



SILUETTA INOX II

Manuel d'utilisation

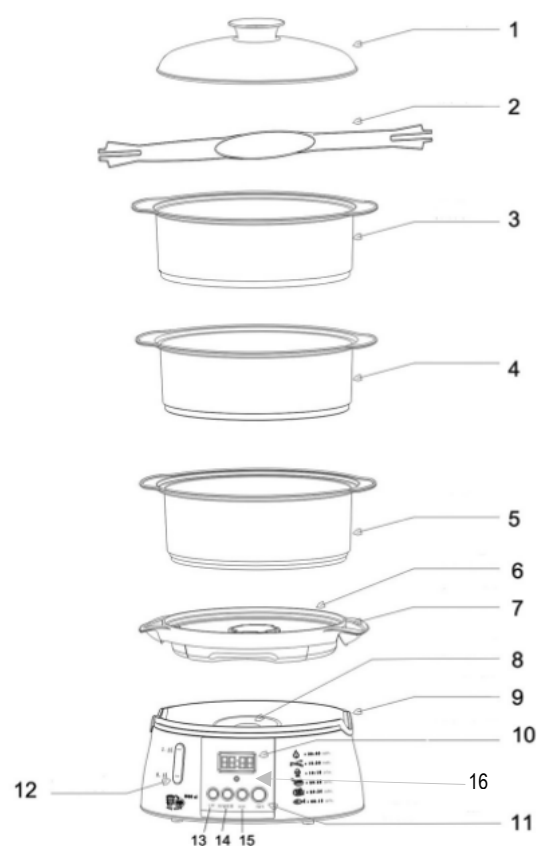


Table des Matières

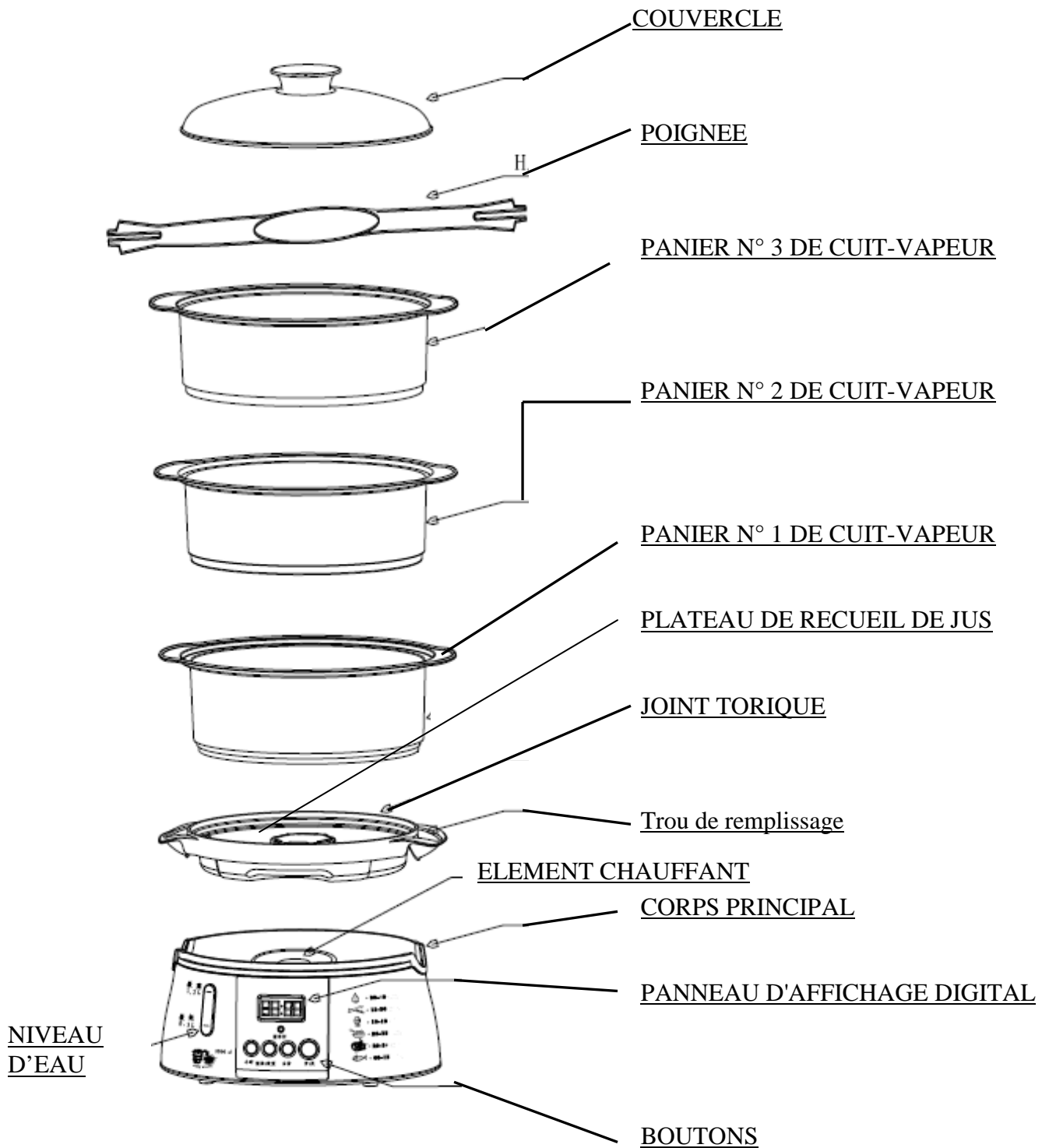
Noms des Composants	2
Avant l'Utilisation	4
Instructions d'Emploi	4
Nettoyage et Entretien	8
Conseils et Suggestions	8
Précautions de Sécurité	9
Liste de Recettes pour la Cuisson des Aliments à la vapeur	9

