

SCOTT

CUISEUR VAPEUR

STEAMISSIMO Manuel d'instructions

20100



IMPORTANT

Pour des raisons de sécurité, vous devez lire le mode d'emploi avec attention avant d'utiliser l'appareil pour la première fois. Conservez le mode d'emploi pour pouvoir vous y référer ultérieurement. **USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT.**

ATTENTION :

Pour éviter toute brûlure, portez toujours un gant ou une manique pour manipuler l'appareil. Retirez le couvercle lentement, celui-ci étant dirigé et incliné dans une direction opposée à la vôtre pour laisser la vapeur s'échapper graduellement. Maintenez le couvercle au-dessus du compartiment vapeur pour permettre à la condensation de s'écouler dans l'autocuiseur. Ne touchez pas l'intérieur de l'appareil lors de la cuisson. Si vous devez contrôler la cuisson des aliments ou si vous désirez remuer, utilisez un ustensile avec un long manche.

À FAIRE

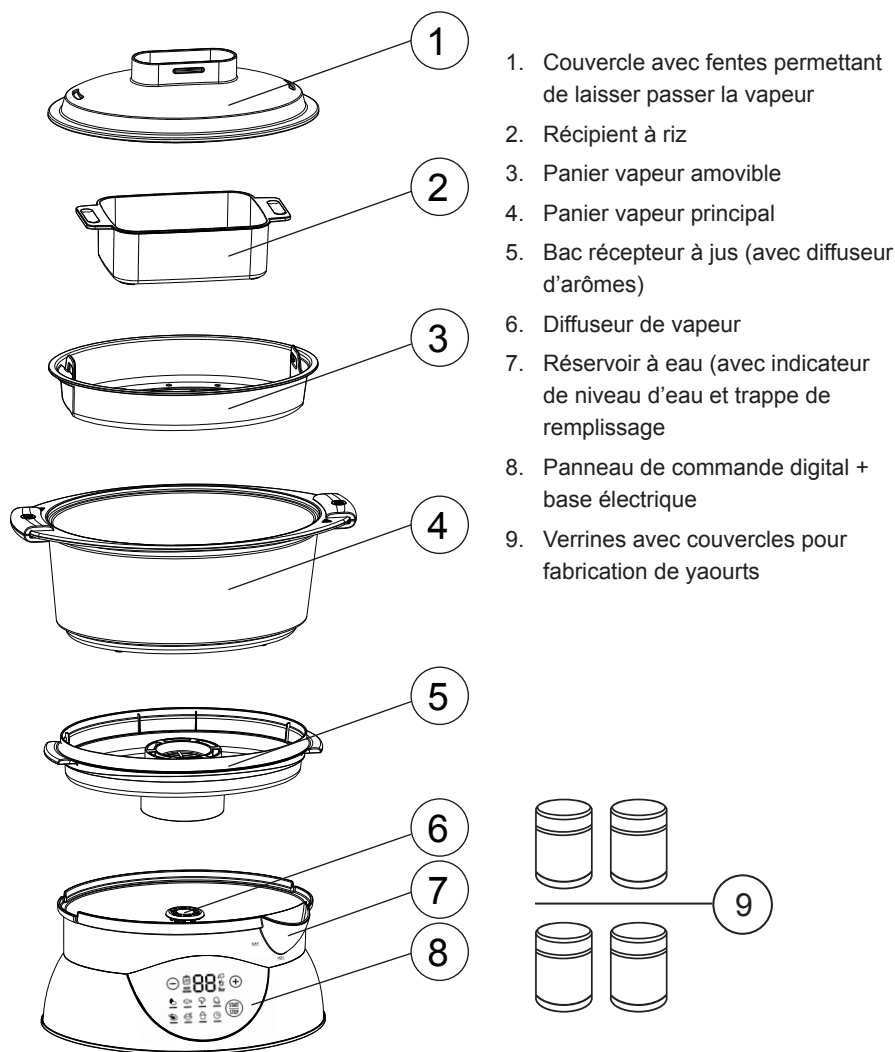
1. Contrôlez la tension de l'appareil et vérifiez qu'il correspond à celle de votre alimentation électrique locale.
2. Placez l'appareil sur une surface plane et stable.
3. Débrancher la prise de courant lorsque l'appareil n'est pas utilisé ou avant nettoyage. Laissez refroidir avant d'ajouter ou de retirer des éléments et avant nettoyage ou stockage de l'appareil.
4. Utilisez toujours des protections (gant, manique) pour manipuler les paniers, les poignées et le couvercle... pour éviter de se brûler avec la vapeur.
5. Soulevez et ouvrez le couvercle vers l'avant avec précaution pour éviter de vous brûler avec la vapeur à haute température.
6. Assemblez chaque panier de manière correcte et assurez-vous qu'ils soient empilés de manière sécurisée.
7. Laissez refroidir avant de démonter les différents paniers.
8. Pour éteindre l'appareil, maintenir le bouton de contrôle sur « STOP » puis débranchez la prise.
9. Vérifiez que les poignées sont correctement assemblées au panier.
10. Soulevez et ouvrez le couvercle avec précaution au-dessous du panier pour éviter toute brûlure et permettre à l'eau de s'écouler dans le cuiseur vapeur.
11. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le service SAV SCOTT : www.scott-gear.fr pour éviter tout risque de blessure.

