

VitaSaveur

Mijotage & Vapeur



Cet appareil va vous faire gagner du temps.

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

1 seul appareil, deux fonctions de cuisson :



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 : 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.

Cuisson mijotage

Cuisson vapeur



Cuisson mijotage

Cuisson vapeur

Cuisson avec
départ différé



page 22

pour le riz : cuisson lente p. 25
cuisson rapide p. 29



page 26

Pro

page 30





Préparation

Cuisson mijotage

Cuisson vapeur

Cuisson différée

Description de l'appareil

1. Poignée du couvercle
2. Couvercle (possibilité de l'utiliser comme dessous de plat)
3. Bol mijotage (4 l) - bol à riz
4. Poignée Clip-it
5. 2 Bols vapeurs (2 x 4,5 l)
6. 2 Grilles amovibles avec support à œufs intégré
7. Récupérateur de jus
8. Clapet - 2 positions : mijotage  ou vapeur 
9. Ouverture de remplissage d'eau
10. Verre doseur (ou cup)
11. Couronne turbo amovible
12. Réservoir d'eau (capacité 1.5 l)
13. Niveau de remplissage maxi intérieur
14. Élément chauffant
15. Indicateur de niveau d'eau extérieur
16. Afficheur
17. Bouton cuisson Mijotage 
18. Bouton cuisson Vapeur 
19. Voyant de fonctionnement
20. Réducteur de longueur de cordon (sous l'appareil)



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

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 mise au rebut de votre appareil, la pile du minuteur doit être retirée et déposée dans un centre de collecte spécialisé ou un centre de service agréé.
- Les Centres de Services agréés vous 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 :
 - Directive électromagnétique 89/336/CEE modifiée par la directive 93/68/CEE.
 - Directive Basse Tension 72/23/ CEE modifiée par la directive 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.
- 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 un 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.
- N'utiliser que les récipients spécialement conçus pour cet appareil.



L'appareil produit de la vapeur brûlante.

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.

Réglez l'horloge







- Branchez l'appareil.

a) A la première utilisation :

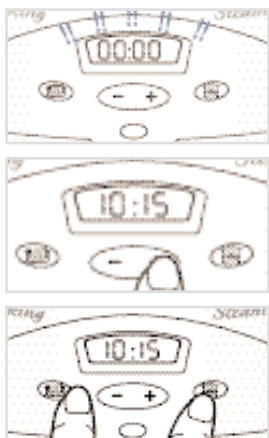
- L'afficheur clignote (00:00).
- Réglez l'heure souhaitée avec le bouton  .
- Validez en appuyant sur le bouton "Vapeur"  ou "Mijotage" .

 Le changement de pile s'effectue dans une station service agréée (durée de vie 5 ans).

b) Pour mettre l'horloge à l'heure :


- Appuyez en même temps sur les boutons "Vapeur"  et "Mijotage"  et relâchez.
- Réglez l'heure souhaitée avec le bouton  .
- Validez en appuyant sur le bouton "Vapeur"  ou "Mijotage" .

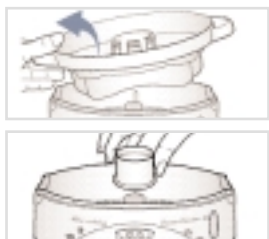
 Eloignez les objets susceptibles d'être endommagés par la vapeur.



Mettez en place la couronne turbo


- Placez le produit sur une surface stable.
- Retirez les bols vapeur, le bol mijotage et le récupérateur de jus.
- Mettez en place la couronne turbo autour de l'élément chauffant.

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

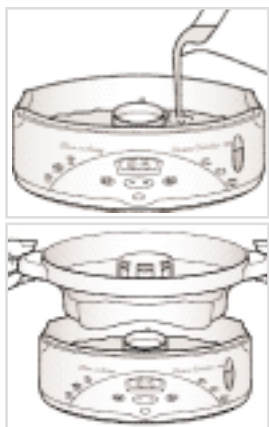


Remplissez le réservoir d'eau

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

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


 Pour les cuissons mijotage, remplissez toujours au niveau maximum.



Cuisson Mijotage



Ouvrez le clapet

- Mettez le clapet en position  pour l'ouvrir et permettre le recyclage de l'eau.


 Le bon positionnement du clapet garantit une autonomie de 12 h.



Placez le bol mijotage



- Placez les bols vapeur sur le récupérateur de jus sans la grille supérieure.
- Remplissez d'aliments le bol mijotage (cf table de cuisson).
- Placez ce bol sur les bols vapeur.
- Posez le couvercle.

