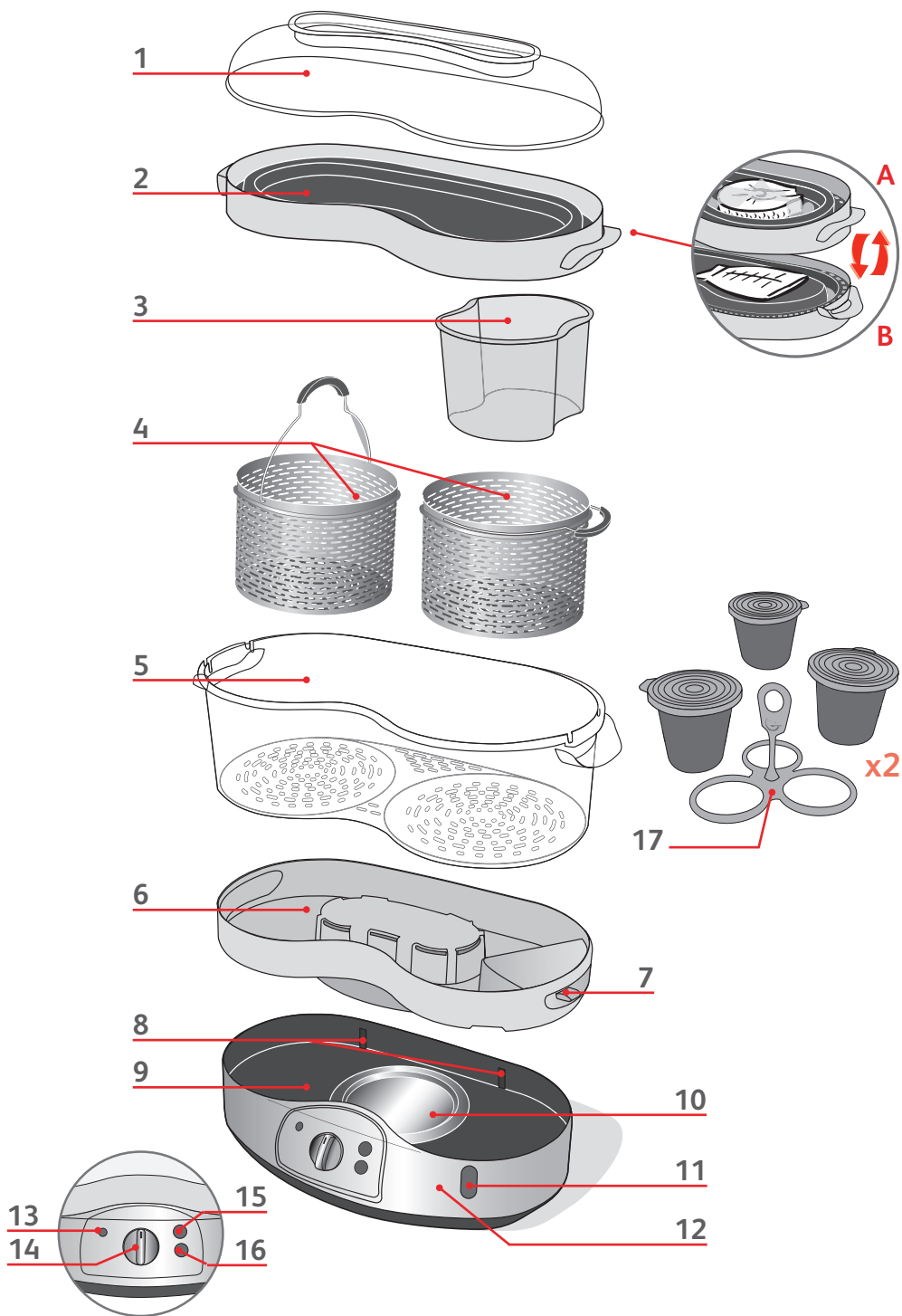




VITACUISINE
GOURMAND





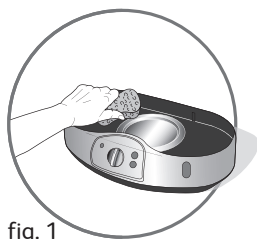


fig. 1



fig. 2

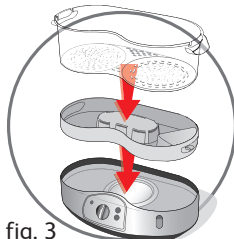


fig. 3

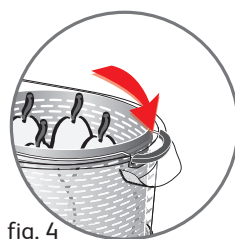


fig. 4

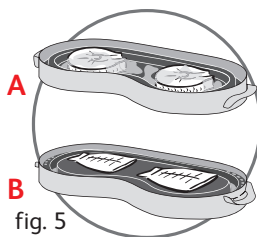


fig. 5

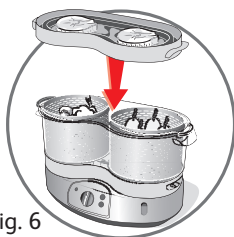


fig. 6

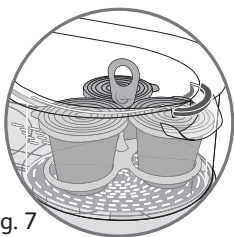


fig. 7



fig. 8

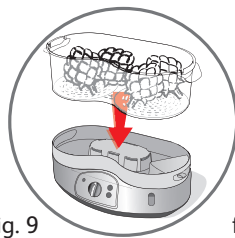


fig. 9

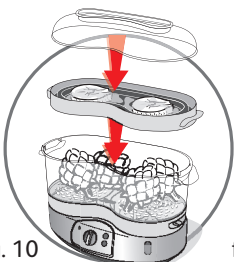


fig. 10

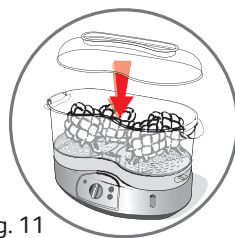


fig. 11

