

SEB®

STEAM CUISINE



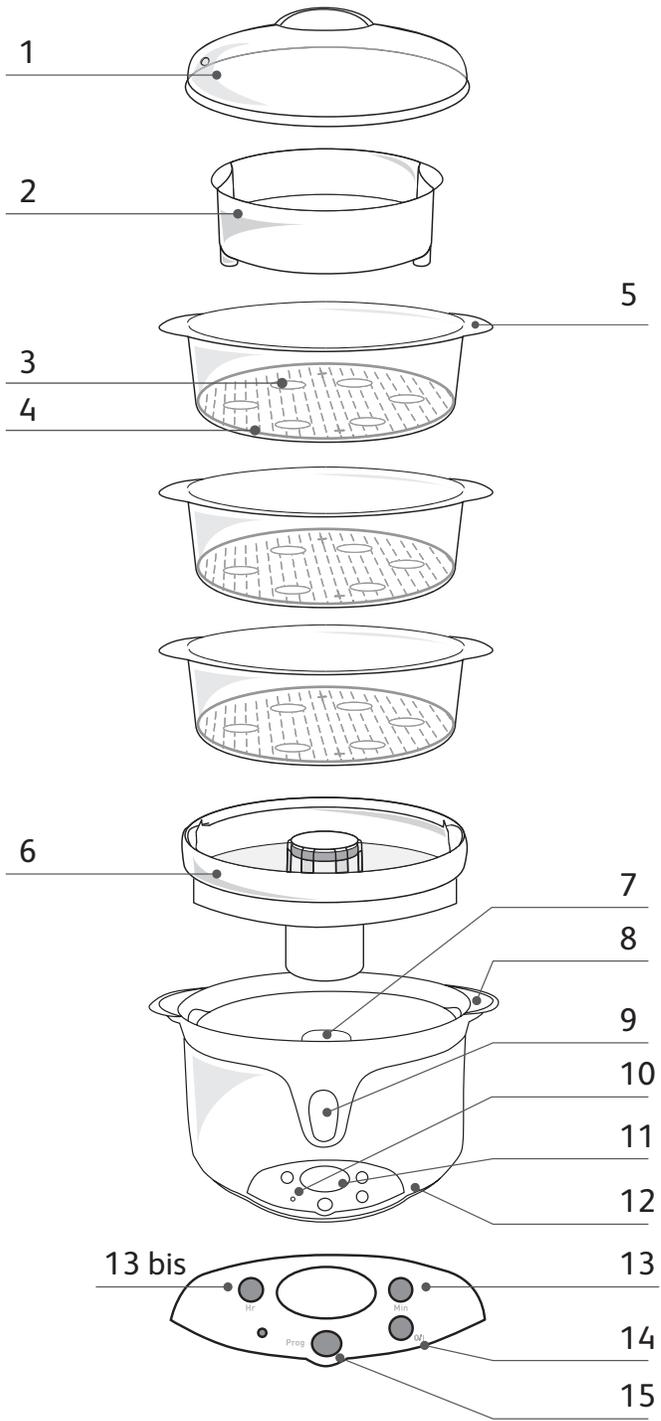




fig.1



fig.2



fig.3

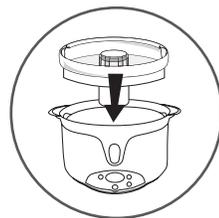


fig.4



fig.5

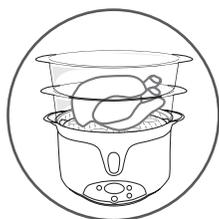


fig.6

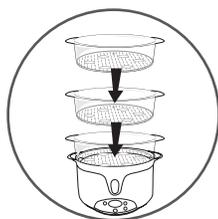


fig.7

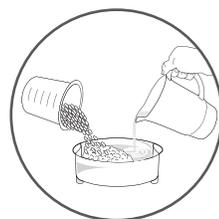


fig.8



fig.9

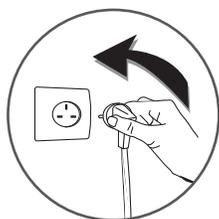


fig.10



fig.11



fig.12



fig.13

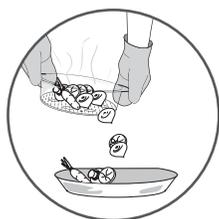


fig.14



fig.15

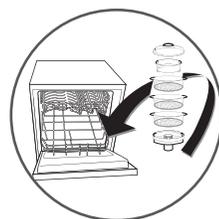


fig.16

Recommandations importantes

Lisez attentivement ces instructions et conservez-les soigneusement.

Consignes de sécurité

- Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables (Directives Basse Tension, Compatibilité Electromagnétique, Matériaux en contact des aliments, Environnement, ...).
- Vérifiez 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, faites-le vérifier par un Centre Service Agréé.
- 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.

Branchement

- N'utilisez pas l'appareil si celui-ci ou son cordon est défectueux, si l'appareil est tombé et présente des détériorations visibles ou des anomalies de fonctionnement. Dans ces cas, l'appareil doit être envoyé à un Centre Service Agréé le plus proche de votre domicile.
- Branchez toujours l'appareil sur une prise reliée à la terre.
- N'utilisez pas de rallonge. Si vous en prenez la responsabilité, utiliser une rallonge en bon état reliée à la terre et adaptée à la puissance de l'appareil.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son Centre Service Agréé ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger. Ne démontez jamais l'appareil vous-même.
- Ne laissez pas pendre le cordon.
- Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon.
- Débranchez toujours l'appareil : après utilisation, pour le déplacer ou pour le nettoyer.

