slipper vanddamp ud i siderne på apparatet.	Skålene sidder ikke rigtigt.	Kontroller, at de to skåle er placeret korrekt i forhold til hinanden.
Tilberedningen starter, men stopper herefter igen.	Apparatet er ved at teste vandstanden i reservoiret.	Du skal ikke ændre programmet, apparatet starter tilberedningen inden for ca. et minut.
Tilberedningen starter ikke og apparatet afgiver et lydsignal.	Der mangler vand i reservoiret.	Fyld vand i reservoiret op til max niveau.
Timeren er indstillet, men apparatet går i gang med det samme.	Lyden fra test af vandstand er den samme som lyden af apparatet, når det varmer op.	Vent mindst et minut, opvarmningen stopper automatisk.
Apparatet signalerer lav vandstand, selv om der er vand i reservoiret.	Varmelegemet er kalket til.	Foretag en afkalkning af varmelegemet (se under vedligeholdelse og rengøring).
Apparatet er tilsluttet, men tænder ikke.	Du har ikke tændt apparatet inden for 2 minutter og standby funktionen er gået i gang.	Tryk en gang på on/off-knappen for at aktivere apparatet.
« Vitamin + »-knappen slukker ikke, selv om jeg trykker på den.	Tilberedningen har været i gang i mindre end 13 minutter.	Denne knap slukker automatisk.
Der kommer vand ud af bunden.	En lækage omkring varmelegemet.	Tag apparatet til et godkendt servicecenter.

Dette produkt reparerer af TEFAL/T-FAL under og efter garantiperioden.

Garantien

Dette produkt garanteres af TEFAL/T-FAL (virksomhedens adresse og kontaktoplysninger er inkluderet på lanelisten for TEFAL/T-FAL internationale garanti) mod produktionsfejl i materialer og håndværksmæssig udførelse i garantiperioden i de lande, der er medtaget på lanelisten på den sidste side af brugervejledningen, med start fra den oprindelige købsdato.

Den internationale producentgaranti fra TEFAL/T-FAL er en ekstra fordel for forbrugerne og påvirker ikke deres lovmæssige rettigheder.

Den internationale producentgaranti omfatter alle udgifter i forbindelse med genopretning af det dokumenteret defekte produkt, så det opfylder de oprindelige specifikationer ved hjælp af reparation eller udskiftning af alle defekte dele samt den nødvendige arbejdskraft. TEFAL/T-FAL kan vælge at tilbyde et erstatningsprodukt i stedet for at reparere et defekt produkt. TEFAL/T-FALs eneste forpligtelse og din eksklusive ret i henhold til denne garanti er en sådan reparation eller et sådant erstatningsprodukt.

DA

Betingelser & undtagelser

Den internationale TEFAL/T-FAL-garanti gælder kun inden for garantiperioden og for de lande, der er inkluderet på lanelisten, og gælder kun ved fremvisning af købsdokumentation. Produktet kan indleveres direkte og personligt til et autoriseret servicecenter eller pakkes forsvarligt og returneres som registreret/anbefalet forsendelse (eller tilsvarende forsendelsesmetode) til et autoriseret TEFAL/T-FAL-servicecenter. Komplette adresseoplysninger for autoriserede servicecentre i de enkelte lande er angivet på TEFAL/T-FALs website (www.tefal.com) eller oplyses på de relevante numre, der er inkluderet på lanelisten, som ved forespørgsel oplyser den relevante postadresse. TEFAL/T-FAL er ikke forpligtet til at reparere eller udskifte produkter, der ikke er ledsaget af gyldig købsdokumentation.

Denne garanti omfatter ikke skader, der opstår som følge af misbrug, forsømmelighed, manglende overholdelse af instruktionerne fra TEFAL/T-FAL, anvendelse af strøm/spænding, der afviger fra specifikationerne, som er trykt på produktet, eller uautoriseret reparation af produktet. Den omfatter heller ikke normal slitage, vedligeholdelse eller udskiftning af sliddele samt følgende:

- Anvendelse af forkert type vand,
- Afkalkning (al afkalkning skal udføres i overensstemmelse med brugsanvisningen),
- Indtrængning af vand, støv eller insekter i produktet,
- Mekaniske skader, overbelastning,
- Skader eller dårlige resultater som følge af forkert spænding eller frekvens,
- Skader inklusive ild, oversvømmelse, lyn etc.,
- Professionel eller kommerciel anvendelse,
- Skader på glas eller porcelæn i produktet,
- Udskiftning af sliddele.

Denne garanti gælder ikke for produkter, der er blevet ændret, eller ved skader, der er opstået som følge af ukorrekt brug eller vedligeholdelse, fejlagtig indpakning fra ejerens side eller fejlhåndtering hos leverandøren.

Den internationale TEFAL/T-FAL-garanti gælder kun for produkter, der er købt i et af de angivne lande, og som er anvendt til husholdningsbrug i et af de lande, der er inkluderet på lanelisten. Hvis et produkt er købt i et land fra listen og efterfølgende er brugt i et andet land fra listen:

- a) Gælder den internationale TEFAL/T-FAL-garantiperiode, som er gældende i produktets brugsland, selvom produktet er købt i et andet land på listen, der har en anden garantiperiode.

- b) Den internationale TEFAL/T-FAL-garanti gælder ikke, hvis det købte produkt ikke overholder lokale standarder, herunder spænding, frekvens, strømstik eller andre lokale specifikationer.
- c) Reparationsprocessen for produkter, der er købt uden for brugslandets grænser, kan være længere, hvis produktet ikke er solgt lokalt af TEFAL/T-FAL.
- d) Ved tilfælde, hvor produktet ikke kan repareres i det nye land, er den internationale TEFAL/T-FAL-garanti begrænset til udskiftning med et lignende produkt eller et alternativt produkt til en tilsvarende pris, hvor det er muligt.

Lovmæssige forbrugerrettigheder

Denne internationale TEFAL/T-FAL-garanti påvirker ikke forbrugerens lovmæssige rettigheder, disse rettigheder kan ikke begrænses, ansvarsfraskrivelse er ikke mulig – og garantien påvirker heller ikke forbrugerens rettigheder i forhold til den forhandler, som produktet er købt fra. Denne garanti giver forbrugerens specifikke juridiske rettigheder, og forbrugerens kan også have andre juridiske rettigheder, der varierer fra stat til stat og fra land til land. Forbrugerens kan påkalde disse rettigheder efter eget skøn.

Yderligere oplysninger

Ekstraudstyr, sliddele og slutbrugerreservedele kan købes, hvis de er tilgængelige lokalt, som beskrevet på TEFAL/T-FAL-websitet.

* TEFAL-husholdningsapparater markedsføres under T-FAL-mærket i visse områder, herunder USA og Japan. TEFAL/T-FAL er registrerede varemærker, der tilhører Groupe SEB.

Viktiga säkerhetsåtgärder

Säkerhetsinstruktioner

- Läs och följ bruksanvisningen. Förvara den på ett säkert ställe. Denna apparat är inte avsedd att användas tillsammans med en extern timer eller ett separat fjärrstyrningssystem.
Denna apparat överensstämmer med de säkerhetsföreskrifter som var gällande vid tidpunkten för tillverkning (Lågspänningsdirektivet (LVD), Elektromagnetisk kompatibilitet (EMC), Förordningen om material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel, Miljö...).
- Kontrollera att nätslutningens spänning motsvarar den som visas på apparaten (växelström).
- Eftersom standarderna skiljer sig åt mellan länder ska man, om apparaten används i ett annat land än där den köptes, få den kontrollerad av ett godkänt servicecenter.
- Placera inte apparaten nära en värmekälla eller i en varm ugn eftersom detta kan orsaka allvarlig skada på apparaten.
- Använd en plan, stabil och värmetålig arbetsyta som inte utsätts för vattenstänk.
- Lämna aldrig apparaten utan uppsikt när den är igång. Håll den utom räckhåll för barn.
- Denna apparat är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) som inte klarar av att hantera elektrisk utrustning.
- Barn ska hållas under uppsikt så att de inte leker med apparaten.
- Lämna inte sladden hängande.
- Anslut alltid apparaten till ett jordat uttag.
- Använd inte någon förlängningssladd. Om du ändå väljer att använda en förlängningssladd sker detta på eget ansvar och du ska då endast använda en sladd som är i gott skick, har en jordad kontakt och som är lämplig för apparatens effekt.
- Koppla inte ur apparaten genom att dra i sladden.
- Använd inte apparaten om:
 - apparaten eller sladden är skadade.
 - apparaten har fallit eller uppvisar synliga skador eller inte fungerar korrekt.
- Om ovanstående inträffar måste apparaten skickas till ett godkänt servicecenter. Plocka inte isär apparaten själv.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, ett auktoriserat servicecenter eller en person med liknande kvalifikationer för att undvika fara.
- Brännskador kan uppstå om man vidrör apparatens varma ytor, det varma vattnet, den varma ångan eller maten.
- Koppla alltid ur apparaten:
 - omedelbart efter användning,
 - när du flyttar den,
 - före rengöring eller underhåll.
- Sänk aldrig ned apparaten i vatten!
- Placera inte apparaten nära en vägg eller ett skåp: ångan som produceras av apparaten kan orsaka skada.
- Flytta inte apparaten när den är full med vätska eller varm mat.
- Denna apparat är endast utformad för privat bruk. Vid yrkesmässig användning, olämplig användning eller om instruktionerna inte följs fransäger sig tillverkaren allt ansvar och garantin förfaller.
- Apparaten är endast avsedd att användas för hemmabruk.
- Den är inte avsedd att användas i följande fall som inte täcks av garantin:
 - I pentryn för personal i butiker, kontor och på andra arbetsplatser,
 - På lantbruk,
 - För gästernas användning på hotell, motell och andra liknande boendemiljöer,
 - I miljöer av typ bed & breakfast, vandrarhem och liknande rum för uthyrning.
- Tillagningstiderna är endast vägledande.

SV

- Rör inte apparaten när den ångkokar och använd grytvantar för att ta bort locket och ångkärnen.
- Om en ångkopp skadas ska den inte användas mer.
- Vid problem eller frågor ber vi dig kontakta vår kundtjänst eller gå in på vår hemsida:
Kundservice: Sverige +46 (0) 8 594 213 30 www.tefal.se
- **Om din apparat är utrustad med en löstagbar nätsladd:** om nätsladden skadas måste den bytas ut mot en specialsladd eller -enhet som finns att köpa från ett auktoriserat Tefal-servicecenter.
- **Om din apparat är utrustad med en fast nätsladd:** om nätsladden är skadad måste den bytas ut av ett auktoriserat Tefal-servicecenter, eller en person med liknande kvalifikationer för att undvika fara.

Miljöskydd

- Din apparat har utformats för att fungera i många år. När du dock beslutar dig för att byta ut den ska du tänka på hur du kan bidra till att skydda miljön.
- Innan du kasserar din apparat ska du ta bort batteriet från timern och slänga det på avsedd plats vid närmaste återvinningsstation (enligt modellen).



Miljöskydd i första hand!

- ① Din apparat innehåller värdefulla material som kan återanvändas eller återvinnas.
- ➔ Lämna in den på närmaste återvinningscentral.

Beskrivning

- | | |
|---------------------------------|----------------------------------|
| 1. Lock | 12. På/Av-knapp |
| 2. Fat | 13. Program-knapp |
| 3. Ångkärn – numrerade 1, 2 & 3 | 14. + -knapp |
| 4. Löstagbar botten | 15. – -knapp |
| 5. Vätskeuppsamlare | 16. LCD-skärm |
| 6. Inre vattennivåindikator | a. Indikator för tillagningsnivå |
| 7. Värmeelement | b. Klocka |
| 8. Vattentank | c. Indikator för vattenbrist |
| 9. Nätansluten underdel | d. Timer |
| 10. Ångkoppar och lock | 17. "vitamin +" -knapp |
| 11. Ångkopphållare | |

Bruksanvisning

Före första användning

- Rengör vattentanken med hjälp av en fuktig, ej slipande svamp - fig. 1.
- Diska alla löstagbara delar med hjälp av varmt vatten och diskmedel, skölj och torka.

Sänk inte ned den nätanslutna underdelen i vatten.

Fylla på vattentanken

Använd inte kryddor, örter eller någon annan vätska än vatten i vattentanken. Se till att vattentanken (8) fyllts med vatten till maxnivån innan ångkokaren används.

