



# VITACUISINE COMPACT

Downloaded from [www.vandenborre.be](http://www.vandenborre.be)

FR  
NL  
DE



Downloaded from [www.vandenborre.be](http://www.vandenborre.be)

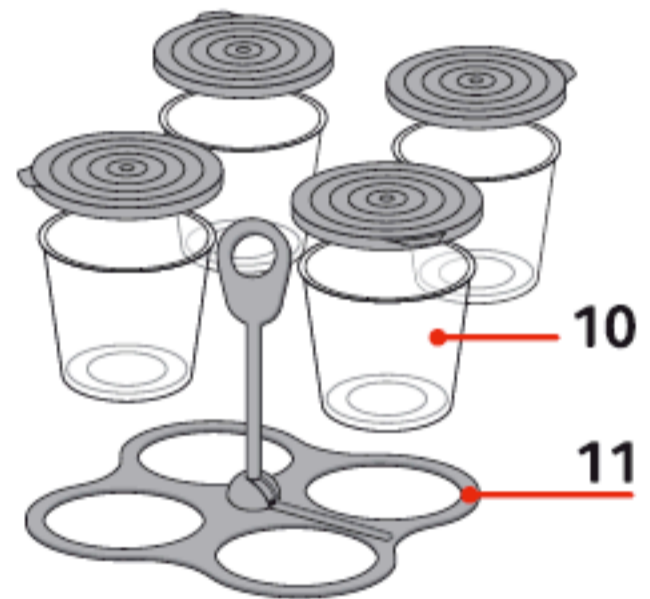
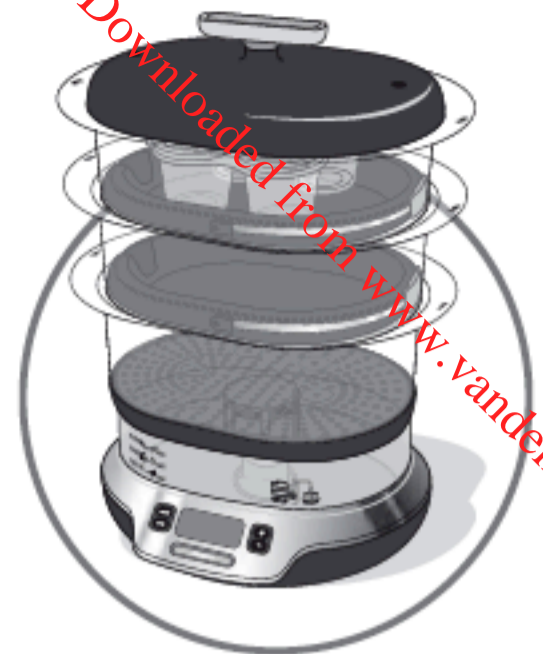
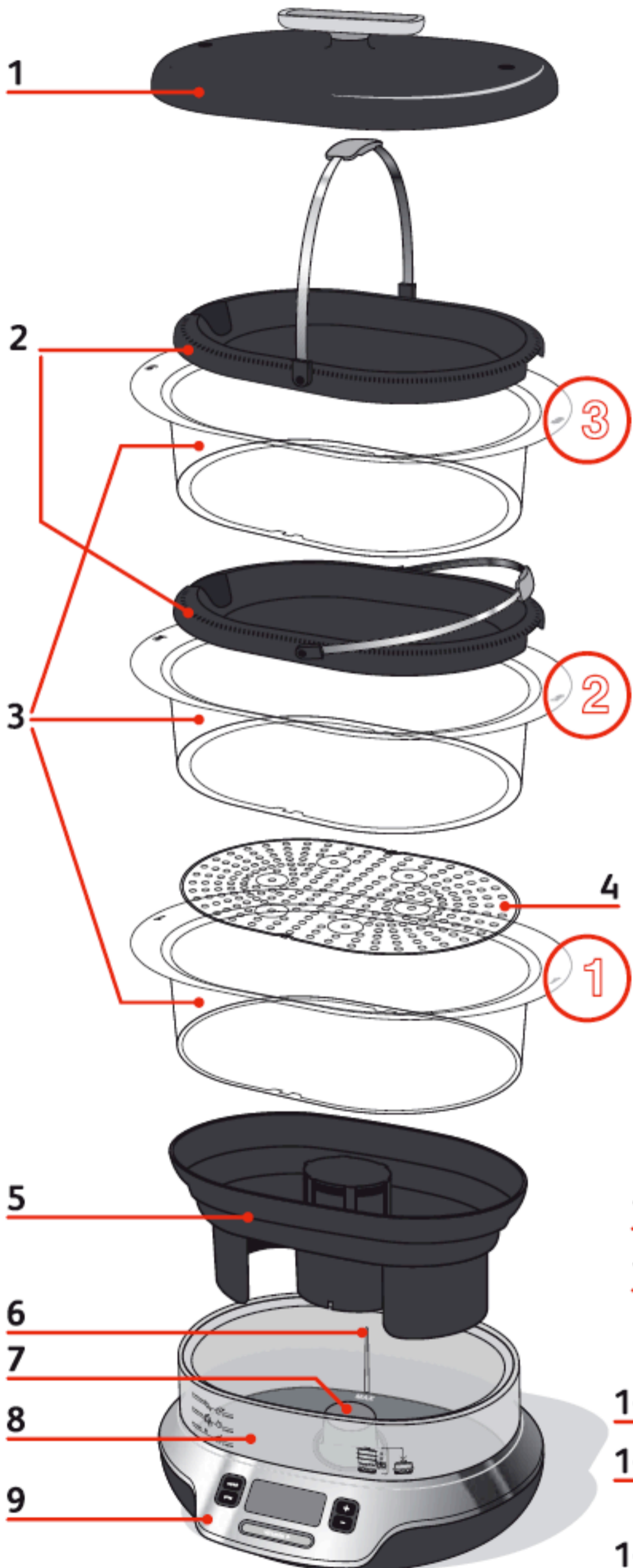