Fonctionnement

- Utilisez une surface de travail stable, plane, à l'abri des projections d'eau.
- 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 laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance. Ne pas le laisser à la portée des enfants.
- Des brûlures peuvent être occasionnées si l'on touche les surfaces chaudes de l'appareil, l'eau chaude, la vapeur ou les aliments.
- Ne touchez pas l'appareil lorsqu'il produit de la vapeur et si vous avez à manipuler les éléments chauds de l'appareil, utilisez un torchon ou un gant.
- Ne déplacez pas l'appareil contenant des liquides ou des aliments chauds.
- Ne placez pas l'appareil près d'une source de chaleur ou dans un four chaud sous peine de le détériorer gravement.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau !
- Si l'appareil se trouve trop près du mur ou d'un placard, la vapeur peut les endommager.

Description

1. Couvercle
2. Bol à riz
3. Supports à œufs
4. Grilles amovibles avec crochets
5. Paniers vapeurs
6. Récupérateur à jus
7. Élément chauffant
8. Trappe de remplissage d'eau
9. Indicateur de niveau d'eau
10. Voyant de cuisson « on »
11. Ecran électronique digital
12. Réservoir à eau
- 13-13 bis. Bouton « Hr / Min »
14. Bouton "O/I"
15. Bouton « PROG »

Préparation

Avant utilisation

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

N'immergez pas la base électrique

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

Remplissez le réservoir à eau

- Placez la base sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur.(fig.1)
- Pour remplir votre réservoir, versez directement l'eau dans celui-ci jusqu'au niveau maximal.(fig.2)
- Placez le récupérateur à jus sur le réservoir.(fig.4)
- Renouvelez l'eau avant chaque utilisation et vérifiez que le réservoir est rempli jusqu'au niveau maximum.