12. Les personnes, y compris les enfants, qui, en raison de leurs capacités physiques, sensorielles ou cognitives réduites, ou de leur inexpérience ou méconnaissance, ne sont pas en mesure d'utiliser l'appareil en toute sécurité, ne sont autorisées à faire fonctionner ce dernier que sous la surveillance ou sur l'ordre d'une personne responsable.
13. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
14. Ne pas déplacer l'appareil une fois qu'il est en marche. La nourriture et l'eau sont brûlantes. Évitez de toucher le cuit vapeur alors qu'il est en fonctionnement.

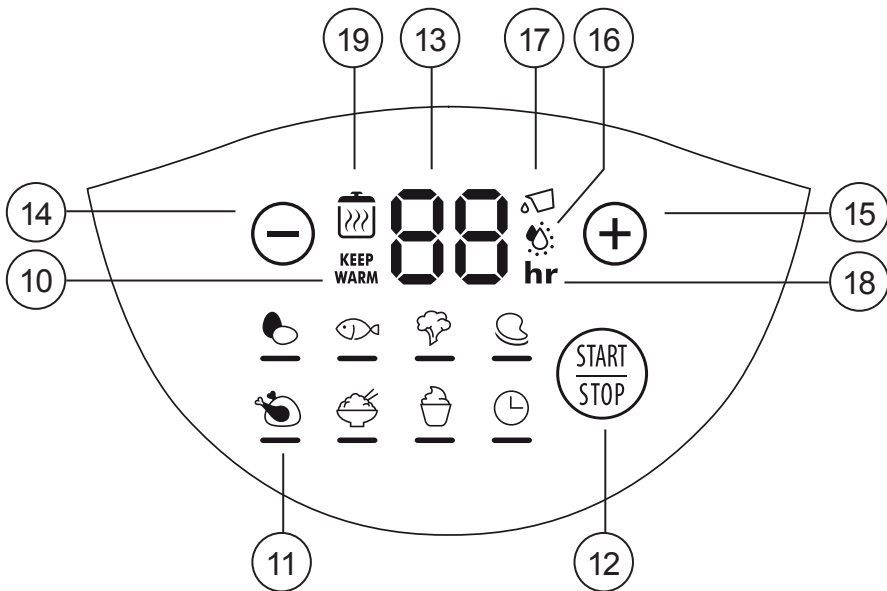
À NE PAS FAIRE

1. Ne touchez pas la surface des paniers vapeur. Elle est brûlante !
2. Ne placez pas votre main dans l'appareil alors qu'il est en fonctionnement. Si vous devez contrôler la cuisson des aliments ou si vous désirez remuer, utilisez un ustensile avec un long manche.
3. N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
4. Ne placez pas l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz ou réchaud électrique, dans un four à micro-ondes ou dans un four ou dans un placard fermé.
5. Ne faites pas fonctionner l'appareil près d'un mur ou dans un meuble pour éviter qu'ils soient endommagés par la vapeur.
6. Ne faites pas fonctionner l'appareil sans le diffuseur de vapeur, sans panier vapeur et sans couvercle.
7. N'utilisez pas l'appareil en dehors de l'usage ménager pour lequel il a été conçu.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut causer des blessures.
9. Ne laissez pas le câble pendre au bord d'une table ou d'un bar ou être en contact avec la surface brûlante.
10. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le service SAV SCOTT : www.scott-gear.fr pour éviter tout risque de blessure.
11. N'essayez pas d'ouvrir l'appareil ou de démonter quelque composant que ce soit ; il n'y a pas de pièce faisant l'objet de maintenance à l'intérieur.
12. L'appareil doit être nettoyé après chaque utilisation : les paniers, et le couvercle peuvent d'être lavés sous l'eau avec du produit vaisselle. Attention la base de l'appareil ne doit pas être immergée dans l'eau !
13. Gardez l'appareil et son câble hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans.

