

SEB

VITASAVEUR & MIJOTAGE



SEB

VITASAVEUR & MIJOTAGE



Cet appareil va vous faire gagner du temps.

Plus besoin de surveiller la cuisson. Grâce à l'arrêt automatique et au maintien au chaud, les petits plats se préparent tranquillement en votre absence pour un résultat parfait !

1 seul appareil pour deux fonctions de cuisson :

 **Cuisson vapeur** : pour préparer au quotidien un repas complet à la vapeur (légumes, poissons, viandes blanches, oeufs, riz, desserts). La vapeur naturelle cuit les aliments en préservant le goût, les couleurs, les vitamines et les sels minéraux. Votre appareil est équipé d'une touche VITAMIN + qui vous permet de cuire plus vite les aliments dans le but de préserver un maximum de vitamines.

 **Cuisson mijotage** : pour toutes les préparations à l'étouffée nécessitant un temps de cuisson long (bœuf aux carottes, ratatouille, plats en sauce...). La vapeur naturelle chauffe dans l'enceinte de cuisson, les aliments cuisent lentement dans le bol mijotage sans risque de brûler.



Cuisson vapeur p. 8



Cuisson mijotage p. 14

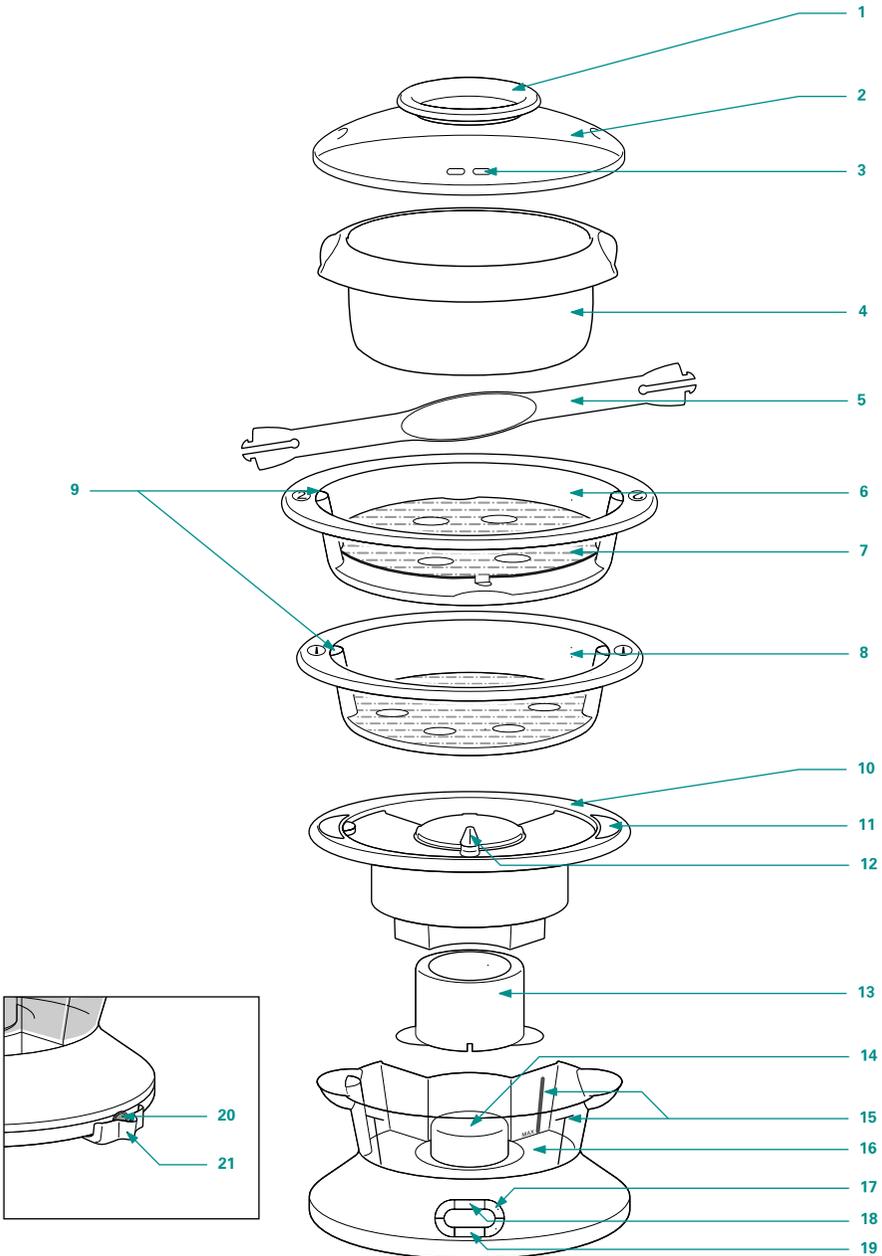


Cuisson différée p. 18



SEB

VITASAVEUR & MIIJOTAGE



Description de l'appareil

1. Poignée du couvercle
2. Couvercle
3. Trous d'échappement de vapeur
4. Bol mijotage
5. Poignée Clip-it
6. Bol vapeur 2
7. Grille amovible (sur le bol 2 uniquement)
8. Bol vapeur 1
9. Colonne vapeur
10. Récupérateur à jus
11. Ouvertures extérieures de remplissage d'eau
12. Indicateur de sélection du mode de cuisson – 2 positions : vapeur  mijotage 
13. Couronne turbo amovible détartrante
14. Élément chauffant
15. Indicateurs de niveau d'eau
16. Réservoir à eau (capacité 1,3 l)
17. Programmeur électronique avec touches "VITAMIN +" et « Mijotage » intégrées
18. Touche « Mijotage » : touche de lancement du mode de cuisson mijotage
19. Touche "VITAMIN +" : touche de lancement du mode de cuisson à la vapeur et fonction VITAMIN +
20. Tube d'échappement
21. Réservoir à condensats



Lire le mode d'emploi et suivre attentivement les instructions d'utilisation.
Appareil produisant de la vapeur brûlante.

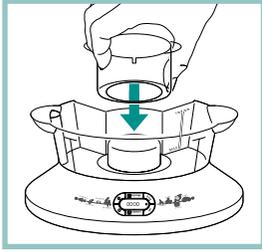
Protection de l'environnement

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

Consignes de sécurité

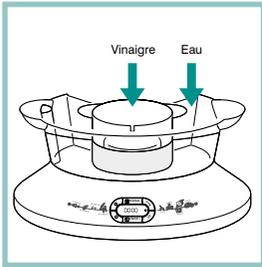
