



MARQUE: SEB

REFERENCE: VC151100 CUIT VAPEUR

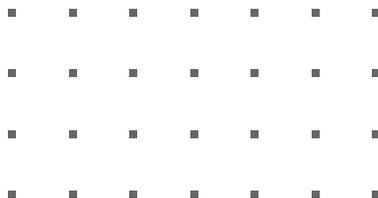
CODIC: 3668762



Steam Cuisine VitaSaveur



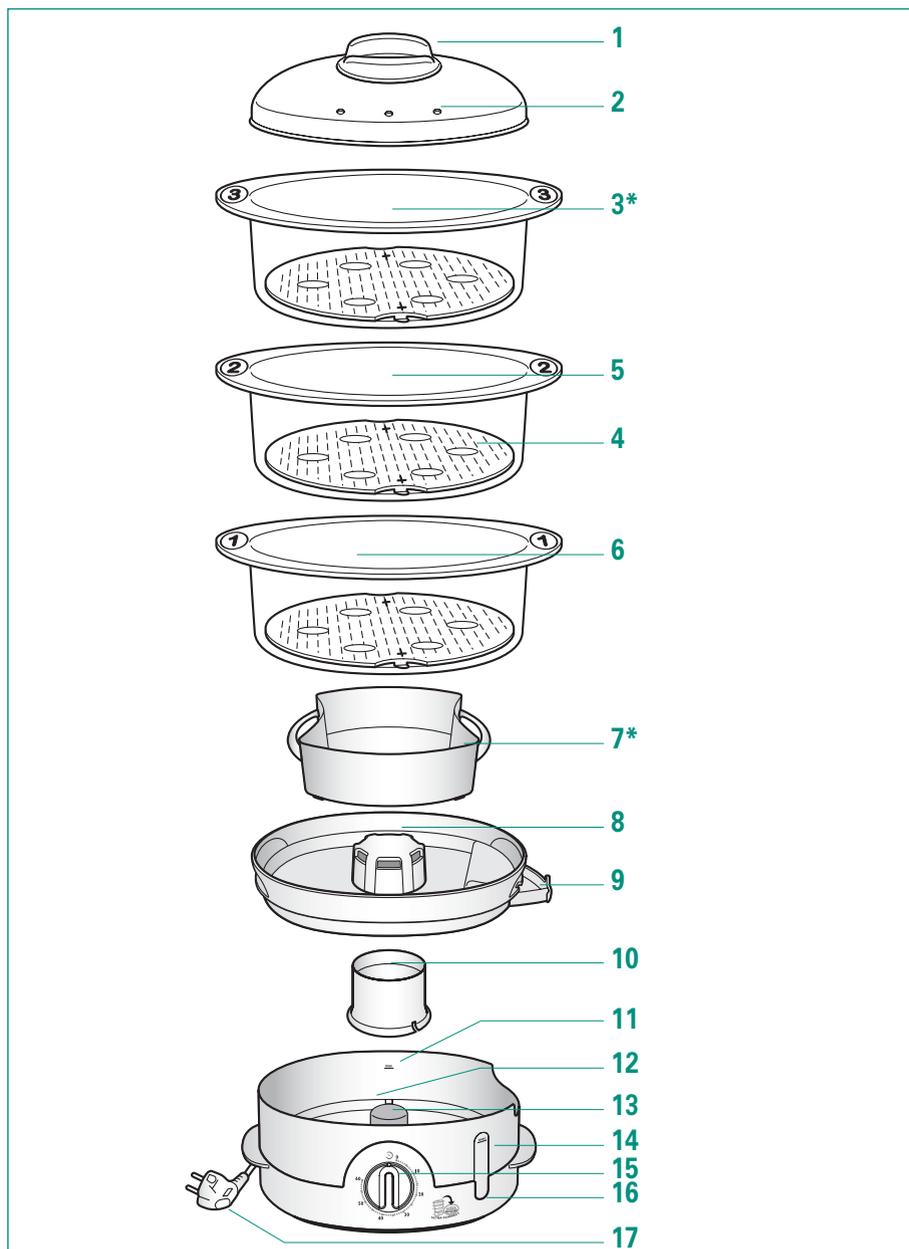
Mode d'emploi
Instructions for use
Gebruiksaanwijzing
Gebrauchsanweisung