DÉCOUVREZ VOTRE CUISEUR VAPEUR



PANNEAU DE COMMANDE



- 10. Témoin de maintien au chaud
- 11. Touche de sélection des programmes
- 12. Touche « START / STOP »
- 13. Affichage du temps
- 14. Touche « - » / Diminution

- 15. Touche « + » / Augmentation
- 16. Indicateur de détartrage
- 17. Indicateur de manque d'eau
- 18. Indicateur des heures
- 19. Indicateur de cuisson vapeur

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirez l'appareil et tous ses accessoires de l'emballage.
 2. Décollez toutes les étiquettes adhésives le cas échéant.
 3. Nettoyez à l'eau et au liquide vaisselle les paniers, le couvercle... toutes les parties entrant en contact avec les aliments avant d'utiliser l'appareil pour la première fois.
 4. Rincez et sécher.
 5. Essayez l'intérieur du réservoir d'eau en utilisant un chiffon humide.
- Ne pas immerger la base électrique de l'appareil.**

COMMENT UTILISER SON CUISEUR VAPEUR ?

1. Placez l'appareil sur une surface stable et plane éloignée de tout objet pouvant être endommagé par la vapeur.
2. Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau du robinet (froide) jusqu'au niveau d'eau approprié selon les méthodes suivantes :



ou



- a) Remplissez le réservoir par la trappe de remplissage d'eau (accessible pendant la cuisson) jusqu'à ce que le niveau maximum soit atteint.
- b) Remplissez directement le réservoir d'eau jusqu'à ce que le niveau maximum soit atteint. Dans ce cas, le bac récepteur de jus est retiré.

MISE EN GARDE :

N'utilisez pas d'assaisonnement (sel, poivre, herbes...) ou de liquide autre que de l'eau dans le réservoir à eau.

3. Placez le bac récepteur à jus sur la base et assurez-vous qu'il est bien positionné.
4. Placez des herbes dans le diffuseur d'arômes pour plus de saveur. Vous pouvez également utiliser le bac récepteur à jus sans ajouter d'herbes aromatiques.


Diffuseur d'arômes : conseils

Ajoutez des herbes fraîches ou sèches dans le diffuseur d'arômes comme par exemple du thym, de la coriandre, du basilic, de l'aneth, du curry, de l'estragon, de l'ail, du cumin pour épicer les aliments sans avoir besoin de rajouter du sel.

- a . Des assaisonnements sont suggérés dans les tableaux de cuisson vapeur et recettes, mais vous pouvez créer vos propres mélanges de saveurs.
 - b . Il faut environ 1/3 à ½ cuillère à café d'herbes aromatiques sèches. Si vous utilisez des herbes aromatiques fraîches, hachez les feuilles et multipliez la quantité par trois.
 - c . Pour éviter que des herbes aromatiques passent à travers le tamis du diffuseur d'arômes, vous devez humidifier celui-ci avant d'y ajouter les assaisonnements.
5. Votre cuiseur vapeur est équipé d'un panier vapeur amovible pour obtenir 2 niveaux de vapeur.
 6. Le récipient à riz peut être utilisé dans le un panier vapeur principal ou le panier vapeur double.
 7. Placez les aliments dans les paniers. Nous vous recommandons de placer les aliments de tailles plus importantes et demandant donc un temps de cuisson plus long dans le panier principal.
 8. Positionnez le panier principal sur la base et placez-le couvercle sur le dessus.
 9. Branchez à la prise murale, l'appareil se mettra en mode « Veille » en émettant un bip sonore.
 10. Réglez le minuteur à la durée de cuisson recommandée ou à la durée de cuisson que vous désirez, voir le paragraphe « Comment régler le minuteur ».
 11. La cuisson vapeur commencera sous 30 secondes.

MISE EN GARDE :

Ne touchez pas la base, les paniers vapeur ni le couvercle pendant la cuisson car ils deviennent très chauds.

12. Lorsque la cuisson vapeur est terminée, le minuteur émet un bip sonore et il se met alors automatiquement en mode « Maintien au chaud » pendant 20 minutes. L'icône  s'affiche et clignote.
13. Après le maintien au chaud, l'appareil s'arrête automatiquement.