- Cet appareil est conforme aux règles de sécurité et conditions en vigueur ainsi qu'aux directives :
 - 89/336/CEE modifiée par 93/68/CEE.
 - 72/23/ CEE modifiée par 93/68/CEE.
- Vérifier que la tension du réseau correspond bien à celle indiquée sur l'appareil (courant alternatif).
- Compte tenu de 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.
- 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 mijotage et les bols vapeur.

Déterminez votre appareil



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

 **Déterminez votre appareil toutes les 8 utilisations.**

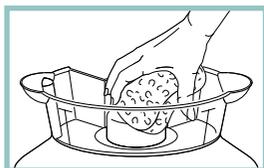


- Remplissez l'intérieur de la couronne turbo de vinaigre blanc jusqu'au trait.
- Remplissez d'eau le réservoir jusqu'au même niveau.
- Laissez agir à froid pendant une nuit pour un détartrage sans odeur.
- Rincez l'intérieur du réservoir à eau plusieurs fois avec de l'eau tiède.

 **N'utilisez pas d'autres produits détartrants.**

 **Il est normal que le vinaigre et l'eau se mélangent, mais cela n'empêche en aucun cas un bon détartrage.**

Avant utilisation



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

 N'immergez pas la base électrique.

Réglez l'horloge

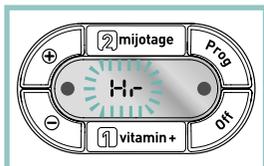
- Branchez l'appareil.

 Le changement de pile s'effectue dans un centre agréé (durée de vie moyenne 5 ans).

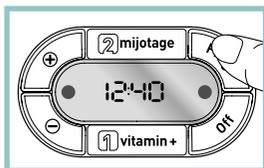
a) A la première utilisation

- Pendant 30 secondes, l'afficheur clignote et apparaissent alternativement une heure aléatoire (ex 14:00) et « Hr ».

 Vous devez régler l'horloge avant toute programmation.



- Réglez l'heure souhaitée avec les boutons  et .



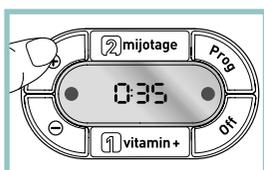
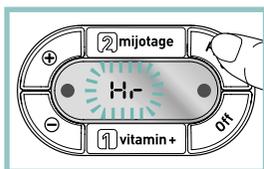
- Validez en appuyant sur le bouton Prog  ou attendez.

 Au bout de 30 secondes sans action l'appareil valide automatiquement l'heure affichée.

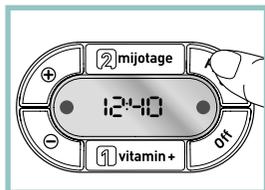
b) Pour mettre l'horloge à l'heure ou si l'afficheur ne clignote plus

- Appuyez sur le bouton Prog jusqu'à ce que « Hr » et l'heure précédemment enregistrée clignotent alternativement puis relâchez.

 En cas d'erreur de manipulation et si l'appareil affiche « Pro », appuyez sur la touche Off.



- Réglez l'heure souhaitée avec les boutons  et .

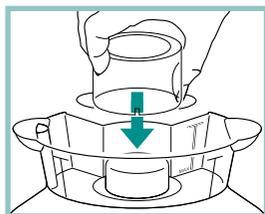


- Validez en appuyant sur le bouton Prog  ou attendez.

