

VitaSaveur Vitamin +

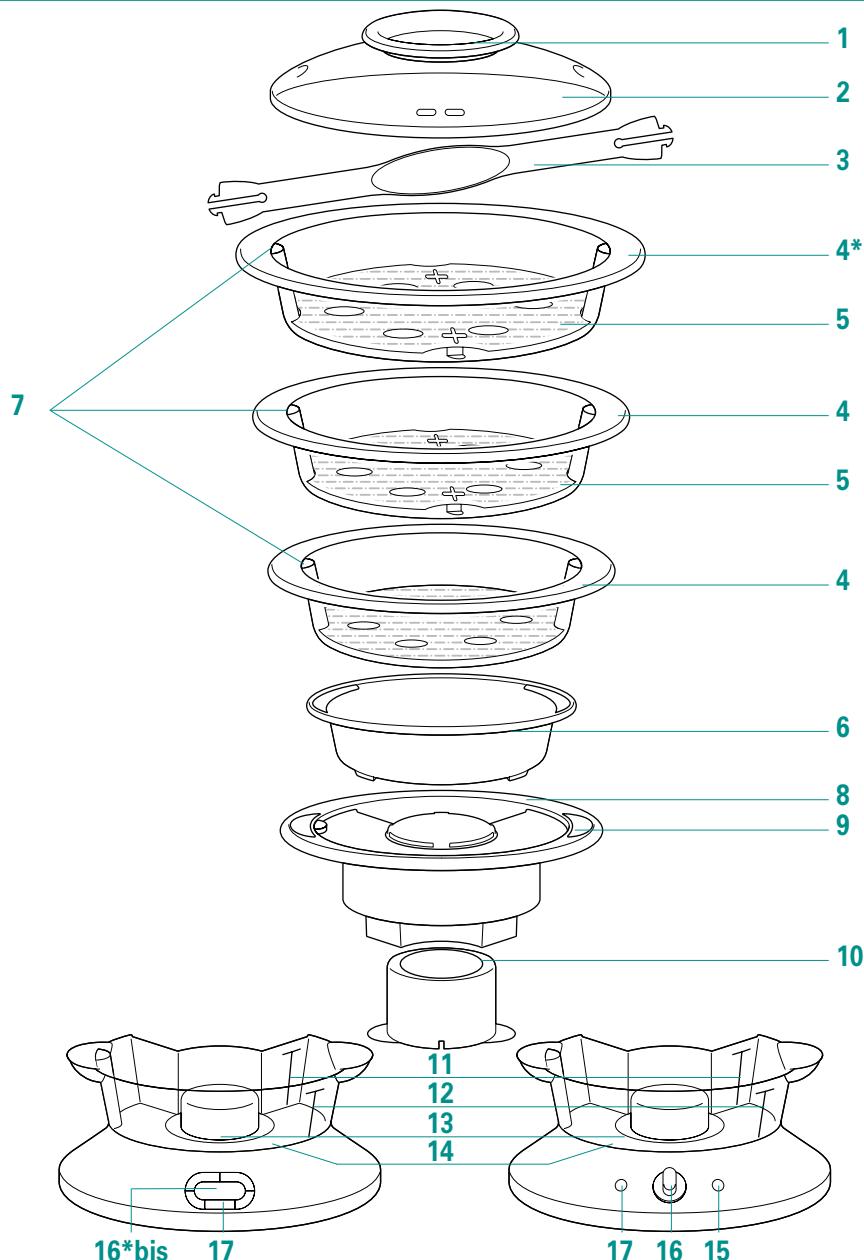


REF 5064531
ADHOC'S

SOMMAIRE

Description	p.	1
Protection de l'environnement	p.	1
Consignes de sécurité	p.	1
Préparation	p.	2
Cuisson vapeur avec minuterie	p.	5
Table des temps de cuisson	p.	6
Modèles avec programmateur électronique	p.	8
Entretien et nettoyage	p.	12