fig. 1

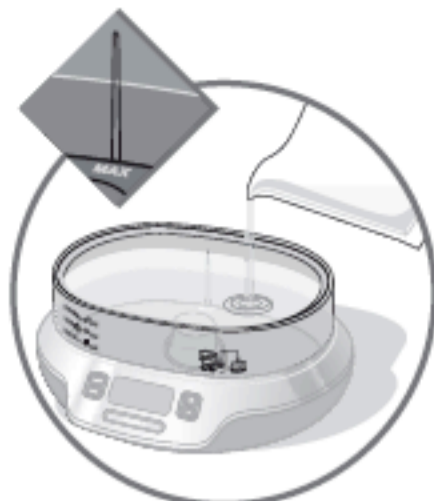


fig. 2



fig. 3

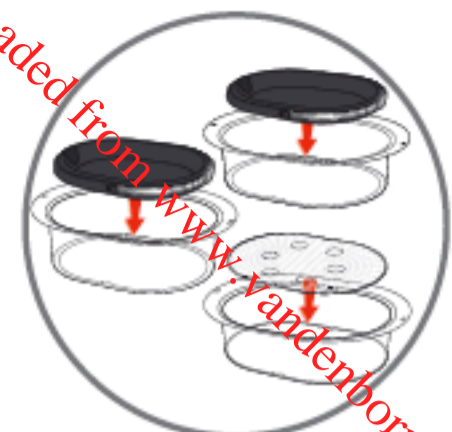


fig. 4



fig. 5



fig. 6



fig. 7



fig. 8



fig. 9



fig. 10



fig. 11

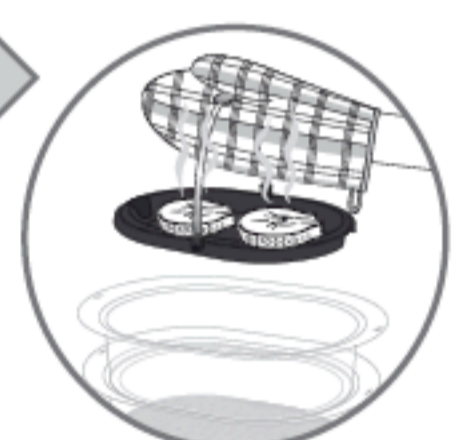


fig. 12



fig. 13



fig. 14



fig. 15

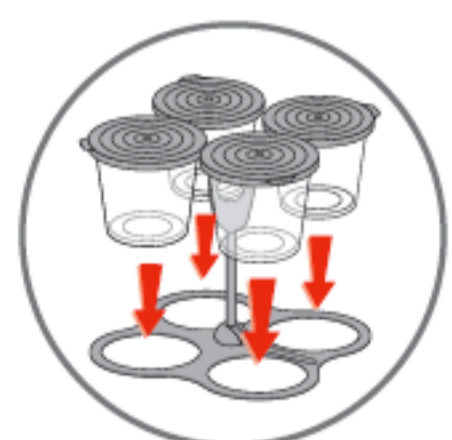


fig. 16



fig. 17

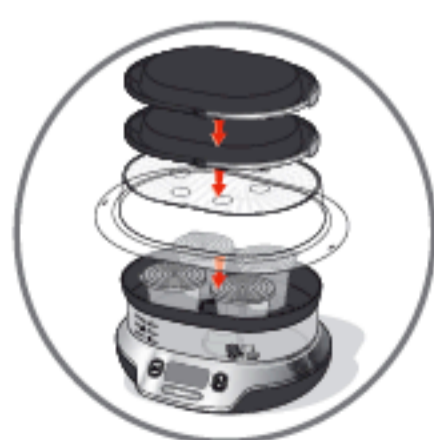


fig. 18



fig. 19

# Recommandations importantes

## Consignes de sécurité

---

- Lire attentivement ces instructions et les conserver soigneusement. Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.  
Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables (Directives Basse Tension, compatibilité Electromagnétique, matériaux en contact des aliments, environnement...).
- 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.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne pas laisser pendre le cordon.
- Toujours brancher l'appareil sur une prise reliée à la terre.
- N'utiliser pas de rallonge. Si vous en prenez la responsabilité, n'utiliser qu'une rallonge en bon état reliée à la terre et adaptée à la puissance de l'appareil.
- 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. Ne démonter jamais l'appareil vous-même.
- 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.
- Votre appareil a été conçu pour un usage domestique seulement.  
Il n'a pas été conçu pour être utilisé dans les cas suivants qui ne sont pas couverts par la garantie:

- Dans des coins de cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels,
- Dans des fermes,
- Par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel,
- Dans des environnements de type chambres d'hôtes.
- Les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif.
- Ne pas toucher l'appareil lorsqu'il produit de la vapeur et utiliser des gants de protection pour retirer le couvercle et les bols vapeur.
