

essentiel 

Cuiseur vapeur STEAMVITA



Notice d'utilisation

Pour vous aider à bien vivre votre achat

Vous venez d'acquérir un produit de la marque Essentiel b et nous vous en remercions. Nous apportons un soin tout particulier à la **FIABILITÉ**, à la **FACILITÉ D'USAGE** et au **DESIGN** de nos produits.
Nous espérons que ce cuiseur vapeur vous donnera entière satisfaction.

votre produit

Contenu de la boîte

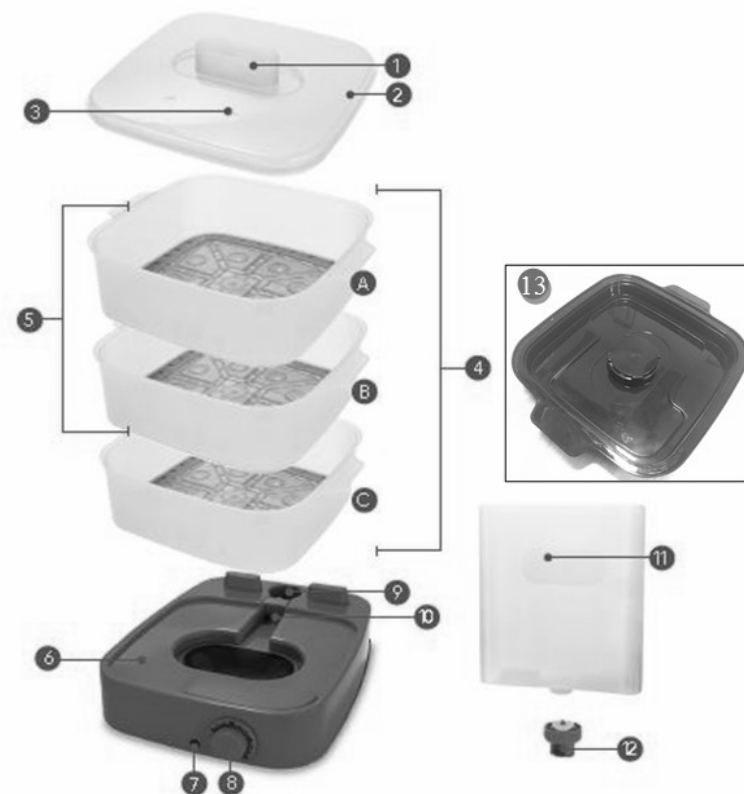
- 1 cuiseur vapeur
- 1 notice d'utilisation

Caractéristiques techniques

- Puissance : 800 W
- Alimentation : 230 V~ 50/60 Hz
- 3 bols de cuisson empilables et numérotés
- Capacité du réservoir : 1,5 L
- Capacité totale des bols de cuisson : 9 L
- Minuterie 60 minutes avec arrêt automatique en fin de cuisson
- Témoin lumineux de fonctionnement
- Autonomie du réservoir : 60 minutes environ
- Longueur du cordon d'alimentation : 80 cm

Description de l'appareil

- | | |
|--|---|
| 1. Poignée du couvercle | 7. Témoin lumineux de fonctionnement |
| 2. Couvercle | 8. Bouton de la minuterie |
| 3. Events d'évaporation | 9. Goulotte d'écoulement du réservoir d'eau |
| 4. Bols de cuisson avec plateaux amovibles en inox | 10. Supports de fixation du réservoir d'eau |
| A. Bol de cuisson supérieur (n° 3) | 11. Réservoir d'eau |
| B. Bol de cuisson intermédiaire (n° 2) | 12. Bouchon du réservoir d'eau |
| C. Bol de cuisson inférieur (n° 1) | 13. Bac récupérateur de jus |
| 5. Poignées des bols | |
| 6. Base chauffante | |



avant la première utilisation

- Sortez l'appareil et tous ses accessoires de l'emballage.
- Retirez toutes les étiquettes adhésives.
- Avant la première utilisation, lavez soigneusement le couvercle, les 3 bols de cuisson, les 3 plateaux en inox et le bac récupérateur de jus à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle. Rincez et séchez soigneusement.
- Rincez le réservoir à l'eau claire et laissez-le sécher complètement sans son bouchon

utilisation

ATTENTION !