 Assurez vous que l'appareil est assemblé correctement avant l'utilisation.


 Assurez vous que la couronne turbo est correctement positionnée sur la base.



Sélectionnez la durée de cuisson


- Branchez l'appareil.
- **Donnez une impulsion** sur le bouton "Mijotage" .
- Réglez le temps de cuisson avec le bouton .
- Le voyant de fonctionnement rouge s'allume, et la cuisson mijotage commence.

 Evitez d'ouvrir le couvercle pendant la cuisson.

 Si vous appuyez trop longtemps sur le bouton mijotage, vous programmez une cuisson différée (voir page 30 pour annuler la programmation).




Pendant la cuisson

- Vous pouvez changer la durée en cours de cuisson en appuyant sur le bouton  (temps minimum 1 h de cuisson).
- Si nécessaire, remettez de l'eau par les ouvertures de remplissage.
- Si le clapet est correctement positionné, l'autonomie de cuisson mijotage est de 12h sans nouveau remplissage d'eau.

Cuisson Mijotage



Fin de cuisson

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

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



Retirez les aliments du bol mijotage

- Prenez le couvercle par sa poignée.
- Retirez le bol mijotage contenant les aliments.
- Servez à table directement.



Pour garder au chaud les aliments, laissez le couvercle sur le bol mijotage.

Après utilisation

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

Cuisson Mijotage

Table des temps de cuisson

Entrées

Préparations	Type	Quantité	Temps de cuisson	Recommandations
Pâté de foie		8 pers.	6 h	Bien laisser refroidir.
Minestrone		4 pers.	7 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.



Les temps sont donnés à titre indicatif, ils peuvent varier en fonction de la taille des aliments, des quantités et du goût de chacun.



Utilisez des gants de protection pour manipuler le bol mijotage en cours de cuisson.



Adaptez vos recettes habituelles en augmentant les temps de cuisson.



Décongelez complètement les aliments avant cuisson.

Légumes


Préparations	Type	Quantité	Temps de cuisson	Recommandations
Aubergines*	Frais	600 g 2,5 dl d'eau	4 h 30	Emincer 3 mm.
Carottes*	Frais	600 g 2,5 dl d'eau	4 h 30	Couper en rondelles de 3 mm.
Courgettes*	Frais	600 g 2,5 dl d'eau	4 h 30	Emincer 3 mm.
Endives*	Frais	600 g 2,5 dl d'eau	7 h 30	Couper les grosses en 2. Retirer le cœur.
Epinards*	Frais en branches	600 g	1 h	
Pommes de terre*	Frais	600 g 3 dl d'eau	4 h 30	Emincer 3 mm.

* Vous pouvez ajouter du sel dans l'eau si nécessaire


Viandes • Volailles • Poissons

Préparations	Type	Quantité	Temps de cuisson	Recommandations
Bœuf	Morceaux	4 pers.	±10 h	Faire cuire dans une sauce ou dans un bouillon.
Poulet/Coq	Filets	4 pers.	±3 h	Faire cuire dans une sauce ou dans un bouillon.
Cabillaud	Morceaux	4 pers.	±3 h	Faire cuire dans une sauce ou dans un bouillon.

Pour suspendre la cuisson :

• appuyez sur le bouton "mijotage" .

Pour reprendre la cuisson :

• appuyez à nouveau sur le bouton "mijotage" .



La durée de cuisson restante est mémorisée pendant 2 minutes, au delà elle est annulée.

Desserts



Préparations	Type	Quantité	Temps de cuisson	Recommandations
Rhum Pudding		6 pers.	5 h 30	Laisser refroidir.
Poires	Fraîches	4 pers.	±2 h 30	

Pour plus de détails, référez-vous au livre de recettes fourni (selon pays).


Cuisson du riz et des aliments secs



Vous avez la possibilité de cuire du riz, des aliments secs et autres féculents :

- 1) En fonction vapeur  pour une cuisson rapide (voir page 26).
- 2) En fonction mijotage  pour une cuisson plus lente (voir page 22).

Pour une cuisson plus lente en mijotage :

- Placez l'eau et les ingrédients dans le bol mijotage, à l'aide du verre doseur.
- Posez le bol mijotage dans le bol vapeur.
- Sélectionnez le mode de **cuisson mijotage** .