- Si une de vos verrines est ébréchée, il est conseillé de ne plus l'utiliser.
- Pour tout problème, contacter votre service après-vente ou l'adresse internet : [groupeseb.com](http://groupeseb.com).
- **Si votre appareil est équipé d'un cordon amovible** : si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble ou un ensemble spécial disponible auprès du fabricant ou de son service après-vente.
- **Si votre appareil est équipé d'un cordon fixe** : si le câble de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.

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



### Participons à la protection de l'environnement !

- ① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
- ➔ Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.

## Description

- |                                      |                          |
|--------------------------------------|--------------------------|
| 1. Couvercle                         | 12. Touche on/off        |
| 2. Plateaux                          | 13. Touche programme     |
| 3. Bols                              | 14. Touche +             |
| 4. Fond amovible                     | 15. Touche -             |
| 5. Récupérateur à jus                | 16. Écran LCD            |
| 6. Indicateur niveau d'eau intérieur | a. Fonction cuisson      |
| 7. Élément chauffant                 | b. Fonction horloge      |
| 8. Réservoir à eau                   | c. Fonction manque d'eau |
| 9. Base électrique                   | d. Timer                 |
| 10. Verrines et couvercles           | 17. Touche "vitamin +"   |
| 11. Accessoire verrines              |                          |

# Préparation

## Avant utilisation

- Passez une éponge non abrasive humidifiée pour nettoyer le réservoir à eau - fig. 1.
- Lavez toutes les pièces amovibles à l'eau tiède avec du liquide vaisselle, rincez et séchez.