VitaSaveur
Vitamin +



VC 7000 - VC 7001

VC 4002 - VC 4003

Description

- | | | | |
|----------|--|---------------|---|
| 1 | Poignée du couvercle | 10 | Couronne turbo amovible détartrante |
| 2 | Couvercle | 11 | Indicateur de niveau d'eau intérieur |
| 3 | Poignée Clip-it | 12 | Indicateur de niveau d'eau extérieur |
| 4 | Bols vapeur (2 ou 3 selon modèle) | 13 | Élément chauffant |
| 5 | Grille amovible avec support à œufs intégré (sur le(s) bol(s) supérieur(s) uniquement) | 14 | Réservoir à eau (capacité 1,1 l) |
| 6 | Bol à riz | 15 | Voyant de fonctionnement |
| 7 | Colonne vapeur | 16 | Minuterie 60 min. |
| 8 | Récupérateur à jus | 16 bis | Programmateur électronique* avec touche "VITAMIN +" intégrée |
| 9 | Ouvertures de remplissage d'eau | 17 | Touche "VITAMIN +" : pour une cuisson ultra rapide et plus de vitamines |

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 la mise au rebut de votre appareil, la pile du minuteur doit être retirée et déposée dans un centre de collecte spécialisée ou un Centre de Service agréé (pour les appareils équipés d'un programmateur électronique)*.
- Les Centres de Services agréés vous reprendront vos appareils usagés afin de procéder à leur destruction dans le respect des règles de l'environnement.



Lire le mode d'emploi et suivre attentivement les instructions d'utilisation.

Consignes de sécurité

Cet appareil est conforme aux règles de sécurité et conditions en vigueur ainsi qu'aux directives :

- 89/336/CEE modifiée par 93/68/CEE.
 - 72/23/ CEE modifiée par 93/68/CEE.
 - Vérifier que la tension du réseau correspond 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.
 - Ne pas laisser pendre le cordon.
 - Toujours brancher l'appareil sur une prise reliée à la terre.
 - 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.

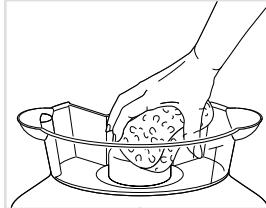


Appareil produisant de la vapeur brûlante.

- 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.
- Ne pas toucher l'appareil lorsqu'il produit de la vapeur et utiliser un torchon pour retirer le couvercle, le bol à riz et le bol vapeur.

*selon modèle

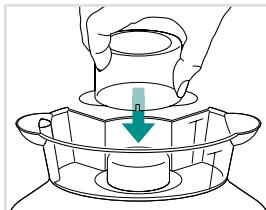
Préparation



Avant utilisation

- Lavez toutes les pièces amovibles et l'intérieur du réservoir à l'eau tiède savonneuse.
- Rincez et séchez.

N'immergez pas le réservoir.

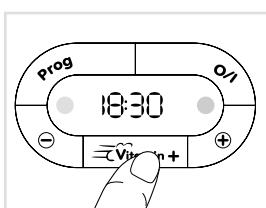
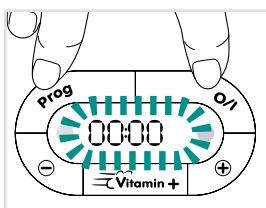


Mettez en place le cuiseur vapeur

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

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

La couronne turbo doit toujours être mise avant de remplir le réservoir d'eau.

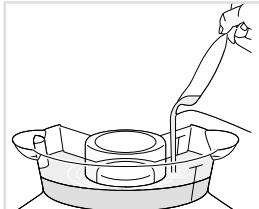


Appareils équipés d'un programmeur électronique

Pour réglez l'horloge

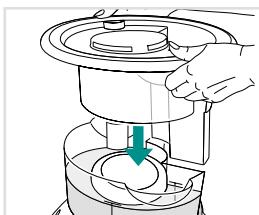
- Branchez l'appareil. Pendant 30 secondes, l'afficheur clignote alternativement («Hr» et «00:00»). Réglez l'heure souhaitée avec les boutons -/+.
- Si l'afficheur ne clignote plus ou pour remettre l'heure à jour, appuyez en même temps sur les touches O/I et PROG, puis réglez l'heure souhaitée avec les boutons -/+.
- Pour valider l'heure, appuyez sur la touche "VITAMIN +" ou attendez l'enregistrement automatique au bout de 30 secondes.
- Débranchez l'appareil.

