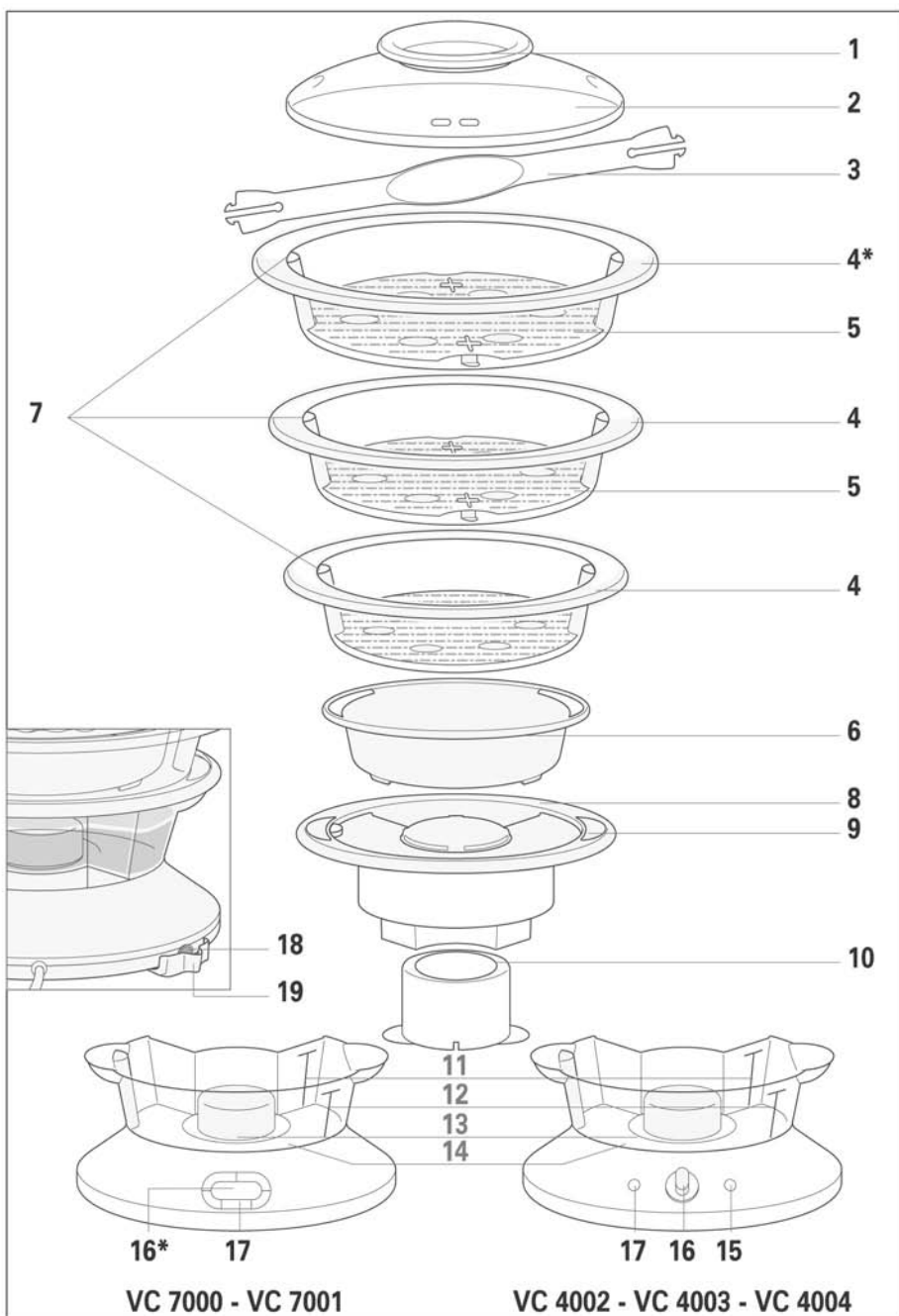


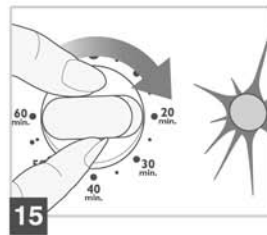
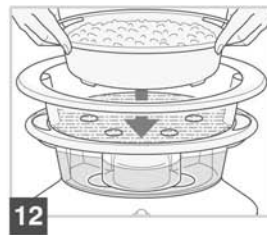
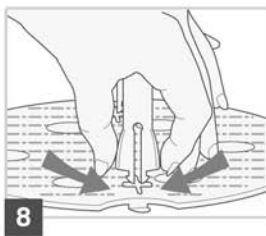
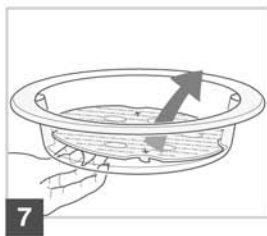
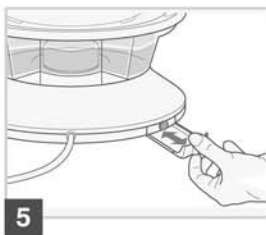
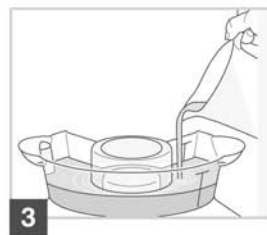
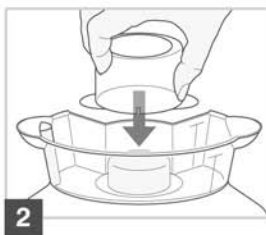
# TEFAL®

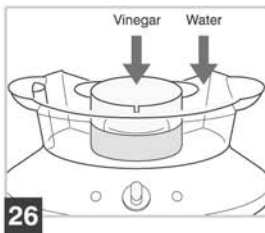
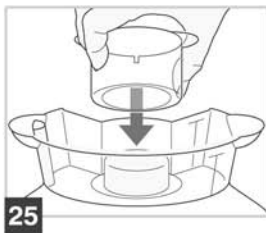
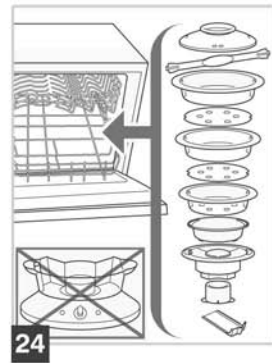
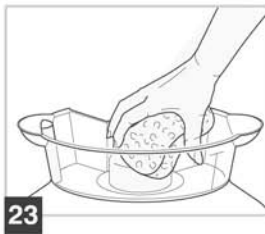