 Au bout de 10 secondes sans action, l'appareil valide automatiquement l'heure affichée.

Préparation

Mettez en place le cuiseur vapeur

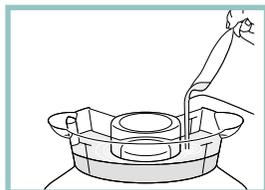


- Placez le produit sur une surface stable.
- Mettez en place la couronne turbo autour de l'élément chauffant selon le sens indiqué sur le dessin.

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

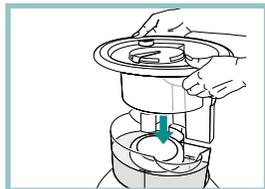
 La couronne turbo doit toujours être mise avant de remplir le réservoir d'eau.

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.

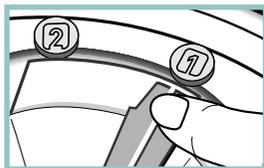
 Ne mettez pas d'eau dans la colonne vapeur.



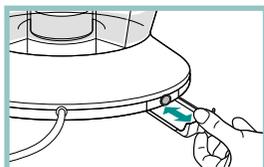
- Placez le récupérateur à jus dans le réservoir en vous assurant qu'il est bien positionné.
- Si le récupérateur à jus ne s'emboîte pas, contrôlez la position de la couronne turbo.
- Renouvelez l'eau avant chaque utilisation.

 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.



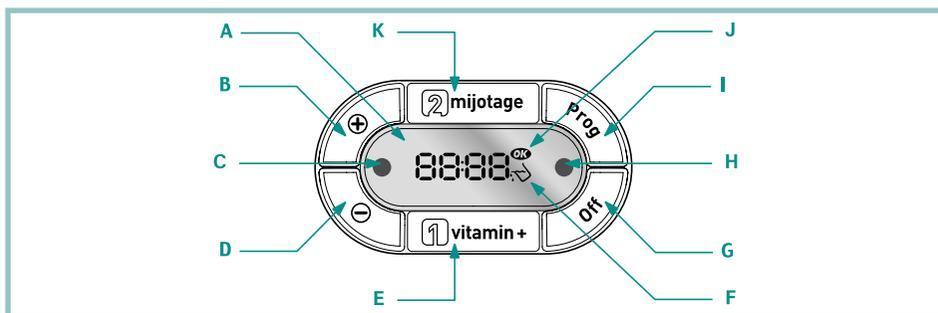
- Le récupérateur à jus est équipé d'un indicateur de sélection du mode de cuisson : assurez-vous qu'il indique le bon mode de cuisson avant chaque utilisation, ① pour une cuisson vapeur et ② pour une cuisson mijotage.



- Positionnez le réservoir à condensats à l'arrière de l'appareil.

 Assurez-vous que le réservoir à condensats est vide avant chaque utilisation.

Description des fonctions



- A-** Affichage Horloge/Minuterie (maxi 45 min. pour la fonction vapeur et maxi 12H pour la fonction mijotage)
- B-** Touche **+** : touche de réglage +
- C-** Voyant de maintien au chaud (vert)
- D-** Touche **-** : touche de réglage -
- E-** Touche « vitamin + » : pour démarrer la cuisson vapeur et garantir une cuisson rapide avec plus de vitamines.
- F-** Affichage  « manque d'eau ».
- G-** Touche Off : arrête l'appareil et annule une programmation.
- H-** Voyant de fonctionnement de cuisson vapeur (rouge).
- I-** Touche Prog :
 - « appui court » : permet de programmer un départ différé du mode de cuisson sélectionné.
 - « appui long » : permet de régler l'heure.
- J-** Affichage  « Maintien au chaud ».
- K-** Touche « Mijotage » : pour démarrer une cuisson douce et encore plus savoureuse.

Cuisson vapeur immédiate

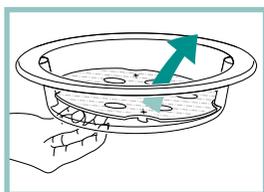
Préparation



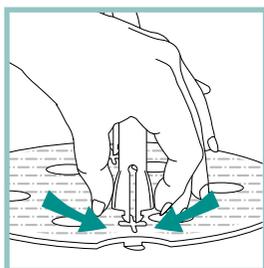
Placez la grille amovible

- Le bol vapeur 2 est équipé d'une grille amovible pour un nettoyage facile. En la retirant, vous agrandissez l'enceinte de cuisson et vous pouvez cuire des aliments volumineux.
- Pour mettre en place la grille :
 - Posez le bol sur la table.
 - Prenez la grille à l'endroit (crochets vers le bas).
 - En écartant légèrement les parois du bol, engagez la grille jusqu'à entendre les "clics" de verrouillage.

 Le bol vapeur 1 est équipé d'une grille fixe.



- Pour retirer les grilles, écartez légèrement les parois du bol et poussez par dessous.