MISE EN GARDE :

Pour éviter les brûlures utilisez des gants ou maniques. Retirez le couvercle lentement, celui-ci étant dirigé et incliné vers une direction opposée à la vôtre pour laisser la vapeur s'échapper graduellement. Maintenez le couvercle au-dessus du panier vapeur pour permettre à la condensation de s'écouler dans l'autocuiseur.

Attention pendant la cuisson la vapeur s'échappe en continue, si vous devez contrôler la cuisson ou si vous désirez remuer les aliments, utilisez un ustensile avec un long manche pour éviter de vous brûler.

14. Pour éviter que les aliments ne soient trop cuits, retirez le panier vapeur immédiatement en fin du cycle de cuisson en utilisant une manique et placez-le sur un plat. Si vous utilisez le récipient à riz, retirez-le avec précaution, maintenez-le des deux côtés et, si nécessaire, utilisez un ustensile de cuisine à long manche.
15. Lorsque vous avez fini d'utiliser l'appareil, débranchez-le et laissez-le refroidir complètement avant de retirer le bac récepteur à jus.

MISE EN GARDE :









1. **Soyez prudent lors du retrait du bac récepteur à jus car si d'autres composants du cuiseur vapeur peuvent être déjà froids, l'eau dans le réservoir et le jus dans le récupérateur peuvent être encore très chauds.**
2. **Ne faites pas fonctionner l'appareil sans que le panier vapeur et le couvercle ne soient mis en place.**
Attention risque de brûlures !

COMMENT RÉGLER LE MINUTEUR ?



1. Branchez l'appareil au secteur, celui-ci se met en mode stand-by et émet un bip sonore. Le panneau de commandes (ci-dessous) s'affiche et la ligne se trouvant sous l'œuf clignote indiquant que le programme « œuf » est sélectionné. Vous pouvez sélectionner un autre programme en appuyant sur une touche pour sélectionner un autre mode de cuisson.



2. Chaque programme est réglé avec un temps de cuisson indicatif par défaut. Vous pouvez appuyer sur la touche « + » ou sur la touche « - » pour adapter le temps de cuisson à votre aliment.

ALIMENTS	DURÉE PAR DÉFAUT
 ŒUF	15 minutes
 POISSON	22 minutes
 LÉGUMES	20 minutes
 VIANDE	25 minutes
 POULET	30 minutes
 RIZ	40 minutes
 YAOURT	8 heures
 DÉPART DIFFÉRÉ	—

NOTE : En sélectionnant l'une des touches ci-dessus, une ligne apparaîtra sous la touche sélectionnée et se mettra à clignoter indiquant le programme choisi.

3. Appuyez sur la touche « START / STOP », le programme sélectionné démarre et l'icône  se met à clignoter lentement.
4. Pour arrêter le processus de cuisson, appuyer simplement sur la touche « START / STOP ».
5. Lorsque la cuisson vapeur est terminée, le minuteur émet un bip sonore et se met automatiquement en mode « Maintien au chaud » pendant 20 minutes et l'icône  clignote.
6. Après le maintien au chaud, l'appareil s'arrête automatiquement.

NOTE : Pour le programme « Yaourt et départ différé », voir « Comment réaliser des yaourts » et « Comment utiliser le départ différé ».

COMMENT RÉALISER DES YAOURTS ?

Il est important de bien choisir son lait avant de réaliser des yaourts. Tous les laits suivants peuvent être utilisés pour la réalisation de yaourts au cuiseur vapeur :

- **Lait pasteurisé**

On obtient un yaourt crémeux.

- **Lait stérilisé longue durée ou lait UHT**

On obtient un yaourt ferme.

- **Lait cru**

Ce lait doit tout d'abord être bouilli. Pour éliminer toute bactérie de manière à ce qu'il soit approprié pour préparer des yaourts. Laissez-le refroidir avant de l'utiliser pour la préparation des yaourts au cuiseur vapeur.

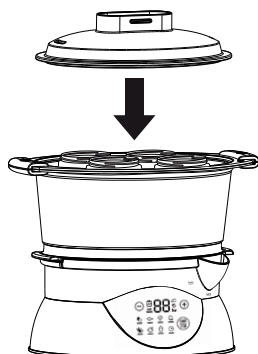
- **Lait en poudre**

On obtient un yaourt très crémeux. Suivez les instructions d'utilisation inscrites sur le paquet du lait en poudre. Assurez-vous que le lait soit refroidi avant de l'utiliser pour la préparation des yaourts au cuiseur vapeur.