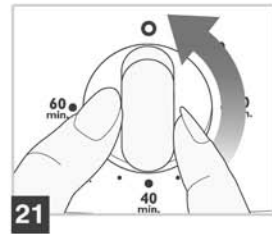
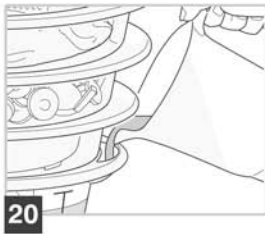
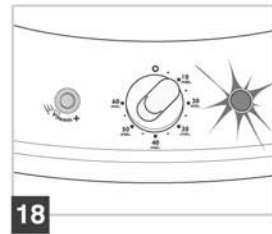
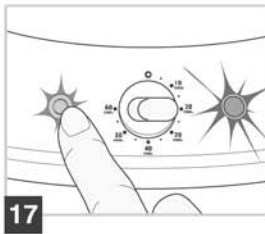
## Vitamin+ Használati útmutató





\* a modellnek megfelelően





## Hungary

### A környezet védelme

Ez a készülék sokéves használatra készült. Ha Ön mégis úgy dönt, hogy újra cseréli, ne feledje: környezetét védi, ha régi készüléket leadja a helyi hulladékártalmatlanítási központban (elektronikus időkapcsolóval felszerelt fogsztók esetében).