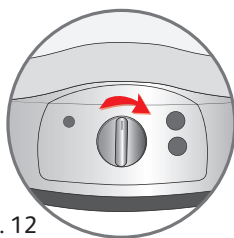


fig. 12

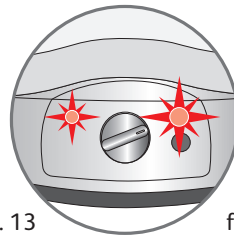


fig. 13

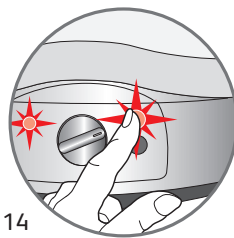


fig. 14

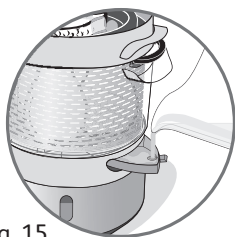


fig. 15



fig. 16

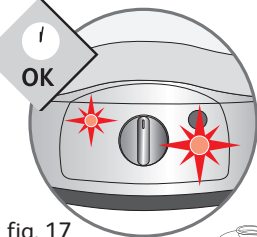


fig. 17

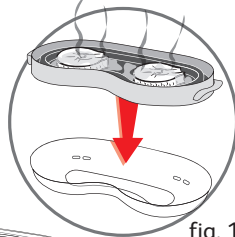


fig. 18

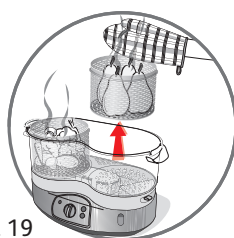


fig. 19

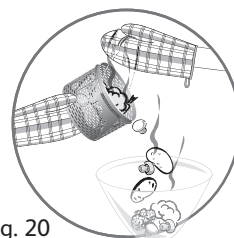


fig. 20

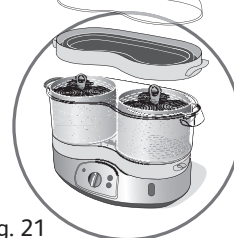


fig. 21

Consignes de sécurité

Lire attentivement ces instructions et les avertissements.