Préparation



Remplissez 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 est bien positionné.
- Si le récupérateur à jus ne s'emboîte pas, contrôlez la position de la couronne turbo (voir page 2).
- Renouvez l'eau avant chaque utilisation.

Ne mettez pas d'eau dans la colonne vapeur.



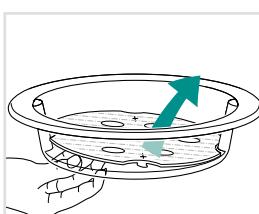
N'utilisez pas d'assaisonnement ou de liquide autre que de l'eau dans le réservoir.

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



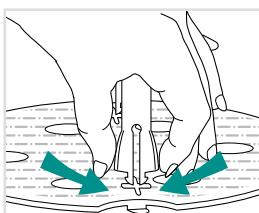
Placez les grilles amovibles

- Le(s) bol(s) supérieur(s) sont équipés d'une grille amovible qui permet d'agrandir l'enceinte de cuisson et de cuire des aliments volumineux.



- 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.

Le bol inférieur est équipé d'une grille fixe.



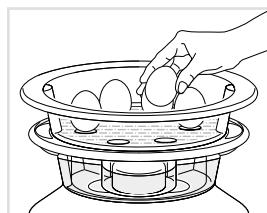
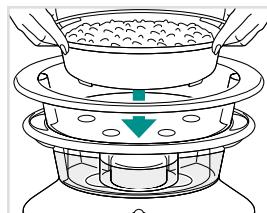
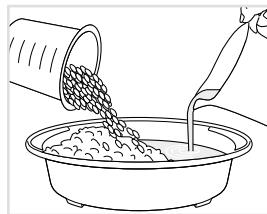
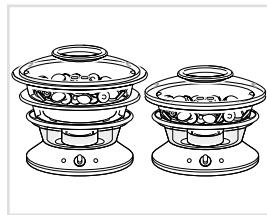
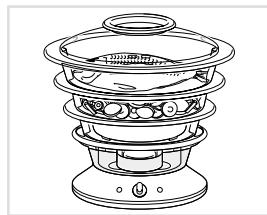
- Votre cuiseur vapeur est équipé d'une poignée clip-it qui permet, après la cuisson, de sortir facilement les aliments du bol sans les abîmer (ex. les poissons, les pointes d'asperges...).
- Clippez l'extrémité de la poignée clip-it sur la grille.
 - Pincez l'extrémité de la poignée pour la déclipser.

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

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

Assurez-vous que les crochets de la poignée sont bien mis en place.

Préparation



Placez le(s) bol(s)

- Placez les aliments dans le(s) bol(s).
- Placez toujours le plus petit des bols sur le récupérateur à jus.
- Puis superposez les bols du plus petit au plus grand en les emboîtant correctement.
- Posez le couvercle. Celui-ci s'adapte sur tous les bols.

Si de la vapeur s'échappe de l'appareil, vérifiez que les bols sont bien encastrés et dans le bon ordre.

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

Pour ne pas vous brûler avec la vapeur du couvercle, placez les trous de vapeur de préférence vers l'arrière.

Vous avez la possibilité de cuire du riz

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

Vous avez la possibilité de cuire des œufs

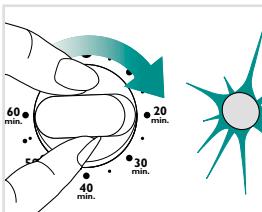
- Placez les œufs dans les supports à œufs intégrés prévus à cet effet.

Vous avez la possibilité de cuire un poisson entier

- Placez le poisson dans le bol supérieur et les légumes dans le ou le(s) bol(s) inférieur(s).