Riz • Pâtes • Céréales

Préparations	Type	Quantité	Nbre de cup	Temps	Recommandations
Riz	Blanc	750 g riz	5	1 h 15	Laver le riz avant cuisson. Egréner en fin de cuisson avec une fourchette.
		1,25 l d'eau	2	60 min.	
Riz	Complett	300 g riz	5	2 h 20	Laver le riz avant cuisson. Egréner en fin de cuisson avec une fourchette.
		0,5 l d'eau			
		750 g riz			
Riz	Basmati	1,5 l d'eau	5	2 h	Laver le riz avant cuisson. Egréner en fin de cuisson avec une fourchette.
		300 g riz			
		0,5 l d'eau			
Semoule couscous	Grains moyen	250 g grains	2	15 min.	Ajouter 1 cuillère d'huile d'olive dans l'eau. Egréner en fin de cuisson.
		4 dl d'eau			
Haricots	Secs grains	400 g	3	± 11 h	Faire tremper la veille et faire bouillir 10 min. avant cuisson.
Lentilles	Secs	400g	3 1/2	7 h	Faire bouillir les lentilles rapidement 10 min. avant cuisson.
		1 l d'eau			



Les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif, et doivent être adaptés à la qualité du riz choisi.



Les temps de cuisson peuvent varier selon les sortes de haricots en grains utilisés.

Cuisson mijotage

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

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.

NE JAMAIS MANGER DE PETITS POIS, LENTILLES, HARICOTS QUI NE SONT PAS CUITS. NE JAMAIS AJOUTER DE LÉGUMINEUX DANS UNE RECETTE EN CUISSON MIJOTAGE SANS LES AVOIR PRÉALABLEMENT FAITS BOUILLIR.

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


Il n'est pas nécessaire de faire tremper la veille les lentilles mais il faut impérativement les faire bouillir pendant 10 minutes.

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 vapeur



Fermez le clapet

- En fonction vapeur, les jus de cuisson ne doivent pas se mélanger à l'eau.
- Mettez le clapet en position vapeur  pour le fermer.



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 (artichauts, choux-fleurs...).



- Pour mettre en place les grilles :
 - Prenez la grille à l'endroit (crochets vers le bas).
 - Placez-la dans le bol.
 - Appuyez sur les rebords de la grille jusqu'au **déclic** indiquant sa bonne mise en place.




- Pour retirer les grilles, 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 (crochets vers le bas) dans l'emplacement prévu à cet effet.
- Pincez l'extrémité de la poignée pour la déclipser.

 Vérifiez que le clapet est en position fermée.

 Si le clapet n'est pas correctement positionné, l'élément chauffant se dégradera plus rapidement.

 Le bol posé sur le récupérateur de jus doit toujours être équipé de sa grille.

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



Ne clipsez pas la grille pour la retirer plus facilement avec la poignée.



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

Placez les bols vapeur

- Placez les aliments dans les bols vapeur.
- Placez les bols sur le récupérateur de jus.
- Posez le couvercle.

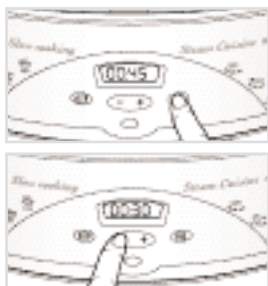


Vous avez la possibilité de cuire des œufs



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

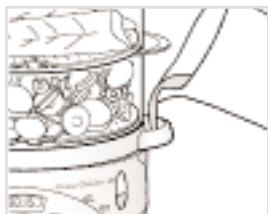


Cuisson vapeur




Sélectionnez la durée de cuisson


- Branchez l'appareil.
- **Donnez une impulsion** sur le bouton "Vapeur" .
- Réglez le temps de cuisson avec le bouton .
- Le voyant de fonctionnement rouge s'allume, et la cuisson vapeur commence.



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.
- Vous pouvez changer la durée en cours de cuisson en appuyant sur le bouton .

Fin de cuisson

- Un signal sonore retentit.
- Le voyant de fonctionnement vert s'allume.
- Votre cuiseur vapeur passe automatiquement en maintien au chaud jusqu'à épuisement de l'eau.
- Vous pouvez arrêter volontairement l'appareil en appuyant sur le bouton "Vapeur" .



Retirez les aliments des bols vapeur

- Prenez le couvercle par sa poignée.
- Retirez les bols vapeurs.
- Placez-les sur une assiette ou sur le couvercle retourné.

Après utilisation


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

Réchauffage

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

 Si vous appuyez trop longtemps sur le bouton vapeur, vous programmez une cuisson différée (voir page 30 pour annuler la programmation).

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

 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.