Nom des Composants

1. Couvercle supérieur
2. Couvercle supérieur avec trou d'échappement de la vapeur Poignée libre
3. Armature n° 3 du cuit-vapeur
4. Armature n° 2 du cuit-vapeur
5. Plateau amovible du cuit-vapeur avec agrafe Anti
6. Collecteur de jus
7. Orifice pour remplissage d'eau
8. Élément de chauffage Orifice pour remplissage d
9. Cuve (1,2 l : Temporisation : 1 heure)
10. Affichage digital
11. Bouton MARCHE/ARRET
12. Niveau d'eau
13. Bouton de réglage des Heures
14. Bouton MARCHE/ARRET
15. Bouton de réglage des minutes
16. Voyant indicateur (s'éclaire en rouge pendant la cuisson)



NOMS DES COMPOSANTS



AVANT L'UTILISATION

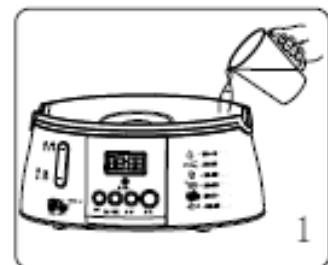
- * Avant d'utiliser votre cuit-vapeur, il est de la plus haute importance de lire les instructions figurant dans ce livret et de s'y conformer.
- * Déballer le cuit-vapeur et retirer tous les accessoires d'emballage.
- * Retirer du sac plastique le cuit-vapeur et ses accessoires.
- * Nettoyer le couvercle supérieur, le bol à riz, les armatures du cuit-vapeur, les plateaux du cuit-vapeur et le collecteur de jus, puis les maintenir à l'air libre après nettoyage.
- * Essuyer l'intérieur de la cuve avec une éponge ou un chiffon humides.

Assemblage des composants désassemblés

- * Il est possible de retirer le plateau du cuit-vapeur afin de disposer de plus de place pour la cuisson à la vapeur d'aliments de grande taille.
- * Processus d'assemblage du plateau du cuit-vapeur :
 - Placer le plateau du cuit-vapeur sur une surface stable ;
 - Retourner le plateau du cuit-vapeur (agrafe orientée vers le bas) ;
 - Insérer le plateau du cuit-vapeur dans l'armature du cuit vapeur ;
 - Appuyer sur l'agrafe et s'assurer que le plateau est solidement inséré dans l'armature ;
- * S'assurer que le plateau est solidement inséré dans l'armature, en particulier pour les plateaux n° 2 et n° 3.