Pour réaliser des yaourts, vous avez besoin de ferments lactiques. Vous pouvez utiliser des yaourts entiers achetés dans le commerce ou vous pouvez également utiliser les yaourts que vous avez réalisés avec le cuiseur vapeur. Dans ce cas, assurez-vous de répéter ce processus maximum six fois consécutivement. Les ferments lactiques diminuent dans le temps et on obtient un yaourt moins épais. Si vous utilisez des ferments lactiques achetés en pharmacie suivez les instructions d'utilisation notées sur l'emballage.

NOTE : Après douze heures passées au réfrigérateur, le yaourt est prêt à être consommé.

Les yaourts peuvent être conservés dans le réfrigérateur pendant une semaine.



Procédure générale


1. Installez le cuiseur vapeur comme décrit dans le paragraphe « Comment utiliser son cuiseur vapeur ».
2. Préparez les ingrédients nécessaires et assurez-vous qu'ils sont à température ambiante.
3. Remplissez 2/3 des verrines avec le lait.
4. Placez les verrines remplies (sans leurs couvercles) dans le panier vapeur principal puis positionner le couvercle sur le cuiseur vapeur comme sur l'illustration.
5. Sélectionnez le programme « YAOURT », le temps de cuisson par défaut est de huit heures. Vous pouvez l'ajuster de six à dix heures en appuyant sur les touches « + » ou « - ».
6. Appuyez sur le bouton « START / STOP » pour démarrer le programme.
7. Dans la Première partie du programme le lait est chauffé à 80°C pour obtenir un yaourt épais et savoureux. Le lait chauffera pendant 18 minutes puis l'appareil sonnera 5 fois pour vous indiquer que vous devez retirer le couvercle.
8. Retirez le couvercle du cuiseur vapeur. Prenez soin de retirer le couvercle de manière horizontale pour éviter que la condensation d'eau se déverse dans les yaourts.
9. Appuyez à nouveau sur la touche « START / STOP » pour continuer le cycle. Si vous n'appuyez pas sur le bouton « START / STOP » l'appareil continuera à sonner.
10. Après environ 40 minutes, le dispositif émettra 5 bips sonores de manière répétitive pour vous indiquer que la température est appropriée.
11. Ajoutez une cuillère à café de yaourt entier dans chaque verrine contenant le lait. Mélangez avec une cuillère.
12. Remettez le couvercle sur le panier vapeur et appuyez à nouveau sur la touche « START / STOP » pour continuer le cycle. L'appareil chauffera pendant toute la durée restante qui a été sélectionnée au point 5. Vérifiez que le niveau d'eau du réservoir est bien au MAXI et rajoutez de l'eau si nécessaire en cours de cycle.
13. Lorsque le cycle est terminé le cuiseur vapeur émet un bip sonore et il se met en mode veille.
14. Retirez le couvercle et sortez les verrines du panier avec précaution.
15. Mettez les couvercles sur les verrines puis placez les verrines dans le réfrigérateur pour un minimum de 4 heures.

RECOMMANDATION : Le yaourt atteindra sa consistance optimale après 12 heures passées au réfrigérateur.

NOTE : les yaourts peuvent être conservés au réfrigérateur environ 7 jours.

COMMENT UTILISER LE DÉPART DIFFÉRÉ ?

Cette fonction permet de programmer une cuisson

1. Programmer le cuiseur vapeur comme décrit dans le paragraphe « Comment utiliser son cuiseur vapeur ».
2. Appuyez sur la touche « départ différé ».
3. Réglez le temps du différé de cuisson en appuyant sur « + » ou « - ». Vous pouvez sélectionner le temps entre 1 minute et 12 heures.
4. Appuyez sur le bouton « START/ STOP ». Le panneau de commande affiche les catégories d'aliments et les logos. L'icône œuf souligné clignote, cela signifie que le programme œuf est sélectionné par défaut.
5. Sélectionnez la catégorie d'aliment que vous voulez cuire et ajustez la durée de cuisson en appuyant sur les touches « + » ou « - » si besoin.
6. Appuyez sur le bouton « START/ STOP » pour démarrer le processus. Seul le logo du programme sélectionné et le logo du départ différé s'affichent ainsi que le temps restant avant le démarrage de la cuisson.
7. L'affichage du temps montre la durée restante avant le démarrage de la cuisson.
8. Lorsque la durée est atteinte, la cuisson vapeur démarre.
9. Lorsque la cuisson est terminée, le minuteur émet un bip sonore et se met automatiquement en mode « Maintien au chaud » pendant 20 minutes » et l'icône  clignote.
10. Après le maintien au chaud, l'appareil s'arrête automatiquement.