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 dans le bol vapeur 2 uniquement.

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

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

Placez le(s) bol(s) vapeur



- Placez les aliments dans le(s) bol(s).
- Placez toujours le bol vapeur 1 sur le récupérateur à jus.
- Puis superposez le bol vapeur 2 en l'emboîtant correctement.



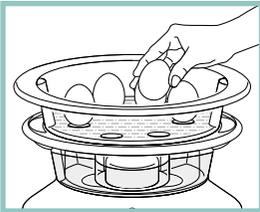
- Posez le couvercle. Celui-ci s'adapte sur tous les bols.

 Si de la vapeur s'échappe entre les bols ou entre le récupérateur à jus et les bols, vérifiez que les éléments soient bien encastrés et dans le bon ordre.

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

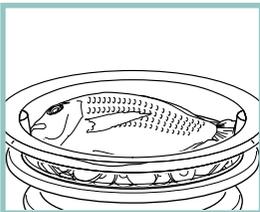
 Pour ne pas vous brûler avec la vapeur du couvercle, placez les trous de vapeur de préférence vers l'arrière.

Vous avez la possibilité de cuire des œufs



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

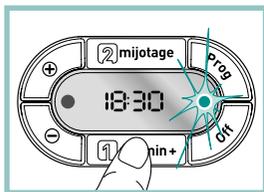
Vous avez la possibilité de cuire un poisson entier



- Placez le poisson dans le bol vapeur 2 et les légumes dans le bol vapeur 1.

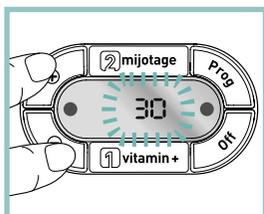
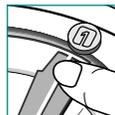


Démarrez la cuisson

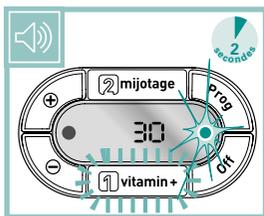


- Branchez l'appareil.
- Pour sélectionner le mode de cuisson vapeur appuyez sur la touche .

Assurez-vous que l'indicateur de sélection de cuisson est positionné sur le mode de cuisson vapeur.



- L'afficheur clignote (30).
- Réglez le temps de cuisson souhaité avec les touches et . L'incréméntation se fait par palier de 5 min pour une durée supérieure à 20 min.



- Attendez 2 secondes, la validation se fait automatiquement, un signal sonore retentit, la cuisson débute.
- La touche s'enclenche automatiquement au début de chaque cuisson et le voyant de la touche s'allume.

Vous avez la possibilité d'arrêter manuellement la fonction "VITAMIN +" en appuyant sur la touche .

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



- **Exclusif** : votre appareil est équipé d'une touche qui réduit jusqu'à 50% le temps de cuisson pour une meilleure préservation des vitamines. 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 s'éteint automatiquement.

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

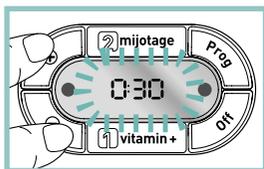


- Après avoir manipulé le couvercle ou les bols vapeur, vous pouvez appuyer à nouveau sur la touche  vitamin+ pour revenir rapidement à la température idéale.

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

- Dans certains cas, il est normal, qu'en appuyant sur la touche , son voyant reste éteint ou s'éteigne très rapidement. Cela signifie que la température idéale est atteinte dans les bols.

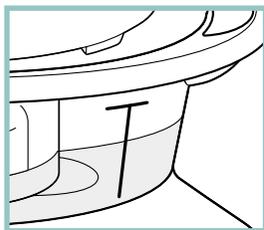
Pendant la cuisson



- Vous pouvez modifier la durée en cours de cuisson en appuyant sur les boutons  et .

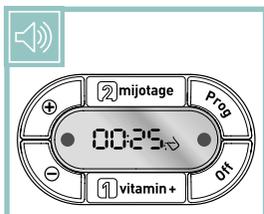
 Il est normal de voir de la vapeur s'échapper de l'orifice prévu à cet effet, à l'arrière de l'appareil. Ceci témoigne du bon fonctionnement de votre appareil.

 Le module affiche la durée de cuisson restante.



- Vous pouvez surveiller le niveau d'eau pendant la cuisson grâce aux indicateurs extérieurs de niveau d'eau.

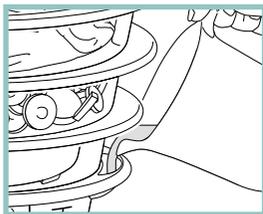
S'il manque de l'eau



- Pour vous indiquer qu'il manque de l'eau dans le réservoir, un signal sonore retentit pendant 1 min 30 s. et le picto  s'affiche.