- Häll kallt vatten direkt i vattentanken upp till maxnivån (1,5 liter) - fig. 2.
- Placera vätskeuppsamlaren i vattentanken - fig. 3.
- Placera den löstagbara botten (4) i kärl 1 och faten i kärlen 2 och 3, om så behövs - fig. 4.
- Sätt kärlen 1, 2 och 3 med botten på plats och sedan locket - fig. 5.
- Använd nytt vatten varje gång och se till att vattentanken är fylld upp till maxnivå.

Tillagning

Välja tillagningstid

- Sätt i nätsladden och slå på ångkokaren: ett pip hörs och klockan visas  - fig. 6.
- Om ingen annat kommando ges töms skärmen och ångkokaren växlar till standby-läge efter 2 minuter .
- Ställ in tillagningstiden med hjälp av + - och - -knapparna (max 60 min) - fig. 7.
- 20 sekunder senare (eller efter ett kort tryck på på/av-knappen) börjar ångkokningen. "vitamin +" -knappen tänds och tillagningssymbolen visas  - fig. 8.
- Du kan ändra tillagningstiden när som helst efter att tillagningen börjat genom att trycka på + - eller - -knappen - fig. 7.
- Under tillagningen räknas den visade tillagningstiden ned med minuter och sedan med sekunder den sista minuten.

Med ett långt tryck på + - eller - -knappen kan du förlänga eller korta ned tillagningstiden på ett snabbare sätt.

Efter några minuters tillagning kan du stoppa "vitamin +" -programmet manuellt genom att trycka på den upplysta knappen - fig. 9.

Använda "vitamin +" -knappen

- Din ångkokare är utrustad med en "vitamin +" -knapp som kortar ned tillagningstiden och bevarar fullt vitamininnehåll.
- Knappen tänds när tillagningen startar. Detta gör att tillagningsprocessen kan starta snabbare tack vare större ångproduktion.
- "vitamin +" -knappen släcks automatiskt när ångmängden är tillräcklig för tillagningsprocessen.
- Om "vitamin +" -knappen inte tänds och du avbryter på något sätt under tillagningsprocessen (för att t.ex. sätta i ett kärl, ta bort locket för att kontrollera tillagningen osv.) trycker du på "vitamin +" -knappen för att ersätta den förlorade ångan - fig. 9.

Innan du börjar tillagningen

- Apparaten testar om det finns vatten i behållaren. Om  tänds - fig. 10, betyder det att det inte finns tillräckligt med vatten. Fyll på vatten upp till behållarens maxnivå.

Om vattentanken är tom upphör ångkokarens uppvärmning. Rör inte vid varma ytor eller varm mat under tillagningen. Använd grytvantar.

Fördröjd start

Den fördröjda starttiden kan ändras när som helst.

Sedan hörs ett pip under några sekunder vilket indikerar att tillagning ställts in. Det handlar om testet av om det finns tillräckligt med vatten.

- Ställ in tillagningstiden med hjälp av + - och - -knapparna (max 60 min) - fig. 7.
- Tryck på Prog-knappen - fig. 14. Programmeringssymbolen  visas och klockan  blinkar.
- Välj starttid för tillagningen - fig. 7. Tiden ökas först med 15 minuter i taget, därefter med en timme i taget. Om du t.ex. vill ha en fördröjd start på 2,5 timmar kan du välja 2 timmar eftersom maten automatiskt hålls varm tills du ska äta.
- 20 sekunder senare är den fördröjda starten inställd och klockan försvinner .
- När fördröjningstiden är slut slår ångkokaren automatiskt om till tillagningsläge.

Varmhållningsfunktion

- Ett pip hörs två gånger när tillagningstiden är slut.
- Varmhållningsfunktionen startar automatiskt när tillagningsprocessen är klar och varmhållningssymbolen  visas - fig. 11.
- Avverkad varmhållningstid visas (sedan avslutad tillagning).

När varmhållningsfunktionen används kan inga andra funktioner användas, förutom stopp när så behövs.

Ta ut maten

Använd grytvantar när du hanterar kärl, handtag och lock.

- Ta bort locket med hjälp av handtaget.
- Ta bort faten och ångkärlen med hjälp av handtagen - fig. 12 och 13.
- Servera maten.

Slå ifrån ångkokaren

- Ett tryck på på/av-knappen stoppar varmhållningsfunktionen - fig. 15.
- Ett en sekund långt tryck försätter ångkokaren i standby-läge .
- Efter 1 timme i varmhållningsläge växlar ångkokaren till standby-läge. Allt upplyst släcks .
- Dra ur nätsladden.

Du måste trycka två gånger på start-/stoppknappen om du vill stänga av apparaten när den larmar om låg vattennivå.

Tabell över tillagningstider

Tillagningstiderna är ungefärliga och kan variera beroende på matens storlek, utrymmet mellan matbitarna, mängden mat, individuella preferenser och nätspänning.

Använd grytvantar när du hanterar kärnen under tillagningstiden.

Kött – fågel

Livsmedel	Typ	Kvantitet	Tillagnings-tid	Rekommendationer
Kycklingbröst (benfria)	Färska, hela	350 g	20 min	2 kycklingbröst i ett ångkär
	Små bitar	450 g	17 min	
Kycklingklubbor	Färska, hela	2	36 min	
Kalkonskivor	Tunna	600 g	24 min	
Fläskfilé	Färsk	700 g	38 min	Skär i 1 cm tjocka skivor
Lammstek	Färsk	500 g	14 min	
Korv	Wienerkorv	10	10 min	
	Frankfurterkorv	10	10 min	

SV

Fisk – skaldjur

Livsmedel	Typ	Kvantitet	Tillagnings-tid	Rekommendationer
Tunna fiskfiléer (torsk, kolja, spätta, sjötunga, lax...)	Färska	450 g	15 min	
	Frysta	370 g	18 min	
Tjockare fiskbitar (torsk, kolja, spätta, sjötunga, lax...)	Färska	400 g	15 min	
Hel fisk (forell, laxöring, havsabborre)	Färsk	600 g	25 min	
Musslor	Färska	1 kg	20 min	
Räkor	Färska	200 g	5 min	
Kammusslor	Färska	100 g	5 min	

Grönsaker

Livsmedel	Typ	Kvantitet	Tillagningstid	Rekommendationer
Kronärtskocka	Färsk	2	55 min	Hel i ångkär! 1 och 2 (utan fat)
Potatis	Färsk	600 g	20 min	Skivad eller tärnad. Små nypotatisar kan kokas hela
Små hela potatisar	Färsk	600 g	20 min	
Sparris	Färsk	600 g	17 min	
Broccoli	Färsk	500 g	18 min	Små buketter
	Frusen	500 g	18 min	
Rotselleri	Färsk	350 g	22 min	I tärningar
Svamp	Färsk	500 g	22 min	Hel
Blomkål	Färsk	1 moyen	19 min	Små buketter
Kål (röd – grön)	Färsk	600 g	22 min	Skivad
Zucchini	Färsk	600 g	12 min	Skivad
Spenat	Färsk	300 g	13 min	Vänd runt den efter halva tillagningstiden
	Frusen	300 g	15 min	
Små gröna bönor	Färska	500 g	35 min	
	Frusna	500 g	35 min	
Morötter	Färska	500 g	15 min	Tunt skivade
Majskolvar	Färska	500 g	45 min	
Gröna bönor	Färska	500 g	35 min	Hela
Purjolök	Färsk	500 g	30 min	Skivad
Paprika	Färsk	300 g	20 min	Skuren i breda strimlor
Ärtor	Färska	400 g	20 min	Urtagna ur skidorna
	Frusna	400 g	20 min	
Pärlök	Färsk	400 g	15 min	Skär de gröna stjälkarna

Ris

Livsmedel	Typ	Kvantitet	Tillagningstid	Rekommendationer
För ca 1/4 liter långkornigt vitt ris eller Basmati	30 g	70 ml	20 min	Tvätta riset väl före tillagning. Placera riset och kallt vatten i ångkoppen utan locket på. Använd ångkär! nr 3

Livsmedel	Typ	Kvantitet	Tillagnings-tid	Rekommendationer
Päron	Färska	4	25 min	Med ångkärl 1 och 2(utan fat). Ångkoka hela eller halverade
Bananer	Färska	4	15 min	Hela
Äpplen	Färska	5	20 min	I fjärdedelar

Tips och tekniker för ångkokning

- Lägg inte maten för tätt i ångkärnen. Lämna mellanrum så att ångan kan cirkulera så mycket som möjligt.
- För bästa resultat ska du använda bitar som är ungefär lika stora (som potatisar, grönsaker och kycklingbröst) så att de blir klara samtidigt. Storlek och tjocklek på maten påverkar tillagningstiden.
- Undvik att lyfta på locket för att kontrollera hur långt tillagningen kommit för ofta eftersom ånga släpps ut och tillagningstiden kan bli längre.
- Om du behöver använda plastfolie ska du alltid använda en sort som kan användas i mikrovågsugnar. Plastfolie används ofta för att förhindra att kondens bildas och förstör ömtålig mat som t.ex. vaniljsås. Undvik att använda aluminiumfolie eftersom det har en tendens att förlänga tillagningstiden.
- När du väljer mat för ångkokning ska du välja matvaror som storleksmässigt passar ångkärlet, särskilt om de ska tillagas hela, såsom fisk.
- Man kan ge ångkokt mat en lätt smak om man tillsätter färska örter, citron- eller apelsinklyftor, vitlök eller lök. Dessa kan placeras antingen direkt under eller ovanpå maten i ångkärlet.
- För att ge kött, fågel eller fisk en läcker smak plus att göra dem saftiga och mjuka ska du marinera dem några timmar före tillagningen. Marinaden kan vara en enkel blandning av vin och färska örter eller en kryddstark barbecue- eller tandoorimix.
- Frusna grönsaker kan ångkokas från fruset tillstånd. Skaldjur, fågel och övrigt kött måste vara helt tinat före ångkokning.
- För vissa rätter med lång tillagningstid kommer du att behöva fylla på med mer kallt vatten under ångkokningen.
- Använd alltid grytvantar när du hanterar ångkärnen eller ångkopporna under eller efter tillagningen.

Rätter för ångkoppar

Förbereda rätter för ångkoppar

Du kan tillaga olika rätter i ångkopporna, antingen från ångkokarens receptbok eller från dina egna recept. Placera den förberedda blandningen i kopporna och var noga med att inte fylla dem för mycket för att förhindra spill då vissa rätter jäser under tillagning. Täck över kopporna vid behov med hjälp av locken. Placera de fyra kopporna i hållaren - fig. 16. Ta hållaren i handtag och placera den i kärlet - fig. 17.

Kopporna måste alltid placeras i det övre kärlet (kärn nr 3) direkt under locket.

Ta bort ångkopparna

Använd grytvantar. Ta bort locket med hjälp av handtaget. Ta bort kopparna med hjälp av hållarens handtag. Ta ut kopparna ur hållaren och ta bort locken (om du använt locken). Om det behövs kan du kyla ned kopparna genom att ställa dem i kallt vatten. Gör detta med hjälp av hållaren. Vänta tills kopparna är rumstempererade innan du placerar dem i kylskåpet. Servera i kopparna.

Underhåll och rengöring

Rengöra ångkokaren

- Dra ur nätsladden efter användning.
- Låt apparaten svalna helt innan du rengör den.
- Kontrollera att ångkokaren svalnat helt innan du tömmer vätskeuppsamlaren och vattentanken.
- Diska alla löstagbara delar med hjälp av varmt vatten och diskmedel, skölj och torka.
- Alla delar utom den nätanslutna underdelen kan diskas i maskin.

Sänk inte ned den nätanslutna underdelen i vatten.

Använd inte slipande rengöringsprodukter.

Avkalka din ångkokare

Regelbunden avkalkning är viktigt för apparatens prestanda.

För bästa resultat ska du avkalka din ångkokare efter var 8:e användning.

Gör så här:

- Ta bort vätskeuppsamlaren.
- Häll 1 liter kallt vatten i vattentanken.
- Tillsätt 1 glas (ca 150 ml) ättika (finns i mataffären).
- Låt det avkalka över natten.
- Skölj insidan av vattentanken flera gånger med varmt vatten.
- Använd inte andra avkalkningsprodukter.

Förvaring

- Förvara ångkokningskopparna med lock inuti vätskeuppsamlaren.
- Vänd kärl 1 upp och ned på underdelen.
- Sätt de två faten ovanpå kärl 1 - fig.18.
- Placera kärl 2 i kärl 3 och vänd sedan båda upp och ned och placera dem på underdelen. Placera kopphållaren ovanpå och sedan locket - fig.19.

Alla delar kan förvaras inuti ångkokaren.