INSTRUCTIONS D'EMPLOI

- * Il est nécessaire de placer le corps principal sur une surface stable et de maintenir à l'écart du cuit-vapeur tout objet susceptible d'être facilement endommagé et d'empêcher les enfants de l'atteindre.
- * Ne jamais mettre d'assaisonnement ni un autre liquide quelconque autre que l'eau dans la cuve.
- * Placer le collecteur de jus de manière stable sur le corps principal.



Deux manières pour ajouter de l'eau :

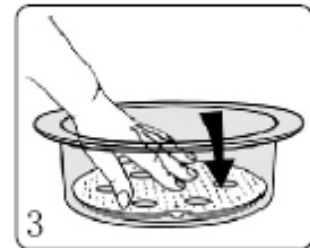
1. Verser de l'eau directement dans la cuve jusqu'au niveau maximal (figure 1)
2. Verser de l'eau par l'orifice de remplissage d'eau jusqu'au niveau maximal (figure 2)



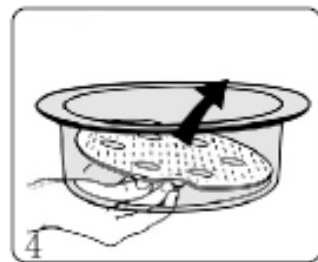
2. Mode d'utilisation de chaque composant

- * Pour faire de la cuisson à la vapeur, mettre en place un par un le collecteur de jus et les armatures n° 1, 2 et 3 du cuit-vapeur.
- * Dans le cas de l'utilisation de niveaux multiples, il est suggéré de prolonger le temps de cuisson de manière appropriée et de placer l'aliment de grande taille sur le plateau n° 1 du cuit-vapeur.
- * Il est possible de placer des aliments différents sur le même plateau du cuit-vapeur, mais il faut noter qu'il y a une possibilité d'inter-pénétration des odeurs.

- * Pour cuire des aliments différents, placer d'abord l'aliment exigeant le temps de cuisson le plus long sur le plateau du bas. Puis, quand le temps restant est suffisant pour cuire les autres aliments exigeant moins de temps, il est possible de retirer avec précaution le couvercle supérieur, puis de placer une autre armature du cuit-vapeur au-dessus, et de refermer le couvercle afin de poursuivre la cuisson.



- * Utilisation des plateaux amovibles du cuit-vapeur : l'utilisation des plateaux amovibles du cuit-vapeur peut donner de la souplesse en apportant plus de place pour la cuisson d'aliments de grande taille tel qu'un poulet ou un canard entiers. Pour assembler un plateau amovible du cuit-vapeur (voir figure 3), placer la face du fond vers le haut (agrafe orientée vers le bas) dans l'armature du cuit-vapeur, appuyer sur l'agrafe, puis fixer le dessous dans l'armature du cuit-vapeur. Pour désassembler le fond (voir figure 4), il est seulement nécessaire de libérer l'agrafe et de pousser le fond de bas en haut.

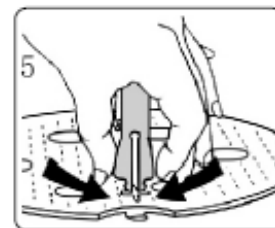


★ NOTA : L'ARMATURE DU CUIT-VAPEUR DOIT ETRE ASSOCIEE AU PLATEAU DU FOND QUAND ELLE REPOSE SUR LE COLLECTEUR DE JUS

- * Utilisation de la poignée libre : l'utilisation de la poignée libre de conception spéciale peut faciliter la séparation du plateau du cuit-vapeur de l'armature de

celui-ci et éviter l'endommagement de l'aliment en lui conservant une bonne apparence (par exemple pour le poisson, etc.).