Cuisson vapeur avec minuterie

Pour les appareils équipés d'un programmeur électronique voir page 8.



Sélectionnez le temps de cuisson

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



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

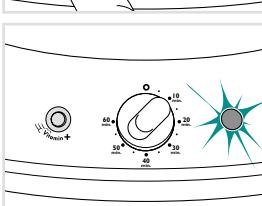
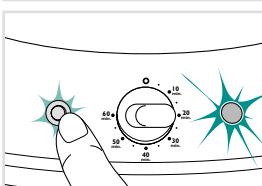


Réduisez votre temps de cuisson avec la touche "VITAMIN +"

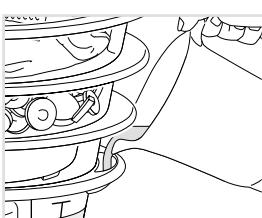
- **Exclusif :** votre appareil est équipé d'une touche "VITAMIN +" qui réduit le temps de cuisson et préserve parfaitement toutes les vitamines.
- En début de cuisson, appuyez sur la touche "VITAMIN +", le voyant s'allume. Elle permet un démarrage plus rapide de la cuisson grâce à un débit vapeur plus important.
- Une fois la température idéale atteinte, le voyant de la touche "VITAMIN +" s'éteint automatiquement.
- Après avoir ouvert un bol, vous pouvez appuyer à nouveau sur la touche "VITAMIN +" pour revenir rapidement à la température idéale.
- Dans certains cas, il est normal qu'en appuyant sur la touche "VITAMIN +", son voyant reste éteint ou s'éteigne très rapidement. Cela signifie que la température idéale est atteinte dans les bols.



Il est normal de voir apparaître un léger échappement de vapeur et de voir occasionnellement quelques gouttes d'eau s'écouler du tube d'échappement prévu à cet effet, à l'arrière de l'appareil.



Une fois allumé, le voyant de la touche "VITAMIN +" ne peut pas s'éteindre manuellement. Il s'éteint automatiquement.



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 les ouvertures de remplissage.

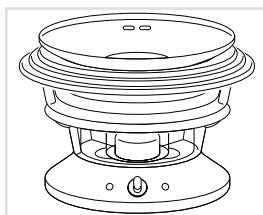
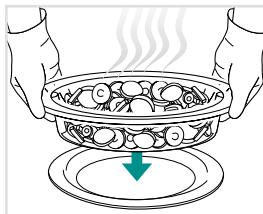
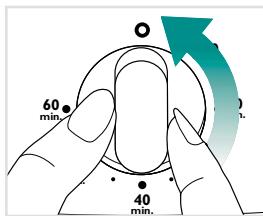


Il est inutile d'actionner la touche "Vitamin +" plusieurs fois au cours d'une même cuisson.



Ne touchez pas l'appareil, ni les aliments en cours de cuisson.

Cuisson vapeur



Fin de cuisson

- Un signal sonore retentit.
- Le voyant de fonctionnement rouge s'éteint.
- Pour arrêter volontairement l'appareil, tournez la minuterie sur la position **O**.

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.

Après utilisation

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



S'il n'y a plus d'eau, l'appareil ne produit plus de vapeur automatiquement.



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



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

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.

Pour les aliments avec un temps de cuisson différent : placez les plus longs à cuire dans le bol inférieur. En cours de cuisson, ajoutez le second bol ou troisième bol (selon modèle) avec les aliments à cuisson plus rapide.

Avant chaque cuisson, appuyez sur la touche "VITAMIN+" pour une cuisson plus rapide et pour plus de vitamines.