- 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 électromagnétique, matériaux en contact des aliments, environnement...).
- Vérifier que la tension du réseau corresponde 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.
- Ne pas utiliser de rallonge. Si l'on en prend la responsabilité, n'utiliser 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 jamais démonter 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. Cet appareil 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, le bol à riz et les bols vapeur.
- Pour tout problème, contacter votre service après-vente ou l'adresse internet : **groupeseb.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.

Bienvenue dans l'univers de la cuisson vapeur !

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

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

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

EQUILIBRE ALIMENTAIRE

Le cuiseur vapeur VitaCuisine vous permet de préparer un repas complet et savoureux en une seule cuisson. Grâce à ses paniers vapeurs individuels et au plateau cuisson, les légumes, le riz, les poissons, les viandes, les fruits et les desserts peuvent être cuisinés simultanément.

DES VITAMINES PRESERVEES

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

MOINS GRAS, MIEUX GRAS

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

PLUS DE FRUITS ET LEGUMES

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

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

Description

- | | |
|--|--|
| 1. Couvercle | 10. Élément chauffant |
| 2. Plateau réversible* | 11. Indicateur de niveau d'eau extérieur |
| a. cuisson court bouillon / sauce | 12. Base électrique |
| b. cuisson vapeur | 13. Voyant de fonctionnement |
| 3. Bol à riz* | 14. Minuterie 60 min |
| 4. Paniers vapeur | 15. Touche Vitamin + |
| 5. Bol maxi capacité | 16. Touche maintien au chaud* |
| 6. Récupérateur à jus | 17. Verrines |
| 7. Trappe de remplissage d'eau en cours de cuisson | |
| 8. Indicateur de niveau d'eau intérieur | |
| 9. Réservoir à eau | |

* selon modèle

Préparation

Avant utilisation

- Passez une éponge non abrasive humidifiée pour nettoyer le réservoir à eau - fig.1.
 - 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 l'eau dans le réservoir. Assurez-vous de la présence d'eau dans le réservoir avant la mise en marche.

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

Placez le(s) panier(s) vapeur

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

Placez le plateau cuisson réversible*

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

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

Préparez du riz

Vous avez la possibilité de cuire du riz

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

Cuisez sans les paniers

Pour une maxi capacité, vous pouvez cuisiner sans les paniers

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

Cuisson

Sélectionnez le temps de cuisson

- Branchez l'appareil.
- Réglez la minuterie selon les temps recommandés (cf. tableau de cuisson) - fig.12.
- Pour les temps de cuisson inférieurs à 15 mn, tourner le bouton au moins jusqu'à 30 mn et revenir en arrière sur le temps désiré.
- Le voyant de fonctionnement rouge et la touche VITAMIN+ s'allument et la cuisson vapeur commence.

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

Utilisez la touche VITAMIN +

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

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

Pendant la cuisson

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

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

Maintien au chaud*

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

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

Retirez les aliments des paniers

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

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

Table des temps de cuisson

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

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

Viandes - Volailles

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

Poissons - Crustacés

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

Légumes

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

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

Fruits

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

Autres aliments

Préparation	Type	Quantité	Temps de cuisson	Recommandations
Œufs	Durs	6	12 min	
	Mollets	6	8 min	

Verrines

Pour préparer des verrines

Vous avez la possibilité de préparer des recettes de verrines, celles du livre de recettes ou vos recettes personnelles. Enlevez un panier du bol maxi capacité. Mettre la préparation dans les verrines. Fermez les verrines, si besoin à l'aide des couvercles. Placez les trois verrines dans le support. Prendre le set par la poignée et le placer dans le bol maxi capacité. Si vous avez besoin de 6 verrines, vous pouvez renouveler l'opération avec le deuxième set. Posez le plateau ou le couvercle - fig.7.

Pour retirer les verrines

Retirez le couvercle par sa poignée. Retirez les verrines à l'aide de la poignée du set et les poser sur le couvercle. Enlevez les verrines des sets 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 utiliser le(s) set(s) avec la poignée. Si vous voulez les refroidir en les plaçant dans le frigidaire, attendre que les verrines soient à température ambiante. Servez les verrines.