N'immergez pas la base électrique.




## Remplissez le réservoir à eau

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 au niveau maximum avant la mise en marche.

- Versez de l'eau directement dans le réservoir à eau jusqu'au niveau maximum (1,5L) - fig. 2.
- Placez le récupérateur à jus sur le réservoir - fig. 3.
- Placez le fond amovible dans le bol 1 et les plateaux dans les bols 2 et 3 si nécessaire - fig. 4.
- Placez les bols 1 – 2 et 3 et le couvercle - fig. 5.
- Renouvelez l'eau avant chaque utilisation et vérifiez que le réservoir est rempli jusqu'au niveau maximum.

# Cuisson

## Sélectionnez le temps de cuisson

- Branchez l'appareil : un bip retentit et  s'affiche - fig. 6.
- Sans aucune autre action, l'écran s'éteint et le produit se met en veille au bout de 2 minutes .
- Réglez le temps de cuisson avec les touches + et - (Maxi 60) - fig. 7.
- 5 sec. après (ou un appui court sur la touche on/off) le produit démarre en cuisson. La touche "vitamin +" est allumée, le pictogramme cuisson  s'affiche - fig. 8.
- Lorsque la cuisson est démarrée vous pouvez changer à tout moment le temps de cuisson en appuyant sur la touche + ou - - fig. 7.
- Durant la cuisson le temps affiché diminue en minutes puis en secondes pendant la dernière minute.


Un appui prolongé sur la touche + ou - vous permet d'augmenter ou de diminuer plus rapidement.

## Utilisez la touche "vitamin +"

Après quelques minutes de cuisson vous pouvez arrêter manuellement le programme "vitamin +" en appuyant sur la touche allumée - fig. 9.

- Votre appareil est équipé d'une touche "vitamin +" qui réduit le temps de cuisson et préserve parfaitement toutes les vitamines.
- En début de cuisson la touche s'allume. Cette fonction permet un démarrage plus rapide de la cuisson grâce à un débit de vapeur plus important.
- La touche "vitamin +" s'éteint automatiquement lorsque la quantité de vapeur est suffisante pour la cuisson.
- Quand la touche "vitamin +" n'est pas allumée et si vous intervenez pendant la cuisson (mise en place d'un bol, retrait du couvercle pour vérifier la cuisson etc.), appuyez sur la touche "vitamin +" pour compenser la perte de vapeur - fig. 9.




## Pendant la cuisson

- Si  s'allume (+ signal sonore) - fig. 10 retirez les bols et le récupérateur à jus avec précaution en utilisant des protections, ajoutez de l'eau jusqu'au niveau maximum. L'appareil continuera automatiquement la cuisson.

Ne touchez pas les surfaces chaudes ni les aliments en cours de cuisson. Utilisez des protections.  
S'il n'y a plus d'eau, l'appareil ne chauffe plus.


## Départ différé

Possibilité à tout moment de changer le temps de départ différé.

- Réglez le temps de cuisson avec les touches + et – (maxi 60) - fig. 7.
- Appuyez sur la touche Prog - fig. 14. Le pictogramme programmation s'affiche  et l'horlog  clignote.
- Sélectionnez le temps au bout duquel la cuisson devra être terminée - fig. 7 (avec une augmentation par 15 min puis par heure).
- Après 5 sec le départ différé est engagé et l'horloge  disparaît. Un bruit correspondant à la chauffe peut alors se faire entendre quelques secondes.
- A la fin du décompte du temps le produit se met en mode cuisson automatiquement.

## Maintien au chaud

Pendant le maintien au chaud, aucune autre action n'est possible, sauf arrêt si vous le désirez.

- Un signal sonore retentit à deux reprises lorsque le temps de cuisson s'est écoulé.
- Le maintien au chaud se met en marche automatiquement à la fin de la cuisson et le pictogramme maintien au chaud  est affiché - fig. 11.
- Le temps écoulé de maintien au chaud (depuis la fin de cuisson) est affiché.



## Retirez les aliments

- Retirez le couvercle par sa poignée.
- Retirez les plateaux et les bols à l'aide des poignées - fig. 12 et 13.
- Servez les aliments.