Steam Cuisine

VitaSavour

***(en fonction du modèle) (depending on the model) (afhankelijk van het model) (je nach Modell)**



Description

1. Poignée du couvercle
2. Couvercle
3. Bol vapeur n° 3 (selon modèle)
4. Grille amovible avec crochets et support à œufs intégré
5. Bol vapeur n° 2
6. Bol vapeur n° 1
7. Bol à riz capacité 1 L (selon modèle)
8. Récupérateur à jus
9. Trappe de remplissage d'eau
10. Couronne turbo amovible
11. Niveau de remplissage maxi intérieur
12. Réservoir à eau (capacité 1,5 L et autonomie 1 h)
13. Élément chauffant
14. Indicateur de niveau d'eau extérieur
15. Minuterie 60 min.
16. Voyant de fonctionnement
17. Cordon d'alimentation

Protection de l'environnement

- Votre appareil est prévu pour fonctionner durant de longues années. Toutefois, le jour où vous envisagez de remplacer votre appareil, n'oubliez pas de penser à la contribution que vous pouvez apporter à la protection de l'environnement.
- Les Centres de Services agréés vous reprendront vos appareils usagés afin de procéder à leur destruction dans le respect des règles de l'environnement.



Appareil produisant de la vapeur brûlante.

Consignes de sécurité

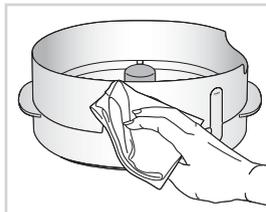
Cet appareil est conforme aux règles de sécurité et conditions en vigueur ainsi qu'aux :

- Directive électroménager 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.

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 des gants de protection pour retirer le couvercle, le bol à riz et les bols vapeur.

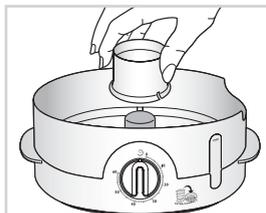
Préparation



Avant utilisation

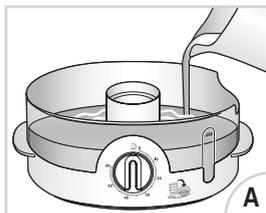
- Lavez toutes les pièces amovibles et l'intérieur du réservoir à l'eau tiède avec du liquide vaisselle.
- Rincez et séchez.

 N'immergez pas la base du produit et le réservoir pendant le nettoyage.



Mettez en place le cuiseur vapeur

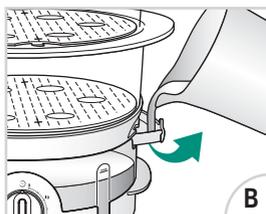
- Placez la base du produit sur une surface stable.
- Mettez en place la couronne turbo autour de l'élément chauffant en respectant le sens indiqué (la partie la plus large vers le bas).



Remplissez le réservoir à eau

- Pour remplir le réservoir à eau, deux possibilités :
A. Versez de l'eau directement dans le réservoir à eau jusqu'au niveau maximum.

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



- B.** Ouvrez la trappe de remplissage située à droite de l'appareil et versez-y de l'eau jusqu'au niveau maximum.

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

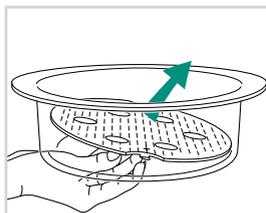
- Vérifiez que la couronne turbo soit positionnée dans le bon sens.
- Placez le récupérateur à jus dans le réservoir en vous assurant qu'il soit bien positionné.
- Renouvelez l'eau avant chaque utilisation.

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



Placez les grilles amovibles

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



- 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.