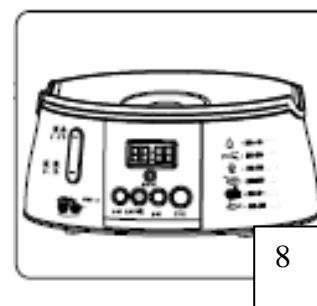
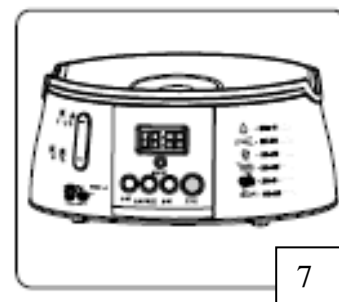
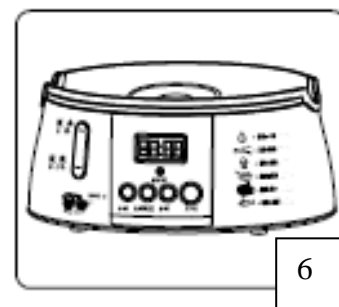
- * Placer la face du fond vers le haut (agrafe orientée vers le bas), puis saisir la poignée (par la partie courbe du haut), prendre entre deux doigts un côté quelconque de la poignée (voir fig. 5), ne pas lâcher tant que l'extrémité de la poignée ne s'est pas insérée à travers le fond, et s'assurer qu'elle est bien fixée. Procéder de la même façon pour fixer l'autre côté. Pour désassembler, procéder exactement de manière inverse.



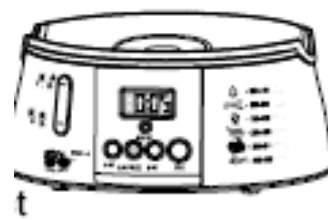
★ **NOTA : LA POIGNEE LIBRE S'ADAPTE A N'IMPORTE QUEL PLATEAU DU CUIT-VAPEUR, MAIS CELLE MUNIE DE LA POIGNEE DOIT ETRE PLACEE AU NIVEAU DU HAUT.**

3. Pour faire fonctionner le cuit-vapeur

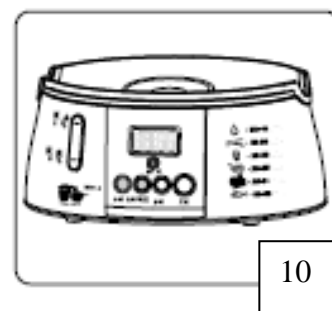
- ① Brancher l'équipement sur une prise électrique ; un signal sonore va retentir. L'appareil est maintenant en position d'attente et le voyant indicateur LED (diode électroluminescente) va s'allumer en vert (fig. 6).
- ② Bouton "MARCHE/ARRET". Appuyer sur ce bouton ; l'équipement va se raccorder au secteur et l'affichage digital va indiquer 00.00. Une double pression sur ce bouton coupe l'alimentation (fig. 7).
- ③ Bouton de la fonction de REGLAGE. Appuyer sur ce bouton ; l'affichage va indiquer 00.05, et l'équipement sera en position de réglage du temps. Appuyer ensuite sur le bouton des MINUTES et des HEURES dans les 5 secondes ou bien, au-delà de 5 secondes, l'appareil passera automatiquement en position de chauffage (fig. 8).
- ④ Bouton de réglage des minutes MIN. Appuyer sur ce bouton afin de régler le temps entre 6 et 59 minutes ; le temps augmente par défilement d'une minute à chaque pression sur le bouton MIN. Si une pression continue sur ce bouton dépasse 3 secondes, le temps augmentera automatiquement.



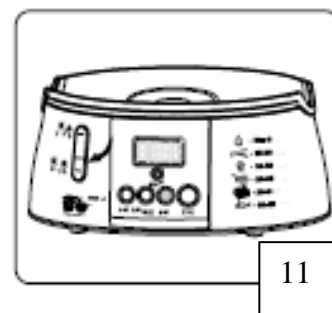
- ⑤ Bouton de réglage des heures HR. Appuyer sur le bouton HR ; le temps augmente par défilement d'une heure à chaque pression sur le bouton HR. Appuyer ensuite sur le bouton MIN afin de régler le temps nécessaire, le temps de cuisson le plus long pouvant être de 2 heures. Après réglage du temps de cuisson, l'équipement va passer automatiquement en position de chauffage au bout de 5 secondes. Le voyant indicateur va s'allumer en rouge (fig. 9)