Utilisez des protections pour manipuler les bols, les poignées et le couvercle.

## Arrêt du produit

Si vous souhaitez éteindre votre appareil alors qu'il est en alerte « manque d'eau », deux appuis sur la touche on/off sont nécessaires.

- Un appui sur la touche on/off arrête le maintien au chaud - fig. 15.
- Un second appui met l'appareil en veille .
- Après 1 heure de maintien au chaud l'appareil passe en mode veille. L'éclairage s'éteint .
- Débranchez l'appareil.

# Table des temps de cuisson

Les temps sont donnés à titre indicatif, ils peuvent varier en fonction de la taille des aliments, de l'espace laissé entre les aliments, des quantités, du goût de chacun et de la tension du réseau électrique.

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

Downloaded from [www.vandenborre.be](http://www.vandenborre.be)

## Viandes - Volailles

Préparation	Type	Quantité	Temps de cuisson	Recommandations
Blancs de poulet	Frais entier	350 g	20 min	2 blancs de poulet dans plateau
	Petits morceaux	450 g	17 min	
Cuisses de poulet	Fraîches entières	2	36 min	
Escalopes de dinde	Fines	600 g	24 min	
Filets de porc	Frais	700 g	38 min	Couper en tranches de 1 cm d'épaisseur
Tranches d'agneau	Frais	500 g	14 min	
Saucisses	Knack	10	10	
	Francfort	10	10	

## Poissons - Crustacés

Préparation	Type	Quantité	Temps de cuisson	Recommandations
Filets de poisson	Frais	450 g	15 min	
	Surgelés	370 g	18 min	
Steaks de poisson	Frais	400 g	15 min	
Poissons entiers	Frais	600 g	25 min	
Moules	Fraîches	1 kg	20 min	
Crevettes	Fraîches	200 g	5 min	
Coquilles Saint-Jacques	Fraîches	100 g	5 min	



Aliments	Type	Quantité	Temps de cuisson	Recommandations
Artichauts	Frais	2	55 min	Mettre bol 1 et 2 (sans le plateau)
Pommes de terre Bintjes	Fraîches	600 g	20 min	Couper en morceaux
Pommes de terre Rattes	Fraîches	600 g	20 min	
Asperges	Fraîches	600 g	17 min	
Brocolis	Frais	500 g	18 min	En morceaux
	Surgelés	500 g	18 min	
Céleri	Frais	350 g	22 min	En morceaux
Champignons	Frais	500 g	22 min	Entiers
Choux fleur	Frais	1 moyen	19 min	En morceaux
Choux (rouge ou vert)	Frais	600 g	22 min	Emincer
Courgettes	Fraîches	600 g	12 min	Emincer
Epinards	Frais	300 g	13 min	Remuer à mi-cuisson
	Surgelés	300 g	15 min	
Haricots verts	Frais	500 g	35 min	
	Surgelés	500 g	35 min	
Petites carottes	Fraîches	500 g	15 min	Emincer finement
Maïs entier	Frais	500 g	45 min	
Mange tout	Frais	500 g	35 min	
Poireaux	Frais	500 g	30 min	Emincer
Poivrons	Frais	300 g	20 min	Couper en larges bandes
Petits pois	Frais	400 g	20 min	Ecosés
	Surgelés	400 g	20 min	
Petits oignons grelots	Frais	400 g	15 min	Couper les tiges vertes

## Riz

Aliment	Quantité de riz	Quantité d'eau	Temps de cuisson	Recommandations
Pour une verrine de riz long blanc ou basmati	30 g	70 ml	20 min	Laver bien le riz avant la cuisson. Placer le riz et l'eau froide dans la verrine sans le couvercle. Utiliser le panier vapeur n° 3.