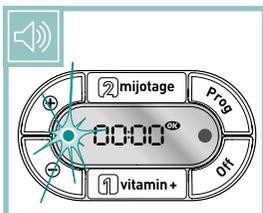
 S'il ne reste plus d'eau dans le réservoir, l'appareil s'arrête automatiquement après 1 min. 30 de signal.



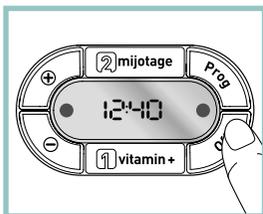


- Remettez de l'eau grâce aux ouvertures de remplissage d'eau de chaque côté de l'appareil.
- Une fois le réservoir rempli, le produit se réenclenche automatiquement au bout de quelques instants et le signal sonore s'arrête.
- L'appareil garde en mémoire le temps de cuisson restant.

Fin de cuisson et maintien au chaud



- Un signal sonore retentit.
- Votre cuiseur vapeur passe automatiquement en maintien au chaud jusqu'à épuisement de l'eau.
- Le voyant de fonctionnement vert s'allume, le picto **OK** s'affiche, un signal sonore retentit puis l'appareil repasse en heure courante.



- Vous pouvez arrêter volontairement l'appareil en appuyant sur le bouton Off .

Tableau de temps de cuisson pour la fonction vapeur

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 cuire les aliments avec des temps de cuisson différents : placez les aliments les plus longs à cuire dans le bol inférieur.

En cours de cuisson, ajoutez le second bol avec les aliments à cuisson plus rapide.

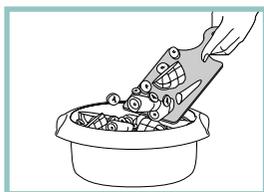
Les temps de cuisson suivants ont été obtenus en utilisant la fonction Vitamin +.

Poissons • Crustacés	Type	Quantité	Temps de cuisson	Recommandations
Filets de poisson	Frais	450 g	5-10 min.	Ne pas superposer les filets
		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
Viandes • Volailles	Type	Quantité	Temps de cuisson	Recommandations
Blancs de poulet	Petits morceaux	500 g	10-15 min.	
		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 Francfort	10	5 min.	Les piquer avant cuisson
		10	10-15 min.	
Légumes	Type	Quantité	Temps de cuisson	Recommandations
Artichauts	Frais	3	30-40 min.	Couper la base
Asperges	Fraîches	600 g	10-15 min.	Couper les plus grosses en 2
Brocolis	Frais Surgelés	400 g	19 min.	
		400 g	13 min.	
Champignons	Frais	500 g	11 min.	Couper les pieds et bien nettoyer
Choux fleur	Frais	1 moyen	20-25 min.	En petits morceaux
Choux (rouge ou vert)	Frais	600 g	15-18 min.	En petits morceaux
Courgettes	Fraîches	600g	7-10 min.	Emincer
Epinards	Frais Surgelés	300 g	8-10 min.	
		300 g	15-20 min.	
Haricots verts	Frais Surgelés	500 g	20-25 min.	
		500 g	25-30 min.	
Petites carottes	Fraîches	500 g	10 min.	Emincer finement
Maïs entiers	Frais	500 g	30 min.	
Poireaux	Frais	500 g	8 min.	Emincer finement
Poivrons	Frais	300 g	10-15 min.	Couper en larges bandes
Petits pois	Frais Surgelés	400 g	20 min.	
		400 g	25 min.	
Pommes de terre Binje	Fraîches	600 g	25-30 min.	Couper en petits morceaux de 30 g. Emincer ou couper en cubes.
		600 g	20-25 min.	
Pommes de terre ratte	Fraîches	entières	15 min.	Selon la taille et la variété.
Petits oignons grelots	Frais	400 g	8 min.	Couper les tiges vertes
Pâtes • Céréales	Type	Quantité	Temps de cuisson	Recommandations
Semoule de couscous		750 g	30 min.	Laisser reposer la semoule 5 min. dans l'eau bouillante avant de cuire
		1,25 l d'eau		
Blé bulgare		400 g	45 min.	Verser de l'eau bouillante dans le bol avant de mettre à cuire.
		800 ml d'eau		
Pâtes (spaghettis)		500 g	15-20 min.	Verser de l'eau bouillante dans le bol avant de mettre à cuire.
		1 l d'eau		
Autres aliments	Type	Quantité	Temps de cuisson	Recommandations
Œufs	Durs Mollets	6	12-15 min.	
		6	8-10 min.	
Fruits	Frais		10-15 min.	
Réchauffage	Type	Quantité	Temps de cuisson	Recommandations
Viandes	Morceaux		10-15 min.	
Pâtes			10-15 min.	
Légumes			5-10 min.	



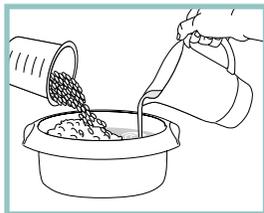
Cuisson immédiate mijotage

Placez le bol mijotage



- Placez les 2 bols vapeur sur le récupérateur à jus sans la grille amovible du bol vapeur 2.
- Remplissez d'aliments le bol mijotage (cf table de temps de cuisson).