**Pontosan tartsa be az alább olvasható használati utasítást.**

**A készülék a főzés folyamán forró gőzt bocsát ki.**

### Biztonsági előírások

- Ez a készülék megfelel az érvényes biztonsági előírásoknak és feltételeknek, valamint a következő irányelveknek:
  - 89/336/EGK sz. irányelv az elektromágneses összeférhetőségről a 93/68/EGK sz. irányelvvel módosítva.
  - 72/23/EGK sz. irányelv a kiefeszültségű berendezésekről a 93/68/CEE sz. irányelvvel módosítva.
- Ellenőrizze, hogy az elektromos energia tápforrásának feszültsége megfelel-e a készülék alján feltüntetett feszültségértéknek (váltóáram).
- Amennyiben a készüléket a beszerzési helyétől eltérő országban használja, az érvényes szabványok különbözősége miatt ellenőriztesse egy hivatalos szervizben.
- Ne helyezze a készüléket hőforrás közelébe vagy a forró sütőre, mert komoly kár keletkezhet benne.
- A készüléket kizárólag sima, stabil, hőálló felületen használja, ahol nem érintkezhet vízzel.
- Üzemelés közben soha ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül. Ügyeljen rá, hogy a készülékhez gyermekek ne férjenek hozzá.
- Ne hagyja a tápkábelt szabadon lelőgni.
- A készüléket kizárólag földelt aljzatba csatlakoztassa.
- A készüléket ne a tápkábel kihúzásával kapcsolja ki.
- Ne használja a készüléket, ha:
  - sérült a készülék vagy a tápkábel;
  - a készülék leesett, a meghibásodás egyértelmű jeleit mutatja vagy nem működik megfelelően. Amennyiben a fent leírtak bármelyikét tapasztalja, keresse fel a hivatalos szakszervizt.
- Ha a tápkábel sérült, a kockázat elkerülése érdekében kizárólag a gyártó, a szakszerviz vagy egyéb, megfelelő képesítéssel rendelkező személy cserélheti ki.
- A készülék forró felületéhez, a párába, a benne készülő ételhez vagy a forró vízbe nyúlva fennáll az égési sérülés veszélye.
- A készüléket a következő esetekben mindig áramtalanítsa:
  - mindjárt a használatot követően;
  - ha el akarja mozdítani a helyéről;
  - tisztítás vagy karbantartás előtt.
- A készüléket ne merítse vízbe!
- Ne helyezze a készüléket fal vagy konyhaszekrény közelébe - a belőle felszálló gőz kárt tehetne bennük.
- Ne mozgassa a készüléket, ha az tele van vízzel vagy forró étellel.
- A készülék kizárólag háztartási célokra szolgál. Professzionális vagy nem rendeltetésszerű használat, valamint a használati útmutatás be nem tartása esetén a gyártót nem terheli semmiféle felelősség, s a garancia érvényét veszíti.
- Ne nyúljon a készülékhez, amikor gőz száll fel belőle. A fedél, a rizsfőző vagy a párolóedény levételéhez használjon konyharuhát.

## Leírás

- 1 A fedő fogantyúja
- 2 Fedő
- 3 Levehető ételfogó
- 4 Párolóedény (2 vagy 3)
- 5 Levehető alj tojástartóval
- 6 Rizsfőző edény
- 7 Gőzvezető
- 8 Főzőléfelfogó edény
- 9 Vízfeltöltő nyílás
- 10 Levehető turbógyűrű

- 11 Külső vízszintjelző
- 12 Belső vízszintjelző
- 13 Fűtőelem
- 14 Vízartály (térfogata: 1,1 l)
- 15 A ki-be kapcsolás kontrollfénye
- 16 60 perces időkapcsoló
- 17 A "VITAMIN+" funkció rogramozógombja(i): extragyors főzéshez, nagyobb mennyiségű vitamin megőrzéséhez.
- 18 Gőzkieresztő nyílások
- 19 Páralecsapódást felfogó tálca

## Előkészítés

### Használat előtt

A készülék minden levehető részét és az edények belsejét mossa le meleg, szappanos vízben, majd öblítse le, és szárítsa meg - 1. ábra.

### **Az ételpároló előkészítése a használatra**

Helyezze az ételpárolót stabil felületre. Illeszse a turbógyűrűt a fűtőelemre a 2. ábrának megfelelően.

### **A készüléket helyezze biztonságos távolságba azoktól a tárgytól, melyekben kárt tehetne a gőz.**

### **A turbógyűrűt még a víz betöltése előtt a megfelelő módon fel kell helyezni.**

### A víztartály feltöltése

A vizet a maximális szintig közvetlenül a víztartályba és a turbógyűrűbe töltsé - 3. ábra.

A víztartályra helyezze rá a főzőléfelfogó edényt úgy, hogy stabilan illeszkedjen - 4. ábra. Amennyiben ez nem sikerülne, ellenőrizze, megfelelően van-e behelyezve a turbógyűrű. Minden használat során cseréljen vizet.

### **Ne töltsön vizet a gőzkieresztő nyílásokba.**

### **A víztartályba ne töltsön semmiféle ízesítőszeret vagy a víztől eltérő folyadékot.**

### **Bekapcsolás előtt ellenőrizze, van-e a készülékben víz.**

A készülék hátsó részébe illeszse be a páralecsapódást felfogó tálcat - 5. ábra.