Entretien et nettoyage

Nettoyez l'appareil

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

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

- Pour un fonctionnement optimal de votre appareil, détartez-le toutes les 8 utilisations.
- Retirez le récupérateur à jus.
- Versez 3 cuillères à soupe de vinaigre blanc dans la partie creuse de l'élément chauffant.
- Laissez agir à froid pendant une nuit.
- Rincez l'intérieur du réservoir à eau plusieurs fois avec de l'eau tiède.
- Tous les éléments peuvent être rangés à l'intérieur du produit (fig 21).

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.



Veiligheidsaanbevelingen

Lees deze instructies aandachtig en houd ze zorgvuldig bij.

- Dit toestel is niet bestemd om gebruikt te worden met een externe timer of een afzonderlijk systeem voor afstandsbediening.
- Voor uw veiligheid voldoet dit toestel aan de toepasselijke normen en reglementen (laagspanningsrichtlijnen, elektromagnetische compatibiliteit, materialen in contact met de voedingsmiddelen, omgeving, ...).
- Controleer of de spanning van het net overeenstemt met deze aangegeven op het toestel (wisselstroom).
- Rekening houdend met de diversiteit van de geldende normen moet het toestel indien het gebruikt wordt in een ander land dan dat van aankoop nagekeken worden door een erkend servicestation.
- Plaats het toestel 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 toestel nooit onbewaakt werken. Niet binnen het bereik van kinderen houden.
- Dit toestel 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 toestel. Kinderen moeten onder toezicht worden gehouden om ervoor te zorgen dat ze niet met het toestel spelen.
- Nooit het snoer laten hangen.
- Sluit het toestel altijd aan op een geaard stopcontact.
- Gebruik geen verlengdraad. Als men er de verantwoordelijkheid voor neemt, mag men enkel een verlengdraad in goede staat gebruiken die geaard is en aangepast aan het vermogen van het toestel.
- Ontkoppel het toestel nooit door aan het snoer te trekken.
- Gebruik het toestel niet indien:
 - het toestel zelf of het snoer defect is,
 - het toestel gevallen is en zichtbare schade of storingen in de werking vertoont.

In dat geval moet het toestel naar een erkend servicestation in uw buurt worden gestuurd. Demonteer het toestel nooit zelf.

- Indien het voedings snoer beschadigd is, moet dit door de fabrikant, zijn dienst-na-verkoop of een persoon met gelijkaardige kwalificatie vervangen worden om gevaar te vermijden.
- **Er kunnen brandwonden ontstaan indien men de warme oppervlakken van het toestel, het warme water, de stoom of de voedingsmiddelen aanraakt.**
- Ontkoppel het toestel steeds:
 - meteen na gebruik,
 - om het te verplaatsen,
 - voor elk onderhoud of elke schoonmaakbeurt.
- Dompel het toestel nooit onder in water!
- Zet het toestel niet in de buurt van een muur of kast. De stoom kan de elementen ervan immers beschadigen.
- Verplaats het toestel niet wanneer het vloeistoffen of warme voedingsmiddelen bevat.
- Dit toestel werd ontworpen voor louter huishoudelijk gebruik. Elk professioneel, onaanangepast gebruik of elke toepassing die niet overeenstemt met de gebruiksaanwijzing valt buiten de aansprakelijkheid en degarantie van de fabrikant. Dit toestel werd niet ontworpen om in de volgende gevallen gebruikt te worden, die niet gedekt worden door de garantie:
 - in keukenhoeken voor personeel in winkels, kantoren en andere professionele omgevingen,
 - in boerderijen,
 - door klanten van hotels, motels en andere omgevingen met een residentieel karakter,
 - in omgevingen van het type gastenkamer.
- De gaartijden worden ten titel van inlichting gegeven.
- Raak het toestel niet aan wanneer het stoom produceert en draag beschermende handschoenen om het deksel, de rijstkom en de stoomkommen eruit te halen.
- Met problemen kunt u contact opnemen met de dienst-na-verkoop of op het internetadres: **groupeseb.com**.
- **Indien uw toestel voorzien is van een verwijderbaar snoer:** Indien de voedingskabel beschadigd is, moet deze vervangen worden door een kabel of een speciale set die verkrijgbaar is bij de fabrikant of diens dienst-na-verkoop.
- **Indien uw toestel voorzien is van een vast snoer:** Indien het snoer van dit toestel beschadigd is, moet dit door de fabrikant, zijn dienst-na-verkoop of een persoon met gelijkaardige kwalificatie vervangen worden om gevaar te vermijden.