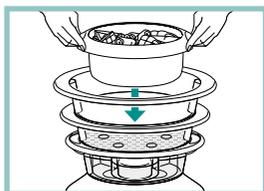
 Pour garantir une meilleure autonomie de cuisson, remplissez complètement le récupérateur d'eau.



Vous avez la possibilité de cuire du riz

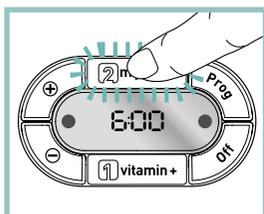
- Mettez le riz et l'eau dans le bol mijotage (cf. tableau temps de cuisson).

 Assurez-vous que l'indicateur de sélection du mode de cuisson soit positionné sur le mode de cuisson mijotage.



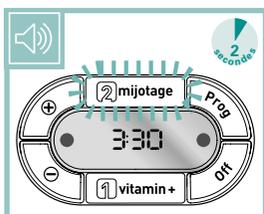
- Placez le bol mijotage dans les bols vapeur.
- Posez le couvercle.

Démarrez la cuisson



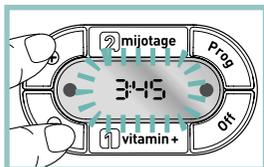
- Branchez l'appareil.
- Pour sélectionner le mode de cuisson mijotage appuyez sur la touche  mijotage . La touche "mijotage" s'allume. L'afficheur clignote (6:00).

 La programmation du temps de cuisson ne peut pas se faire en dessous d'une heure.



- Appuyez sur les touches  et  pour régler le temps de cuisson. Le réglage se fait par palier de 15 min.
- Attendez 2 secondes, la validation se fait automatiquement, un signal sonore retentit et l'afficheur cesse de clignoter.

Pendant la cuisson



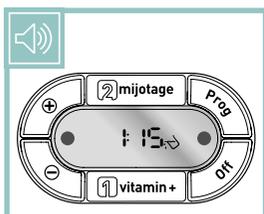
- Vous pouvez changer la durée en cours de cuisson en appuyant sur les boutons **+** et **-**.

 Evitez d'ouvrir le couvercle pendant la cuisson.



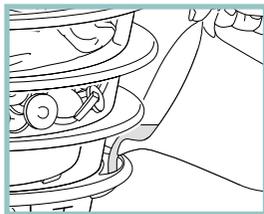
- Si vous souhaitez remuer votre préparation, utiliser une manique.

S'il manque de l'eau



- Pour vous indiquer qu'il manque de l'eau dans le réservoir, un signal sonore retentit pendant 1min 30 et le picto s'affiche .

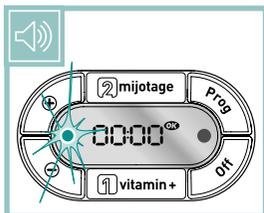
 Si vous n'ajoutez pas d'eau au bout du temps imparti, l'appareil s'arrête et la programmation est annulée.



- 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 instants.
- L'appareil garde en mémoire le temps de cuisson restant.

 S'il ne reste plus d'eau dans le réservoir, l'appareil s'arrête automatiquement après 1 min. 30 de signal.

Fin de cuisson et maintien au chaud



- Votre cuiseur vapeur passe automatiquement en maintien au chaud jusqu'à épuisement de l'eau.
- Le voyant de fonctionnement vert s'allume, le picto  s'affiche, un signal sonore retentit puis l'appareil repasse en heure courante.

 Si vous souhaitez manipuler le bol mijotage, veillez à l'arrêt total de la diffusion de vapeur dans le cuiseur vapeur et utilisez une manique.



- Vous pouvez arrêter volontairement l'appareil en appuyant sur le bouton **Off** .

Tableau de temps de cuisson pour le mijotage

Les temps sont donnés à titre indicatif, ils peuvent varier en fonction de la taille des aliments, des quantités et du goût de chacun et dans certains cas des différences de tension du réseau électrique.

Adaptez vos recettes habituelles en augmentant les temps de cuisson.

Astuce : pour gagner du temps, décongelez complètement les aliments avant cuisson.

ENTREE				
Préparation	Type	Quantité	Temps de cuisson	Recommandations
Soupe		5 pers.	4 - 5 h.	Servir avec du parmesan. Faire tremper la veille les haricots en grains. Les temps de cuisson peuvent varier selon les sortes de haricots en grains utilisés.
Terrine		6 pers.	+/- 4 - 5 h.	Servir avec du parmesan.