### **A készülék minden indítása előtt ellenőrizze, hogy üres-e a páralecsapódást felfogó tálca.**

### A levehető aljak felhelyezése és levétele

A felső edények alja levehető, s így megnövelhető a rendelkezésre álló hely a nagyobb térfogatú étel főzésére.

Ha vissza szeretné helyezni az edény alját: Állítsa az edényt az asztalra. Tartsa az aljat az előlappal fölfelé (a kampók az alsó rész felé irányulnak). Helyezze az aljat az edény közepébe. Nyomja addig a kampókat, míg az alj a helyére nem kattan - 6. ábra.

Ha az aljat le szeretné venni, nyomja meg alulról - 7. ábra.

Az ételpárolóhoz levehető ételfogó is tartozik. Ennek segítségével a kényesebb étel (hal, spárga stb.) is könnyen kivehető az edényből. Kapcsolja a levehető ételfogót az edény aljához - 8. ábra. Az ételfogó levételéhez nyomja meg a végét.

### **Az alsó edény alja fix rögzítésű.**

### **A levehető ételfogót kizárólag a felső edényeken használja.**

### **Ha edénnyel együtt használja az ételfogót, ne rögzítse az aljat az edényhez - egyszerűen csak tegye rá, hogy könnyen levehető legyen.**

### **Ellenőrizze, hogy jól tartanak-e az ételfogó kapcsai.**

## Az edények elhelyezése

Helyezze be az edénybe az alapanyagot. A főzőlélfogó edény fölé mindig a legkisebb párolóedény kerüljön, majd nagyság szerint (a legkisebttől a legnagyobbig) sorban a többi.

Ellenőrizze, hogy az edények megfelelően illeszkednek-e - 9. ábra.

Helyezze fel a fedőt (minden edényre ráilleszthető) - 10. ábra.

## Rizsfőzés


Szórja a rizst a rizsfőző edénybe, majd töltsse fel vízzel - 11. ábra (ld. a különféle élelmiszerek elkészítéséhez szükséges időt összefoglaló táblázatot). Helyezze az edényt a párolóedénybe - 12. ábra.


## Tojásfőzés


Helyezze a tojást a tojástartóba - 13. ábra.

## Hal főzése egészben

Helyezze a halat a felső, a zöltséget pedig az alsó edény(ek)be - 14. ábra.


 **Ha a készülékből gőz száll fel, ellenőrizze, megfelelően és a megfelelő sorrendben illesztette-e be az egyes edényeket.**

 *Jobb eredményt ér el, ha az egyes edényeket nem tölti túlságosan tele.*

 **Hogy ne forrassa le magát a fedőből felszálló gőzzel, helyezze el a fedőt úgy, hogy a gőzkieresztő nyílások hátrafelé irányuljanak.**

## Gőzölés időkapcsolóval

Válassza meg az étel elkészítéséhez szükséges időt. Csatlakoztassa a készüléket a hálózatra. Állítsa az időkapcsolót a javasolt főzési időre (ld. a különféle élelmiszerek elkészítéséhez szükséges időt összefoglaló táblázatot). Ha kigyullad a piros fény, a gőzölés folyamata megkezdődött - 15. ábra.


 **Az időkapcsoló beállításához a készüléket csatlakoztatni kell a hálózatra.**


## Rövidítse le a főzési időt a "VITAMIN+" gomb(ok) segítségével!

Egyedi funkció: A készülék VITAMIN+ funkciója segítségével a vitaminok megőrzése érdekében akár 50%-kal is lerövidíthető a főzés ideje a hagyományos párolóedényekhez képest - 16. ábra.

A főzés megkezdése előtt nyomja meg a VITAMIN+ funkció gombját (gombjait). Kigyullad a kontrollfény - 17. ábra. A kiadott gőz nagyobb mennyiségének köszönhetően gyorsabban indul meg a főzés folyamata. Az ideális hőfok elérésekor a VITAMIN+ funkció gombjának (gombjainak) kontrollfénye automatikusan kialszik - 18. ábra. A fedő felemelését követően (ha például további nyersanyagot tesz az edénybe) a VITAMIN+ funkció gombjának (gombjainak) újbóli megnyomásával gyorsan helyreáll az ételpároló ideális hőmérséklete - 19. ábra. Előfordulhat, hogy a VITAMIN+ funkció gombjának (gombjainak) megnyomása után a kontrollfény nem gyullad ki, vagy nagyon gyorsan kialszik. Ez azt jelenti, hogy az edény belsőjében beállt az ideális hőmérséklet.