Teknisk felsökningstabell

Problem	Orsak	Lösning
Ångan läcker ut på apparatens sidor.	Kärnen är inte korrekt placerade.	Kontrollera att kärnen sitter ihop korrekt samt att de är placerade i rätt ordning.
Tillagningen startar men avslutas direkt.	Apparaten testar om det finns vatten i behållaren.	Ändra inte programmet, tillagningen startas inom ca en minut.
Tillagningen startar inte och en ljudsignal hörs.	För lite vatten i behållaren.	Häll i vatten i behållaren, upp till maxnivå.
Fördröjd start är inprogrammerad men tillagningen startas direkt.	Uppvärmningsljudet beror på att apparaten testar om det finns vatten i behållaren.	Vänta minst en minut, uppvärmningen stoppas automatiskt.
Larmet för låg vattennivå går, men det finns tillräckligt med vatten i behållaren.	Värmeelementet är igenkalkat.	Kalka av värmeelementet (se stycket om rengöring och underhåll).
Jag har satt i kontakten i väggen men apparaten förblir avstängd.	Du har inte startat apparaten inom 2 minuter och standby-läget har startat.	Tryck en gång på start-/stoppknapp så avslutas standby-läget.
Vitaminknappen + släcks inte, inte ens när jag trycker på den.	Tillagningen startade för mindre än 13 minuter sedan.	Den här knappen släcks automatiskt.
Det rinner ner vatten på sockeln.	Läcka vid värmeelementet.	Ta med apparaten till ett godkänt servicecenter.

TEFAL/T-FAL* BEGRÄNSAD INTERNATIONELL GARANTI

www.tefal.com

Vid behov kan denna produkt repareras av TEFAL/T-FAL, under och efter garantiperioden.

Garanti

Garantin för denna produkt från TEFAL/T-FAL omfattar material- eller fabriktionsfel som uppkommer under garantiperioden, dvs. den period som garantin är giltig och som börjar räknas fr.o.m. det datum som konsumenten köper produkten. Garantin omfattar de länder som anges på användarmanualens sista sida (företagsadress och andra uppgifter hittar du i listan över länder i TEFAL/T-FAL Internationell garanti).

Vår internationella garanti är en extra förmån och påverkar inte de rättigheter du redan har som konsument enligt konsumentköplagen.

Denna internationella garanti täcker alla kostnader relaterade till åtgärdandet av en bevisat defekt produkt, så att den återgår till att uppfylla de ursprungliga produktspecifikationerna. Detta kan ske genom reparation eller genom ersättning av bristfälliga delar. I vissa fall, om TEFAL/T-FAL finner det lämpligt, kan hela produkten bytas ut mot en ny istället för att den ursprungliga produkten repareras. Denna garanti berättigar uteslutande till reparation eller ersättning på de villkor som anges här, och det är också TEFALs/T-FALs enda utfästelse när det gäller garantin.

Villkor och undantag

Den internationella TEFAL/T-FAL-garantin gäller enbart under garantiperioden och för de länder som räknas upp i den bifogade förteckningen över länder. Kvitto eller annat giltigt köpbevis ska uppvisas/medfölja vid garantinspråk. Produkten kan lämnas personligen till något av TEFALs eller T-FALs auktoriserade servicecenter, eller paketeras på lämpligt sätt och returneras som rekommenderad försändelse (eller motsvarande posttjänst) till ett auktoriserat TEFAL/T-FAL-servicecenter. Du hittar adressuppgifterna för varje lands auktoriserade TEFAL/T-FAL-servicecenter på vår webbplats (www.tefal.com) eller genom att ringa oss på det aktuella landets telefonnummer, som du hittar i vår förteckning över länder.

TEFAL/T-FAL har ingen skyldighet att reparera eller ersätta produkter som saknar ett giltigt köpbevis.

Garantin gäller inte för sådana skador eller fel som kan ha uppstått till följd av felaktig eller onormal användning, vanvård eller då användaren inte följt manualer och skötselanvisningar. Garantin gäller inte om produkten har utsatts för annan spänning än den som anges på produkten, eller om den modifierats på eget bevåg eller reparerats av någon som inte är auktoriserad av TEFAL/T-FAL. Garantin gäller inte heller vid slitage till följd av normal användning och underhåll eller för ersättning av förbrukningsdelar. Ingen garanti lämnas:

- vid användning med fel typ av vatten
- vid kalkavlagringar (vid avkalkning måste alltid anvisningarna följas)
- vid inträngande av vatten, damm eller insekter i produkten
- vid mekaniska skador och överbelastning
- vid skador eller dåliga resultat på grund av felaktig spänning eller frekvens
- i samband med olyckor såsom brand, översvämning, blixtnedslag etc.
- vid professionell användning eller användning i kommersiella sammanhang
- vid skador på glas- eller porslinsdelar i produkten
- för utbyte av förbrukningsdelar.

Garantin gäller inte produkter som manipulerats eller modifierats, eller för skador som uppstått genom olämplig användning eller hantering, bristfällig paketering av ägaren eller ovarsam hantering av budfirmor o.dyl.

Den internationella TEFAL/T-FAL-garantin gäller bara för produkter som köpts i något av de listade

länderna och använts för hushållsändamål i endast ett av länderna som räknas upp i landsförteckningen. Om en produkt köpts i ett listat land och sedan använts i ett annat listat land gäller följande:

- a) Giltighetsperioden för den internationella TEFAL/T-FAL-garantin är den som gäller i det land där produkten använts, även om den införskaffats i ett annat listat land där garantiperioden inte är densamma.
- b) Den internationella TEFAL/T-FAL-garantin gäller ej om den inköpta produkten inte följer lokala standarder, såsom spänning, frekvens, stickkontaktstyp eller andra lokala tekniska specifikationer.
- c) Det kan ta längre tid att reparera en produkt som köpts i ett annat land än det land där produkten använts, såvida den inte även säljs av TEFAL/T-FAL i användningslandet.
- d) I de fall där produkten inte kan repareras i det nya landet berättigar den internationella TEFAL/T-FAL-garantin endast till byte till en annan, snarlik produkt eller till en alternativ produkt i samma prisklass, där det är möjligt.

Konsumenternas lagstadgade rättigheter

Denna internationella TEFAL/T-FAL-garanti påverkar inte konsumentens lagstadgade rättigheter eller sådana rättigheter som är tvingande enligt lag. Garantin påverkar inte heller rättigheterna gentemot återförsäljaren som sålt produkten till konsumenten. Denna garanti ger konsumenten specifika lagstadgade rättigheter, och konsumenten kan även ha andra lagstadgade rättigheter som skiljer sig åt mellan olika länder. Konsumenten är i sin fulla rätt att åberopa sådana rättigheter.

Mer information

Tillbehör, förbrukningsartiklar och utbytesdelar för slutanvändare kan köpas i mån av lokal tillgänglighet, i enlighet med informationen på TEFAL/T-FALs webbplats.

* TEFAL hushållsprodukter marknadsförs med varumärket T-FAL i vissa länder, t.ex. USA och Japan. TEFAL/T-FAL är registrerade varumärken som tillhör SEB-gruppen.

Viktige sikkerhetsforanstaltninger

Sikkerhetsanvisninger

- Les og følg bruksanvisningen. Ta godt vare på den. Dette apparatet skal ikke brukes med et eksternt tidsur eller et separat fjernkontrollsystem.
Av hensyn til din sikkerhet overholder dette apparatet de gjeldende sikkerhetsbestemmelsene og -direktivene på produksjonstidspunktet (lavspenningsdirektiv, elektromagnetisk kompatibilitet, forskrifter for materialer i kontakt med næringsmidler, miljø...).
- Kontroller at spenningsnivået for strømforsyningen stemmer overens med den på apparatet (vekselstrøm).
- På grunn av forskjellene mellom de gjeldende standardene, må apparatet kontrolleres av et godkjent servicesenter hvis det brukes i et annet land enn der det ble kjøpt.
- Apparatet må ikke plasseres nær en varmekilde eller i en varm ovn, siden dette kan føre til alvorlig skade.
- Bruk en flat, stabil, varmekfast arbeidsflate som ikke er utsatt for vannsprut.
- La ikke apparatet være i drift uten tilsyn. Må holdes utenfor rekkevidde for barn.
- Dette apparatet må ikke brukes av personer (inkludert barn) med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller som mangler erfaring og kunnskap, med mindre dette skjer under tilsyn eller de blir instruert i bruk av apparatet av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet.
- Barn må holdes under tilsyn for å sørge for at de ikke leker med apparatet.
- Ikke la ledningen henge og slenge.
- Plugg alltid apparatet inn i en jordnet stikkontakt.
- Ikke bruk en skjøteledning. Hvis du likevel velger å bruke en skjøteledning på eget ansvar, må den være uskadet, ha et jordnet støpsel og være egnet til apparatets strømnivå.
- Ikke koble fra apparatet ved å dra i ledningen.
- Ikke ta apparatet i bruk hvis:
 - apparatet eller ledningen er skadet.
 - apparatet har falt ned eller har synlige skader, eller ikke fungerer som det skal.Hvis noe av det ovenstående oppdages, må apparatet sendes til et godkjent servicesenter. Demonter ikke apparatet på egen hånd.
- Hvis strømledningen er skadet, må den skiftes av produsenten, et autorisert servicesenter eller en tilsvarende kvalifisert person for å unngå fare.
- **Brannskader kan inntreffe hvis man berører apparatets varme overflate, det varme vannet, dampen eller maten.**
- Koble alltid fra apparatet:
 - rett etter bruk,
 - når det skal flyttes,
 - før rengjøring eller vedlikehold.
- Senk aldri apparatet ned i vann!
- Ikke plasser apparatet nær en vegg eller et skap: Dampen som produseres av apparatet kan forårsake skade.
- Flytt ikke apparatet når det er fullt av væske eller varm mat.
- Dette apparatet er kun beregnet på husholdningsbruk. Ved profesjonell bruk, feilaktig bruk eller hvis anvisningene ikke følges, fraskriver produsenten seg alt ansvar og garantien ugyldiggjøres.
- Apparatet er ikke beregnet på følgende bruksområder, og garantien gjelder ikke for:
 - personalkjøkken i butikker, kontor og andre arbeidsmiljøer,
 - gårdshus,
 - hoteller, moteller og andre miljøer med hjemlig preg,
 - bed&breakfast-miljøer.
- Koketider er kun ment å være veiledende.
- Ikke berør apparatet under dampkoking, og bruk grytekluter for å fjerne lokket og dampkokingskurvene.

- Hvis en dampkokingskopp skades, må den ikke brukes lenger.
- Hvis du har problemer eller spørsmål, kan du kontakte vårt kundeservicesenter eller besøke vårt nettsted:

Hjelpenummer:	Storbritannia	0845 602 1454	www.tefal.co.uk
	Irland	(01) 677 4003	
	Australia	02 9748 7944	www.tefal.com.au
	NZ	0800 700711	www.tefal.co.nz

- **Hvis apparatet er utstyrt med en avtakbar strømledning:** hvis strømledningen er skadet, må den skiftes ut med en spesialledning eller -enhet fra et Tefal-autorisert servicesenter.
- **Hvis apparatet er utstyrt med en fastmontert strømledning:** hvis strømledningen er skadet, må den skiftes av et Tefal-autorisert servicesenter eller en tilsvarende kvalifisert person for å unngå fare.

Beskytt miljøet

- Apparatet er beregnet på å fungere i mange år. Når du bestemmer deg for å skifte det, må du imidlertid tenke på hvordan du kan bidra til å beskytte miljøet.
- Før du kaster apparatet må du ta batteriet ut av tidsuret og kaste det ved et lokal kommunalt gjenvinningsanlegg (i henhold til modell).



Miljøvern kommer først!

- ① Apparatet inneholder verdifullt materiale som kan gjenvinnes eller resirkuleres.
- ➔ Lever det ved et lokalt kommunalt gjenvinningsanlegg.

NO

Beskrivelse

- | | |
|--|---------------------------------|
| 1. Lokk | 12. Av/på-styreplate |
| 2. Kokebrett | 13. Programstyreplate |
| 3. Dampkokingskurver – nummerert 1, 2 og 3 | 14. + styreplate |
| 4. Avtakbar base | 15. – styreplate |
| 5. Juicesamler | 16. LCD-skjerm |
| 6. Innvendig vannnivåindikator | a. Kokenivåindikator |
| 7. Varmeelement | b. Klokke |
| 8. Vannbeholder | c. Indikator for mangel på vann |
| 9. Strømforsyningsbase | d. Tidsur |
| 10. Dampkokingskopper og -lokk | 17. « vitamin + »-styreplate |
| 11. Holder for dampkokingskopper | |

Bruksanvisning

Før første anvendelse

- Rengjør vannbeholderen med en fuktig, ikke-slipende svamp - fig. 1.
- Vask alle avtakbare deler med varmt vann og oppvaskmiddel, skyll av og tørk.