- Ne pas mettre l'appareil ou l'un de ses composants dans un four (four micro-onde, four traditionnel ou électrique), ou sur une cuisinière.
- Ne faites jamais fonctionner l'appareil sans bol de cuisson ni couvercle.

1. Placez l'appareil sur une surface stable et dégagée (ne le placez pas sous un placard mural).
2. Retirez le bouchon du réservoir d'eau, remplissez-le avec de l'eau froide du robinet et replacez le bouchon.
 - N'utilisez pas d'autres liquides. Ne mettez pas de sel, de poivre ou un autre assaisonnement quelconque dans le réservoir afin d'éviter d'endommager l'élément chauffant situé dans la base.
 - Ne dépassez pas le repère de niveau maximum « MAX » indiqué sur le réservoir.
3. Placez le réservoir à l'envers sur la base : le bouchon doit être inséré dans la goulotte d'écoulement de la base, et le réservoir doit reposer correctement sur les deux supports de fixation.
4. Placez le bac récupérateur de jus sur la base.
5. Placez les plateaux en inox dans chacun des bols de cuisson que vous souhaitez utiliser.
6. Placez les aliments dans les bols de cuisson numérotés.
7. Posez le(s) bol(s) sur la base au-dessus du récupérateur de jus. Les bols s'empilent de bas en haut dans cet ordre : 1 (bol inférieur), 2 (bol intermédiaire) et 3 (bol supérieur).
8. Placez le couvercle sur le bol supérieur.

REMARQUES :

- Assurez-vous que les bols sont parfaitement emboîtés les uns sur les autres ainsi que sur la base, et que le couvercle est placé correctement. En cas de montage incorrect, de l'eau chaude peut s'écouler autour de l'appareil sur le plan de travail.
- 9. Branchez l'appareil sur une prise murale équipée d'une terre, puis tournez le

bouton de la minuterie sur le temps de cuisson désiré (maximum 60 minutes). Le témoin lumineux de fonctionnement s'allume et la cuisson vapeur commence au bout d'une minute environ.

ATTENTION !

- Ne touchez pas la base, les paniers de cuisson vapeur ou le couvercle pendant le fonctionnement de l'appareil car ces éléments deviennent très chauds. Utilisez les poignées.
 - Ne mettez pas la main dans l'appareil pendant la cuisson. Si vous avez besoin de vérifier la progression de la cuisson ou de mélanger, servez-vous d'un ustensile à long manche.
10. Contrôlez régulièrement le niveau d'eau dans le réservoir. Le réservoir dispose d'une autonomie d'environ 60 minutes. Vous pouvez rajouter de l'eau si nécessaire sans pour autant éteindre l'appareil.
 11. Contrôlez régulièrement la cuisson des aliments* pour éviter qu'ils ne soient trop cuits.
 12. Une fois le temps de cuisson écoulé, l'appareil s'arrête automatiquement de fonctionner.
 13. Après utilisation, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement avant de vider le bac récupérateur de jus et de nettoyer l'appareil.



* Retirer le couvercle pour contrôler la cuisson ou en fin d'utilisation :

Pour éviter de vous brûler, servez-vous d'un gant ou d'une manique pour enlever le couvercle ou les paniers de cuisson, car de la vapeur chaude va s'échapper. Otez le couvercle lentement, en orientant l'intérieur du couvercle à l'opposé de vous. Laissez la vapeur s'échapper progressivement et tenez le couvercle au-dessus de l'appareil pour que la condensation s'égoutte dans le cuiseur vapeur.