Cuisson vapeur

Table des temps de cuisson

Poissons • Crustacés

Préparations	Type	Quantité	Temps de cuisson
Filets de poisson	Frais	400 g	10 min.
	Surgelés	400 g	15 min.
Steak	Thon	400/600 g	15 - 20 min.
	Saumon	400/600 g	15 - 20 min.

Viandes • Volailles

Préparations	Type	Quantité	Temps de Cuisson
Poulet	Filets	500 g	15 - 20 min.
Saucisses (les piquer avant cuisson)	Knack	600 g	10 - 15 min.
	Francfort	600 g	15 - 20 min.

Légumes

Préparations	Type	Quantité	Temps de Cuisson
Artichauts (couper la base)	Frais	4 moyens	50 - 55 min.
Asperges (croiser les asperges pour laisser circuler la vapeur)	Fraîches	600 g	15 - 20 min.
	Surgelées	600 g	25 min.
Brocolis	Frais	600 g	20 - 25 min.
	surgelés	600 g	15 - 20 min.
Choux (quartiers)	Frais	600 g	55 - 60 min.
Carottes (émincées en fines rondelles)	Fraîches	600 g	25 - 30 min.
Champignons	Frais	300 g	15 - 20 min.
Courgettes (émincées)	Fraîches	600 g	25 - 30 min.
	Frais	350 g	10 - 15 min.
Épinards	Surgelés	500 g	20 - 25 min.
	Frais	500 g	40 - 45 min.
Haricots verts (fins) (croiser les haricots pour laisser passer la vapeur)	Surgelés	500 g	30 - 35 min.
	Frais	600 g	15 - 20 min.
Petits pois	Surgelés	600 g	20 - 25 min.
	Fraîches	18 - 24 petites	25 - 30 min.
Pommes de terre (pour réduire le temps de cuisson, émincer les pommes de terre)	Frais	600 g	15 - 20 min.
	Surgelés	600 g	20 - 25 min.

Autres aliments

Préparations	Type	Quantité	Temps de Cuisson
Oeufs	Durs	6	20 min.
	Mollets	8	11 min.
Pommes/Poires	Fraîches	6 moyennes	25 - 30 min.

Réchauffage

Préparations	Type	Quantité	Temps de Cuisson
Viande	Morceaux	4 pers.	20 - 30 min.
Pâtes		3 pers.	15 - 20 min.
Légumes		4 pers.	15 - 20 min.


Pour plus de détails, référez-vous au livre de recettes fourni (selon pays).




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

Pour suspendre la cuisson :

• appuyez sur le bouton "vapeur" .

Pour reprendre la cuisson :

• appuyez à nouveau sur le bouton "vapeur" .



La durée de cuisson restante est mémorisée pendant 2 minutes, au delà elle est annulée.



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





Cuisson vapeur


Cuisson du riz et des aliments secs



Vous avez la possibilité de cuire du riz, des aliments secs et autres féculents :

- 1) En fonction vapeur  pour une cuisson rapide (voir page 26).
- 2) En fonction mijotage  pour une cuisson plus lente (voir page 22).

Pour une cuisson plus rapide à la vapeur :

- Placez l'eau et les ingrédients dans le bol mijotage à l'aide du verre doseur.
- Posez le bol mijotage dans le bol vapeur.
- Sélectionnez le mode de **cuisson vapeur** .

Riz • Pâtes • Céréales

Préparations	Type	Quantité	Nbre de cup	Temps de cuisson	Recommandations
Riz	Blanc	750 g riz 1,25 l d'eau	5	50 min.	Laver le riz avant cuisson. Egréner en fin de cuisson.
		300 g riz 0,5 l d'eau	2	35 min.	
Riz	Complet	750 g riz 1,5 l d'eau	5	1 h 10	Laver le riz avant cuisson. Egréner en fin de cuisson.
		300 g riz 0,5 l d'eau	2	50 min.	
Riz	Basmati	750 g riz 1,25 l d'eau	5	50 min.	Laver le riz avant cuisson. Egréner en fin de cuisson.
		300 g riz 0,5 l d'eau	2	35 min.	
Semoule couscous	Grains moyen	250 g grains 4 dl d'eau	2	10 min.	Ajouter 1 cuillère d'huile d'olive dans l'eau. Egréner en fin de cuisson.
Pâtes alimentaires	Spaghettis	250 g pâtes 0,75 l d'eau		30 min.	
Haricots grains	Secs	400 g 1,25 l d'eau	3	2 h 15	Faire tremper la veille.
Lentilles	Secs	400 g 1 l d'eau	3 1/2	2 h	



Les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif, et doivent être adaptés à la qualité du riz choisi.