Senk ikke strømforsyningsbasen ned i vann.

Fyll vannbeholderen

Ikke bruk krydder, urter eller andre væsker enn vann i vannbeholderen. Kontroller at vannbeholderen (8) er fylt opp med vann til maksimumsnivået før bruk av dampkokeren.

- Hell kaldt vann rett inn i vannbeholderen opp til maksimumsnivået (1,5 liter) - fig. 2.
- Sett juicesamleren på vannbeholderen - fig. 3.
- Sett den avtakbare basen (4) i kurv 1 og kokebrettene i kurv 2 og 3, om nødvendig - fig. 4.
- Sett på kurv 1, 2 og 3 med basene på plass, og deretter lokket - fig. 5.
- Bruk friskt vann ved hver anvendelse, og kontroller at vannbeholderen er fylt opp til maksimumsnivået.

Koking

Velg koketid

- Plugg inn dampkokeren og slå den på: et pip høres og  vises - fig. 6.
- Hvis ingen andre handlinger utføres, blir skjermen blank og dampkokeren går inn i hvilemodus etter 2 minutter .
- Still inn koketiden med + og - styreplatene (maks. 60 min.) - fig. 7.
- 20 sek. senere (eller med et raskt trykk på av/på-styreplaten) starter dampkokingen. « vitamin + »-styreplaten tennes og kokesymbolet  vises - fig. 8.
- Du kan endre koketiden når som helst etter at kokingen har startet ved å trykke på + eller - styreplaten - fig. 7.
- I løpet av kokingen reduseres den viste tiden med minutter og deretter med sekunder i det siste minuttet.

Med et langt trykk på + eller - styreplaten kan du øke eller redusere koketiden raskere.

Bruke « vitamin + »-styreplaten

Etter noen minutters koking kan du stanse « vitamin + »-programmet manuelt ved å trykke på den opplyste styreplaten - fig. 9.

- Dampkokeren din er utstyrt med en « vitamin + »-styreplate som reduserer koketiden og bevarer hele vitamininnholdet.
- Styreplaten tennes når kokingen starter. Dette gjør det mulig å starte kokeprosessen raskere på grunn av høyere dampproduksjon.
- « vitamin + »-styreplateløset slukkes automatisk når mengden damp er tilstrekkelig for kokeprosessen.
- Hvis « vitamin + »-styreplaten ikke tennes og du griper inn i kokeprosessen (for eksempel setter inn en kurv, fjerner lokket for å kontrollere kokeprosessen, osv.), kan du trykke på « vitamin + »-styreplaten for å erstatte den tapte dampen - fig. 9.

Før start av steking

- Apparatet kontrollerer at det er vann i tanken. Hvis  tennes - fig. 10, betyr det at vann mangler. Tilsett vann opptil maksimumsnivået i tanken.

Hvis vannbeholderen er tom, stanser dampkokeren oppvarmingen. Berør ikke varme overflater eller varm mat under kokingen. Bruk grytekluter.

Forsinket start

Den forsinkede starttiden kan endres når som helst.

Et pip høres deretter i et par sekunder, som angir at kokingen er innstilt. Dette er en test for å se om det er vann til stede.

- Still inn koketiden med + og – styreplatene (maks. 60) - fig. 7.
- Trykk på Prog-styreplaten - fig. 14. Programmeringssymbolet  vises og klokken  blinker.
- Velg tidspunktet matlagingen skal starte - fig. 7. Tidsinnstillingen økes med intervaller på 15 minutter, deretter på én time. Hvis for eksempel du trenger en forsinket start på 2:30, velger du 2t fordi maten blir automatisk holdt varm inntil måltidet.
- 20 sek. senere aktiveres den forsinkede starten og klokken  forsvinner.
- På slutten av forsinkelsesperioden skifter dampkokeren automatisk til kokemodus.

Hold varm-funksjon

- Et pip høres to ganger på slutten av koketiden.
- Hold varm-funksjonen starter automatisk på slutten av kokeprosessen, og hold varm-symbolet  vises - fig. 11.
- Hold varm-tiden som har gått (siden slutten av kokingen) vises.

Når hold varm-funksjonen er aktivert er det ikke mulig å utføre andre handlinger, bortsett fra stopp ved behov.

NO

Bruk grytekluter når du håndterer kurver, håndtak og lokk.

- Fjern lokket ved hjelp av håndtaket.
- Fjern kokebrettene og dampkokingskurvene ved hjelp av håndtakene - fig. 12 og 13.
- Server maten.

Fjerne maten

Stanse dampkokeren

- Ett trykk på av/på-styreplaten stanser hold varm-funksjonen - fig. 15.
- Et trykk til setter dampkokeren i hvilemodus .
- Etter 1 time i hold varm-modus skifter dampkokeren til hvilemodus. Lyset slukkes .
- Koble fra dampkokeren.

Hvis du vil slå av enheten når den varsler « lavt vannnivå », må du trykke to ganger på av/på-knappen.

Tabell over koketider

Koketidene er omtrentlige, og kan variere avhengig av størrelsen på maten, plassen mellom maten, mengden mat, individuelle preferanser og nettspenningen.

Bruk grytekluter når du håndterer kurvene under kokingen.

Kjøtt – Fjærkre

Tilberedning	Type	Mengde	Koketid	Anbefalinger
Kyllingbryst (beinfritt)	Fersk hel	350 g	20 min	2 kyllingbryst i en dampkokingskurv
	Små stykker	450 g	17 min	
Kyllinglår	Fersk hel	2	36 min	
Kalkunfilet	Tynn	600 g	24 min	
Svinefilet	Fersk	700 g	38 min	Skjær i 1 cm tykke skiver
Lammestek	Fersk	500 g	14 min	
Pølser	Tykke	10	10 min	
	Tynne	10	10 min	

Fisk – Skalldyr

Tilberedning	Type	Mengde	Koketid	Anbefalinger
Tynne fiskefileter (torsk, hyse, rødspette, flyndre, laks...)	Fersk	450 g	15 min	
	Frossen	370 g	18 min	
Fiskesteker (torsk, hyse, rødspette, flyndre, laks...)	Fersk	400 g	15 min	
Hel fisk (ørret, regnbueørret, havabbor)	Fersk	600 g	25 min	
Muslinger	Fersk	1 kg	20 min	
Reker	Fersk	200 g	5 min	
Kamskjell	Fersk	100 g	5 min	

Matvare	Type	Mengde	Koketid	Anbefalinger
Artisjokk	Fersk	2	55 min	Hel i dampkokingskurv 1 og 2 (uten kokebrett)
Poteter	Fersk	600 g	20 min	Skiver eller terninger. Små nypoteter kan kokes hele
Ratte-poteter	Fersk	600 g	20 min	
Asparges	Fersk	600 g	17 min	
Brokkoli	Fersk	500 g	18 min	Små buketter
	Frossen	500 g	18 min	
Selleri	Fersk	350 g	22 min	I terninger
Sopp	Fersk	500 g	22 min	Hel
Blomkål	Fersk	1 medium	19 min	Små buketter
Kål (rød-grønn)	Fersk	600 g	22 min	Skiver
Courgette	Fersk	600 g	12 min	Skiver
Spinat	Fersk	300 g	13 min	Snu halveis i kokingen
	Frossen	300 g	15 min	
Tynne grønne bønner	Fersk	500 g	35 min	
	Frossen	500 g	35 min	
Gulrøtter	Fersk	500 g	15 min	Tynne skiver
Maiskolber	Fersk	500 g	45 min	
Grønne bønner	Fersk	500 g	35 min	Hel
Purreløk	Fersk	500 g	30 min	Skiver
Paprika	Fersk	300 g	20 min	Skåret i brede strimler
Erter	Fersk	400 g	20 min	Med skall
	Frossen	400 g	20 min	
Sølvløk	Fersk	400 g	15 min	Skjær bort stilken

Ris

Matvare	Type	Mengde	Koketid	Anbefalinger
For én kopp med hvit langkornet ris eller basmatiris	30 g	70 ml	20 min	Vask risen godt før koking. Tilsett ris og kaldt vann i dampkokings-koppen uten lokk. Bruk dampkokingskurv nr. 3

Matvare	Type	Mengde	Koketid	Anbefalinger
Pærer	Fersk	4	25 min	Med dampkokingskurv nr. 1 og 2 (uten kokebrett). Dampkok hel eller halv
Bananer	Fersk	4	15 min	Hel
Epler	Fersk	5	20 min	Delt i fire

Dampkokingstips og -teknikker

- Ikke pakk maten for tett sammen i dampkokingskurvene. Pass på at det er nok plass til at dampen kan sirkulere mest mulig.
- Du oppnår best resultater ved å bruke matstykker av omtrent samme størrelse (for eksempel poteter, grønnsaker og kyllingbryst) slik at de kokes samtidig. Matens størrelse og tykkelse vil påvirke koketiden.
- Ikke løft på lokket for ofte for å kontrollere kokeprosessen, siden dette fører til tap av damp og kan forlenge koketiden.
- Hvis oppskrifter krever bruk av plastfolie, må man alltid bruke universaltypen som kan brukes i mikrobølgeovner. Plastfolie brukes ofte for å unngå kondensdannelse som kan ødelegge delikat mat som f.eks. eggekrem. Unngå bruk av folie, siden det har en tendens til å øke dampkokingstiden.
- Når du velger mat til dampkoking, må du velge mat med en størrelse som passer i dampkokingskurven, dette gjelder spesielt for mat som kokes hel, for eksempel fisk.
- Dampkokt mat kan smakes til ved å tilsette ferske urter, sitron- eller appelsinskiver, hvitløk eller løk. Disse kan legges enten rett under eller over maten i dampkokingskurven.
- Du kan gi kjøtt, fjærkre og fisk deilig smak og gjøre dem saftige og møre ved å marinere dem i noen timer før dampkoking. Marinaden kan være en enkel blanding av vin og ferske urter, eller en sterk grill- eller tandoori-blanding.
- Frosne grønnsaker kan dampkokes fra frossen tilstand. Skalldyr, fjærkre og kjøtt må tines helt før dampkoking.
- For noen oppskrifter med lang koketid, for eksempel dampet pudding, må du tilsette mer kaldt vann under dampkokingen.
- Bruk alltid grytekluter når du håndterer kurvene eller dampkokingskoppene under eller etter koking.

Oppskrifter for dampkokingskopp

Tilberedning av retter i dampkokingskopp

Du kan tilberede retter i dampkokingskoppene, enten oppskrifter fra dampkokerens kokebok eller dine egne oppskrifter. Tilsett den klargjorte blandingen i koppene, men pass på at de ikke fylles til randen. Overfylling kan føre til søl, siden noen retter heves under koking. Om nødvendig, dekk til koppene med lokkene. Sett de fire koppene i holderen - fig. 16. Grip holderen i håndtaket og sett den i kurven - fig. 17.

Koppene må alltid plasseres i den øverste kurven (kurv nr. 3) rett under lokket.

Fjerne dampkokingskoppene

Bruk grytekluter. Fjern lokket ved hjelp av håndtaket. Fjern koppene ved hjelp av holderhåndtaket. Ta koppene ut av holderen og fjern loddene (hvis oppskriften bruker lodd). Om nødvendig kan koppene avkjøles ved å sette dem i kaldt vann. Bruk holderen til dette. Vent til koppene har nådd romtemperatur før de settes i kjøleskapet. Server retten i koppene.

Vedlikehold og rengjøring

Rengjøre dampkokeren

- Koble fra dampkokeren etter bruk.
- La den kjøles helt ned før den rengjøres.
- Kontroller at dampkokeren er helt nedkjølt før du tømmer juicesamleren og vannbeholderen.
- Vask alle avtakbare deler med varmt vann og oppvaskmiddel, skyll av og tørk.
- Alle deler bortsett fra strømforsyningsbasen kan vaskes i oppvaskmaskin.

Senk ikke strømforsyningsbasen ned i vann.
Bruk ikke slipende rengjøringsprodukter.

Fjerne kalk fra dampkokeren

Regelmessig avkalking er avgjørende for at apparatet skal fungere korrekt.

Du oppnår best resultater ved å fjerne kalk fra dampkokeren etter hver 8. anvendelse.