conseils de cuisson

Recommandations générales

- Les aliments cuisent mieux s'ils sont disposés en une seule couche plutôt qu'en plusieurs. Par conséquent, le temps de cuisson pour une grande quantité d'aliments devra être augmenté.
- Vous pouvez récupérer le liquide tombé dans le bac récupérateur de jus pour le réutiliser dans des soupes, sauces et jus de viande.
- Les légumes surgelés ne doivent pas être décongelés avant leur cuisson à la vapeur.
- **Placez toujours les plus grosses pièces, celles dont le temps de cuisson est le plus long, dans le bol inférieur.**
- Si vous cuisez à la vapeur de la viande ou de la volaille et des légumes, placez toujours la viande ou la volaille dans le bol inférieur, de manière à ce que le jus de la viande crue ou partiellement cuite ne tombe pas sur les autres aliments.
- Vous pouvez placer des aliments différents dans les bols supérieur, intermédiaire et inférieur, mais comme de la condensation va s'égoutter du bol supérieur, veillez à ce que les arômes se complètent les uns aux autres.
- Si vous cuisez des aliments avec des temps de cuisson différents, commencez en mettant les aliments ayant les temps de cuisson les plus longs dans le bol inférieur.
- Salez et assaisonnez les légumes après la cuisson à la vapeur pour obtenir les meilleurs résultats.



Service : Si vous souhaitez transvaser les aliments des bols de cuisson vers des plats ou assiettes, utilisez des couverts de service. N'inclinez pas les bols de cuisson pour les vider de leur contenu : les plateaux en inox risqueraient de glisser et vous pourriez vous brûler ou renverser les aliments.

Temps de cuisson

Les temps de cuisson ci-après sont mentionnés à titre indicatif et peuvent varier en fonction de la quantité d'aliments placés dans les paniers, de leur taille, leur consistance et leur qualité.

VIANDES / VOLAILLES

Aliments	Type/taille	Quantité	Temps de cuisson
Boeuf	Steaks tendres	250 g	10 min
Porc	Echine, filets, escalopes, côtelettes	400 g	10 min
Agneau	Tranches	500 g	15 min
Poulet	Filets, blancs, pilons	250 g	12-15 min
		450 g	25-30 min
	Cuisses	4	30-35
Saucisses	Knack	10	12-15 min

POISSONS, FRUITS DE MER

Aliments	Type	Quantité	Temps de cuisson
Filet de poisson	Surgelé	300 g	10-12 min
	Frais	250 g	6-8 min
Poisson entier	Frais	600 g	20-25 min
Crevettes	Fraîches	400 g	6 min
Moules	Fraîches	500 g	10-12 min
Coquilles Saint-Jacques	Fraîches	100 g	5 min
Crustacés	Frais	400 g	10-12 min

OEUFS

Aliments	Type	Quantité	Temps de cuisson
Oeufs	Durs	6	15-20 min
	Mollets	6	8-10 min

LEGUMES

Aliments	Type/taille	Quantité	Temps de cuisson
Artichauts	Frais	3	45-50 min
Asperges	Fraîches	400 g	12-15 min
	Surgelées	400 g	18-20 min
Brocolis	Frais, en bouquets	400 g	15-18 min
	Surgelés, en bouquets	400 g	18-20 min
Carottes	Fraîches, coupées en rondelles	400 g	20-25 min
Champignons	Frais, coupés en lamelles	400 g	10 min
	Surgelés, coupés en lamelles	400 g	12 min
Chou-fleur	Frais, en bouquets	400 g	15-18 min
	Surgelé, en bouquets	400 g	18-20 min
Courgettes	Fraîches, coupées en rondelles	500 g	10 min
Epinards	Frais	250 g	8-10 min
	Surgelés	250 g	18-20 min
Haricots verts	Frais	400 g	18-20 min
Petits pois	Frais	400 g	20 min
	Surgelés	400 g	25 min
Poireaux	Frais, coupés en tronçons	400 g	8-10 min
Poivrons	Frais	400 g	15 min
Pommes de terre	Fraîches, coupées en 2	400 g	20-25 min

FECULENTS

Aliments	Type/taille	Quantité de riz	Quantité d'eau	Temps de cuisson
Riz blanc	Long grain	150 g	300 ml	10-12 min
Riz complet	-	150 g	300 ml	30-35 min