Si il n'y a plus d'eau dans le réservoir pendant la cuisson, versez de l'eau par les poignées du récupérateur à jus jusqu'au niveau maximal.(fig.3)

Placez les grilles amovibles

- Placez un bol sur la table
- Maintenez le bol du bon côté (clips vers le bas).(fig.5)
- Centrez la grille à l'intérieur du panier
- Appuyez sur la grille jusqu'à ce que le clip soit enclenché sur le bol.
- Pour enlever les grilles, poussez vers le bas.
- Les grilles des paniers peuvent également s'enlever afin d'obtenir un espace de cuisson plus important ou cuire des aliments plus gros.(fig.6)
- Les 3 grilles peuvent aussi rester sur les 3 paniers sur la base.(fig.7)

Préparer du riz

- Remplir le réservoir avec de l'eau fraîche
- Mettre le riz et l'eau dans le bol à riz.(fig.8)
- Placez le riz dans le panier vapeur et recouvrir avec le couvercle pour débiter la cuisson

Cuire des œufs

- Placez les œufs dans les supports à œufs prévus à cet effet et recouvrir avec le couvercle pour débiter la cuisson.(fig.9)

Cuisson

Départ immédiat de la cuisson

- Remplir la base jusqu'au niveau maximal. Placez les bols vapeurs sur la base et branchez l'appareil.(fig.10)
- Allumez l'appareil en appuyant sur la touche « O/I ». Un signal sonore indique que l'appareil est en marche et l'écran affiche alors 00 :00
- Appuyez ensuite sur la touche « PROG », 00h05 apparaît sur l'écran (temps de cuisson par défaut)
- Le mot « **Steamer** » clignote sur l'écran.
- Réglez ensuite le temps de cuisson désiré grâce aux boutons « **Hr** » et « **Min** ». Attendez 5 secondes.
- Maintenant le mot« **Steamer** » (vapeur) sur l'écran ne clignote plus et le voyant de cuisson s'allume. La cuisson vapeur commence.(fig.11)
- Si il n'y a plus d'eau dans le réservoir, l'appareil sonne de façon continue. Il suffit d'appuyer sur „O/I“ pour que l'alarme cesse et de rajouter de l'eau dans l'appareil.

Si vous ne voyez aucune vapeur ou très peu sorti de l'appareil, il peut-être nécessaire d'ajouter de l'eau dans le réservoir par les trappes de remplissage d'eau se trouvant sur les poignées. Assurez vous de la présence d'eau dans le réservoir avant la mise en marche de l'appareil. Si aucune indication est donnée pendant les 5 secondes après le réglage, l'appareil se met automatiquement en marche.

Départ différé programmable

- Cette fonction est utilisée pour différer le départ de la cuisson.
- Reproduire la 1ère étape « Départ immédiat de la cuisson » (le temps de cuisson étant déjà choisi).
- Ensuite, appuyez sur la touche PROG jusqu'à ce que 00 :00 apparaisse à l'écran et que le « **TIME** » clignote.
- Réglez le temps de départ de la cuisson avec les boutons « **Hr** » et « **Min** ». Attendez 5 secondes.
- Vous réglez le temps que vous voulez avant que l'appareil ne se mette en marche. Vous ne réglez pas l'heure.
- Exemple : Il est 10 heures du matin et vous voulez que l'appareil commence la cuisson à midi. Réglez la minuterie sur 2 heures (02 :00) et pas sur 12h00. L'appareil commencera la cuisson dans 2 heures.
- Le temps de départ différé minimum est de 00h01 minutes
- Le temps de départ différé maximal est de 12h59 minutes.

A la fin du temps de cuisson

Fonction Maintien au chaud

- A la fin du temps de cuisson il y a un signal sonore de 5 bips et le voyant de cuisson s'éteint.(fig.12)
- Le mot « **KEEP WARM** » s'affiche à l'écran. L'horloge commence.
- La fonction « Maintien au chaud » peut durer 2heures maximum.
- Pour arrêter la fonction « Maintien au chaud », appuyez sur la touche « O/I » et débranchez l'appareil.

Servir

- La vapeur est très chaude, utilisez des gants pour soulever le couvercle.
- Manipulez les paniers vapeurs à l'aide d' un chiffon ou de gants.(fig.13)
- Servez la préparation sur une assiette.(fig.14)
- Si vous avez utilisé le récipient à riz, manipulez-le avec précaution avec des gants et en le tenant par les côtés.
- Servez.