Milieubescherming

Uw toestel is voorzien om jarenlang te werken. Indien u echter zou overwegen om uw toestel te vervangen, denk dan zeker aan de bijdrage die u kunt leveren aan de bescherming van ons milieu. Vooraleer u uw toestel wegwerpt, 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 toestellen terug en zullen ze op een milieuvriendelijke manier vernietigen.

Welkom in de wereld van stoomkoken!

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

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

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

EVENWICHTIGE SAMENSTELLING

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

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

VITAMINES GAAN NIET VERLOREN

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

MINDER VET, BETER VET

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

MEER FRUIT EN GROENTEN

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

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

Beschrijving

- | | |
|--|--|
| 1. Deksel | 8. Indicator waterpeil binnenkant |
| 2. Omkeerbare plaat* | 9. Waterreservoir |
| a. kort koken bouillon / saus | 10. Verwarmingselement |
| b. stoomkoken | 11. Indicator waterpeil buitenkant |
| 3. Rijstbakje* | 12. Elektrisch basiselement |
| 4. Stoommandjes | 13. Controlelampje |
| 5. Grote schaal (voor volledige capaciteit) | 14. Programmeerklok 60 min |
| 6. Opvangbak voor kookvocht | 15. Vitamin +-toets |
| 7. Klepje om water bij te vullen tijdens het koken | 16. Toets om bereidingen warm te houden* |
| | 17. Glaasjes |

* afhankelijk van het model

Vorbereiding

Voor het gebruik

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

Dompel het elektrische basiselement nooit onder.

Vul het waterreservoir

Gebruik geen andere vloeistoffen (vb. kruidenoplossingen of bouillons) dan water in het reservoir. Voor u het apparaat inschakelt, controleert u of er water in het reservoir zit.

- Giet het water rechtstreeks in het waterreservoir tot het maximumpeil - fig. 2.
- Plaats de opvangbak voor het kookvocht op het reservoir.
- Plaats de grote schaal op de opvangbak voor het kookvocht - fig. 3.
- Vervang het water voor elk gebruik en ga na of het waterreservoir tot het maximumpeil gevuld is.

Plaats het (de) stoommandje(s)

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

Plaats de omkeerbare kookplaat*

De kookplaat (zijde A) kan zonder de grote schaal worden gebruikt. Plaats deze rechtstreeks op de opvangbak voor het kookvocht.

- Gebruik zijde A van de plaat voor gerechten met saus en om etenswaren in eigen kookvocht te koken, en zijde B voor een stoombereiding - fig. 5.
- Plaats de omkeerbare plaat op de grote schaal - fig. 6.
- Plaats het deksel op het apparaat.

Rijst bereiden

Het apparaat biedt de mogelijkheid om rijst klaar te maken.

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

Koken zonder de mandjes

Voor een maximale capaciteit kan u ook zonder de mandjes koken

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

Koken

Selecteer de kooktijd

- Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact.
- Stel de programmeerklok in, in overeenstemming met de aanbevolen kooktijden (zie kooktabel) - fig. 12.
- Voor een gaartijd van minder dan 15 minuten draait u de knop tot minstens 30 minuten en daarna terug naar de gewenste tijd.
- Het rode controlelampje en de VITAMIN+-toets gaan aan, waarna de stoombereiding start.

Het apparaat moet aangesloten zijn voor u de programmeerklok aanzet.

Gebruik de VITAMIN+-toets

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

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

Tijdens de bereiding

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

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

Bereidingen warm houden*

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

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

Neem de etenswaren uit de mandjes

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

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

* afhankelijk van het model

Tabel van de kooktijden

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

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

Vlees – Gevogelte

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

Vis – Schaaldieren

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

Groenten

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

Rijst - Pasta – Graansoorten

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

Fruit

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

Andere voedingsmiddelen

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

Glaasjes

Bereiden van hapjes in de glaasjes

U heeft de mogelijkheid om recepten voor de glaasjes te bereiden. Kies hierbij een recept uit het receptenboek of een eigen recept. Verwijder een mandje van de kom met grote inhoud. Doe de bereiding in de glaasjes. Sluit de glaasjes zo nodig met behulp van de deksels. Plaats de drie glaasjes in de houder. De set bij de handgreep vastpakken en in de kom met grote inhoud plaatsen. Als u 6 glaasjes nodig heeft dan kunt u de handeling nog een keer verrichten met de tweede set. Plaats de schaal of het deksel - fig. 7.