CUISSON DU RIZ

1. Réglez l'appareil comme décrit dans « Comment utiliser son cuiseur vapeur » et « Comment régler le départ différé ».
2. Placez le panier vapeur principal sur la base.
3. Mettre le riz et l'eau dans le récipient à riz (selon tableau en fin de notice).
4. Couvrez le panier vapeur principal avec le couvercle.
5. Réglez la minuterie au temps de cuisson recommandé (cf. le tableau de cuisson) et si besoin ajuster la durée.


FONCTION AUTOMATIQUE DE MAINTIEN AU CHAUD

1. L'appareil passera automatiquement en mode « MAINTIEN AU CHAUD » pendant 20 minutes lorsque la durée de cuisson sélectionnée est achevée. Pendant la période de maintien au chaud, l'icône **KEEP WARM** est affiché et clignote. Vous pouvez appuyer sur la touche « + » ou « - » pour diminuer ou augmenter le temps de maintien au chaud (de 1 à 30 minutes).
2. Lorsque le mode « MAINTIEN AU CHAUD » est terminé, l'appareil s'arrête automatiquement.

REEMPLIR LE RÉCIPIENT D'EAU PENDANT LA CUISSON




Ceci est nécessaire pour les recettes exigeant un temps de cuisson important :

1. Lorsque le niveau d'eau est en-dessous du niveau « MIN », un avertisseur sonore continu se déclenche et l'icône  clignote.
2. Vérifiez le niveau d'eau.
3. Vérifiez le minuteur.
4. Remplissez le récipient d'eau par l'ouverture indiquée sur l'illustration.
5. Réglez la minuterie à la durée de cuisson désirée.

NOTA :

Remplissez le récipient d'eau au-dessus du niveau « MIN », l'avertisseur sonore s'arrête et le symbole de remplissage disparaît.

ATTENTION :

 **Si vous rajoutez de l'eau pendant un cycle de cuisson, il faut penser à vérifier le niveau de récupérateur à jus pour ne pas qu'il déborde ! Si besoin vider celui-ci.**

FONCTION « ARRÊT AUTOMATIQUE »

La fonction arrêt automatique se déclenche lorsque l'appareil n'est plus utilisé. Le cuiseur vapeur s'arrête automatiquement après 1 minute et un bip sonore est émis dans les conditions suivantes :

1. Une fois la fonction maintien au chaud terminée.
2. Si le programme de cuisson choisi n'est pas confirmé en appuyant sur le bouton «START/ STOP».

CONSEILS UTILES

1. En fonction de l'altitude, les durées de cuisson de l'appareil peuvent varier ! Si vous utilisez le cuiseur vapeur en haute altitude les durées de cuisson devront être augmentées.
2. Les durées de cuisson indiquées dans les tableaux sont données à titre indicatif. Les durées peuvent varier en fonction de la taille des aliments, de l'espace laissé entre ces aliments, des quantités et du goût de chacun. Ajustez les durées de cuisson si besoin.
3. Pour obtenir une cuisson homogène, assurez-vous que les morceaux d'aliments soient de tailles identiques, si les aliments sont de tailles différentes placez les aliments de plus petites tailles sur le dessus du panier et les plus gros en partie inférieure du panier vapeur.
4. Evitez de serrer les aliments dans le panier vapeur. Laissez de l'espace entre les aliments pour permettre à la vapeur de circuler.
5. Lorsque de grandes quantités d'aliments sont cuites, il est conseillé de remuer à mi-cuisson les aliments. Toujours utiliser des gants de protection et des ustensiles à long manche.
6. Rajoutez du sel et/ ou autres assaisonnements au panier cuiseur seulement en fin de cuisson. Cela évite ainsi d'endommager les éléments de chauffage situés dans le réservoir d'eau.
7. Si les aliments à cuir sont congelés vous devez augmenter le temps de cuisson.