Table des temps de cuisson

- Placez les aliments les plus longs à cuire dans le bol inférieur.
- 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 et du goût de chacun.

Poisson

Ingrédient	Type	Quantité	Temps	Recommandations
Coquillages	Frais	250-400g	8-15 min	La cuisson est terminée lorsque les coquillages sont ouverts
Crevettes	Frais	400g	8 min	Remuez les en milieu de cuisson
Moules	Frais	400g	10-15 min	Remuez les en milieu de cuisson
Coquilles St Jacques	Frais	400g	10-15 min	Remuez les en milieu de cuisson
Homard	Surgelé	2 pieces 400g chacune	20-22 min	
Steak de poisson	Surgelé Frais	250g 250g	15-18 min 12-15 min	

Viande - Poulet

Ingrédient	Type	Quantité	Temps	Recommandations
Poulet	Blanc entier Filets	250g 1100g 450g	12-15 min 30-35 min 30-35 min	
Saucisses	Knack Franckfort	400g 400g	12 min 15 min	Piquez-les avant la cuisson

Légumes

Ingrédient	Type	Quantité	Temps	Recommandations
Artichauts	Surgelé	3 moyens	45-50 min	Coupez la base
Asperges	Frais Surgelé	400g 400g	13-15 min 16-18 min	
Brocolis	Frais Surgelé	400g 400g	16-18 min 15-18 min	
Chou	Frais	400g	40-45 min	
Carottes	Frais	400g	30-40 min	Remuez les en milieu de cuisson
Choux-fleurs	Frais Surgelé	400g	16-18 min 18-20 min	Remuez les en milieu de cuisson
Choux de Bruxelles	Frais Surgelé	400g 400g	15-18 min 20-22 min	
Champignons	Frais	200g	12-15 min	Remuez les en milieu de cuisson
Courgettes (en rondelles)	Frais	400g	16-18 min	Remuez les en milieu de cuisson

Epinard	Frais Surgelé	250g 250g	8-10 min 18-20 min	Remuez les en milieu de cuisson
Petits pois	Frais Surgelé	400g 400g	35-40 min 25-28 min	
Haricots verts		400g	45-50 min	Remuez les en milieu de cuisson
Pois	Frais écossés- Surgelé	400g 400g	10-12 min 15-18 min	Remuez les en milieu de cuisson
Pommes de terres	Frais	petites	30 min	

Œuf - Fruits

Ingrédient	Type	Quantité	Temps	Recommandations
Œufs	Durs Mollets	6	18 min 10 min	
Pommes/ Poires	Frais	4 moyennes	15-20 min	

Riz - Pâtes - Céréales

Ingrédient	Type	Quantité (Glass)	Quantité d'eau	Temps
Riz	Blanc Complet	200g/2 pers	300 ml	35-40 min
		300g/3 pers	450 ml	35-40 min
		200g/2 pers	300 ml	30-35 min
Semoule de couscous	Grain moyen	150g/2 pers	300 ml	5-6 min
Pâtes	Spaghetti	120g/2 pers	500 ml	18-20 min

Entretien et nettoyage

Nettoyez votre appareil

- Une fois que l'appareil s'est complètement refroidi, videz le réservoir et essuyez-le avec un chiffon doux.
- Tous les accessoires en plastique vont au lave-vaisselle.
- Certains jus et sauces de cuisson peuvent tâcher le plastique.
- La base avec la partie électronique ne passe pas au lave-vaisselle.

Détartrez votre appareil

- Pour de meilleurs résultats, détartrez l'appareil toutes les 8 utilisations.
- Videz le récupérateur à jus.
- Remplir l'intérieur de l'élément chauffant avec 250 ml de vinaigre blanc et ajoutez 500ml d'eau.
- Laissez reposer toute la nuit.
- Rincez la base plusieurs fois à l'eau chaude.

Si l'appareil indique «absence d'eau» alors qu'il y en a encore, détartrez l'appareil.



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.