Dette gjøres på følgende måte:

- Fjern juicesamleren
- Hell 1 liter kaldt vann inn i vannbeholderen
- Tilsett 1 glass (omtrent 150 ml) hvit eddik (tilgjengelig i jernvareforretninger)
- La det stå natten over for å avkalkes
- Skyll innsiden av vannbeholderen flere ganger med varmt vann.
- Bruk ikke andre kalkfjerningsmidler.

Oppbevaring

- Oppbevar dampkokingskoppene med loddene i juicesamleren.
- Snu kurv 1 opp ned på basen
- Sett de to kokebrettene oppå kurv 1 - fig.18.
- Sett kurv 2 i kurv 3, snu begge opp ned og sett dem på basen. Sett koppholderen øverst og deretter lokket - fig.19.

Alle deler kan oppbevares i dampkokeren.

NO

Eventuelle tekniske problemer

Problem	Årsak	Løsning
Damp kommer ut på sidene av produktet.	Bollene er ikke satt riktig sammen.	Sjekk at bollene er satt sammen korrekt og i riktig rekkefølge.
Kokingen starter, men stopper med det samme.	Produktet sjekker at det er vann i tanken.	Ikke endre programmet, produktet vil begynne å koke etter ca ett minutt.
Kokingen starter ikke, det høres en pipetone.	Det mangler vann i tanken.	Fyll vann i vannbeholderen til maksimumsnivået.
Forsinket start-funksjonen er programmert, men produktet begynner å varme.	Støyen fra oppvarmingen skyldes en test av vannivået i tanken.	Vent minst ett minutt, oppvarmingen vil stoppe automatisk.
Det vises en advarsel om vannmangel selv om det er vann i tanken.	Varmelementet er forkalket.	Foreta en avkalkning av varmeelementet (se avsnitt om vedlikehold og rengjøring).
Jeg har koblet til maskinen, men den slår seg av.	Du har ikke aktivert produktet innen to minutter og produktet har gått i hvilemodus.	Trykk en gang på på/av-knappen for å avslutte hvilemodus.
Tasten « vitamin + » slår seg ikke av selv om jeg trykker på tasten.	Kokingen startet for mindre enn 13 minutter siden.	Denne knappen vil slå seg av automatisk.
Vann lekker ut fra basen.	Lekkasje fra varmeelementet.	Bring produktet til godkjent serviceverksted.

Dette produktet kan repareres av TEFAL/T-FAL i og etter garantiperioden.

Garanti

Dette produktet garanteres av TEFAL/T-FAL (selskapets adresse og detaljer finnes i landsoversikten i TEFAL/T-FALS internasjonale garanti) mot enhver produksjonsfeil i materialer eller utførelse under garantiperioden, i de land som er oppført på landsoversikten på siste side i brukerveiledningen, fra og med den opprinnelige kjøpsdatoen.

Den internasjonale produktgarantien fra TEFAL/T-FAL er en ekstra ytelse som ikke påvirker kundens lovfestede rettigheter.

Den internasjonale produktgarantien dekker alle kostnader knyttet til utbedring av beviselig defekte produkter, i form av reparasjon eller utskifting av alle defekte deler samt nødvendig arbeid, slik at de samsvarer med de opprinnelige produktspesifikasjonene. TEFAL/T-FAL kan selv velge å tilby et erstatningsprodukt i stedet for å reparere et defekt produkt. TEFAL/T-FALS eneste forpliktelse og kundens eneste løsning er i henhold til denne garantien begrenset til slik reparasjon eller utskifting.

Vilkår og begrensninger

TEFAL/T-FALS internasjonale garanti gjelder bare i garantiperioden og for de land som er oppført i den vedlagte landsoversikten, og er bare gyldig sammen med et kjøpsbevis. Produktet kan innleveres personlig på et autorisert servicesenter eller sendes forsvarlig pakket som rekommandert post (eller tilsvarende) til et TEFAL/T-FAL-autorisert servicesenter. En fullstendig oversikt med adresser til autoriserte servicesentre i hvert enkelt land finnes på TEFAL/T-FALS nettsider (www.tefal.com). Riktig postadresse kan også fås ved å ringe telefonnummeret som er oppført i landsoversikten.

TEFAL/T-FAL forplikter seg ikke til å reparere eller erstatte produkter som leveres inn uten vedlagt, gyldig kjøpsbevis.

Denne garantien dekker ikke skader som kan oppstå som følge av feilaktig bruk, uaktsomhet, manglende overholdelse av TEFAL/T-FALS brukerveiledning, bruk med annen strømstyrke eller spenning enn det som er angitt på produktet, eller modifisering eller uautorisert reparasjon av produktet. Den dekker heller ikke vanlig slitasje, vedlikehold eller utskifting av slidedeler, eller noe av følgende:

- bruk av feil type vann,
- kalkbelegg (avkalking må utføres i henhold til brukerveiledningen),
- vann, støv eller insekter som trenger inn i produktet,
- mekanisk skade, eller overbelastning,
- skader eller svekket funksjon på grunn av feil spenning eller frekvens,
- ulykker som brann, flom, lynnedslag osv.,
- bruk i profesjonelt eller kommersielt øyemed,
- skader på glass- eller porselensdeler i produktet,
- utskifting av slidedeler.

Denne garantien gjelder ikke produkter som har blitt tuklet med, eller skader som er påført gjennom uriktig bruk og vedlikehold, mangelfull innpakning fra eierens side eller uriktig håndtering under transport.

TEFAL/T-FALS internasjonale garanti gjelder bare produkter som er kjøpt i et av landene på listen og brukt utelukkende til private formål i et av landene som er oppført i landsoversikten. Følgende vilkår gjelder dersom et produkt blir kjøpt i et av landene på listen og deretter brukt i et annet land på listen:

- a) Varigheten av TEFAL/T-FALs internasjonale garanti er identisk med garantiperioden som gjelder i det landet produktet brukes i, selv om produktet ble kjøpt i et annet land på listen, hvor garantiperioden har en annen varighet.
- b) TEFAL/T-FALs internasjonale garanti gjelder ikke dersom produktet som er kjøpt, ikke overholder lokale standarder med hensyn til f.eks. spenning, frekvens, strømuttak eller andre tekniske spesifikasjoner.
- c) For produkter som er kjøpt i et annet land enn der produktet brukes, kan reparasjonsprosessen ta lengre tid hvis produktet ikke er solgt lokalt av TEFAL/T-FAL.
- d) I tilfeller der produktet ikke kan repareres i det nye landet, er TEFAL/T-FALs internasjonale garanti begrenset til erstatning i form av et liknende produkt eller et annet produkt til samme pris, såfremt dette er mulig.

Kundens lovfestede rettigheter

TEFAL/T-FALs internasjonale garanti har ingen innvirkning på kundens lovfestede rettigheter, eller på rettigheter som ikke kan ekskluderes eller begrenses. Den har heller ingen innvirkning på kundens rettigheter overfor forhandleren som solgte produktet. Garantien gir kunden spesifikke juridiske rettigheter, og kunden kan også ha andre juridiske rettigheter som varierer mellom ulike stater og land. Kunden kan hevde slike rettigheter etter eget skjønn.

Tilleggsinformasjon

Tilbehør, slidedeler og utskiftbare deler til sluttbruker kan kjøpes som beskrevet på TEFAL/T-FALs nettsider, forutsatt at de er tilgjengelig lokalt.

* TEFAL husholdningsapparater forhandles under merket T-FAL i noen områder, blant annet i USA og Japan. TEFAL/T-FAL er registrerte varemerker som tilhører Groupe SEB.

Tärkeitä turvaohjeita

Turvaohjeet

- Lue käyttöohjeet ja noudata niitä. Pidä ne hyvässä tallessa. Laitetta ei ole suunniteltu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjaimen kanssa.
- Laite täyttää valmistusajankohtana voimassa olevat turvallisuusmääräykset ja direktiivit (mm. pienjännitelaitteet, elektromagneettinen säteily, elintarvikesäädökset, ympäristö)
- Varmista, että jännite vastaa laitteessa annettua (vaihtovirta, AC).
- Koska eri maissa on käytössä erilaisia jännitteitä, tarkastuta laite valtuutetussa huollossa, jos käytät laitetta toisessa maassa.
- Älä pidä laitetta lähellä lämmönlähteitä äläkä kuumassa uunissa. Seurauksena voi olla vakava vahinko.
- Aseta laite tasaiselle, tukevalle ja lämmönkestävälle tasolle. Suojaa roiskeilta.
- Älä jätä laitetta käyntiin valvomatta. Pidä poissa lasten ulottuvilta.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden (lapset mukaan luettuna) käyttöön, joiden fyysiset, aistinvaraiset tai henkiset kyvyt ovat rajoittuneet. Laitetta ei myöskään saa käyttää henkilö, ellei hän ole valvonnan alaisuudessa tai saanut ohjeita turvallisesta käytöstä.
- Älä anna lasten leikkiä laitteen kanssa.
- Älä jätä laitteen johtoa roikkumaan.
- Liitä laite aina maadoitettuun pistorasiaan.
- Älä käytä jatkojohtoa. Jos kuitenkin käytät jatkojohtoa, sen on oltava hyväkuntoinen, maadoitettu ja sovitettava laitteen käyttämään virtaan.
- Älä irrota johtoa pistorasiasta vetämällä johdosta, vaan pistotulpasta.
- Älä käytä laitetta, jos:
 - laite tai johto on vaurioitunut.
 - laite on pudonnut, siinä näkyy selviä vaurion merkkejä tai jos se ei toimi kunnolla.Lähetä laite tällöin valtuutettuun huoltoon. Älä pura laitetta itse.
- Vaaratilanteiden välttämiseksi vaurioituneen virtajohdon vaihtamisesta vastaa valmistaja, valtuutettu huolto tai muu vastaava henkilö.
- **Laitteen kuumaan pintaan, kuumaan veteen, höyryyn tai ruokaan koskeminen voi aiheuttaa palovamman.**
- Irrota virtajohto aina:
 - kun et enää käytä laitetta,
 - kun siirrät sitä,
 - ennen puhdistusta tai hoitoa.
- Älä koskaan upota laitetta veteen!
- Älä sijoita laitetta seinän tai kaapin lähelle: laitteesta poistuva höyry voi aiheuttaa vahinkoja.
- Älä siirrä laitetta, kun se on täynnä nestettä tai kuumaa ruokaa.
- Tämä laite on tarkoitettu vain kotikäyttöön. Takuu raukeaa eikä valmistaja vastaa laitteen vioista jotka johtuvat epäasianmukaisesta käytöstä tai käyttöohjeiden laiminlyönnistä.
- Laitetta ei ole tarkoitettu seuraaviin tiloihin, eikä takuu ole voimassa, jos sitä käytetään:
 - työpaikkojen henkilökuntatiloissa ja -keittiöissä;
 - maatiloihlla;
 - hotelleissa, motelleissa ja muissa majoitustiloissa;
 - bed and breakfast- tiloissa.
- Annetut valmistusajat ovat ohjeellisia.
- Älä koske laitteeseen sen ollessa toiminnassa. Käytä patakintaita aukaistessasi kantta ja nostaessasi höyrytyskoreja.
- Älä käytä viallista höyrytyskuppia.
- Mikäli sinulla on tuotteesta jotakin kysyttävää, ota yhteys asiakaspalveluumme tai käy verkkosivullamme:

Tuki: Suomi
Groupe SEB Finland
Kutojantie 7
02630 Espoo

0845 602 1454

Puh: (09) 622 9420
Faksi: (09) 6229 4255

www.tefal.fi

- **Jos laitteessa on irrotettava virtajohto:** vaurioitunut virtajohto on vaihdettava uuteen, jota on saatavilla Tefalin valtuutetusta huollosta.
- **Jos laitteessasi on kiinteä virtajohto:** Vaaratilanteiden välttämiseksi vaurioituneen virtajohdon vaihtamisesta vastaa valmistaja, valtuutettu huolto tai muu vastaava henkilö.

Ympäristön suojelu

- Laitteesi on suunniteltu toimivan monia vuosia. Vaihdaessasi sitä uuteen, muista suojella ympäristöä.
- Ennen laitteen asianmukaista kierrätystä poista ajastimesta paristot.



Ympäristö ensin!

- ① Laite sisältää arvokkaita osia, jotka voidaan ottaa talteen tai kierrättää.
- ➡ Toimita laite paikalliseen kierrätyskeskukseen.