SOIN ET ENTRETIEN


Nettoyage

1. N'immergez jamais la base, le câble ni la prise de l'appareil dans l'eau.
2. Débranchez de la prise murale et laissez l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer.
3. N'utilisez pas de produits ni éponges abrasifs pour nettoyer l'appareil.
4. Nous vous recommandons de nettoyer toutes les parties amovibles de l'appareil: le couvercle, le conteneur à riz et les paniers vapeurs, à l'eau chaude avec du liquide vaisselle. Rincez et faites bien sécher.
5. Seul le bol en verre du cuiseur vapeur peut être lavé au lave-vaisselle en cycle très court et à basse température. Attention, un lavage au lave-vaisselle des pièces plastiques peut entraîner une perte de brillance, une modification des couleurs, une déformation et un vieillissement prématuré des éléments constitutifs de votre produit – non pris en charge dans la garantie.
6. Videz le réservoir d'eau et changez l'eau après chaque utilisation.

7. N'immergez pas la base dans l'eau. Remplissez le réservoir d'eau chaude savonneuse, videz-le et Rincez abondamment. Essayez avec un chiffon.
8. Nettoyer la base avec un chiffon doux et humide.

Détartrage du réservoir

Il est essentiel que le réservoir soit régulièrement détartré pour conserver la production de vapeur et allonger la durée de vie de l'appareil.

Après 15 heures de fonctionnement le logo  clignotera pour vous rappeler de détartrer l'appareil (durée maximum de rappel 1 heure), lorsque la cuisson est finalisée, suivez les étapes suivantes :

1. Remplissez le réservoir jusqu'au niveau MAX de vinaigre blanc.

IMPORTANT : n'utilisez pas d'autre produit chimique ni de détartrant commercial.

2. Raccordez à l'alimentation électrique. Le bac récupérateur à jus, les paniers vapeur et le couvercle devront être en place pendant le cycle de détartrage.
3. Réglez le minuteur sur 25 minutes.

MISE EN GARDE : si le vinaigre déborde de la base, éteignez le minuteur et débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. Réduisez alors légèrement la quantité de vinaigre blanc.

4. Lorsque le cycle de détartrage est terminé, débranchez l'appareil et laissez refroidir complètement l'appareil avant de jeter le vinaigre.
5. Rincez le réservoir plusieurs fois à l'eau froide. (en faisant attention de ne pas mouiller la base et les parties électriques de celle-ci)

NOTA : le détartrage est primordial, il est impératif de le réaliser quand la machine le réclame.

TABLEAUX DE CUISSON VAPEUR ET RECETTES

1. Les durées de cuisson vapeur et les recettes sont données à titre indicatif !
La durée de cuisson peut varier en fonction de la taille des morceaux d'aliments, de la quantité d'aliments dans le panier vapeur, et de vos préférences personnelles.
Ajustez les durées de cuisson au fur et à mesure des expériences avec votre cuiseur vapeur.
2. Toutes les durées de cuisson sont basées sur des aliments cuits dans le panier vapeur principal. Les aliments cuits dans le panier vapeur supérieur peuvent prendre légèrement plus de temps pour cuire.
3. Toutes les durées et les recettes données dans les guides sont basées sur l'utilisation d'eau froide.

LÉGUMES

1. Coupez les tiges des brocolis, des choux fleurs, des choux, des artichauts et des asperges.
2. Cuisez les légumes verts à feuilles le moins longtemps possible car ils perdent facilement leur couleur.
3. Salez et assaisonnez les légumes après cuisson.

Légumes	Type	Poids / nombre de morceaux	Assaisonnement proposé	Temps de cuisson (minutes)	Recommandations
Artichauts	Frais	3 moyens	Ail Estragon Aneth	45 - 50	Coupez la tige
Asperges	Frais Congelées	400 g 400 g	Médisse Feuilles de laurier Thym	13 - 15 16 - 18	Coupez les asperges dans la longueur de la tige pour que la vapeur passe à travers
Brocoli	Frais Congelés	400 g 400 g	Ail Piment de Cayenne broyé Estragon	16 - 18 15 - 18	
Carottes (en rondelles)	Frais	400 g	Anis Menthe Aneth	20 - 22	Mélangez à mi-cuisson
Chou-fleur	Frais Congelés	400 g 400 g	Romarin Basilique Estragon	16 - 18 18 - 20	Mélangez à mi-cuisson
Épinards	Frais Congelés	250 g 250 g	Cerfeuil Thym Ail	8 - 10 18 - 20	Mélangez à mi-cuisson
Haricots	Frais	400 g	Graines de cumin Aneth Sarriette	18 - 20	Mélangez à mi-cuisson
Petits pois	Frais Congelés	400 g 400 g	Basilic Marjolaine Menthe	10 - 12 15 - 18	Mélangez à mi-cuisson
Pommes de terre coupées en deux	Frais	400 g	Cerfeuil Ciboulette Aneth	20 - 22	

VIANDE ET VOLAILLE

1. La cuisson vapeur présente l'avantage de permettre à la graisse de s'écouler pendant la cuisson.
2. Servez la viande et la volaille cuite à la vapeur avec de savoureuses sauces ou faites-les mariner avant cuisson.
3. Cuisez tous les aliments complètement avant de servir. Piquez avec une pointe de couteau pour vérifier la cuisson de la viande.
4. Utilisez des herbes fraîches pendant l'étuvage pour ajouter de la saveur.