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

Poissons • Crustacés

Préparation	Type	Quantité	Temps de cuisson	Recommendations
Filets de poisson	Frais	450 g	5 - 10 min.	Ne pas superposer les filets
	Surgelés	450 g	10 - 15 min.	
Steaks de poisson	Frais	400 g	10 - 15 min.	Selon l'épaisseur
Poisson entier	Frais	600 g	20 - 25 min.	Selon l'épaisseur
Moules	Fraîches	1 kg	10 - 15 min.	
Crevettes	Fraîches	200 g	2 - 5 min.	Selon votre goût
Coquilles Saint-Jacques	Fraîches	100 g	2 - 5 min.	Selon votre goût

Table des temps de cuisson

Viandes • Volailles

Préparation	Type	Quantité	Temps de cuisson	Recommandations
Blancs de poulet	Petits morceaux	500 g	10 - 15 min.	
	En entier	450 g	15 - 20 min.	
Cuisses de poulet	Entières	4	30 - 35 min.	
Escalopes de dinde	Fines	600 g	15 - 20 min.	
Filets de porc		700 g	10 - 15 min.	Couper des tranches d'un cm
Tranches d'agneau		500 g	10 - 15 min.	
Saucisses	Knack	10	5 min.	Les piquer avant cuisson
	Francfort	10	10 - 15 min.	

Légumes

Préparation	Type	Quantité	Temps de cuisson	Recommandations
Artichauts	Frais	3	30 - 40 min.	Couper la base
	Fraîches	600 g	10 - 15 min.	
Brocolis	Frais	400 g	19 min.	Couper les plus grosses en 2
	Surgelés	400 g	13 min.	
Champignons	Frais	500 g	11 min.	Couper les pieds et bien nettoyer
Choux fleur	Frais	1 moyen	20 - 25 min.	
Choux (rouge ou vert)	Frais	600 g	15 - 18 min.	En petits morceaux
Courgettes	Fraîches	600 g	7 - 10 min.	
Epinards	Frais	300 g	8 - 10 min.	Emincer
	Surgelés	300 g	15 - 20 min.	
Haricots verts	Frais	500 g	20 - 25 min.	
	Surgelés	500 g	25 - 30 min.	
Petites carottes	Fraîches	500 g	10 min.	Emincer finement
Mais entiers	Frais	500 g	30 min.	
Poireaux	Frais	500 g	8 min.	Emincer finement
Poivrons	Frais	300 g	10 - 15 min.	
Petits pois	Frais	400 g	20 min.	Couper en larges bandes
	Surgelés	400 g	25 min.	
Pommes de terre Binje	Fraîches	600 g	25 - 30 min.	Couper en morceaux de 30 g
Pommes de terre charlottes	Fraîches	600 g	20 - 25 min.	
Pommes de terre rattes	Fraîches	entières	15 min.	Selon la taille et la variété
Petits oignons grelots	Frais	400 g	8 min.	

Riz • Pâtes • Céréales

Préparation	Quantité de riz	Quantité d'eau	Temps de cuisson	Recommandations
Riz blanc long grain	150 g	300 ml	25 - 30 min.	Laver le riz avant cuisson
Riz Basmati	150 g	300 ml	25 min.	Mettre dans de l'eau bouillante
Riz cuisson rapide	150 g	300 ml	18 - 20 min.	Egrenez en fin de cuisson avec une fourchette
Riz complet	150 g	300 ml	35 min.	
Semoule de couscous	200 g	350 ml	10 min.	Laisser reposer la semoule 5 min. dans l'eau bouillante avant de cuire
Blé bulgare	150 g	300 ml	15 min.	Mettre de l'eau bouillante
Pâte (spaghettis)	200 g	400 ml	20 - 25 min.	Mettre de l'eau bouillante

