

Downloaded from www.kandenborre.be

Tefal®

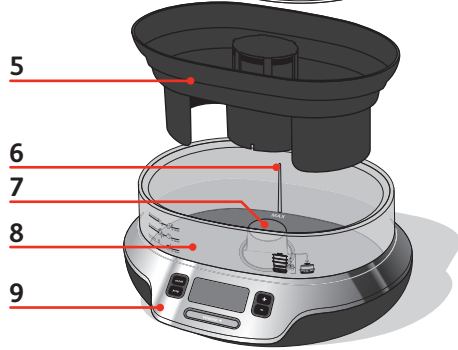
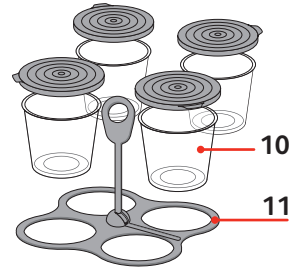
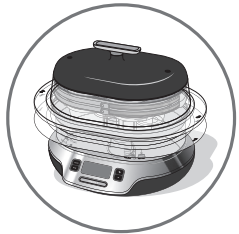
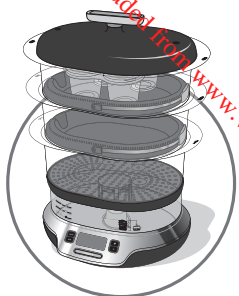
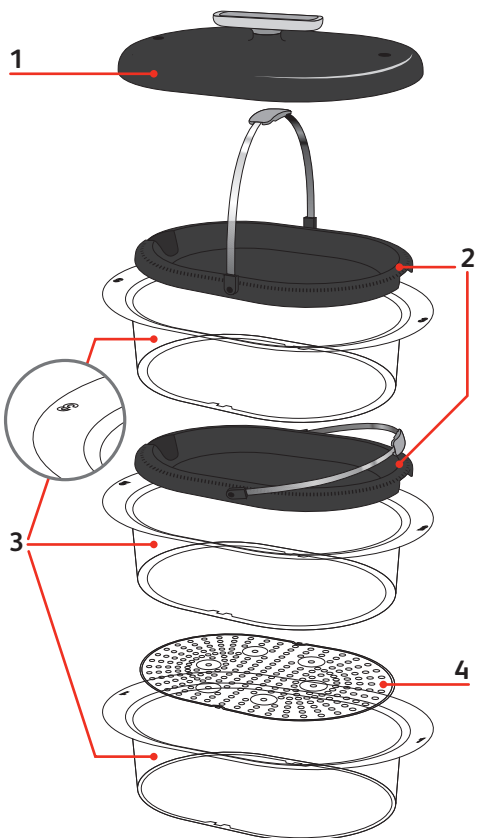
VITACUISINE COMPACT

FR
NL
DE
IT
DA
SV
NO
FI



www.tefal.com

Downloaded from www.vandenborre.be



Downloaded from www.vandenborre.be

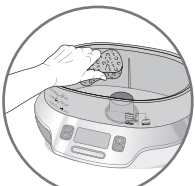


fig. 1

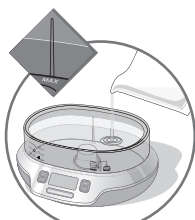


fig. 2

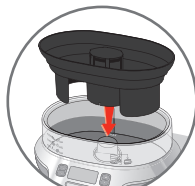


fig. 3

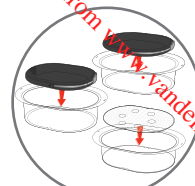


fig. 4

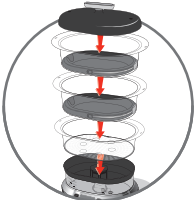


fig. 5



fig. 6



fig. 7



fig. 8



fig. 9



fig. 10

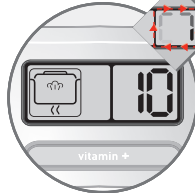


fig. 11

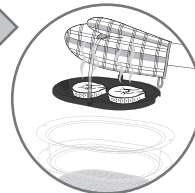


fig. 12

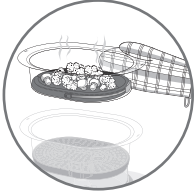


fig. 13



fig. 14



fig. 15

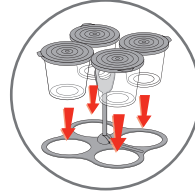


fig. 16



fig. 17

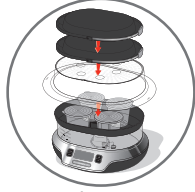


fig. 18

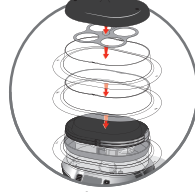


fig. 19

Veiligheidsadviezen

Veiligheidsrichtlijnen

- 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, onaangepast gebruik of elke toepassing die niet overeenstemt met de gebruiksaanwijzing valt buiten de aansprakelijkheid en de garantie 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.



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.