LEGUMES				
Préparation	Type	Quantité	Temps de cuisson	Recommandations
Aubergine*	Fraîches	600 g 250 ml d'eau	+/- 5 h.	Emincer 3 mm.
Carottes	Fraîches	600 g 250 ml d'eau	5 h 30 min.	Couper en rondelles de 3 mm.
Courgettes*	Fraîches	600 g 250 ml d'eau	+/- 5 h.	Couper en rondelles de 3 mm.
Endives*	Fraîches	600 g 250 ml d'eau	5 h 30 min.	Couper les grosses en 2. Retirer le cœur.
Épinards*	Feuilles fraîches	600 g	1 h.	
Pommes de terre* (vieilles)	Fraîches	600 g 300 ml d'eau	+/- 5 h.	Emincer 3 mm.
Tomates	Fraîches	600 g	+/- 2 h.	Couper en dés.

* Ajoutez du sel si vous le souhaitez

VIANDES • VOLAILLE • POISSON				
Préparation	Type	Quantité	Temps de cuisson	Recommandations
Bœuf	Morceaux	5 pers.	+/- 8 h.	Couper la viande en morceaux et faites-la revenir dans une poêle avant de la faire mijoter. Faire cuire dans une sauce ou dans un bouillon.
Poulet / Dinde	filets	5 pers.	+/- 3 h.	Couper la viande en morceaux et faites-la revenir dans une poêle avant de la faire mijoter. Faire cuire dans une sauce ou dans un bouillon.
Poisson	Morceaux	5 pers.	+/- 3 h.	Faire cuire dans une sauce ou dans un bouillon.
Petit salé	Morceaux	5 pers.	+/- 3 h.	Couper la viande en morceaux et la plonger dans de l'eau bouillante 1/4 d'heure. Faire cuire dans une sauce ou dans un bouillon.

DESSERT				
Préparation	Type	Quantité	Temps de cuisson	Recommandations
Pudding / gâteau		6 pers.	3 - 6 h.	Arrêter la cuisson à +/- 3 h pour un fondant et 6 h pour un moelleux. Laisser refroidir.
Poires	Fraîches	6 pers.	+/- 2 h 30.	
Compote		6 pers.	+/- 2 h.	Remuer en cours de cuisson.

RECETTES A BASE DE ...					
Préparation	Type	Quantité	Nb de pers	Temps de cuisson	Recommandations
Riz (ex : riz cantonnais)	Blanc	750 g riz 1,25 l eau	7-8 pers.	1 h 15 min.	Laver le riz avant cuisson. Egréner en fin de cuisson avec une fourchette.
Riz	Brun	750 g riz 1,25 l eau	7-8 pers.	2 h 30 min.	Laver le riz avant cuisson. Egréner en fin de cuisson avec une fourchette.
Semoule (ex coucous)	grains moyens	750 g 1,25 l eau	7-8 pers.	1 h.	Ajouter une cuillère à soupe d'huile d'olive dans l'eau. Laver la semoule avant cuisson. Egréner en fin de cuisson avec une fourchette.

LEGUMINEUX					
Préparation	Type	Quantité	Temps de cuisson	Recommandations	
Haricots	Grains secs moyens	400 g 125 ml eau	+/- 10 h.	Faites tremper les haricots toute une nuit et faites bouillir 10 min avant de les faire mijoter. Les temps de cuisson peuvent varier selon le type de haricots utilisés.	
Lentilles	Grains secs	400 g 125 ml eau	+/- 6 h.	Faites bouillir rapidement les lentilles avant de les faire mijoter.	
Pois chiches	Grains secs	400 g 125 ml eau	+/- 4 h 30	Faites tremper les pois toute une nuit et faites-les bouillir 10 min avant de les faire mijoter. Les temps de cuisson peuvent varier selon le type de pois chiches utilisés.	

INFORMATIONS IMPORTANTES POUR LA CUISSON MIJOTAGE DES HARICOTS SECS, DES POIS ET DES LENTILLES

NE JAMAIS MANGER DE PETITS POIS, LENTILLES, HARICOTS QUI NE SONT PAS CUITS.

NE JAMAIS AJOUTER DE LEGUMINEUX DANS UNE RECETTE EN CUISSON MIJOTAGE SANS LES AVOIR PREALABLEMENT FAITS BOUILLIR.

Si vous préparez une recette contenant des haricots secs ou des pois, faites-les tremper la veille dans de l'eau froide avant de les cuisiner. Egouttez et rincez-les correctement. Placez-les dans une casserole remplie d'eau fraîche. Portez à ébullition et faites-les bouillir rapidement pendant 10 minutes. Egouttez-les à nouveau avant de les utiliser pour une cuisson mijotage. Ceci permet de détruire toutes les toxines naturelles que contiennent ces aliments. Il n'est pas nécessaire de faire tremper la veille les lentilles mais il faut impérativement les faire bouillir pendant 10 minutes.

Salez les légumineux en fin de cuisson car le sel peut les durcir pendant la cuisson.

Les haricots et les légumineux en conserve peuvent être simplement égouttés, rincés et ajoutés 30 minutes avant la fin de cuisson. Il n'est pas nécessaire de les faire bouillir au préalable.