- ⑥ Appuyer sur le bouton REGLAGE afin de régler le temps de chauffage comme ci-dessus, puis appuyer à nouveau sur le bouton REGLAGE ; le programme va passer en position de déroulement du temps. Dans ce cas, l'affichage digital va indiquer MINUTERIE, et le cuit-vapeur ne fonctionnera pas. Appuyer sur le bouton HR afin de régler le temps d'attente ; il est possible de choisir entre 1 et 12 heures, et également 59 minutes. L'affichage du temps est dégressif et le voyant indicateur est allumé en vert. Quand le délai est écoulé, l'appareil passe automatiquement en position chauffage. Le temps indiqué sur l'affichage digital est maintenant le temps de cuisson (fig. 10).

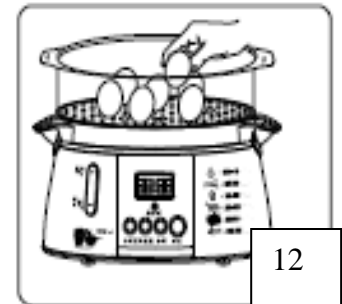


- ⑦ A la fin de la cuisson, le signal sonore va retentir et l'équipement va passer automatiquement dans la position de maintien de la chaleur, l'affichage digital indiquant "maintien de la chaleur".
- ⑧ Contrôler le niveau d'eau pendant la cuisson à la vapeur. Si le niveau descend au-dessous du niveau MIN, ajouter une certaine quantité d'eau selon l'une des deux méthodes mentionnées à la page 5 (fig. 11)



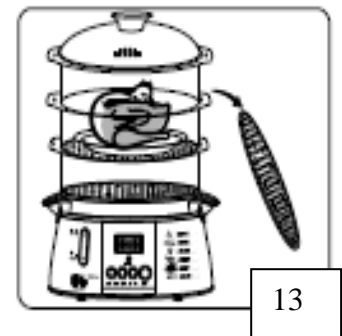
4. Cuisson des œufs à la vapeur

Pour la cuisson simultanée de moins de 6 œufs, il est possible de placer ceux-ci dans les trous pour œufs de conception spéciale ménagés dans le collecteur de jus. Dans ce cas, le plateau n° 1 du cuit-vapeur n'est pas nécessaire ; il est juste besoin de mettre l'armature du cuit-vapeur en position correcte. Au-dessus de 6 œufs, il est possible d'utiliser le plateau du cuit-vapeur ; placer les œufs sur le plateau à œufs, puis fermer le couvercle supérieur (fig. 12).



5. Cuisson du poulet

Laver et sécher le poulet (le poulet pèse environ 500 g). Assaisonner l'intérieur et l'extérieur du poulet, puis le faire mariner pendant 20 à 30 minutes. Après marinage, placer le poulet sur le plateau n° 1 ou n° 2 du cuit-vapeur (mais il est important de mettre de l'ail et du gingembre à l'intérieur du poulet), puis brancher sur le secteur et régler le temps (le temps de réglage idéal est de 38 minutes).



6. Fin de la cuisson

Couper l'alimentation et ne pas déplacer le cuit-vapeur jusqu'à ce qu'il ait refroidi ; retirer avec précaution le couvercle afin d'éviter le contact du corps avec la vapeur. Pour éviter un excès de cuisson de l'aliment, il est possible de retirer en temps opportun le plateau du cuit-vapeur et l'armature du cuit vapeur de la plaque. En cas d'utilisation de la poignée libre, veiller à retirer la poignée et à désassembler le fond du plateau du cuit vapeur.

Nettoyage et Entretien

- * Ne pas utiliser un tampon quelconque avec fonction de grattage ni de solvant pour le nettoyage.
- * Il est possible d'utiliser un chiffon humide pour nettoyer la base du cuit-vapeur et la cuve.
- * Maintenir la cuve sans eau après la cuisson. Il est obligatoire de mettre de l'eau propre à chaque utilisation.
- * Sécher chaque composant avant de le ranger et placer l'équipement dans un endroit sûr et sec.