Kuvaus

- | | |
|---------------------------------------|--------------------------------|
| 1. Kansi | 12. On/off -painike |
| 2. Kypsennysalustat | 13. Ohjelmointipainikkeet |
| 3. Höyrytyskorit – numerointi 1,2 & 3 | 14. Plus-painike |
| 4. Irrotettava pohja | 15. Miinus-painike |
| 5. Liemenkeruuastia | 16. LCD-näyttö |
| 6. Vedenpinnan korkeuden osoitin | a. Kypsennystason osoitin |
| 7. Lämpöelementti | b. Kello |
| 8. Vesisäiliö | c. Tyhjän vesisäiliön ilmaisin |
| 9. Virta-alusta | d. Ajastin |
| 10. Höyrytyskupit ja kannet | 17. « vitamin + » -painike |
| 11. Höyrytyskuppeline | |

Käyttöohjeet

Ennen ensimmäistä käyttökertaa

- Puhdista vesisäiliö kostealla, hankaamattomalla sienellä - fig. 1.
- Pese kaikki irrotettavat osat lämpimällä vedellä ja astianpesuaineella, huuhtelee ja kuivaa.

Älä upota virta-alustaa veteen.

Vesisäiliön täyttäminen

Älä käytä vesisäiliössä veden lisäksi mitään muita mausteita, yrttejä tai nesteitä. Tarkista, että vesisäiliössä (8) on enimmäismäärä vettä ennen höyrykeitimen käynnistystä.

- Kaada kylmä vesi suoraan vesisäiliöön maksimitasoon asti (1,5 litraa) - fig. 2.
- Aseta liemenkeruuvastia vesisäiliön päälle - fig. 3.
- Aseta irrotettava pohja (4) koriin 1 ja kypsennysalustat koriin 2 ja 3 tarvittaessa - fig. 4.
- Aseta korit 1,2 ja 3 pohjiineen paikalleen ja lopuksi kansi - fig. 5.
- Käytä aina uutta vettä joka käyttökerralla, ja tarkista että vettä on aina enimmäismäärä.

Kypsennys

Kypsennysajan valinta

- Kytke virtajohto pistorasiaan ja kytke laitteeseen virta. Laitteesta kuuluu merkkiäni ja näytöllä näkyy virtasymboli  - fig. 6.
- Jos mitään muuta ei tehdä, näyttöruutu tyhjenee ja höyrykeitin siirtyy valmiustilaan 2 minuutin kuluttua .
- Aseta kypsennysaika plus- ja miinus-painikkeilla (enintään 60 min.) - fig. 7.
- Höyrytys alkaa 20 sekunnin kuluttua (tai lyhyen on/off-painikkeen painalluksen jälkeen). « vitamin + » -painikkeeseen syttyy valo ja näytössä näkyy kypsennyksen symboli  - fig. 8.
- Voit muuttaa kypsennysaika milloin tahansa painamalla plus- tai miinus-painiketta - fig. 7.
- Kypsennyksen aikana näytöllä oleva aika vähenee yhden minuutin välein, ja viimeisen minuutin aikana yhden sekunnin välein.

Painamalla plus- ja miinus-painiketta pidempään voit muuttaa kypsennysaika nopeammin.

FI

« vitamin + » -painikkeen käyttäminen

Kun kypsennys on ollut käynnissä muutaman minuutin, voit lopettaa « vitamin + » -ohjelman painamalla valaistua painiketta - fig. 9.

- Höyrykeitimessä on « vitamin + » -painike, joka vähentää kypsennysaika ja säilyttää ruokien täyden vitamiinipitoisuuden.
- Painikkeeseen syttyy valo kypsennyksen alkaessa. Kypsentyminen tapahtuu nopeammin, koska höyryä syntyy enemmän.
- « vitamin + » -painikkeen valo sammuu automaattisesti, kun ruoan kypsennykseksi tarvittavaa höyryä on riittävästi.
- Jos « vitamin + » painikkeessa ei ole valoa ja keskeytät kypsennyksen (esim jos lisäät korin, nostat kannen tms), paina ko. painiketta uudelleen, jolloin hävinnyt höyry muodostuu uudelleen - fig. 9.

Ennen keittämisen käynnistämistä

- Tuote tarkistaa, onko vesisäiliössä vettä. Jos  syttyy - fig. 10, se tarkoittaa että vesisäiliö on tyhjä. Lisää vettä säiliön maksimitasoon asti.

Jos vesisäiliö on tyhjä, höyrykeitin pysähtyy automaattisesti. Älä koske kuumiin pintoihin tai ruokaan kypsennyksen aikana. Käytä patakintaita.

Ajastus

Ajastusajankohtaa voidaan muuttaa vapaasti.

Muutaman sekunnin kuluttua kuuluva äänimerkki ilmoittaa, että kypsennysaika on asetettu.

Kyseessä on vesisäiliön sisällön tarkistus.

- Aseta kypsennysaika plus- ja miinus-painikkeilla (enintään 60 min.) - fig. 7.
- Paina Prog-painiketta - fig. 14. Näytössä näkyy ohjelmointimerkki  ja kellossa vilkkuu .
- Valitse aika, jolloin haluat aloittaa keittämisen - fig. 7. Aika valitaan ensin 15 minuutin välein, ja sitten tunnin välein. Esim. jos haluat, että keittäminen alkaa 2 tunnin ja 30 minuutin päästä, valitse ajaksi 2 tuntia, sillä laite säilyttää ruoka-aineet automaattisesti kuumina ruokailuun asti.
- 20 sekunnin kuluttua ajastus on käynnissä ja kellon näyttö sammuu .
- Ajastuksen loputtua höyrykeitin käynnistyy automaattisesti.

Lämpimänä pito

- Kypsennyksen lopuksi kuuluu kaksi peräkkäistä äänimerkkiä.
- Lämpimänä pidon toiminto käynnistyy automaattisesti kypsennyksen jälkeen , ja näytöllä näkyy merkki - fig. 11.
- Lämpimänäpitoaika (kypsennyksen loputtua) näkyy näytöllä.

Lämpimänä pidon aikana ei voida käyttää muita toimintoja, paitsi tarvittaessa pysäytystä.

Ruokien nostaminen pois keittimestä

Käytä patakintaita käsitellessäsi koreja, kahvoja ja kannta.

- Nosta kansi kahvastaan.
- Poista kypsennysalustat ja höyrytyskorit käyttämällä kahvoja - fig. 12 ja 13.
- Tarjoile.

Keittimen pysäyttäminen

- Yksi painallus pysäyttää lämpimänäpitotoiminnon - fig. 15.
- Toinen painallus siirtää keittimen valmiustilaan .
- Tunnin lämpimänä pidon jälkeen keitin siirtyy automaattisesti valmiustilaan. Valo sammuu .
- Vedä pistoke irti pistorasiasta.

Jos haluat sammuttaa laitteen « vesisäiliön merkivalon » palaessa, sinun tulee painaa kaksi kertaa virtakatkaisinta.

Kypsennysaikojen taulukko

Oheiset kypsennysajat ovat suuntaa-antavia ja vaihtelevat ruoan koon, ruokien välissä kiertävän ilman, ruoan määrän, mieltymysten sekä käyttäjännitteen mukaan.

Käytä patakintaita kun käsittelet koreja kypsennyksen aikana.

Liha - Siipikarjanliha

Ruoka	Tyyppi	Määrä	Kypsenny- saika	Suositus
Broilerin rintapala (luuton)	Tuore, kokonainen	350 g	20 min	2 rintapalaa yhteen koriin
	Pienet palat	450 g	17 min	
Broilerin koipireisi	Tuore, kokonainen	2	36 min	
Kalkkunan rintaleike	Ohut	600 g	24 min	
Porsaanfile	Tuore	700 g	38 min	Siivun paksuus 1 cm
Lampaanpaisti	Tuore	500 g	14 min	
Makkara	Nakit	10	10 min	

Kalat - äyriäiset

Ruoka	Tyyppi	Määrä	Kypsenny- saika	Suositus
Ohuet kalafileet (turska, kolja, kampela, lohi, meriantura)	Tuore	450 g	15 min	
	Pakaste	370 g	18 min	
Ohuet kalafileet (turska, kolja, kampela, lohi, meriantura)	Tuore	400 g	15 min	
Kokonainen kala (taimen, kirjolohi, meriahven)	Tuore	600 g	25 min	
Simpukat	Tuore	1 kg	20 min	
Katkaravut	Tuore	200 g	5 min	
Kotilot	Tuore	100 g	5 min	

Vihannekset

Laji	Tyyppi	Määrä	Kypsenny- saika	Suositus
Artisokka	Tuore	2	55 min	Kokonaisina koreissa 1 ja 2 (ilman kypsennysalustoja)
Perunat	Tuore	600 g	20 min	Viipaleina tai kuutioina. Pienet uudet perunat voidaan kypsentää kokonaisina
Perunat	Tuore	600 g	20 min	
Parsa	Tuore	600 g	17 min	
Parsakaali	Tuore	500 g	18 min	Pieninä kukintoina
	Pakaste	500 g	18 min	
Selleri	Tuore	350 g	22 min	Kuutioina
Sienet	Tuore	500 g	22 min	Kokonaisina
Kukkakaali	Tuore	¹ keskikokoinen	19 min	Pieninä kukintoina
Kaali (vihreä, punainen)	Tuore	600 g	22 min	Viipaleina
Kesäkurpitsa	Tuore	600 g	12 min	Viipaleina
Pinaatti	Tuore	300 g	13 min	Pöyhi kerran kypsennyksen puolivälissä
	Pakaste	300 g	15 min	
Leikkopavut	Tuore	500 g	35 min	
	Pakaste	500 g	35 min	
Porkkanat	Tuore	500 g	15 min	Ohuina viipaleina
Maissintähkä	Tuore	500 g	45 min	
Vihreät pavut	Tuore	500 g	35 min	Kokonaisina
Purjo	Tuore	500 g	30 min	Viipaleina
Paprikat	Tuore	300 g	20 min	Leveinä suikaleina
Herneet	Tuore	400 g	20 min	Silvittyinä
	Pakaste	400 g	20 min	
Pienet ruokasipulit	Tuore	400 g	15 min	Vihreät varret leikattuina

Riisi

Laji	Tyyppi	Määrä	Kypsenny- saika	Suositus
Kupillinen pitkäjyväistä valkoista tai basmati-riisiä	30 g	70 ml	20 min	Huuhtelee riisi hyvin ennen kypsennystä. Kaada riisi ja kylmä vesi höyrytyskuppiin ilman kantta. Käytä höyrytyskoria nro 3

Laji	Tyyppi	Määrä	Kypsennysaika	Suositus
Päärynä	Tuore	4	25 min	Höyrytyskorit 1 ja 2 (ilman kypsennysalustoja). Kypsennä kokonaisina tai puolikkaina
Banaanit	Tuore	4	15 min	Kokonaisina
Omenat	Tuore	5	20 min	Neljään osaan lohottuna

Höyrytysvinkkejä ja -tekniikoita

- Älä pakkaa ruokaa liian tiukasti höyrytyskoriin. Jätä höyrylle tilaa kiertää mahdollisimman paljon.
- Tasaisimman ja parhaimman kypsennystuloksen saat, kun ruokapalat ovat suunnilleen samankokoisia. Kypsennysaika vaihtelee ruoan paksuuden ja koon mukaan.
- Älä nostele kantta kovin usein, koska tällöin höyryä pääsee karkaamaan ja kypsennysaika pitenee.
- Jos resepteissä vaaditaan tuorekelmun käyttöä, tarkista että kelmu sopii mikroaaltouuniin. Tuorekelmulla estetään veden kertyminen, mikä pilaa helposti esim. kananmunapohjaiset kastikkeet. Keltu lisää kypsennysaikaa.
- Valitse höyryttämistä varten koriin mahtuvia ruokia, etenkin jos ne ovat kokonaisia (esim. kala).
- Herkullisia makuvaihteita höyrytetyille ruoille antavat tuoreet yrtit, sitruuna- tai appelsiiniviipaleet, valkosipuli ja sipuli. Ne voidaan asettaa joko ruoan alle tai päälle höyrytyskoriin.
- Lihan, siipikarjan lihan ja kalan marinoiminen ennen höyrytystä antaa paitsi hyvää makua, tekee ruoasta myös kosteaa ja mureaa. Marinadiksi riittää yksinkertainen viinin ja tuoreiden yrttien sekoitus, tai se voi olla tulisempi barbecue- tai tandoorisekoitus.
- Pakastevihannekset voidaan höyryttää jäisinä. Kaikki äyriäiset, siipikarjanliha ja liha on sulatettava täysin ennen höyryttämistä.
- Pitkään kypsytettävissä ruokalajeissa kuten kohokkaissa vettä on lisättävä kypsennyksen aikana.
- Käytä aina patakantaita kun käsittelet koreja tai höyrytyskuppeja kypsennyksen aikana tai sen jälkeen.