Autres aliments

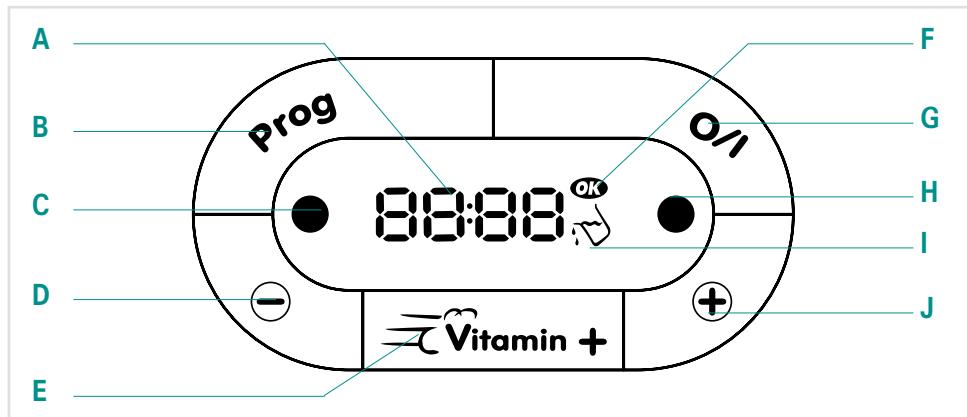
Préparation	Type	Quantité	Temps de cuisson	Recommandations
Œufs	Durs	6	12 - 15 min.	
	Mollets	6	8 - 10 min.	
Fruits	Frais		10 - 15 min.	

Réchauffage

Préparation	Type	Quantité	Temps de cuisson	Recommandations
Viandes	Morceaux		10 - 15 min.	
Pâtes			10 - 15 min.	
Légumes			5 - 10 min.	

Modèles avec programmateur électronique

Pour les appareils équipés d'une minuterie voir page 5.



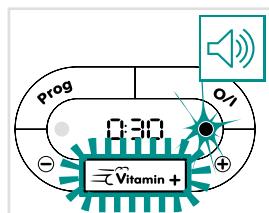
Description des fonctions

- | | |
|---|--|
| A Affichage Horloge/Minuterie (maxi 60 min.) | F Affichage Maintien au chaud |
| B Touche PROG : permet de programmer l'heure de début et la durée de cuisson | G Touche O/I : Marche/Arrêt Pause (2 min. maxi) |
| C Voyant de maintien au chaud (Vert) | H Voyant de fonctionnement (Rouge) |
| D Touche - : Touche de réglage - | I Affichage Ajouter de l'eau |
| E Touche "VITAMIN +" : pour une cuisson ultra rapide et plus de vitamines | J Touche + : Touche de réglage + |

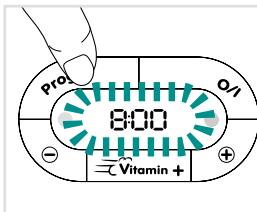
Cuisson immédiate



- Appuyez sur les touches -/+ ou sur la touche O/I, l'afficheur clignote (0:30).
- Réglez le temps de cuisson souhaité avec les touches -/+.
- Pour valider, lâchez la touche -/+ et attendez 2 secondes : un signal sonore retentit, le voyant de fonctionnement passe au rouge.
- La touche "VITAMIN +" s'enclenche automatiquement. Le voyant de la touche s'allume.



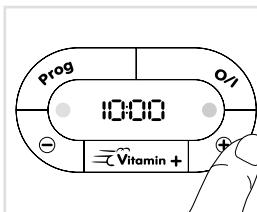
Cuisson avec départ différé



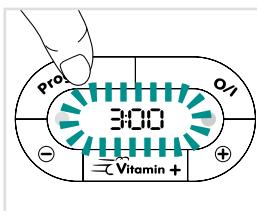
Selectionnez l'heure et la durée de cuisson

- Appuyez sur la touche PROG, l'afficheur clignote et indique l'heure (ex. : 8:00).

Vérifiez que l'horloge est à l'heure. Pour la mise à jour voir page 2.



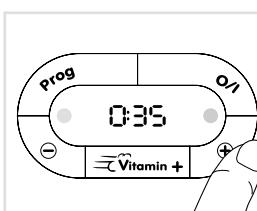
- Appuyez sur la touche + pour régler l'heure de début de cuisson (ex. : 10:00).



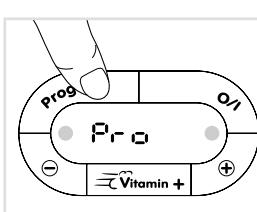
- Appuyez sur la touche PROG, l'afficheur clignote et propose une durée indicative de cuisson.

