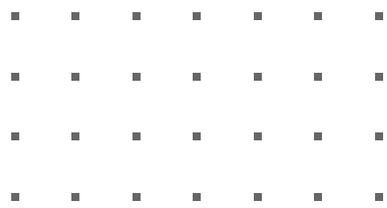
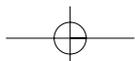


VitaSaveur

700 cl - 1000 cl



REF 5062841
ADHOC STUDIO



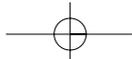
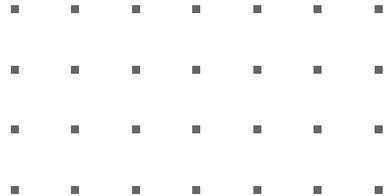
VitaSaveur

700 cl - 1000 cl



compact

Mode d'emploi



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.
- Les Centres de Services agréés vous reprendront vos appareils usagés afin de procéder à leur destruction dans le respect des règles de l'environnement.



Appareil produisant de la vapeur brûlante.

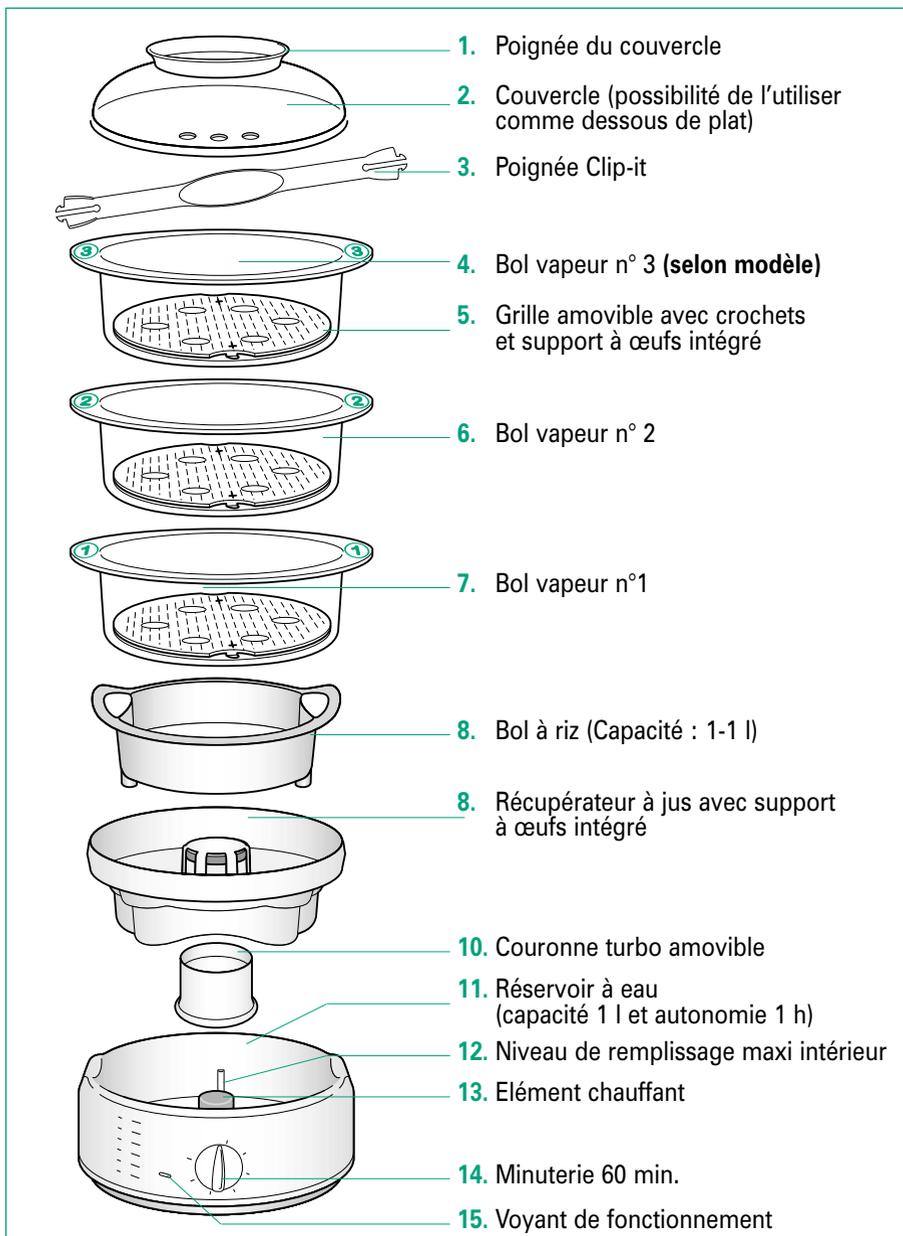
Consignes de sécurité

C
 e
 a p p a r e
 i
 e s t
 c o n f o r m
 e
 a u
 r è
 g e
 d e
 s c
 u
 i
 é
 e
 c o n d
 i o n s
 e n
 v
 g
 u
 e
 u
 a i n s
 i q
 u
 :
 D
 i
 e
 c
 i
 e
 é
 e
 l c t r o m
 é
 g e
 8 9
 / 3 3
 /
 C
 E
 E
 n
 i
 i
 é
 e
 p a r l a
 d i
 e
 c
 i
 e
 9 3
 6 8 /

VitaSavour

700 cl - 1000 cl

(en fonction du modèle)



Préparation



Avant utilisation

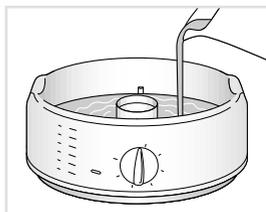
- Lire le mode d'emploi et suivre attentivement les instructions d'utilisation.
- Lavez toutes les pièces amovibles et l'intérieur du réservoir à l'eau tiède savonneuse.
- Rincez et séchez.

 N'immergez pas le réservoir.

Mettez en place le cuiseur vapeur

- Placez le produit sur une surface stable.
- Mettez en place la couronne turbo autour de l'élément chauffant

 Eloignez les objets susceptibles d'être endommagés par la vapeur.



Remplissez le réservoir à eau