Détartrage

Il peut apparaître une certaine épaisseur de tartre après 7 à 10 utilisations, la quantité de celui-ci dépendant de la qualité de l'eau locale. Pour prolonger la longévité du cuit-vapeur, il est suggéré de le détartre régulièrement afin d'éviter de mettre obstacle aux échanges de chaleur.

- * Verser de l'eau et du vinaigre blanc à l'intérieur de l'anneau de l'élément chauffant jusqu'au niveau maximal de l'eau. Il est interdit d'utiliser d'autres produits de lavage pour le nettoyage.
- * Brancher sur le secteur. Il n'est pas nécessaire de mettre en place le collecteur de jus ni d'autres éléments en plastique lors du nettoyage.
- * Régler le temps entre 15 et 20 minutes. Couper l'alimentation si le vinaigre blanc commence à bouillir.
- * Quand le signal sonore retentit, couper l'alimentation et jeter le vinaigre blanc après qu'il se soit complètement refroidi.
- * Laver la cuve à plusieurs reprises avec de l'eau propre afin d'éliminer l'odeur de vinaigre.

Rangement des plateaux du cuit-vapeur

- * Tous les plateaux du cuit-vapeur peuvent être placés l'un sur l'autre.
- * Placer le plateau n° 1 du cuit-vapeur (baptisé élément n° 7) sur le plateau à jus. Placer le n° 2 sur le n° 1 et le n° 3 sur le n° 2. Le couvercle supérieur va sur le dessus.

CONSEILS ET SUGGESTIONS

- * Le fait de verser un peu d'eau chaude dans la cuve peut faire gagner du temps. Mais il faut noter que les temps suggérés doivent être considérés comme en rapport avec une durée standard de refroidissement.
- * Ne remplissez pas complètement d'aliments le plateau du cuit-vapeur. Il est nécessaire de laisser de la place pour la circulation de la vapeur.
- * Les temps mentionnés doivent être en accord avec la taille de l'aliment, son encombrement, sa fraîcheur et le goût personnel. Un emploi fréquent du cuit-vapeur permet de maîtriser les temps appropriés. Pour obtenir un meilleur résultat, il est nécessaire de couper tous les aliments selon une taille analogue. En cas de cuisson de nombreux aliments au même niveau, placer l'aliment de plus petite taille sur le dessus.
- * En cas de cuisson à la vapeur d'un aliment de masse importante, il est possible d'ouvrir le couvercle supérieur pendant la cuisson, de retourner l'aliment et de refermer le couvercle.
- * Utiliser le jus du collecteur de jus pour obtenir un potage ou un parfum délicieux.

PRECAUTIONS DE SECURITE

- * N'alimenter l'appareil qu'après s'être assuré que la tension est conforme à celle indiquée sur l'étiquette de l'équipement et après avoir vérifié la mise à la masse. Ne jamais remplacer de câble ni de fiche de manière hasardeuse.
- * Ne pas laisser le cuit-vapeur sans surveillance et le maintenir hors d'atteinte des enfants.
- * Avant d'alimenter l'appareil, s'assurer qu'il y a de l'eau dans la cuve. Noter qu'il ne faut jamais ajouter de l'eau à un niveau supérieur à la ligne MAX.
- * Assembler de manière appropriée tous les éléments avant utilisation, en utilisant obligatoirement les composants conçus spécialement pour ce cuit-vapeur.
- * Eviter d'endommager les éléments par rebondissement lors de l'assemblage et du désassemblage de la poignée libre.
- * Ne jamais utiliser le cuit-vapeur sans eau dans la cuve.