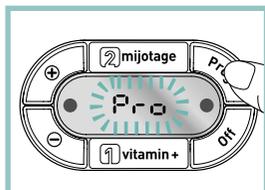


Cuisson avec départ différé

Vous avez la possibilité de programmer votre cuiseur vapeur en mode de cuisson vapeur comme en mode de cuisson mijotage pour qu'il démarre automatiquement sans que vous soyez là, à l'heure de votre choix.

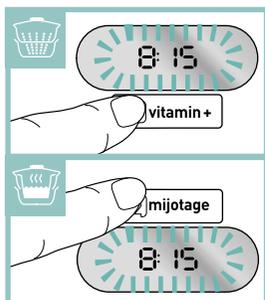
 Vérifiez que l'horloge est à l'heure. Pour la mise à jour voir page 5.

Sélectionnez l'heure le début de cuisson



- Appuyez sur la touche Prog , l'afficheur clignote et indique *Pro*.

 Si aucune action n'est faite dans les 30 secondes, l'appareil revient en mode « heure courante », la programmation est annulée.



- Sélectionnez le mode de cuisson souhaité :
 - pour une cuisson vapeur appuyez sur  .
 - pour une cuisson mijotage appuyez sur  .

- L'heure courante clignote.

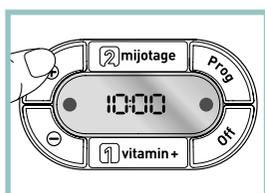
- Appuyez sur la touche  pour régler l'heure de début de cuisson (ex. : 10:00).

 Vous ne pouvez sélectionner qu'une heure supérieure à l'heure courante qui s'affiche.

Si vous appuyez sur la touche , l'appareil annule la programmation.

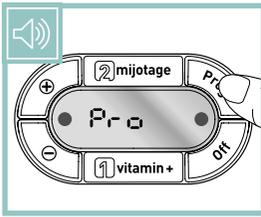


- Appuyez sur la touche Prog , l'afficheur clignote (30) en mode vapeur et (6:00) en mode mijotage.



- Appuyez sur les touches  ou  pour régler la durée de cuisson.

 En début de cuisson le décompte commence automatiquement.



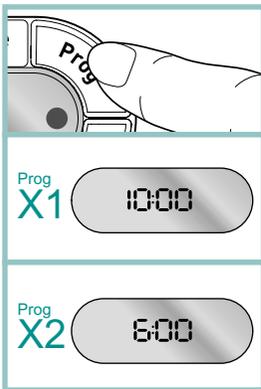
- Pour terminer la programmation, appuyez sur la touche Prog  pour valider. L'afficheur indique *Pro* jusqu'au démarrage de la cuisson et un signal sonore retentit.

Annulez une programmation



- Vous avez la possibilité d'annuler à tout moment votre programmation en appuyant sur la touche Off .
- Un signal sonore retentit, la programmation est annulée et l'appareil repasse en mode heure courante.

Pour vérifier une programmation ou modifier une programmation



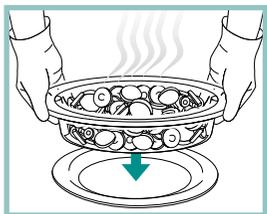
- Un seul appui court sur Prog  permet de visualiser l'heure de départ programmée. Vous avez la possibilité de modifier la programmation enregistrée en appuyant sur les boutons  ou .
- Un second appui sur Prog  permet de visualiser le temps de cuisson programmé. Vous avez la possibilité de le modifier en appuyant sur les boutons  ou .
- Ré-appuyez sur Prog  pour repasser en mode « *Pro* ».

 Si vous souhaitez simplement vérifier la durée de cuisson programmée, appuyez 2 fois successivement sur Prog.


Cuisson différée

Après utilisation

Retirez les aliments des bols

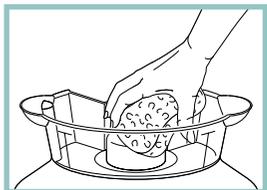


- Prenez le couvercle par sa poignée.
- Retirez le bol mijotage et les bols vapeur 1 et 2.
- Placez-les sur une assiette.
- Débranchez l'appareil.
- Laissez-le refroidir complètement avant de le nettoyer.

 Utilisez des gants de protection pour manipuler les bols, la poignée et le couvercle. Veillez à l'arrêt total de diffusion de vapeur dans le cuisinier vapeur.

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

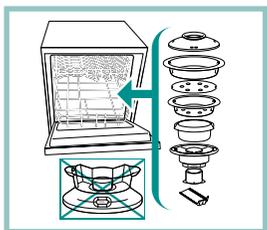
Nettoyez l'appareil



- 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.

 N'oubliez pas de vider et de laver votre réservoir à condensats.



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

 N'immergez pas la base électrique.

 Nettoyez régulièrement la couronne turbo.

 Au cours du temps, le jus de certains aliments, tels que la carotte ou la betterave, peut tâcher le récupérateur à jus. Ceci est normal. Il peut être nettoyé avec un détergent doux (non abrasif) juste après la cuisson.