- Pour remplir le réservoir à eau : Versez de l'eau directement dans le réservoir à eau jusqu'au niveau maximum ainsi que dans la couronne turbo.
- Placez le récupérateur à jus dans le réservoir en vous assurant qu'il soit bien positionné.
- Renouvelez l'eau avant chaque utilisation.

 N'utilisez pas d'assaisonnement ou de liquide autre que de l'eau dans le réservoir.

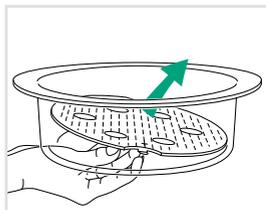
 Assurez-vous de la présence d'eau dans le réservoir avant la mise en marche.



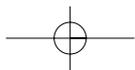
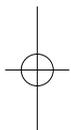
Placez les grilles amovibles

- Les bols sont équipés de grilles amovibles qui permettent d'agrandir l'enceinte de cuisson et de cuire des aliments volumineux.

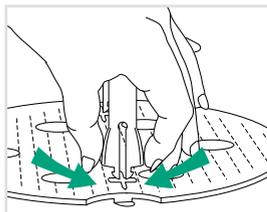
 Vérifiez que le bol n° 1 posé sur le récupérateur à jus soit toujours équipé de sa grille.



- Pour mettre en place les grilles :
 - Posez le bol sur la table.
 - Prenez la grille à l'endroit (crochets vers le bas).
 - Centrez-la dans le bol.
 - Appuyez sur les crochets de la grille jusqu'à entendre les clics de verrouillage.
 - Pour retirer les grilles, poussez par dessous.
- Pour les bols n° 2 et n° 3 (selon modèle), assurez-vous que les crochets des grilles sont bien mis en place.



Préparation

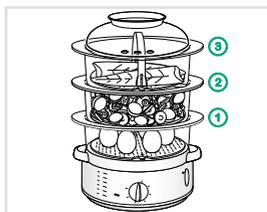


Votre cuiseur vapeur est équipé d'une poignée clip-it qui permet, après la cuisson, de sortir facilement les aliments du bol sans les abîmer (ex. les poissons, les pointes d'asperges...).