Verwijderen van de glaasjes

Verwijder het deksel door de handgreep vast te pakken. Pak de glaasjes eruit met behulp van de handgreep van de set en plaats deze op het deksel. Verwijder de glaasjes van de sets en vervolgens de deksels (als de deksels nodig zijn voor uw recept). Indien nodig kunt u de glaasjes afkoelen door ze onder de koude kraan te houden. Gebruik in dit geval de set(s) met de handgreep. Als u glaasjes ter afkoeling in de koelkast wilt plaatsen moet u wachten tot ze op kamertemperatuur zijn. Serveer de glaasjes.

Onderhouden en reinigen

Het apparaat schoonmaken

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

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

Het apparaat ontkalken

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

- Voor een optimale werking van het apparaat, ontkalkt u het telkens na 8 gebruiksbeurten.
- Neem de opvangbak voor het kookvocht weg.
- Giet 3 eetlepels witte azijn in het holle gedeelte van het verwarmingselement.
- Laat een nacht lang koud inwerken.
- Spoel de binnenkant van het waterreservoir verschillende malen uit met lauw water.
- Opbergadvies : alle onderdelen kunnen in het apparaat opgeborgen worden (fig 21).

Laten we meewerken aan de bescherming van het milieu!

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



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 Geräts 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 Geräts 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.

Willkommen in der Welt des Dampfgarens!

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

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

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

+ AUSGEWOGENE ERNÄHRUNG

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

Dank der individuellen Dampfeinsätze und dem Gareinsatz können Gemüse, Reis, Fisch, Fleisch, Obst und Desserts gleichzeitig zubereitet werden.

+ DIE VITAMINE WERDEN GESCHÜTZT

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

+ WENIGER FETT, GESÜNDERES FETT

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

+ MEHR OBST UND GEMÜSE

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

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

Beschreibung

- | | |
|---|-----------------------------|
| 1. Deckel | 8. Wasserstandanzeige |
| 2. Beidseitig verwendbarer Gareinsatz* | 9. Wassertank |
| a. Garen in Sauce | 10. Heizelement |
| b. Dampfgaren | 11. Wasserstandsanzeiger |
| 3. Reiseinsatz* | 12. Elektrische Basis |
| 4. Dampfkörbe | 13. Betriebskontrollleuchte |
| 5. Großvolumiger Einsatz | 14. 60 Minuten Timer |
| 6. Saftauffangeinsatz | 15. Vitamin+ Taste |
| 7. Öffnung zum Nachfüllen von Wasser während des Garens | 16. Warmhaltetaste* |
| | 17. Gläser |

* je nach Modell

Vorbereitung

Vorbereitung vor der Inbetriebnahme

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

Tauchen Sie die elektrische Basis nicht ins Wasser.

Auffüllen des Wassertanks

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

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

Einsetzen des Dampfeinsatzes / der Dampfeinsätze

- Setzen Sie den Einsatz / die Einsätze auf den großvolumigen Einsatz. Klappen Sie die Griffe in die dazu vorgesehenen Vertiefungen ab - Abb. 4.
- Setzen Sie den Deckel auf.

— Einsetzen des beidseitig verwendbaren Gareinsatzes*

Der Gareinsatz (Seite A) kann ohne sonstigen Einsatz verwendet werden. Setzen Sie ihn dazu direkt auf den Saftauffangeinsatz

- Verwenden Sie für Saucengerichte und zum Saftgaren von Lebensmitteln die Seite A des Gareinsatzes und die Seite B zum Dampfgaren - Abb. 5.
- Setzen Sie den Gareinsatz auf den großvolumigen Einsatz - Abb. 6.
- Setzen Sie den Deckel auf.

Zubereitung von Reis

In dem Gerät kann Reis gekocht werden.

- Geben Sie den Reis und das Wasser in den Reiseinsatz (siehe Garzeitentabelle) - Abb. 8.
- Setzen Sie den Reiseinsatz auf den Dampfeinsatz oder auf den großvolumigen Einsatz.