- * Eviter d'assembler d'autres éléments avec le cuit-vapeur quand celui-ci est en fonctionnement. Porter des gants thermiquement isolants pour éviter d'être blessé par la vapeur. Prendre toute disposition afin d'éviter de retourner les aliments.
- * Il est obligatoire de couper l'alimentation avant nettoyage. Ne jamais tremper dans l'eau la base du cuit-vapeur afin d'éviter tout danger.
- * Ne jamais utiliser le cuit-vapeur s'il apparaît un des problèmes suivants. L'appareil doit alors être renvoyé en un endroit approprié.
 - A. Base du cuit-vapeur endommagée
 - B. Puissance anormale du cuit-vapeur
 - C. Câble endommagé
 - D. Autre condition anormale
- * Appareil limité à l'usage ménager ; ne jamais utiliser en activité commerciale et ne jamais utiliser à l'extérieur.
- * Il apparaît des problèmes en cas d'utilisation non appropriée et au-delà du domaine d'emploi. Nous déclinons alors toute responsabilité.

NOTA :

Ne pas ajouter dans la cuve de condiments ni d'eau qui ne serait pas propre.
Placer le plateau à jus de façon stable sur son emplacement de la base.

LISTE DE RECETTES POUR LA CUISSON DES ALIMENTS A LA VAPEUR

* Programmes de cuisson à la vapeur

Les temps et les méthodes mentionnés ici ne le sont qu'à titre de référence et dans certaines circonstances (pendant le processus de cuisson à la vapeur et avec les aliments sur le plateau n° 3 du cuit-vapeur). Si le temps est supérieur à 50 minutes, il est nécessaire de remettre à zéro la minuterie (Référence 8). Couper l'alimentation avant de rajouter de l'eau.

- * La cuisson à la vapeur des légumes à feuilles vertes doit être courte afin d'éviter les flétrissures.
- * Ajouter du sel en quantité appropriée pour assaisonner les légumes.
- * Il est nécessaire d'éliminer la glace des légumes surgelés avant la cuisson à la vapeur.

ALIMENT	CATEGORIE	QUANTITE (g)	TEMPS (MIN)	REMARQUE
Asperges	Fraîches	400	13 à 15	Séparer en deux niveaux
	Surgelées	d°	16 à 18	
Maïs sucré	Frais	230	30 à 35	Remuer et retourner pendant le processus de cuisson vapeur
Haricots verts	Frais	400	38 à 40	Remuer et retourner pendant le processus de cuisson vapeur
	Surgelés	d°	25 à 28	
Brocolis	Frais	400	16 à 18	Remuer et retourner pendant le processus de cuisson vapeur
	Surgelés	d°	15 à 18	
Chou-fleur	Frais	400	16 à 18	Remuer et retourner pendant le processus de cuisson vapeur
	Surgelés	d°	15 à 18	
Chou	Frais (coupé)	400	35 à 40	Remuer et retourner pendant le processus de

	(en tranches)			cuisson vapeur
Champignons	Frais	200	12 à 25	Remuer et retourner pendant le processus de cuisson vapeur
Petits pois	Surgelés	400	15 à 18	Remuer et retourner pendant le processus de cuisson vapeur
Pommes de terre	Surgelées (petits morceaux)	400	20 à 22	Remuer et retourner pendant le processus de cuisson vapeur
Epinards	Frais	250	8 à 10	
	Surgelés	400	18 à 20	

RIZ

ALIMENT	CATEGORIE	QUANTITE (g)	EAU	TEMPS (MIN)	REMARQUE
Riz	Blanc (à cuisson rapide)	200	600 ml	30	
	Brun	400	300 ml	35	
Riz au lait	Riz	100	1 g	75	Remettre à zéro la minuterie 50 minutes plus tard
	Sucre candi	30	0,5 g (lait chazud)		

NOTA : LA PROPORTION ENTRE LE RIZ ET L'EAU DOIT ETRE 1 : 1,5 (SELON LE VOLUME)

POISSON ET FRUITS DE MER

1. Cuisson du poisson : la couleur doit être presque transparente et la chair du poisson se séparer facilement de l'arête.
2. Il n'est pas nécessaire de décongeler le poisson surgelé, à condition de prolonger le temps de cuisson à la vapeur.
3. Ajouter des épices afin d'améliorer la saveur.