 **Természetes jelenség, ha a készülék hátsó részén lévő gőzkieresztő nyílásokon keresztül kis mennyiségű gőz távozik.**

 **A VITAMIN+ funkció gombjának (gombjainak) kontrollfénye kézzel nem kapcsolható ki - a kikapcsolás automatikus.**

 **A főzési folyamat során nem javasolt többször megnyomni a VITAMIN+ funkció gombját (gombjait).**

## A főzés során

A főzés során ellenőrizze a víz szintjét a külső vízszintjelző segítségével, és szükség esetén pótolja a hideg vizet a vízfeltöltő nyílásokon keresztül - 20. ábra.


 **A főzés során ne nyúljon sem a készülékhez, sem az ételhez - mindkettő forró!**

## A főzés befejezése után

A hangjelzést követően kialszik a készülék üzemelését jelző piros fény. Ha a készüléket a beállított időnél előbb szeretné kikapcsolni, állítsa az időkapcsolót 0-ra - 21. ábra.

## Melegítés

A ételt melegítheti is (ld. a különféle élelmiszerek elkészítéséhez szükséges időt összefoglaló táblázatot).

 *Ha a készülékből elfogy a víz, a berendezés nem termel több gőzt.*


## Az étel kiemelése az edényekből

A fogantyúnál fogva emelje fel a fedőt. Vegye le a párolóedényt, majd helyezze egy tányérra - 22. ábra.

-  **Az edényekhez és a fedőhöz használjon konyharuhát.**

## Használat után

Húzza ki a tápkábelt a hálózathoz. Tisztítás előtt várja meg, míg a készülék teljesen lehűl.






-  **Mielőtt kivénné a főzőléfelfogó edényt, győződjön meg róla, hogy már eléggé kihűlt.**

## Tisztítás és karbantartás

### A készülék karbantartása




Ürítse ki a víztartályt, és nedves ronggyal, langyos szappanos vízzel tisztítsa meg, majd öblítse le és szárítsa meg - 23. ábra.

A többi levehető rész mosogatógépben is tisztítható - 24. ábra.

-  **Ne használjon durva tisztítószerket.**
-  **A víztartályt ne merítse vízbe.**
-  **A turbógyűrűt tisztítsa rendszeresen.**
-  **Mosogatógépes tisztításnál mindig az öblítést vagy a legalacsonyabb vízhőfokú programot válassza.**
-  **Ne feledkezzen meg a páralecsapódást felfogó tálca kiürítéséről és elmosásáról.**

## A vízkő eltávolítása a készülékről

Helyezze a turbógyűrűt fordítva a fűtőelemre - 25. ábra. Töltse fel a turbógyűrűt szintelen ecettel a maximális vízszintjelzésig. A víztartályba töltsön ugyanaddig a jelzésig vizet - 26. ábra. Ne melegítse - a vízkő eltávolítása után kellemetlen szag maradhatna a készülékben. Hagyja a vízkövet egy éjszakán át oldódni. A víztartályt öblítse át néhányszor meleg vízzel.

-  **A vízkövet körülbelül minden nyolcadik használat után távolítsa el.**
-  **A vízkő eltávolításához ne használjon más készítményt.**
-  **A főzőléfelfogó tálon idővel elszíneződés jelentkezhet - ezt az egyes élelmiszerek (pl. a répa vagy cékla) erős természetes festékanyagai okozzák, s ez nem számít rendellenességnek. Az elszíneződés eltávolítható, ha az edényt közvetlenül a főzés befejezése után nem agresszív szintelenítőszerbe mártja.**

## Az edények tárolása

Hogy az edények a legkevesebb helyet foglalják, egymásba helyezve tárolhatók - 27. ábra.

## A különféle élelmiszerek elkészítéséhez szükséges időt összefoglaló táblázat



Az ételek elkészítéséhez szükséges feltüntetett idő csak hozzávetőleges, s az alapanyag méretei, az alapanyagok közötti hézagok, az össz mennyiség, az egyéni elképzelések és a tápforrás feszültségének függvényében módosulhat. Különböző elkészítési időt igénylő élelmiszereiben a leghosszabb elkészítési idejű alapanyagot a legalsó edénybe helyezze, s a főzés folyamán fokozatosan helyezze fel a többi, rövidebb elkészítési időt igénylő ételt tartalmazó edényt. A főzés megkezdésekor nyomja meg a VITAMIN+ funkció gombját (gombjait). Az étel hamarabb elkészül, és magasabb marad a vitamintartalma.