Préparation

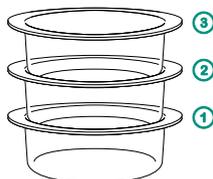


Placez les bols

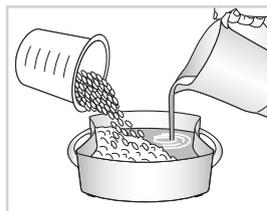
- Placez les aliments dans les bols.
- Placez les bols sur le récupérateur à jus.
- Les bols sont numérotés : 1, 2 et 3 (selon le modèle).
 - Placez toujours le bol n° 1 sur le récupérateur à jus.
 - Placez ensuite le bol n° 2.
 - Puis le bol n° 3 (selon modèle).
- Posez le couvercle, qui s'adapte sur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

 Vous pouvez utiliser le produit avec 1, 2 ou 3 bols selon vos besoins.

 Respectez l'ordre de placement des bols.

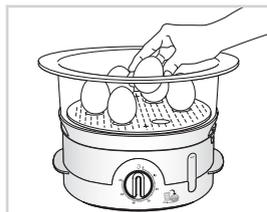


Pour un résultat optimal, ne surchargez pas les bols d'aliments.



Vous avez la possibilité de cuire du riz (selon modèle)

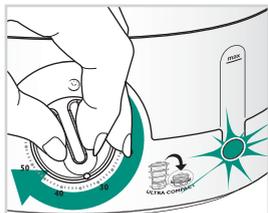
- Mettez le riz et l'eau dans le bol à riz (cf. tableau de cuisson).
- Placez le bol à riz dans le bol vapeur.



Vous avez la possibilité de cuire des œufs

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

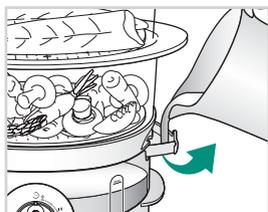
Cuisson vapeur



Sélectionnez le temps de cuisson

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

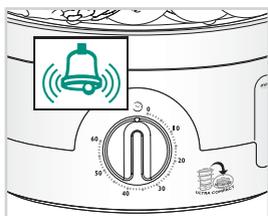
 L'appareil doit être branché avant d'actionner la minuterie.



Pendant la cuisson

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

 S'il n'y a plus d'eau, l'appareil ne produit plus de vapeur et ne cuit plus vos aliments.



Fin de cuisson

- L'appareil s'arrête automatiquement.
- La minuterie sonne et le voyant s'éteint.
- Pour arrêter volontairement l'appareil, tournez la minuterie jusqu'à la position 0.

Réchauffage

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



Retirez les aliments des bols vapeur

- Retirez le couvercle par sa poignée.
- Retirez le(s) bol(s) vapeur.
- Placez-le(s) sur un plat de service.

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



Après utilisation

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

 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 sur la base d'une cuisson dans le premier bol vapeur. Ils peuvent varier en fonction de la taille des aliments, de l'espace laissé entre les aliments, des quantités; de l'utilisation d'un autre niveau de cuisson et du goût de chacun. Ajustez le temps de cuisson en fonction de la quantité des aliments utilisés. Vous devrez aussi augmenter le temps de cuisson si vous utilisez plus d'un bol vapeur pour faire cuire vos aliments.

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.



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

Poissons • Crustacés

Préparation	Type	Quantité	Temps de cuisson	Recommandations
Filets (fins) de poisson (cabillaud, plie, sole, saumon, églefin...)	Frais	450 g	8 - 10 min.	Ne pas superposer les filets.
	Surgelés	450 g	11 - 16 min.	
Filets (épais) ou steaks (cabillaud, saumon, églefin, lotte, thon, espadon...)	Frais	400 g	16 - 21 min.	
Poisson entier (truite, dorade...)	Frais	600 g	27 - 32 min.	
Moules	Fraîches	1 kg	16 - 21 min.	Jetez les moules non ouvertes.
Crevettes	Fraîches	200 g	3 - 7 min.	
Coquilles Saint-Jacques	Fraîches	100 g	6 - 10 min.	