En début de cuisson :

- le décompte commence automatiquement.
- le voyant de fonctionnement passe au rouge.
- la touche "VITAMIN +" s'enclenche automatiquement.

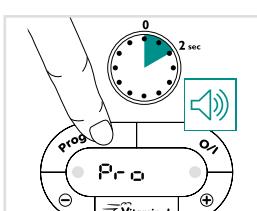


- Appuyez sur la touche - ou + pour régler la durée de cuisson.



Validez la programmation

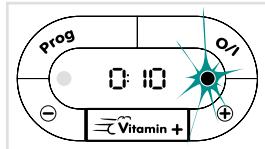
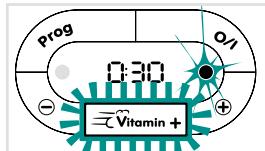
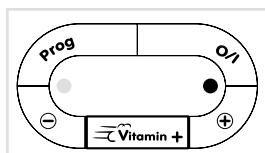
- Appuyez sur la touche PROG pour valider. L'afficheur indique Pro jusqu'au démarrage de la cuisson.



Annulez une programmation

- Appuyez sur la touche PROG pendant 2 secondes. Un signal sonore retentit, le programme est annulé.

Cuisson vapeur



Réduisez votre temps de cuisson avec la touche "VITAMIN +"

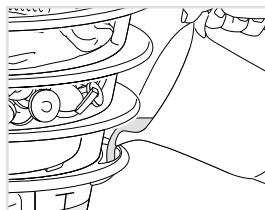
- Exclusif** : votre appareil est équipé d'une touche "VITAMIN +" qui réduit le temps de cuisson et préserve parfaitement toutes les vitamines.
- En début de cuisson, la touche "VITAMIN +" s'enclenche automatiquement (voyant allumé). Elle permet un démarrage plus rapide de la cuisson, grâce à un débit vapeur plus important.
- Une fois la température idéale atteinte, le voyant de la touche "VITAMIN +" s'éteint automatiquement.
- Après avoir ouvert un bol, vous pouvez appuyer à nouveau sur la touche "VITAMIN +" pour revenir rapidement à la température idéale.
- Dans certains cas, il est normal, qu'en appuyant sur la touche "VITAMIN +", son voyant reste éteint ou s'éteigne très rapidement. Cela signifie que la température idéale est atteinte dans les bols.



Il est normal de voir apparaître un léger échappement de vapeur et de voir occasionnellement quelques gouttes d'eau s'écouler du tube d'échappement prévu à cet effet, à l'arrière de l'appareil.



Il est inutile d'actionner la touche "Vitamin +" plusieurs fois au cours d'une même cuisson.

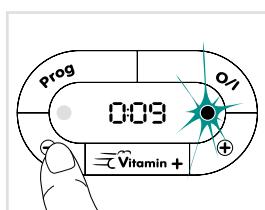


Pendant la cuisson

- Vérifiez le niveau d'eau pendant la cuisson grâce à l'indicateur de niveau d'eau extérieur.
- Si nécessaire, remettez de l'eau par les ouvertures de remplissage.



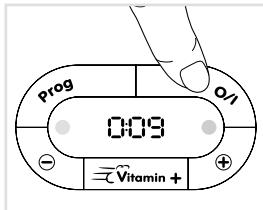
Ne touchez pas les bols, ni les aliments en cours de cuisson.



Modification du temps en cours de cuisson

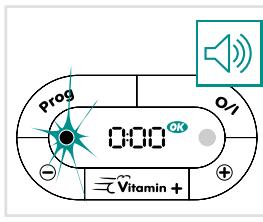
- Appuyez sur les touches -/+ pour modifier la durée restante selon vos souhaits.
- Pour valider la nouvelle durée, lâchez la touche -/+ et attendez 2 secondes : un signal retentit et le décompte continue.