Halak/rákok	Fajta	Mennyiség	Elkészítési idő	Javaslatok
Vékony filé vagy hal	Friss	450 g	5 - 10 peró	Ne helyezzen több
	Mélyhűtött	450 g	10 - 15 peró	halszeletet egymásra.
Vastag filé vagy szelet	Friss	400 g	10 - 15 peró	
Hal egészben	Friss	600 g	20 - 25 peró	
Feketekagyló	Friss	1 kg	10 - 15 peró	Dobja el azokat, melyek zárva maradtak.
Garnélarák	Friss	200 g	2 - 5 peró	Ízés szerint.
Kagyló	Friss	100 g	2 - 5 peró	Ízés szerint.
<b>Hús/származások</b>				
Csirke mell (kicsontozott)	Darabok	500 g	10 - 15 peró	
	Egész	450 g	15 - 20 peró	
Csirkecomb	Friss	4	30 - 35 peró	
Pulykaszeletek	Friss	600 g	15 - 20 peró	
Sertésszelet	Friss	700 g	10 - 15 peró	Szelje 1 cm vastag darabokra.
Bárányszelet	Friss	500 g	10 - 15 peró	
Virslí	Szafaládé	10	5 peró	Főzés előtt szűrje át.
	Frankfurti	10	10 - 15 peró	
<b>Zöldség</b>				
Spárga	Friss	600 g	10 - 15 peró	Vágja le a gyökerét
Brokkoli	Friss	400 g	19 peró	Szedje apró rózsákra.
	Mélyhűtött	400 g	13 peró	
Zeller	Friss	350 g	15 - 18 peró	Vágja kis kockákra vagy hosszanti szeletekre.
Csiperke	Friss	500 g	11 peró	Vágja le az alsó részt, s jól mossa meg.
Kelbimbó	Friss	1 prűmárné	20 - 25 peró	Szedje a rózsákat apró darabokra.
Káposzta (vörös és fehér)	Friss	600 g	15 - 18 peró	Durvára vagy finomra szelelhető.
Cukkíni	Friss	600 g	7 - 10 peró	Szeletelje fel.
Spenót	Friss	300 g	8 - 10 peró	Főzés közben forgassa meg.
	Mélyhűtött	300 g	15 - 20 peró	
Zsenge zöldbab	Friss	500 g	20 - 25 peró	
	Mélyhűtött	500 g	25 - 30 peró	
Borsó	Friss	400 g	20 peró	
	Zmražený	400 g	25 peró	
Sárgarépa	Friss	500 g	10 peró	Vékonyan szeletelje fel.
Kukoricacsó	Friss	500 g	30 peró	
Póréhagyma	Friss	500 g	8 peró	Vékonyan szeletelje fel.
Veteményborsó	Friss	500 g	10 - 15 peró	
Paprika	Friss	300 g	10 - 15 peró	Vágja széles darabokra.
Burgonya	Friss	600 g	20 - 25 peró	Vágja kis kockákra vagy szeletekre -
Újburgonya	Friss	600 g	35 - 40 peró	a burgonya nagyságától és fajtájától függően.
Apró hagymafejek	Friss	400 g	8 peró	
<b>Rizs/magvak/tésztafélék</b>				
Hosszúszemű amerikai rizs	150 g	300 ml	25 - 30 peró	Főzés előtt mossa meg a rizst.
Hosszúszemű ázsiai rizs	150 g	300 ml	25 peró	A rizsfőző edénybe töltsön forrásban lévő vizet.
Gyors fehérizs	150 g	300 ml	18 - 20 peró	A rizsfőző edénybe töltsön forrásban lévő vizet.
Barnaizs	150 g	300 ml	35 peró	
Kuskusz	200 g	350 ml	10 peró	Főzés előtt hagyja a kuskuszt 5 percig forró vízben.
Bolgár	150 g	300 ml	15 peró	Használjon forró vizet.
Tészta (spagetti)	200 g	400 ml	20 - 25 peró	Használjon forró vizet.
<b>Más élelmiszer</b>				
Keménytojás		6	15 peró	Jól kenje ki a formát.
Lágytojás		6	8 - 10 peró	
Gyümölcs	Friss		10 - 15 peró	
<b>Melegítés</b>				
Hús	Darabok		10 - 15 peró	
Tészta			10 - 15 peró	
Zöldség			5 - 10 peró	