ALIMENT	CATEGORIE	QUANTITE (g)	TEMPS (minutes)	REMARQUE
Poisson, filet de poisson	Frais	250	6 à 8	
	Surgelé	d°	10 à 12	
Tranches de poisson de 2 cm d'épaisseur	Hareng / bar / congre	250 à 400	10 à 12 12 à 15	
Clams	Frais	400		Poser à plat, cuire avec la coquille ouverte
Langouste, homard	Frais	2 pièces	20 à 22	Prolonger le temps pour obtenir une cuisson

(tranché en morceaux)				appropriée
Huîtres	Fraîches	6 pièces	8 à 10	Cuire avec la coquille ouverte
Coquilles St. Jacques	Fraîches	400	8 à 10	Retourner au cours du processus de cuisson

VIANDE ET VOLAILLE

1. L'un des mérites de la cuisson à la vapeur est la possibilité de dégraisser et ce qui reste est bon pour le barbecue.
2. Faire mariner la viande et la volaille dans de la sauce soja très parfumée et d'autres condiments avant la cuisson à la vapeur.
3. La cuisson doit être complète. Vérifier à l'aide d'un couteau ou d'une fourchette.
4. Les saucisses doivent être piquées avant la cuisson à la vapeur.
5. Ajouter des épices afin d'améliorer la saveur.

ALIMENT	CATEGORIE	QUANTITE (g)	TEMPS (minutes)	REMARQUE
Poulet	Frais	4 pièces	12 à 15	Oter la peau avant la cuisson à la vapeur
Mouton	Côtes de mouton	4 pièces (épaisses)	10 à 15	Dégraisser
	Brochettes de filet	400	10 à 15	d°
Porc	Rognons de porc / Filet de porc	400	10 à 15	Dégraisser
	Côte de porc	4 pièces (épaisses)	10 à 20	D°
Saucisse		400	15 à 25	Ménager un trou afin de faciliter la cuisson
Bœuf	Entrecôte / Filet / Steak	250	8 à 20	Dégraisser

CUISINE CHINOISE

AMUSE-GUEULE	PLAT	SOUPE
Mini-nems cuits à la vapeur	Porc des 4 bonheurs	Aux champignons noirs séchés avec poulet entier
Gâteau mille-feuilles	3 fruits de mer cuits à la vapeur	Marmite au melon d'eau cuite à la vapeur
Rouleau de printemps	Poulet entier cuit à la vapeur	Aux filets de poisson au miel cuits à la vapeur
Canard à la pékinoise	Perche chinoise cuite à la vapeur avec pousses de bambou hachées, jambon et champignons	Aux rouleaux de poisson avec pousses de bambou hachées, jambon et champignons

Nems cuits à la vapeur	Anguille cuite à la vapeur	A la laitance de poisson au miel cuite à la vapeur
Petits pains cuits à la vapeur	Perche chinoise au miel cuite à la vapeur	
Gâteaux	Canard désossé aux huit farces précieuses	
Beignets à la farine aux graines de lotus	Cabillaud aux légumes épicés cuit à la vapeur	
Rouleaux de viande à la cantonaise	Tripes de porc au poivre cuites à la vapeur	
Petits pains à la farine de haricots	Viande cuite à la vapeur avec poisson avec poisson salé	
Petits pains au lait	Mélange de légumes cuits à la vapeur	

En vous référant aux instructions ci-dessus pour la cuisson des aliments à la vapeur, vous créez les plats les plus délicieux.

Nota :

Des logos explicatifs figurent sur la plaque de base du cuit-vapeur. Les temps de cuisson ne sont indiqués qu'à titre de référence :

Fruits : 30 à 40 minutes

Légumes : 15 à 30 minutes

Œufs : 10 à 18 minutes

Riz : 20 à 35 minutes

Poulet : 20 à 36 minutes

Poisson : 8 à 15 minutes

ATTENTION:

- **Vous ne devez pas vous débarrasser de cet appareil avec vos déchets ménagers.**
- **Un système de collecte sélective pour ce type de produit est mis en place par les communes, vous devez vous renseigner auprès de votre mairie afin d'en connaître les emplacements.**
- **En effet, les produits électriques et électroniques contiennent des substances dangereuses qui ont des effets néfastes sur l'environnement ou la santé humaine et doivent être recyclés.**