- Clipsez l'extrémité de la poignée clip-it sur la grille.
- Pincez l'extrémité de la poignée pour la déclipser.

 Utilisez la poignée "clip-it" uniquement dans le bol supérieur.

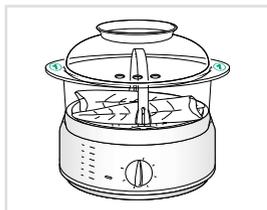
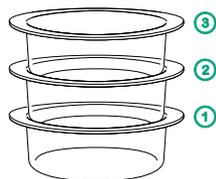
 Lorsque vous utilisez la poignée clip-it, ne clipsez pas la grille pour la retirer plus facilement.



Placez les bols

- Placez les aliments dans le bol.
- Placez les bols sur le récupérateur à jus.
- Les bols sont numérotés : 1, 2 et 3 (selon le modèle).
 - Placez toujours le bol n° 1 sur le récupérateur à jus.
 - Placez ensuite le bol n° 2.
 - Puis le bol n° 3 (selon modèle).
- Posez le couvercle, qui s'adapte sur tous les bols.

 Respectez l'ordre de placement des bols.

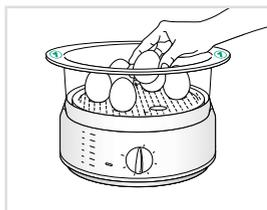


Vous avez la possibilité de cuire du riz

- Placez le bol à riz dans le bol vapeur.
- Mettez le riz et l'eau dans le bol à riz (cf. tableau de cuisson).



Pour un résultat optimal, ne surchargez pas les bols d'aliments.



Vous avez la possibilité de cuire des œufs

- Placez les œufs dans les supports à œufs intégrés prévus à cet effet.

cuisson vapeur



Sélectionnez le temps de cuisson

- Branchez l'appareil.
- Réglez la minuterie selon les temps recommandés.
- Le voyant de fonctionnement rouge s'allume, et la cuisson vapeur commence.

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

Pendant la cuisson

- Vérifiez le niveau d'eau pendant la cuisson grâce à l'indicateur de niveau d'eau.

 Pour les aliments qui rendent beaucoup d'eau (légumes surgelés, asperges...), il est peut-être nécessaire de vider le(s) récupérateur(s) à jus en cours de cuisson.



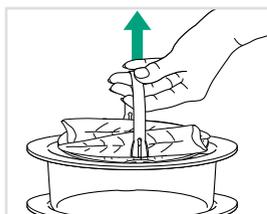
Fin de cuisson

- L'appareil s'arrête automatiquement.
- La minuterie sonne.
- Le voyant de fonctionnement s'éteint.
- Pour arrêter volontairement l'appareil, tournez la minuterie sur la position 0.

 S'il n'y a plus d'eau, l'appareil s'arrête automatiquement.

Réchauffage

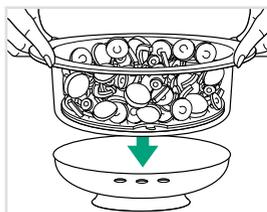
- Vous pouvez réchauffer les aliments (cf. tableau de cuisson).



Retirez les aliments des bols vapeur

- Prenez le couvercle par sa poignée.
- Retirez le bol vapeur.
- Placez-le sur une assiette ou sur le couvercle retourné.

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



Après utilisation

- Débranchez l'appareil.
- Laissez-le refroidir complètement avant rangement.

 Vérifiez que le récupérateur à jus a suffisamment refroidi avant de le retirer.

table des temps de cuisson

Poissons • Crustacés

Préparation	Type	Quantité	Temps de cuisson
Filets de poisson	Surgelés	250 g	10 - 12 min.
	Frais	250 g	6 - 8 min.
Steak	Thon	250/400 g	10 - 12 min.
	Saumon	250/400 g	12 - 14 min.

Viandes • Volailles

Préparation	Type	Quantité	Temps de cuisson
Poulet	Filets	250 g	12 - 15 min.
		450 g	30 - 35 min.
Saucisses (les piquer avant cuisson)	Knack	400 g	10 min.
	Francfort	400 g	15 min.