Cuisson vapeur



Cuisson avec départ différé

Vous avez la possibilité de différer le début des cuissons vapeur ou mijotage.

Sélectionnez l'heure et la durée de cuisson

 N'oubliez pas de positionner le clapet correctement.



- Appuyez deux secondes sur le bouton correspondant à la cuisson souhaitée "cuisson vapeur"  ou "cuisson mijotage" .




Cuisson vapeur



- L'afficheur clignote et indique l'heure (ex. : 8:00).



- Appuyez sur le bouton  pour régler l'heure de début de cuisson (ex. : début de cuisson à 10:00).



Cuisson mijotage




- Appuyez sur le bouton correspondant à la cuisson sélectionnée.



- L'afficheur clignote et indique une durée indicative de cuisson (6:00 pour une cuisson mijotage et 0:45 pour une cuisson vapeur).



- Appuyez sur le bouton  pour régler la durée de cuisson (ex. : durée de cuisson 3:00 en fonction mijotage).

Cuisson avec départ différé

Validez la programmation

- Appuyez à nouveau sur le bouton correspondant à la cuisson sélectionnée.
- L'affichage indique **Pro**.



- En début de cuisson :
 - le décompte commence automatiquement.
 - le voyant de fonctionnement passe au rouge.



Pour modifier ou annuler la programmation

- Appuyez sur le bouton correspondant à la cuisson sélectionnée.
- Recommencez la programmation.

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.

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 d'eau plusieurs fois avec de l'eau tiède.


 N'utilisez pas de produits d'entretien abrasifs.

N'immergez pas le réservoir d'eau.


Nettoyez régulièrement la couronne turbo.

Détartrez votre appareil toutes les 7 ou 10 utilisations.

N'utilisez pas d'autres produits détartrants.

 Le jus de certains aliments (carottes, betteraves...) peuvent tacher le réservoir d'eau. Ceci est normal.

Si votre appareil ne fonctionne pas bien

Problèmes et causes possibles	Solutions
<p>L'appareil ne fonctionne pas</p> <ul style="list-style-type: none"> • L'appareil n'est pas branché. • La durée de cuisson n'a pas été sélectionnée. • L'appareil est fortement entartré. • L'appareil est défectueux. 	<ul style="list-style-type: none"> • Branchez l'appareil. • Appuyez sur le bouton correspondant à la cuisson souhaitée, puis sélectionnez le temps avec le bouton . Vérifiez que le voyant de fonctionnement passe au rouge. • Dans ces cas, l'appareil doit être envoyé à un Centre Service Agréé le plus proche de votre domicile, car des outils spéciaux sont nécessaires pour effectuer toute réparation.
<p>L'heure ne s'affiche plus</p> <ul style="list-style-type: none"> • La pile est usagée. • L'appareil n'est pas branché. 	<ul style="list-style-type: none"> • Faites-la changer au Centre Service Agréé. • Branchez l'appareil.
<p>Les aliments ne sont pas cuits</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ils sont trop épais et ils ont un temps de cuisson différent (cuisson vapeur). • Mauvaise programmation. • Pas ou pas assez d'eau. • La couronne turbo n'est pas en place. • Il n'y a plus d'eau. • L'appareil est entartré. 	<ul style="list-style-type: none"> • A titre d'essai, prolongez le temps de cuisson. • Placez les aliments les plus gros et ayant un temps de cuisson plus long dans le bol inférieur. • Vérifiez la durée de cuisson. • Remplissez jusqu'au niveau maximum. • Vérifiez que le clapet est bien ouvert (voir page 22 : cuisson mijotage). • Vérifiez et repositionnez si nécessaire la couronne turbo. • Remettez de l'eau et relancez la cuisson. • Détartrez votre appareil (voir page 31 : nettoyage).
<p>Tous les aliments ne sont pas cuits</p> <ul style="list-style-type: none"> • Trop d'aliments sont cuits à la fois. 	<ul style="list-style-type: none"> • Evitez de surcharger les bols d'aliments pour obtenir un résultat optimal. Coupez les aliments plus finement.
<p>Pas assez d'eau en cuisson MIJOTAGE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le clapet n'est pas positionné correctement. 	<ul style="list-style-type: none"> • Mettez le clapet en position ouverte pour permettre le recyclage de l'eau.
<p>La grille ne se retire pas</p> <ul style="list-style-type: none"> • La grille est clipsée sur le bol. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ne clipsez pas la grille lorsque vous utilisez la poignée clip-it (voir page 26 : la cuisson vapeur).