Viandes • Volailles

Préparation	Type	Quantité	Temps de cuisson	Recommandations
Blanc de poulet (sans os)	Petits morceaux	500 g	13 - 16 min.	Enlever la peau.
	En entier	450 g	16 - 21 min.	
Cuisses de poulet	Entières	4	32 - 37 min.	Après la cuisson vapeur, vous pouvez les faire dorer au four.
Escalopes de dinde	Fines	600 g	21 - 26 min.	
Filets de porc		700 g	13 - 16 min.	Couper des tranches d'un cm.
Tranches d'agneau		500 g	11 - 16 min.	
Saucisses	Knack	10	8 - 12 min.	Les piquer avant cuisson.
	Francfort	10	11 - 13 min.	

Légumes

Préparation	Type	Quantité	Temps de cuisson	Recommandations
Artichauts	Frais	3 moyens	32 - 37 min.	Couper la base.
Asperges	Fraîches	600 g	16 - 21 min.	Couper les plus grosses en 2.
Brocolis	Frais	400 g	21 - 26 min.	En petits morceaux.
	Surgelés	400 g	16 - 21 min.	
Céleri-rave	Frais	350 g	21 - 26 min.	En cubes ou en tranches.
Champignons	Frais	500 g	11 - 16 min.	Couper les pieds et bien nettoyer.
Chou-fleur	Frais	1 moyen	27 - 32 min.	En petits morceaux.
Chou (rouge ou vert)	Frais	600 g	16 - 19 min.	En petits morceaux.
Courgettes	Fraîches	600 g	13 - 16 min.	Emincer. Couper en morceaux de 5 cm.
			13 - 18 min.	
Epinards	Frais	300 g	11 - 13 min.	
	Surgelés	300 g	16 - 21 min.	
Haricots verts	Frais	500 g	21 - 26 min.	
	Surgelés	500 g	16 - 21 min.	
Petites carottes	Fraîches	500 g	11 - 16 min.	Emincer finement.
Maïs entiers	Frais	500 g	37 - 48 min.	
Poireaux	Frais	500 g	8 - 12 min.	Emincer finement.
Petits poireaux	Frais	500 g	16 - 21 min.	Entiers.
Pois gourmands	Frais	500 g	12 - 15 min.	
Poivrons	Frais	300 g	11 - 16 min.	Couper en larges bandes.
Petits pois	Frais	400 g	21 - 26 min.	
	Surgelés	400 g	21 - 26 min.	
Pommes de terre (nouvelles)	Fraîches petites, entières	600 g	43 - 48 min.	Le temps de cuisson dépend de leur taille et de la variété.
			27 min.	
Pommes de terre (autres)	Fraîches	600 g	27 min.	Couper en tranches ou en cubes de 1 cm.
Petits oignons grelots	Frais	400 g	11 - 16 min.	Le temps dépend de leur taille.
Oignons émincés	Frais	400 g	11 - 16 min.	Emincer finement.

Riz • Pâtes • Céréales

Préparation	Quantité de riz	Quantité d'eau	Temps de cuisson	Recommandations
Riz blanc long grain	150 g	300 ml	27 - 32 min.	Laver le riz avant cuisson.
Riz Basmati	150 g	300 ml	27 - 32 min.	Mettre de l'eau bouillante dans le bol à riz.
Riz cuisson rapide	150 g	300 ml	21 - 24 min.	Ajouter du sel si nécessaire.
Riz complet	150 g	300 ml	43 - 48 min.	
Semoule de couscous	200 g	350 ml	11 min.	Laisser reposer la semoule 5 min. dans l'eau bouillante ou dans du bouillon chaud avant de cuire.
Blé bulgare	150 g	300 ml	16 min.	Mettre de l'eau bouillante dans le bol à riz.
Pâte (spaghettis)	200 g	400 ml	21 - 26 min.	Mettre de l'eau bouillante dans le bol à riz.