FI

Ruokaohjeet höyrytyskupeille

Valmistelu

Voit kypsentää höyrytyskupeissa kaikenlaisia ruokia, joko keittimen mukana toimitetusta reseptivihosta tai omista resepteistäsi. Kaada seos kuppeihin. Älä täytä niitä liiaksi, jotta ne eivät läiky yli, koska jotkut ruoat kohoavat kypsennyksen aikana.

Peitä kupit tarvittaessa kansin. Aseta kupit telineeseen - fig. 16. Nosta telinettä kahvasta ja aseta se koriin - fig. 17.

Kuppien tulee olla aina ylimmässä korissa (kori 3) suoraan kannen alla.

Höyrytyskuppien poistaminen

Käytä patakintaita. Nosta kansi kahvastaan. Nosta kuppeja kahvasta. Nosta kupit pois telineestä ja poista kannet. Voit jäähdyttää kupit laittamalla ne kylmään veteen. Käytä tällöin telinettä. Odota kunnes kupit ovat jäähtyneet huoneenlämpöiseksi ennen kuin laitat ne jääkaappiin. Tarjoile valmis ruoka kupeista.

Huolto ja puhdistus

Höyrykeittimen puhdistus

- Irrota virtajohto käytön jälkeen.
- Anna laitteen jäähtyä täysin ennen puhdistusta.
- Tarkista, että laite on täysin jäähtynyt ennen liemenkeruuastian ja vesisäiliön tyhjennystä.
- Pese kaikki irrotettavat osat lämpimällä vedellä ja astianpesuaineella, huuhtelee ja kuivaa.
- Kaikki osat virtajohtoa lukuun ottamatta voidaan pestä astianpesukoneessa.

Älä upota virta-alustaa veteen.
Älä käytä hankaavia puhdistusaineita.

Kalkinpoisto

Laitteesi säilyy hyvässä käyttökunnossa, kun poistat kalkin säännöllisesti.

Poista kalkki kahdeksan käyttökerran välein.
Tee näin:

- Poista liemenkeruuastia
- Kaada 1 litra kylmää vettä vesisäiliöön.
- Lisää 150 ml valkoetikkaa.
- Anna nesteen vaikuttaa yön yli.
- Huuhtelee vesisäiliö useita kertoja lämpimällä vedellä.
- Älä käytä muita kalkinpoistoaineita.

Säilytys

- Säilytä höyrytyskuppeja kansineen liemenkeruuastiassa.
- Käännä kori 1 ylösalaisin pohjan päälle
- Aseta kaksi kypsennysalustaa 1 höyrytyskorin päälle - fig.18
- Aseta höyrytyskori 2 korin 3 sisään, käännä molemmat ylösalaisin ja pohjan päälle. Aseta kuppiteline päälle ja lopuksi kansi - fig.19.

Kaikki osat voidaan säilyttää höyrykeittimen sisällä.

Opasteet teknisiin häiriöihin

Ongelma	Syy	Ratkaisu
Tuotteen sivuista tulee höyryä.	Kulhot on kasattu väärin.	Tarkista, että kulhot on oikein kasattu, ja että ne ovat oikeassa järjestyksessä.
Keittäminen käynnistyy ja pysähtyy saman tien.	Tuote tarkistaa veden määrän säiliössä.	Älä muuta ohjelmointia. Tuote käynnistää keittämisen noin minuutin kuluttua.
Keittäminen ei käynnisty, vaan laitteesta kuuluu äänimerkki.	Säiliössä ei ole vettä.	Kaada säiliöön vettä maksimitasoon asti.
Ajastintoiminto on ohjelmoitu, mutta tuote alkaa lämmitä heti.	Lämmitystä vastaava ääni johtuu siitä, että tuote tarkistaa veden määrän säiliössä.	Odota vähintään minuutti. Tuote lopettaa lämmityksen automaattisesti.
Vesisäiliön merkkivalo palaa, vaikka säiliössä on vielä vettä.	lämmitysosassa on kalkkia.	Suorita lämmitysosalle kalkinpoisto (katso ohjeet kappaleesta « huolto ja puhdistus »).
Kytkin laitteen verkkovirtaan, mutta se sammui.	Et ole käynnistänyt tuotetta kahden minuutin sisällä, joten tuote meni lepotilaan.	Sammuta lepotila painamalla virtakatkaisinta kerran.
Vitamin + -painike ei sammui, vaikka painan sitä.	Keittämisen käynnistämisestä ei ole kulunut vielä 13 minuuttia.	Painike sammuu automaattisesti.
Alustasta valuu vettä.	Tuotteen lämmitysosassa on vuoto.	Vie tuote valtuutettuun huoltopalveluun.

TEFAL/T-FAL voi korjata tämän tuotteen takuuaikana ja sen jälkeen.

Takuu

TEFAL/T-FAL (yhteystiedot ovat kansainvälisen takuun maaluettelossa) takaa tämän tuotteen valmistus- ja materiaalivikojen varalta takuuaikana käyttöohjeen viimeisellä sivulla luetelluissa maissa. Takuuaika alkaa tuotteen ostopäivästä.

TEFALin/T-FALin kansainvälinen takuu on lisäetu, joka ei heikennä tuotteen omistajan kuluttajansuojalainsäädännön mukaisia oikeuksia.

Valmistajan kansainvälinen takuu kattaa kaikki vialliseksi osoittautuneen tuotteen korjaamiseen liittyvät kustannukset siten, että tuote vastaa alkuperäistä tuotekuvausta. Takuu kattaa tuotteen korjaamisen tai koko tuotteen tai viallisen osan vaihtamisen uuteen sekä työn. TEFAL/T-FAL voi harkintansa mukaan tarjota tilalle korvaavan tuotteen viallisen tuotteen korjaamisen sijaan. TEFALin/T-FALin korvausvelvollisuus rajoittuu viallisen tuotteen korjaamiseen tai uuteen vaihtamiseen.

Takuuehdot ja poikkeukset

TEFALin/T-FALin takuu on voimassa ainoastaan takuuajan ja oheisessa maaluettelossa mainituissa maissa ostokuittia tai takuutodistusta vastaan. Viallisen tuotteen voi toimittaa henkilökohtaisesti tai kirjattuna postipakettina huolellisesti pakattuna TEFALin/T-FALin valtuutettuun huoltopisteeseen. Kunkin maan huoltopisteiden yhteystiedot ovat saatavilla TEFALin/T-FALin Internet-sivustosta (www.tefal.com) tai puhelimitse maaluettelossa olevasta numerosta.

TEFALilla/T-FALilla ei ole velvollisuutta korjata tai vaihtaa uuteen tuotetta, jonka mukana ei toimiteta asianmukaista ostokuittia tai takuutodistusta.

Takuu ei kata väärästä käytöstä, laiminlyönnistä, muusta kuin TEFALin/T-FALin käyttöohjeessa selvitetystä käytöstä, muun kuin tuotteeseen merkityn jännitteen käytöstä, tuotteeseen tehdyistä muutoksista eikä muun kuin valtuutetun huoltopisteen tekemästä korjauksesta aiheutuvia vahinkoja. Takuu ei myöskään kata normaalista käytöstä aiheutuvaa kulumista, kuluvia osia ja huoltamista eikä seuraavia:

- vääränlaisen veden käytöstä aiheutuvia vahinkoja
- kalkin kertymistä (kalkinpoisto on tehtävä käyttöohjeen mukaisesti)
- veden, pölyn tai hyönteisten pääsemistä tuotteeseen
- mekaanisia vahinkoja tai ylikuormitusta
- väärän jännitteen tai taajuuden käytöstä aiheutuvia vahinkoja tai huonoja käyttötuloksia
- onnettomuuksia, kuten tulipaloa, tulvaa ja salamaniskua
- tuotteen käyttöä ammatillisissa tai kaupallisissa tarkoituksissa
- tuotteen lasi- tai posliiniosien vahingoittumista
- kuluvia osia.

Takuu ei koske tuotteita, joihin on kajottu, eikä vahinkoja, jotka syntyvät virheellisen käytön tai hoidon, omistajan vääränlaisen pakkaamisen tai kuljetuspalvelun varomattoman käsittelyn seurauksena.

TEFALin/T-FALin kansainvälinen takuu koskee vain maaluettelon maista ostettuja tuotteita, joita käytetään kotitalouskäytössä jossakin maaluettelon maassa. Mikäli tuote on ostettu yhdestä luettelon maasta ja sitä käytetään toisessa luettelon maassa:

- a) TEFALin/T-FALin kansainvälisen takuun kesto määräytyy käyttöömaan takuuehtojen mukaisesti, vaikka se eroaisi ostomaan takuuehtojen mukaisesta kestoajasta.

- b) TEFALin/T-FALin kansainvälinen takuu ei päde, mikäli tuote ei ole paikallisten normien (esimerkiksi jännite, taajuus, virtapistoke ja muut tekniset ominaisuudet) mukainen.
- c) Käyttömaan ulkopuolelta ostettujen tuotteiden korjaus saattaa viedä pidemmän aikaa, mikäli kyseinen tuote ei ole myynnissä käyttömaassa.
- d) Mikäli tuotetta ei voida korjata käyttömaassa TEFALin/T-FALin kansainvälinen takuu rajoittuu korvaamaan tuotteen samankaltaisella tuotteella tai toisella samanhintaisella tuotteella mahdollisuuksien mukaan.

Kuluttajansuojalainsäädännön mukaiset oikeudet

TEFALin/T-FALin kansainvälinen takuu ei heikennä kuluttajansuojalainsäädännön tai muun lainsäädännön mukaisia oikeuksia eikä tuotteen myyneen jälleenmyyjän velvoitteita tuotteen omistajaa kohtaan. Takuu antaa kuluttajalle tietyt lakisääteiset oikeudet, ja kuluttajalla voi olla myös muita lakisääteisiä oikeuksia, jotka vaihtelevat maittain. Kuluttajalla on oikeus vedota näihin oikeuksiin.

Lisätietoja

Lisävarusteita, kuluvia osia ja varaosia, jotka käyttäjä voi vaihtaa, on saatavilla TEFALin/T-FALin Internet-sivustossa kuvatulla tavalla.

* TEFALin kodinkoneita myydään tuotemerkillä T-FAL joissakin maissa, kuten Yhdysvalloissa ja Japanissa. TEFAL/T-FAL on Groupe SEB:n rekisteröity tavaramerkki.

INTERNATIONAL GUARANTEE : COUNTRY LIST

			
 الجزائر ALGERIA	CIJA 9 rue Puvis de Chavannes Saint Euquene Oran	1 an 1 year	(0)41 28 18 53
ARGENTINA	GROUPE SEB ARGENTINA S.A. Billinghurst 1833 3° C1425DTK Capital Federal Buenos Aires	2 años 2 years	0800-122-2732
 ՀԱՅԱՍՏԱՆ ARMENIA	ՓԲԸ «Գրուպա ՍԵԲ», 125171, Մոսկվա, Լենինգրադյան խնուղի, 16A, շին.3	2 տարի 2 years	(010) 55-76-07
AUSTRALIA	GROUPE SEB AUSTRALIA PO Box 7535, Silverwater NSW 2128	1 year	02 97487944
ÖSTERREICH AUSTRIA	SEB ÖSTERREICH HmbH Campus 21 - Businesspark Wien Süd Liebermannstr. A02 702 2345 Brunn am Gebirge	2 Jahre 2 years	01 866 70 299 00
BELGIQUE BELGIE BELGIUM	GROUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus	2 ans 2 years	070 23 31 59
БЕЛАРУСЬ BELARUS	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3	2 года 2 years	017 2239290
BOSNA I HERCEGOVINA	SEB Développement Predstavništvo u BiH Vrazova 8/II 71000 Sarajevo	2 godine 2 years	Info-linija za potrošače 033 551 220
BRASIL BRAZIL	SEB DO BRASIL PRODUTOS DOMÉSTICOS LTDA Avenida Arno, 146 Mooca 03108-900 São Paulo SP	1 ano 1 year	0800-119933
БЪЛГАРИЯ BULGARIA	ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ЕООД Ул. Борово 52 Г, ет. 1, офис 1, 1680 София	2 години 2 years	0700 10 330
CANADA	GROUPE SEB CANADA 345 Passmore Avenue Toronto, ON M1V 3N8	1 an 1 year	800-418-3325
CHILE	GROUPE SEB CHILE Comercial Ltda Av. Providencia, 2331, piso 5, oficina 501 Santiago	2 años 2 years	12300 209207
COLOMBIA	GROUPE SEB COLOMBIA Apartado Aereo 172, Kilometro 1 Via Zipaquirá Cajica Cundinamarca	2 años 2 years	18000919288

