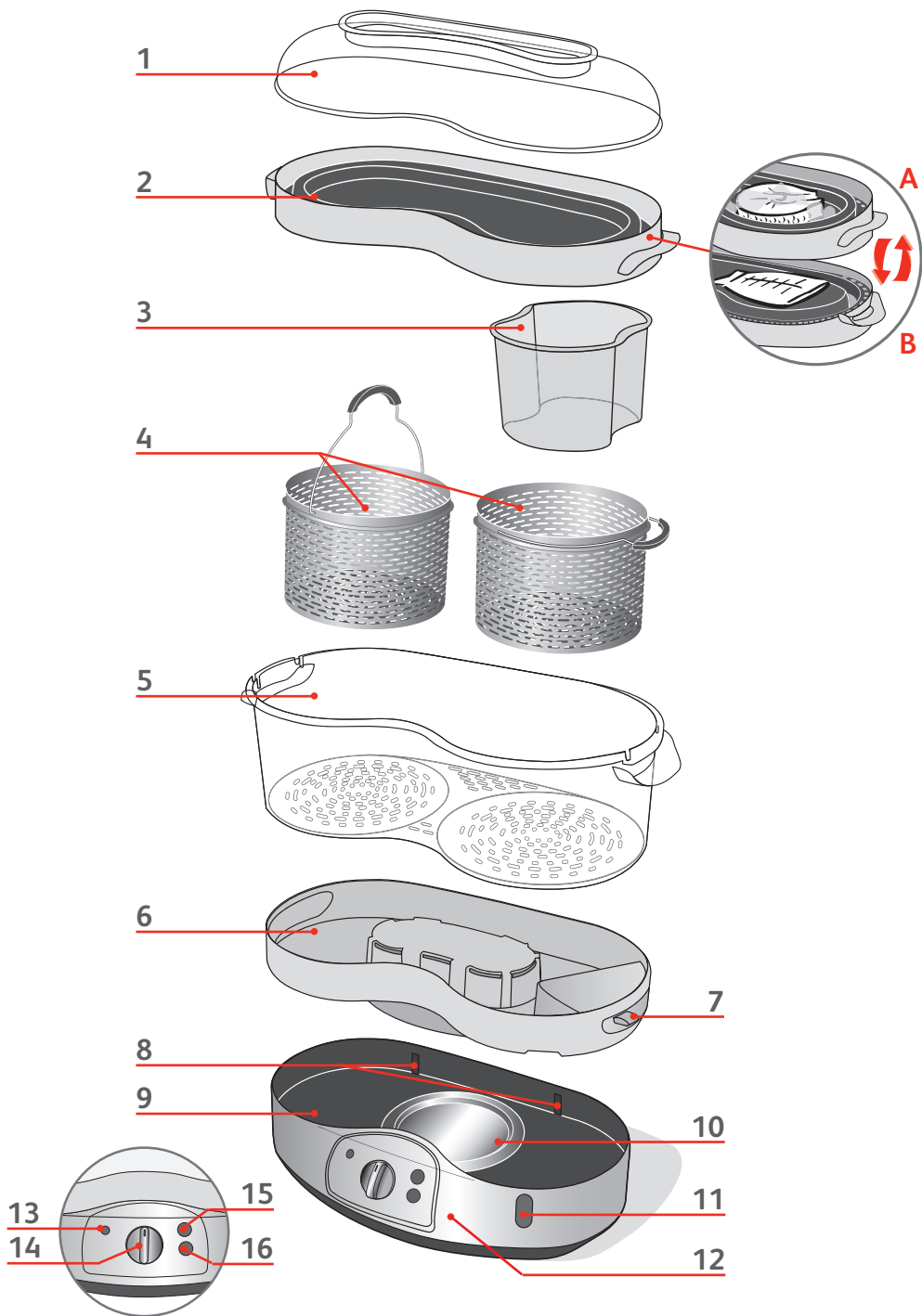


# Tefal®

VITACUISINE  
cuiseur vapeur  
stoomkoker  
Dampfkocher  
vaporiera





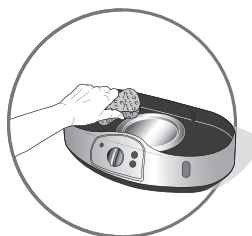


fig. 1



fig. 2

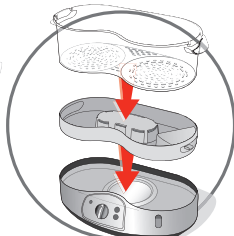


fig. 3



fig. 4

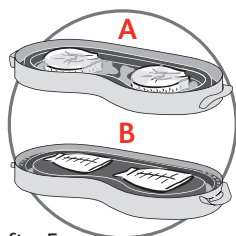


fig. 5

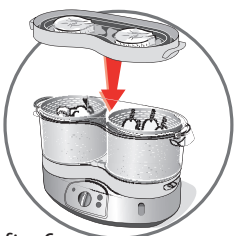


fig. 6

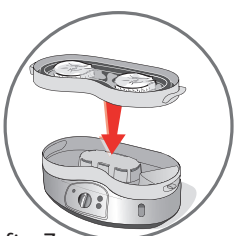


fig. 7



fig. 8

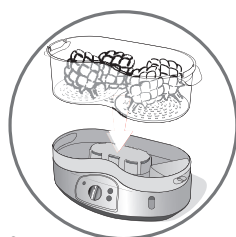


fig. 9

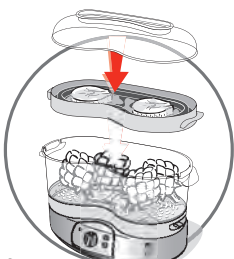


fig. 10

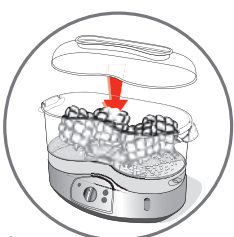


fig. 11

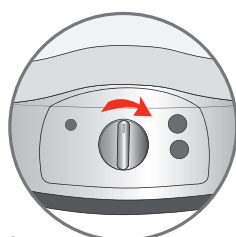


fig. 12

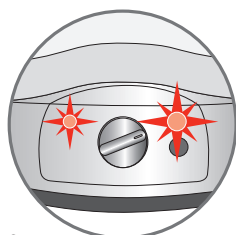


fig. 13

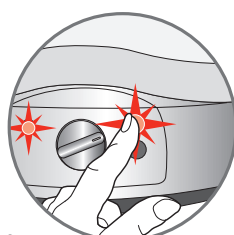


fig. 14

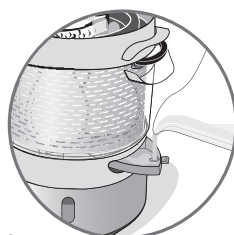


fig. 15



fig. 16



fig. 17

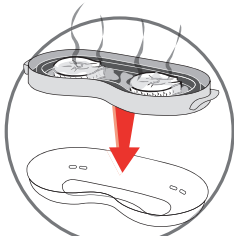


fig. 18

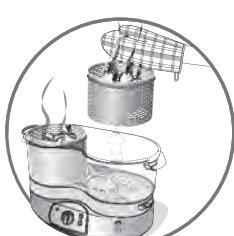


fig. 19

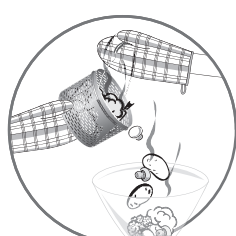


fig. 20

# Wichtige Hinweise

Bitte aufmerksam durchlesen und gut aufheben.

## Sicherheitshinweise

---

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

---

## Anschluss

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

---

## Betrieb

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

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

## Willkommen in der Welt des Dampfgarens!

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

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

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



### AUSGEWOGENE ERNÄHRUNG

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

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



### DIE VITAMINE WERDEN GESCHÜTZT

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



### WENIGER FETT, GESÜNDERES FETT

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



### MEHR OBST UND GEMÜSE

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

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

## Beschreibung

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

\* je nach Modell

# Vorbereitung

## Vorbereitung vor der Inbetriebnahme

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

**Tauchen Sie die elektrische Basis nicht ins Wasser.**

## Auffüllen des Wassertanks

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

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

## Einsetzen des Dampfkorb / der Dampfkörbe

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

## Einsetzen der beidseitig verwendbaren Garplatte\*

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

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

## Zubereitung von Reis

In dem Gerät kann Reis gekocht werden.

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

## Garen ohne Einsätze

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

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

# Garen

## Einstellen der Garzeit

---

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

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

---

## Einsatz der Vitamin+ Taste

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

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

## Während des Garens

---

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

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

---

## Warmhalten\*

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

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

## Entnahme der Lebensmittel aus den Einsätzen

---

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

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

# Garzeittabelle

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

Tragen Sie zur Handhabung der Einsätze während des Betriebs Topfhandschuhe.

## Fleisch - Geflügel

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

## Fisch – Schalentiere

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

# Gemüse

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

## Reis - Nudeln – Getreide

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

## Obst

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

## Sonstige Lebensmittel

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

# Instandhaltung und Reinigung

## Reinigung des Geräts

---

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

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

---

## Entkalken des Geräts

**Entkalken Sie das Gerät stets kalt. Verwenden Sie keine anderen Entkalkerprodukte.**

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

---

## Denken Sie an den Schutz der Umwelt!

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



Ref : 5083050 - Jan 07 - T - BATOT