Aliments	Type	Poids / nombre de morceaux	Assaisonnement proposé	Temps de cuisson (minutes)	Recommandations
Poulet	Filet désossé Cuisse de poulet	250 g (4 morceaux) 450 g	Curry Romarin Thym	12 - 15 30 - 35	Retirez tout le gras
Porc	Filet mignon, filet, aloyau de bœuf, steaks ou côtelettes	400 g (4 morceaux d'épaisseur moyenne)	Curry Mélisse Thym	5 - 10	Retirez tout le gras
Bœuf	En tranches de rumsteck, faux-filet ou steak	250 g	Curry Piment de Cayenne broyé	8 - 10	Retirez tout le gras

POISSON ET FRUITS DE MER

1. Le poisson est cuit lorsqu'il devient opaque et qu'il s'effrite facilement avec une fourchette.
2. Le poisson congelé peut être cuit à la vapeur sans le faire décongeler bien séparer les filets durant la cuisson et augmenter le temps de cuisson.
3. Ajoutez des morceaux de citron et des herbes aromatiques pendant la cuisson pour plus d'arômes.

Aliments	Type	Poids / nombre de morceaux	Assaisonnement proposé	Temps de cuisson (minutes)	Recommandations
Fruits de mer	Frais	250 g / 400 g	Marjolaine Mélisse	8 - 10	
Crevettes	Fraîches	400 g	Mélisse Ail	6	
Moules	Fraîches	400 g	Mélisse Ail	8 - 10	
Homard (queue)	Congelé	2 unités (400 g chacun)	Raifort Ail	20 - 22	
Filets de poisson	Congelés Frais	250 g 250 g	Moutarde sèche Piment de la Jamaïque Marjolaine	10 - 12 6 - 8	

RIZ

1. Utilisez le récipient à riz, ajoutez la quantité d'eau requise dans le riz.

Aliments	Type	Quantité / Quantité d'eau	Temps de cuisson (minutes)	Recommandations
Riz	Blanc	200 g / 300 ml	30 - 40	Maxi 250 g de riz Adapter la quantité d'eau

RÉSOLUTIONS DE PROBLÈMES

Problème	Cause	Solution
L'appareil ne fonctionne pas	L'appareil n'est pas branché	Raccordez l'appareil à l'alimentation électrique
	Le film de protection de l'écran n'est pas retiré pour permettre l'utilisation de l'écran tactile	Retirer le film de protection de l'écran de commande tactile
	Il n'y a pas d'eau dans le réservoir	Remplir le réservoir d'eau
	L'appareil n'est pas encore allumé	Appuyez sur la touche « START/STOP » pour allumer l'appareil
Tous les aliments ne sont pas bien cuits	Certains aliments sont plus gros et requièrent un temps de cuisson vapeur plus important que d'autres	Régalez un temps de cuisson plus long en appuyant sur le bouton de commande de la minuterie
	Il a été placé trop de nourriture dans le panier vapeur	Ne surchargez pas les paniers vapeur. Coupez la nourriture en petits morceaux et placez-les au-dessus
L'appareil ne chauffe pas de manière appropriée	L'appareil n'est pas détartré régulièrement	Détartrez l'appareil
Le diffuseur d'arômes n'a pas ou peu d'effet	Il n'y a pas assez d'herbes aromatiques dans le diffuseur d'arômes	Placez plus d'herbes aromatiques dans le diffuseur d'arômes
L'eau déborde du réservoir d'eau durant la cuisson vapeur	Le réservoir d'eau contient trop d'eau	Retirez l'excédent d'eau du réservoir d'eau et assurez-vous que le niveau d'eau n'est pas au-dessus du niveau maximum





SCOTT

SCOTT France
25 rue Topaze – ZA Les Jalassières
13510 EGUILLES - France

www.scott-gear.fr