Cuisson vapeur



Pour suspendre la cuisson (pause de 2 minutes maxi)

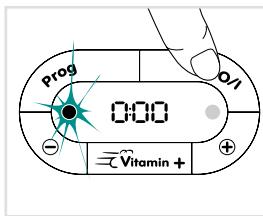
- Appuyez sur la touche O/I.
- Dans les 2 minutes, appuyez sur la touche O/I pour reprendre la cuisson.



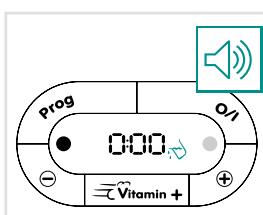
Fin de cuisson et maintien au chaud

- Un signal sonore retentit.
- Le voyant de maintien au chaud vert s'allume.
- Le picto **OK** s'affiche.
- Votre cuiseur vapeur passe automatiquement en maintien au chaud jusqu'à épuisement de l'eau.
- Pour arrêter l'appareil pendant la cuisson ou le maintien au chaud, appuyez sur la touche O/I.

Si vous voulez augmenter le maintien au chaud des aliments, ajoutez de l'eau.

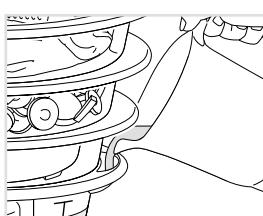


Utilisez des gants de protection pour manipuler les bols, la poignée et le couvercle.



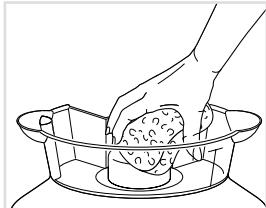
S'il manque de l'eau

- Pour vous indiquer qu'il manque de l'eau dans le réservoir, un signal sonore retentit pendant 2 min. et le picto **Water Shortage** s'affiche.



- Remettez de l'eau grâce aux ouvertures de remplissage sur les côtés.
- Une fois le réservoir rempli, le produit se réenclenche automatiquement au bout de quelques secondes ou appuyez sur la touche O/I.
- L'appareil garde en mémoire le temps de cuisson restant.

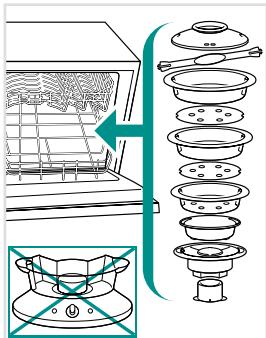
Entretien et nettoyage



Nettoyez l'appareil

- Videz le réservoir et nettoyez-le avec une éponge humide et de l'eau tiède savonneuse.
- Rincez et séchez.

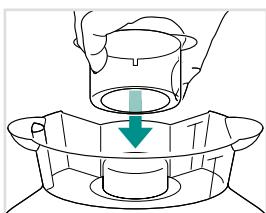
N'utilisez pas de produits d'entretien abrasifs.



- Tous les autres éléments amovibles peuvent être passés au lave-vaisselle.

N'immergez pas le réservoir à eau.

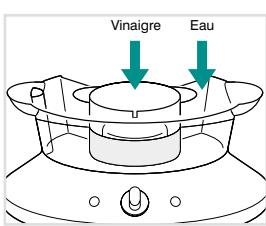
Nettoyez régulièrement la couronne turbo.



Détardez votre appareil

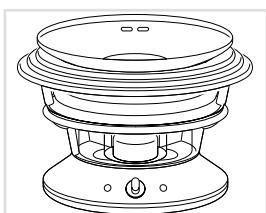
- Positionnez la couronne turbo à l'envers sur l'élément chauffant.

Détarrez votre appareil toutes les 8 utilisations.



- Remplissez l'intérieur de la couronne turbo de vinaigre blanc jusqu'au trait.
- Remplissez d'eau le réservoir jusqu'au même niveau.
- Laissez agir à froid pendant une nuit pour un détartrage sans odeur.
- Rincez l'intérieur du réservoir à eau plusieurs fois avec de l'eau tiède.

N'utilisez pas d'autres produits détartrants.



Rangement des bols

- Pour un encombrement minimum, vos bols se rangent les uns dans les autres.