Légumes

Préparation	Type	Quantité	Temps de cuisson
Artichauts (couper la base)	Frais	3 moyens sized artichokes	45 - 50 min.
Asperges (croiser les asperges pour laisser circuler la vapeur)	Fraîches	400 g	13 - 15 min.
	Surgelées	400 g	16 - 18 min.
Brocolis	Frais	400 g	16 - 18 min.
	surgelés	400 g	15 - 18 min.
Choux (quartiers)	Frais	400 g	40 - 45 min.
Carottes	Fraîches	400 g	20 - 22 min.
Champignons	Frais	200 g	12 - 15 min.
Courgettes (émincées)	Fraîches	400 g	16 - 18 min.
Épinards	Frais	250 g	8 - 10 min.
	Surgelés	400 g	18 - 20 min.
Haricots verts (fins) (croiser les haricots pour laisser passer la vapeur)	Frais	400 g	35 - 40 min.
	Surgelés	400 g	25 - 28 min.
Petits pois	Frais	400 g	10 - 12 min.
	Surgelés	400 g	15 - 18 min.
Pommes de terre (pour réduire le temps de cuisson, émincer les pommes de terre)	Fraîches	10-12 petites	20 - 22 min.

Rice - Céréales - Pâtes

Préparation	Type	Quantité	Temps de cuisson
Riz blanc	200 g/2 pers.	3 dl	25 min.
	300 g/3 pers.	4,5 dl	35 min.
Riz complet	200 g/2 pers.	3 dl	35 min.
Semoule de coucous (grains moyens)	150 g/2 pers.	3 dl	5 - 10 min.
Pâtes alimentaires (spaghettis)	120 g/2 pers.	5 dl	18 - 20 min.

Autres aliments

Préparation	Type	Quantité	Temps de cuisson
Oeufs	Durs	6	18 min.
	Mollets	6	10 min.
Pommes/Poires	Fraîches	4 moyennes	15 - 18 min.

Réchauffage

Préparation	Type	Quantité	Temps de cuisson
Viande	Morceaux		10 - 20 min.
Pâtes			10 - 20 min.
Légumes			5 - 15 min.



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 et du goût de chacun.



Pour les aliments avec un temps de cuisson différent : placez les plus gros ou les plus longs à cuire dans le bol n° 1. En cours de cuisson, ajoutez le bol n° 2 avec les aliments à cuisson plus rapide.

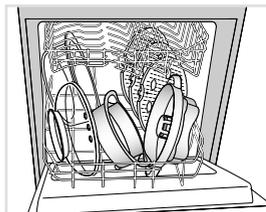


Utilisez des gants de protection pour manipuler les bols en cours de cuisson.



Les temps de cuisson les plus longs correspondent à une cuisson dans le bol n°3 (selon modèle).

entretien et nettoyage

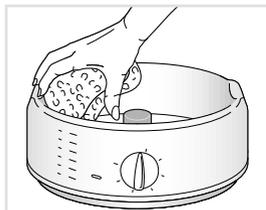


Nettoyez l'appareil

- Videz le réservoir et nettoyez-le avec une éponge humide.
- Tous les autres éléments amovibles peuvent être passés au lave-vaisselle.
- Nettoyez régulièrement la couronne turbo.

 N'utilisez pas de produits d'entretien abrasifs.

 N'immergez pas le réservoir à eau.



Détartrez votre appareil

- Remplissez l'intérieur du réservoir de vinaigre blanc (1/3) et d'eau (2/3) jusqu'au niveau maximum.
- Faites fonctionner l'appareil pendant 30 minutes sans les bols.
- Rincez l'intérieur du réservoir à eau plusieurs fois avec de l'eau tiède.

 Détartrez votre appareil toutes les 8 utilisations.

 N'utilisez pas d'autres produits détartrants.



Rangement des bols

- Pour un encombrement minimum, vos bols se rangent les uns dans les autres.
- Placez le bol n° 3 (selon modèle) sur le récupérateur à jus, puis le bol n° 2, le bol n° 1 et le couvercle.