Riz basmati	-	150 g	300 ml	20-25 min
Semoule	Fine/moyenne	200 g	350 ml	10-12 min
Blé	-	150 g	300 ml	15 min

nettoyage et entretien

- Débranchez la fiche de la prise de courant et laissez l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer.
- N'immergez jamais la base, le cordon d'alimentation électrique ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne nettoyez aucun élément de l'appareil avec des produits nettoyants abrasifs comme par exemple de la poudre à récurer, des tampons en laine d'acier ou autres.
- Ne nettoyez pas les bols en plastique transparent avec la face abrasive d'une éponge ou d'un tampon.

Nettoyage des accessoires

- Videz le surplus d'eau du bac récupérateur de jus et de la cuve à eau.
- Lavez **le couvercle, les bols de cuisson, les plateaux en inox et le bac récupérateur de jus** à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle. Rincez et séchez parfaitement. Vous pouvez placer le couvercle, les bols et le bac récupérateur de jus uniquement dans le panier supérieur du lave-vaisselle et effectuer un cycle court. Toutefois, le lavage systématique au lave-vaisselle peut entraîner une légère perte de brillant extérieur et un ternissement.
- Attention : les plateaux en inox ne sont pas compatibles lave-vaisselle !

Nettoyage de la base

N'immergez jamais la base dans l'eau ou tout autre liquide et ne la placez jamais au lave-vaisselle !

- Nettoyez l'**extérieur de la base** avec un chiffon humide, puis séchez-la complètement.
- Rincez l'intérieur de la base à l'eau claire, puis laissez-la sécher complètement.

Détartrage de l'intérieur de la base

Après plusieurs utilisations, des dépôts calcaires s'accumulent sur l'élément chauffant à l'intérieur de la base. Ceci est normal. La quantité de calcaire accumulé dépend de la dureté de l'eau de votre région. **Il est essentiel de détartre l'appareil régulièrement afin de maintenir un bon niveau de production de vapeur et d'allonger sa durée de vie.**

1. Remplissez le réservoir jusqu'au niveau « MAX » avec 50% d'eau du robinet et 50% de vinaigre blanc. Versez du vinaigre blanc dans le diffuseur de vapeur au même niveau.
2. Effectuez un cycle à vide.
3. Rincez tous les éléments à l'eau claire plusieurs fois pour éviter les odeurs de vinaigre blanc lors des prochaines utilisations.

rangement

- Placez le bac récupérateur de jus sur la cuve.
- Insérez les bols de cuisson vapeur les uns dans les autres (le n°1 dans le n°2, le tout dans le n°3).
- Placez le réservoir d'eau vide et sec sur la base.
- Rangez votre cuiseur vapeur dans son emballage d'origine dans un endroit sec, à l'abri de la poussière et de l'humidité.

Toutes les informations, dessins, croquis et images dans ce document relèvent de la propriété exclusive de SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION se réserve tous les droits relatifs à ses marques, créations et informations. Toute copie ou reproduction, par quelque moyen que ce soit, sera jugée et considérée comme une contrefaçon.

All information, designs, drawings and pictures in this document are the property of SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION reserves all rights to its brands, designs and information. Any copy and reproduction through any means shall be deemed and considered as counterfeiting.

Cuiseur vapeur STEAMVITA



Protection de l'environnement

Ce symbole apposé sur le produit signifie qu'il s'agit d'un appareil dont le traitement en tant que déchet est soumis à la réglementation relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Cet appareil ne peut donc en aucun cas être traité comme un déchet ménager, et doit faire l'objet d'une collecte spécifique à ce type de déchets. Des systèmes de reprise et de collecte sont mis à votre disposition par les collectivités locales (déchèterie) et les distributeurs. En orientant votre appareil en fin de vie vers sa filière de recyclage, vous contribuerez à protéger l'environnement et empêcherez toute conséquence nuisible pour votre santé.



Testé dans nos laboratoires

Garantie valide à partir de la date d'achat (ticket de caisse faisant foi). Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte, ou de l'usure normale du produit.