Omschrijving

- | | |
|--------------------------------------|---------------------------|
| 1. Deksel | 12. Aan/uit-touchpad |
| 2. Kookplaten | 13. Programma-touchpad |
| 3. Stoommandjes – genummerd 1, 2 & 3 | 14. + Touchpad |
| 4. Afneembare basis | 15. – Touchpad |
| 5. Vochttopvanger | 16. LCD-scherm |
| 6. Interne waterpeilindicator | a. Kookindicator |
| 7. Verwarmingselement | b. Klok |
| 8. Watertank | c. Laagwaterindicator |
| 9. Elektrisch onderstel | d. Timer |
| 10. Stoomcups en deksel | 17. 'vitamin +' -touchpad |
| 11. Stoomcuphouder | |

Gebruikersinstructies

Voor het eerste gebruik

- Reinig de watertank 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.




Vul de watertank

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

- Giet koud water direct in de watertank tot het maximale niveau (1,5 liter) - fig. 2.
- Plaats de vochtovpanger op de watertank - 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 de watertank tot het maximum gevuld is.

Bereiding

Kies de bereidingstijd

- Steek de stekker in het stopcontact en zet hem aan: een signaal is hoorbaar  en zichtbaar - fig. 6.
- Als er niets gebeurt, is het scherm blanco en schakelt de stomer na 2 minuten over op stand-by .
- Stel de bereidingstijd in met de + en - touchpads (max. 60min) - fig. 7.
- 5 sec. later (of door kort te drukken op de aan/uit-touchpad) begint het stomen. De 'vitamin +' -touchpad 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 - touchpad - fig. 7.
- Tijdens de bereiding neemt de vermelde tijd af per minuut en vervolgens per seconde in de laatste minuut.


Door de + of - touchpad langer ingedrukt te houden, verhoogt of verlaagt u de bereidingstijd sneller.

Gebruik van de 'vitamin +' -touchpad

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

- Uw stomer is uitgerust met een 'vitamin +' -touchpad die de bereidingstijd verkort en zorgt dat alle vitamines behouden blijven.
- De touchpad licht op wanneer het koken begint. Dit zorgt voor een snellere start van het kookproces door een hoger stoomvermogen.
- Het lampje van de 'vitamin +' -touchpad gaat automatisch uit wanneer er voldoende stoom is voor het kookproces.
- Als de 'vitamin +' -touchpad 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 +' -touchpad om de verloren stoom te vernieuwen - fig. 9.

Tijdens de bereiding




- Als u een  ziet (+ geluidssignaal) - fig. 10 verwijder dan voorzichtig de mandjes en de vochtovpanger met ovenhandschoenen, en voeg water toe tot het maximale niveau. De stomer zal automatisch verdergaan met het kookproces.

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


NL

Uitgestelde start

De uitgestelde starttijd kan op elk moment worden gewijzigd.

- Stel de bereidingstijd in met de + en – touchpads (max. 60) - fig. 7.
- Druk op de Prog-touchpad - fig. 14. Het programmeringsteken  is zichtbaar en de klok  knippert.
- Kies de tijd waarop de bereiding klaar moet zijn - fig. 7 (dit gaat per 15 min, daarna in stappen van een uur).
- 5 sec. later is de uitgestelde start in werking en verdwijnt de klok . Er klinkt dan een paar seconden lang een piepsignaal dat aangeeft dat de bereiding is ingesteld.
- Aan het eind van de uitgestelde periode schakelt de stomer automatisch over op de bereiding.

Warmhoudfunctie

- Er klinkt twee keer een piepsignaal 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 handvatten en het deksel.

- Verwijder het deksel aan het handvat.
- Verwijder de kookplaten en stoommandjes aan de handvatten - fig. 12 en 13.
- Serveer het voedsel.

Om de stomer te stoppen

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

Als u de stomer wil uitschakelen wanneer de 'laagwater' indicator aanstaat, moet u twee keer op de aan/uit-touchpad drukken.

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.

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	Snij 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 schijfjes 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 schijfjes
Courgette	Vers	600 g	12 min	In schijfjes
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 schijfjes
Maïskolven	Vers	500 g	45 min	
Sperziebonen	Vers	500 g	35 min	Heel
Prei	Vers	500 g	30 min	In schijfjes
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 stoomcup zonder deksel. Gebruik stoommandje nr. 3

Vruchten

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

- Stop 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 zilverpapier, 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, schijfjes 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 stoomcups beetpakt tijdens of na de bereiding.

Stoomcup-recepten

Stoomcup-recepten bereiden

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

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

Het verwijderen van de stoomcups

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



Onderhoud en reiniging

De stomer reinigen

- Haal de stekker uit het stopcontact na gebruik van de stomer.
- Laat hem volledig afkoelen voordat u hem schoonmaakt.
- Controleer of de stomer volledig is afgekoeld voordat u de vochtovanger en watertank 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 stomer ontkalken

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

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

Opslag

- Bewaar de stoomcups met het deksel in de vochtovanger.
- 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 stomer worden bewaard.