HRVATSKA CROATIA	SEB Developpement S.A.S. Vodnjanska 26 10000 Zagreb	2 godine 2 years	01 30 15 294
ČESKÁ REPUBLIK CZECH REPUBLIC	GROUPE SEB ČR spol. s r. o. Jankovcova 1569/2c 170 00 Praha 7	2 roky 2 years	731 010 111
DANMARK DENMARK	GROUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup	2 år 2 years	44 663 155
DEUTSCHLAND GERMANY	GROUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH / KRUPS GmbH Herrnrainweg 5 63067 Offenbach	2 Jahre 2 years	0212 387 400
EESTI ESTONIA	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa	2 aastat 2 years	5 800 3777
SUOMI FINLAND	Groupe SEB Finland Kutojantie 7 02630 Espoo	2 Vuotta 2 years	09 622 94 20
FRANCE Incluant uniquement Guadeloupe, Martinique, Réunion, Saint-Martin	GROUPE SEB FRANCE Service Consommateur Moulinex BP 15 69131 ECULLY CEDEX	1 an 1 year	09 74 50 47 74
ΕΛΛΑΔΑ GREECE	SEB GROUPE ΕΛΛΑΔΟΣ Α.Ε. Οδός Καβαλιεράτου 7 Τ.Κ. 145 64 Ν. Κηφισιά	2 χρόνια 2 years	2106371251
香港 HONG KONG	SEB ASIA Ltd. Room 903, 9/F, South Block, Skyway House 3 Sham Mong Road, Tai Kok Tsui, Kowloon Hong-Kong	1 year	852 8130 8998
MAGYARORSZÁG HUNGARY	GROUPE SEB CENTRAL-EUROPE Kft. Táviró köz 4 2040 Budaörs	2 év 2 years	06 1 801 8434
INDONESIA	GROUPE SEB INDONESIA (Representative office) Sudirman Plaza, Plaza Marein 8th Floor JL Jendral Sudirman Kav 76-78, Jakarta 12910, Indonesia	1 year	+62 21 5793 6881
ITALIA ITALY	GROUPE SEB ITALIA S.p.A. Via Montefeltro, 4 20156 Milano	2 anni 2 years	199207354
JAPAN	GROUPE SEB JAPAN Co. Ltd. 1F Takanawa Muse Building, 3-14-13, Higashi Gotanda, Shinagawa-Ku, Tokyo 141-0022	1 year	0570-077772
ҚАЗАҚСТАН KAZAKHSTAN	ЖАК «Группа СЕБ- Восток» 125171, Мәскеу, Ленинградское шоссеі, 16А, 3 үйі	2 жыл 2 years	727 378 39 39
한국어 KOREA	(유)그림 세브 코리아 서울시 종로구 서린동 88 서린빌딩 3층 110-790	1 year	1588-1588

LATVJA LATVIA	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa	2 gadi 2 years	6 716 2007
LIETUVA LITHUANIA	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa	2 metai 2 years	6 470 8888
LUXEMBOURG	GROUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus	2 ans 2 years	0032 70 23 31 59
MACEDONIA	Groupe SEB Bulgaria EOOD Office 1, floor 1, 52G Borovo St., 1680 Sofia - Bulgaria ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ДООЕЛ Ул. Борово 52 Г, сп. 1, офис 1, 1680 София, България	2 години 2 years	(0)2 2050 022
MALAYSIA	Unit No.402-403, Level 4, Uptown 2, No.2, Jalan SS21/37, Damansara Uptown, 47400 Petaling Jaya, Selangor D.E., Malaysia.	1 year	(603) 7710 8000
MEXICO	Groupe.S.E.B. México, S.A. DE C.V. Goldsmith 38 Desp. 401, Col. Polanco Delegación Miguel Hildalgo 11 560 México D.F.	1 año 1 year	(01800) 112 8325
MOLDOVA	ТОВ «Груп СЕБ Україна» 02121, Харківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна	2 ani 2 years	(22) 929249
NEDERLAND The Netherlands	GROUPE SEB NEDERLAND BV Generatorstraat 6 3903 LJ Veenendaal	2 jaar 2 years	0318 58 24 24
NEW ZEALAND	GROUPE SEB NEW ZEALAND Unit E, Building 3, 195 Main Highway, Ellerslie, Auckland	1 year	0800 700 711
NORGE NORWAY	GROUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup DANMARK	2 år 2 years	815 09 567
PERU	Groupe SEB Perú Av. Camino Real N° 111 of. 805 B San Isidro - Lima - Perú	1 año 1 year	441 4455
POLSKA POLAND	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa	2 lata 2 years	0801 300 423 koszt jak za połączenie lokalne
PORTUGAL	GROUPE SEB IBÉRICA SA Urb. da Matinha Rua Projectada à Rua 3 Bloco1 - 3° B/D 1950 - 327 Lisboa	2 anos 2 years	808 284 735
REPUBLIC OF IRELAND	GROUPE SEB IRELAND Unit B3 Aerodrome Business Park, College Road, Rathcoole, Co. Dublin	1 year	01 677 4003
ROMÂNIA ROMANIA	GROUPE SEB ROMÂNIA Str. Daniel Constantin nr. 8 010632 București	2 ani 2 years	0 21 316 87 84
РОССИЯ RUSSIA	ЗАО «Группа СЕБ-Востоку», 125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3	2 года 2 years	495 213 32 30

SRBIJA SERBIA	SEB Developpement Đorđa Stanojevića 11b 11070 Novi Beograd	2 godine 2 years	060 0 732 000
SINGAPORE	GROUPE SEB SINGAPORE Pty Ltd. 59 Jalan Pemimpin, #04-01/02 L&Y Building Singapore 577218	1 year	65 6550 8900
SLOVENSKO SLOVAKIA	GROUPE SEB Slovensko, spol. s r.o. Rybničná 40 831 06 Bratislava	2 roky 2 years	233 595 224
SLOVENIJA SLOVENIA	SEB d.o.o Gregorčičeva ulica 6 2000 MARIBOR	2 leti 2 years	02 234 94 90
ESPAÑA SPAIN	GROUPE SEB IBÉRICA S.A. C/ Almagüvers, 119-123, Complejo Ecurban 08018 Barcelona	2 años 2 years	902 31 24 00
SVERIGE SWEDEN	TEFAL SVERIGE SUBSIDIARY OF GROUP SEB NORDIC Truckvägen 14 A, 194 52 Upplands Väsby	2 år 2 years	08 594 213 30
SUISSE CHWEIZ SWITZERLAND	GROUPE SEB SCHWEIZ GmbH Thurgauerstrasse 105 8152 Glattbrugg	2 ans 2 Jahre 2 years	044 837 18 40
TAIWAN	SEB ASIA Ltd. Taipei International Building, Suite B2, 6F-1, No. 216, Tun Hwa South Road, Sec. 2 Da-an District Taipei 106, R.O.C.	1 year	886-2-27333716
THAILAND	GROUPE SEB THAILAND 2034/66 Italhai Tower, 14th Floor, n° 14-02, New Phetchburi Road, Bangkapi, Huaykwang, Bangkok, 10320	2 years	662 351 8911
TÜRKIYE TURKEY	GROUPE SEB ISTANBUL AS Beybi Giz Plaza Dereboyu Cad. Meydan Sok. No: 28 K.12 Maslak	2 YIL 2 years	216 444 40 50
U.S.A.	GROUPE SEB USA 2121 Eden Road Millville, NJ 08332	1 year	800-395-8325
Україна UKRAINE	ТОВ «Груп СЕБ Україна» 02121, Харківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна	2 роки 2 years	044 492 06 59
UNITED KINGDOM	GROUPE SEB UK LTD Riverside House Riverside Walk Windsor Berkshire, SL4 1NA	1 year	0845 602 1454
VENEZUELA	GROUPE SEB VENEZUELA Av Eugenio Mendoza, Centro Letonia, Torre ING Bank, Piso 15, Ofc 155 Urb. La Castellana, Caracas	2 años 2 years	0800-7268724
VIETNAM	GROUPE SEB VIETNAM (Representative office) 127-129 Nguyen Hue Street District 1, Ho Chi Minh City, Vietnam	1 year	+84-8 3821 6395



: www.tefal.com

TEFAL/T-FAL INTERNATIONAL GUARANTEE

Date of purchase: / Date d'achat / Fecha de compra / Data da compra / Data d'acquisto / Kaufdatum / Aankoopdatum / Købsdato / Inköpsdatum / Kjøpsdato / Ostopäivä / Data zakupu / Data vânzării / Isigijimo data/ Ostukuupäev / Datum nakupa / Sorozatszám / Dátum nákupu / Pirkuma datums / Datum Kupovine / Datum kupnje / Data cumpărării / Datum nákupu / Tarikh pembelian / Tanggal pembelian / Ngày mua hàng / Satın alma tarihi / Дата продажи / Дата на закупуване / Датум на купување / Сатылған мерзімі / Ημερομηνία αγοράς / Վաճառքի օրը / วันที่ซื้อ / 購買日期 / 購入日 / 구입일자 / تاريخ الشراء / تاريخ خريد

Product reference: / Référence du produit / Referencia del producto / Nome do produto / Tipo de prodotto / Typnummer des Gerätes / Artikelnummer van het apparaat / Referencenummer / Produktreferens / Artikkelnummer / Tuotenumero / referencja produktu / Model / Gaminio numeris / Toote viitenumber / Tip aparata / Vásárlás kelte / Typ výrobku / Produkta atsauces numurs / Model proizvoda / Oznaka proizvoda / Cod produs / Produkt rujukan / Referensi produk / Mã sản phẩm/ Ürün kodu / Модель / Модель / Модел на уреда / Модели / Κωδικός προϊόντος / Ὑποτίτλη / รุ่นผลิตภัณฑ์ / 產品型號 / 製品レファレンス番号 / 제품명 / مرجع محصول / مرجع المنتج

Retailer name & address: / Nom et adresse du vendeur / Nombre y dirección del minorista / Nome e endereço do revendedor / Nome e indirizzo del negozio / Name und Anschrift des Händlers / Naam en adres van de dealer / Forhandler navn & adresse / Återförsäljarens namn och adress / Forhandler navn og adresse / Jälleenmyyjän nimi ja osoite / nazwa i adres sprzedawcy / Numele și adresa vânzătorului / Parduotuvis pavadinimas ir adresas / Müüja kauplus ja aadress / Naziv in naslov trgovine / Tipusszám / Název a adresa predajcu / Veikala nosaukums un adrese / Naziv i adresa maloprodaje / Naziv i adresa prodavca / Naziv i adresa prodajnog mjesta / Nume și adresă vânzător / Název a adresa prodeje / Nama dan alamat peruncit / Nama Toko Penjual dan alamat / Tên và địa chỉ cửa hàng bán/ Satıcı firmanın adı ve adresi / Название и адрес продавца / Назва і адреса продавця / Търговски обект / Назив и адреса на продавницата / Сатушының аты және мекен-жайы / Επωνυμία και διεύθυνση καταστήματος / Վաճառողի անվանումը և հասցեն / ชื่อและที่อยู่ของห้าง/ร้านที่ซื้อ / 零售商的店名和地址 / 販売店の名前、住所/소매점 이름과 주소 / اسم بائع التجزئة وعنوانه / نام خرده فروش و آدرس

Distributor stamp: / Cachet distributeur / Sello del distribuidor / Carimbo do revendedor / Timbro del negozio / Händlerstempel / Stempel van de dealer / Forhandler stempel / Återförsäljarens stämpel / Forhandler stempel / Jälleenmyyjän leima / pieczęć sprzedawcy / Ștampila vânzătorului / Antspaudas / Tempel / Žig trgovine / Eladó neve, címe/ Razítko predajcu / Zimogs / Pečat maloprodaje/ Pečat prodavca / Pečat prodajnog mjesta / Ștampila vânzătorului/ Razítko prodeje/ Cap peruncit / Cap dari Toko Penjual / Cửa hàng bán đóng dấu/ Satıcı Firmanın Kaşesi / Печат продавца / Печатка продавця / Печат на търговския обект / Печат на продавницата / Сатушының мөрі / Σφραγίδα καταστήματος / Վաճառողի կնիքը / ตราประทับของห้าง/ร้านที่ซื้อ / 零售商的蓋印 / 販売店印 / 소매점 직인 / مهر خرده فرو/ ختم بائع التجزئة

[illegible]