Autres aliments

Préparation	Type	Quantité	Temps de cuisson	Recommandations
Œufs	Durs	6	16 min.	
Œufs pochés	Durs	6	13 - 16 min.	Graisser les ramequins.
dans des ramequins	Mollets	6	8 - 10 min.	

Fruits

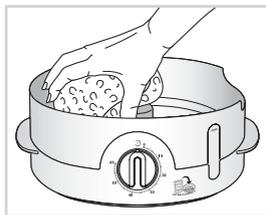
Préparation	Type	Quantité	Temps de cuisson	Recommandations
Pommes	En quartiers	4 450 g	16 min. 16 - 21 min.	Eplucher les pommes, les cuire dans le bol à riz avec 40 g de sucre.
Bananes	Entières	4	11 - 16 min.	
Abricots	Frais, coupés en deux	4	11 - 16 min.	
Pêches ou nectarines	Fraîches, coupées en deux	4	11 - 16 min.	Le temps dépend de la maturité du fruit.
Poires	Fraîches, entières ou coupées en deux	4	21 - 26 min.	Le temps dépend de la maturité du fruit.
Rhubarbe	Fraîche	400 g	21 - 26 min.	Couper des morceaux de 2,5 cm de long.

Réchauffage

Placez les aliments dans le bol à riz et couvrez-le d'un film alimentaire. Vérifiez que les aliments soient chaud avant de servir.

Préparation	Type	Quantité	Temps de cuisson	Recommandations
Viandes	Morceaux	2 ou 3	16 - 21 min.	Retourner les morceaux au cours du réchauffage.
Pâtes			11 - 21 min.	Remuer au cours du réchauffage. Le temps dépend de l'épaisseur des pâtes.
Légumes			16 - 21 min.	Couper en morceaux de 2,5 cm.

Entretien et nettoyage

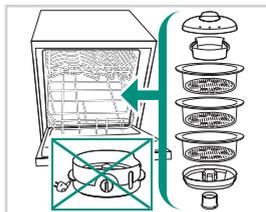


Nettoyez l'appareil

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

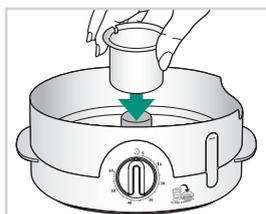
 N'utilisez pas de produits d'entretien abrasifs.

 N'immergez pas le réservoir à eau.



Note : le jus de certains aliments (carottes, betteraves...) peut tacher le récupérateur à jus et le réservoir.

Afin d'éviter l'apparition de ces tâches, nettoyez ces deux pièces fréquemment et immédiatement après utilisation.

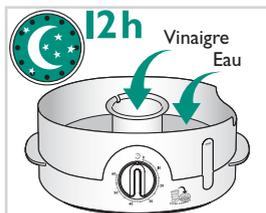


Déterminez votre appareil

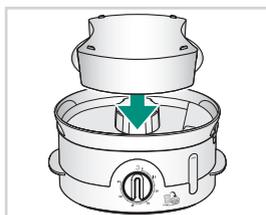
- Positionnez la couronne turbo à l'envers autour de l'élément chauffant (la partie la plus large vers le haut).
- Remplissez d'eau le réservoir jusqu'au repère "Max.".

 Déterminez votre appareil toutes les 8 utilisations.

 N'utilisez pas d'autres produits détartrants.

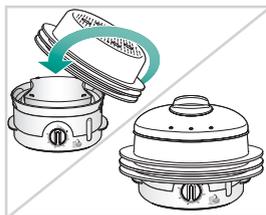


- Remplissez l'intérieur de la couronne turbo de vinaigre blanc de manière à recouvrir totalement l'élément chauffant.
- Laissez agir à froid pendant une nuit pour un détartrage sans odeur.
- Rincez l'intérieur du réservoir à eau plusieurs fois avec de l'eau tiède.



Rangement des bols

- Rangez le bol à riz (selon modèle) retourné dans le récupérateur à jus.



- Empilez les bols les uns dans les autres en suivant l'ordre indiqué ci-contre.
- Retournez le tout sur la base. Posez le couvercle au-dessus.