Aliments	Type	Quantité	Temps de cuisson	Recommandations
Poires	Fraîches	4	25 min	Mettre bol 1 et 2 (sans le plateau)
Bananes	Fraîches	4	15 min	Entières
Pommes	Fraîches	5	20 min	Quartiers

## Conseils et techniques pour la cuisson vapeur

- Eviter de serrer les aliments dans les bols. Laisser de l'espace pour permettre à la vapeur de circuler.
- Pour un meilleur résultat, mixer des aliments approximativement de même taille comme par exemple des pommes de terre et des blancs de poulet qui pourront cuire en même temps.
- Eviter d'ouvrir trop souvent le couvercle, pour surveiller la cuisson, cela provoque une perte de vapeur et ralentit la cuisson.
- Si la recette demande l'utilisation d'un film de protection, utiliser un type de film préconisé par les micro-ondes. Le film de protection est souvent recommandé pour prévenir la condensation et la protection d'aliment délicat tel que les crèmes anglaises. Éviter la feuille d'aluminium qui a tendance à augmenter le temps de cuisson.
- Sélectionner des aliments de taille compatible avec les bols spécialement si ces aliments doivent être mis en entier comme certains poissons par exemple.
- Pour plus de saveur utiliser des herbes fraîches, du citron, de l'ail, des oranges ou encore de l'oignon. Ces compléments peuvent être placés directement avec les aliments ou dans le réservoir à eau.
- Pour donner des saveurs à la volaille, aux viandes et poissons faire des marinades comme des mélanges à base d'herbes, de vin ou des sauces barbecue ou des mélanges d'épices
- Les légumes surgelés peuvent être cuits à la vapeur sans décongélation. Viandes et crustacés devront être décongelés préalablement.
- Pour les recettes avec des temps de cuisson longs il faudra démarrer avec le réservoir d'eau plein au maximum et surveiller le niveau d'eau pendant la cuisson, pour en remettre si besoin.
- Toujours utiliser des gants de protection pour prendre les bols et les verrines en cours de cuisson.

## Verrines

### Pour préparer des verrines

Vous avez la possibilité de préparer des recettes de verrine, celles du livre de recettes ou vos recettes personnelles. Mettre la préparation dans les verrines, en évitant de trop remplir pour éviter les débordements de certaines recettes. Fermez les verrines, si besoin à l'aide des couvercles. Placez les quatre verrines dans l'accessoire - fig.16. Prendre l'accessoire par sa poignée et le placer dans le bol - fig. 17.

**Les verrines doivent toujours être mises dans le bol supérieur sous le couvercle**

Utilisez des protections. Retirez le couvercle par sa poignée. Retirez les verrines à l'aide de la poignée de l'accessoire. Enlevez les verrines de l'accessoire et retirez les couvercles (si votre recette a nécessité les couvercles). Si nécessaire vous pouvez refroidir vos verrines en les trempant dans l'eau froide. Dans ce cas utilisez l'accessoire avec la poignée. Attendez que les verrines soient à température ambiante pour les conserver au réfrigérateur. Servez les verrines.

## Entretien et nettoyage

### Nettoyez l'appareil

- Après chaque utilisation, débranchez l'appareil.
- Laissez refroidir complètement avant le nettoyage.
- Vérifiez que l'appareil a suffisamment refroidi avant de vider le récupérateur à jus et le réservoir à eau.
- Lavez toutes les pièces amovibles à l'eau tiède avec du liquide vaisselle, rincez et séchez.
- Vous pouvez mettre au lave vaisselle tous les éléments sauf la base électrique.

**N'immergez pas la base électrique.**

**N'utilisez pas de produits d'entretien abrasif.**

### Détartrez votre appareil

Pour un fonctionnement optimal de votre appareil, détartrez-le toutes les 8 utilisations. Pour cela :

- Retirez le récupérateur à jus.
- Versez 1 L d'eau dans le réservoir à eau
- Rajoutez 1 verre (environ 150 ml) de vinaigre blanc
- Laissez agir à froid pendant une nuit.
- Rincez l'intérieur du réservoir à eau plusieurs fois avec de l'eau tiède.

### Rangement

- Rangez les verrines fermées dans le récupérateur à jus.
- Retournez le bol 1 sur la base.
- Placez les plateaux sur le bol 1 - fig. 18.
- Empilez le bol 2 dans le bol 3 et retournez le tout sur la base. Placez le support verrines. Posez le couvercle au-dessus - fig.19.

**Tous les éléments peuvent être rangés à l'intérieur du produit.**