Garen ohne Einsätze

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

- Nehmen Sie die Einsätze heraus.
- Geben Sie die Lebensmittel in den großvolumigen Einsatz.
- Setzen Sie den großvolumigen Einsatz auf den Saftauffangeinsatz - Abb. 9.
- Setzen Sie entweder den Gareinsatz und den Deckel - Abb. 10 – oder direkt den Deckel auf - Abb. 11.

* je nach Modell

Garen

Einstellen der Garzeit

- Schließen Sie das Gerät an.
- Stellen Sie den Timer auf die gewünschte Garzeit ein (siehe Garzeitentabelle) - Abb. 12.
- Drehen Sie bei Kochzeiten unter 15 Minuten den Knopf auf mindestens 30 Minuten und dann auf die gewünschte Kochzeit zurück.
- Das rote Betriebsanzeigelämpchen und die VITAMIN+ Taste leuchten auf und das Gerät beginnt mit dem Dampfgaren.

Das Gerät muss vor dem Betätigen des Timers angeschlossen werden.

Einsatz der Vitamin+ Taste

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

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

Während des Garens

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

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

Warmhalten*

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

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

Entnahme der Lebensmittel aus den Einsätzen

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

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

* je nach Modell

Garzeittabelle

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

Tragen Sie zur Handhabung der Einsätze während des Betriebs Topfhandschuhe.

Fleisch - Geflügel

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

Fisch – Schalentiere

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

Gemüse

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

Reis - Nudeln – Getreide

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

Obst

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

Sonstige Lebensmittel

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

Gläser

Zubereitung von Snacks und kleine Speisen in Gläsern

Sie haben die Möglichkeit, Snacks und kleine Speisen in Gläsern zuzubereiten. Wählen Sie eines der Rezepte aus unserem Kochbuch oder eigene Rezepte aus. Nehmen Sie den Garkorb aus dem großvolumigen Dampfgarraum. Füllen Sie die Zubereitung in die Gläser. Schließen Sie die Gläser bei Bedarf mit den Deckeln. Stellen Sie die drei Gläser in den Garkorb. Nehmen Sie den mit den Gläsern bestückten Garkorb am Griff und stellen Sie ihn in den großvolumigen Dampfgarraum. In einem Garkorb können sie gleichzeitig Speisen in 3 Gläsern zubereiten. Für die Zubereitung in 6 Gläsern, können Sie den Vorgang im zweiten Garkorb wiederholen. Legen Sie die bei Bedarf Garplatte sowie den Deckel darauf - Abb. 7.

Herausnehmen der Gläser

Nehmen Sie die Garplatte und den Deckel an seinem Griff ab. Nehmen Sie den Garkorb mit den Gläsern am Griff des Garkorbs heraus und stellen Sie diesen auf den Deckel. Nehmen Sie die Gläser aus dem Garkorb und entfernen Sie die Deckel (wenn für die Zubereitung Ihres Rezepts Deckel erforderlich waren). Kühlen Sie die Gläser falls notwendig ab, indem Sie sie in kaltes Wasser tauchen. Verwenden Sie dazu jeweils den Garkorb. Sollten Sie die Gläser im Kühlschrank kalt stellen wollen, warten Sie bitte, bis diese auf Raumtemperatur abgekühlt sind. Die Speisen können in den Gläsern serviert werden.

Instandhaltung und Reinigung

Reinigung des Geräts

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

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

Entkalken des Geräts

Entkalken Sie das Gerät stets kalt.

Verwenden Sie keine anderen Entkalkerprodukte.

- Um einen optimalen Betrieb Ihres Geräts zu gewährleisten, muss es nach jeweils 8 Anwendungen entkalkt werden.
- Nehmen Sie den Saftauffangeinsatz heraus.
- Geben Sie 3 Esslöffel weißen Essig in die Vertiefung des Heizelements.
- Lassen Sie den Essig eine Nacht lang einwirken.
- Spülen Sie das Innere des Wassertanks mehrmals mit lauwarmem Wasser.
- Tipp für die Aufbewahrung : Alle Elemente Können im produkt verstaubt werden (Abb. 21).

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.

