



POUR TOUT SAVOIR

SUR LE SERVICE APRES-VENTE SEB

TAPEZ

3615 SEB 1,01 F/min.

SERVICE CONSOMMATEURS

N° Indigo 0,79F TTC/mn **0 802 06 06 06**

S.A. SEB SELONGEY CEDEX • RC. DIJON B 302 412 226 • REF. 5061702

Réalisation : adhoc.studio@wanadoo.fr





VITASAVEUR 900 TURBO DIFFUSION VITASAVEUR 900 TURBO DIFFUSION PROGRAM

MODE D'EMPLOI • GEBRUIKSAANWIJZING • INSTRUCTIONS FOR USE

SOMMAIRE

Description de l'appareil	P. 4	Entretien et nettoyage	P. 11
Avant utilisation	P. 4	Table des temps de cuisson	P. 12
Mode d'emploi	P. 4	Consignes de sécurité	P. 15
Programmateurs électronique	P. 8		

INHOUDSOPGAVE

Beschrijving van het apparaat	blz. 16	Onderhoud en schoonmaken	blz. 23
Vóór het eerste gebruik	blz. 16	Stoomtijdentabellen	blz. 24
Gebruiksaanwijzing	blz. 16	Veiligheidsvoorschriften	blz. 27
Elektronisch programmeren	blz. 20		

CONTENTS

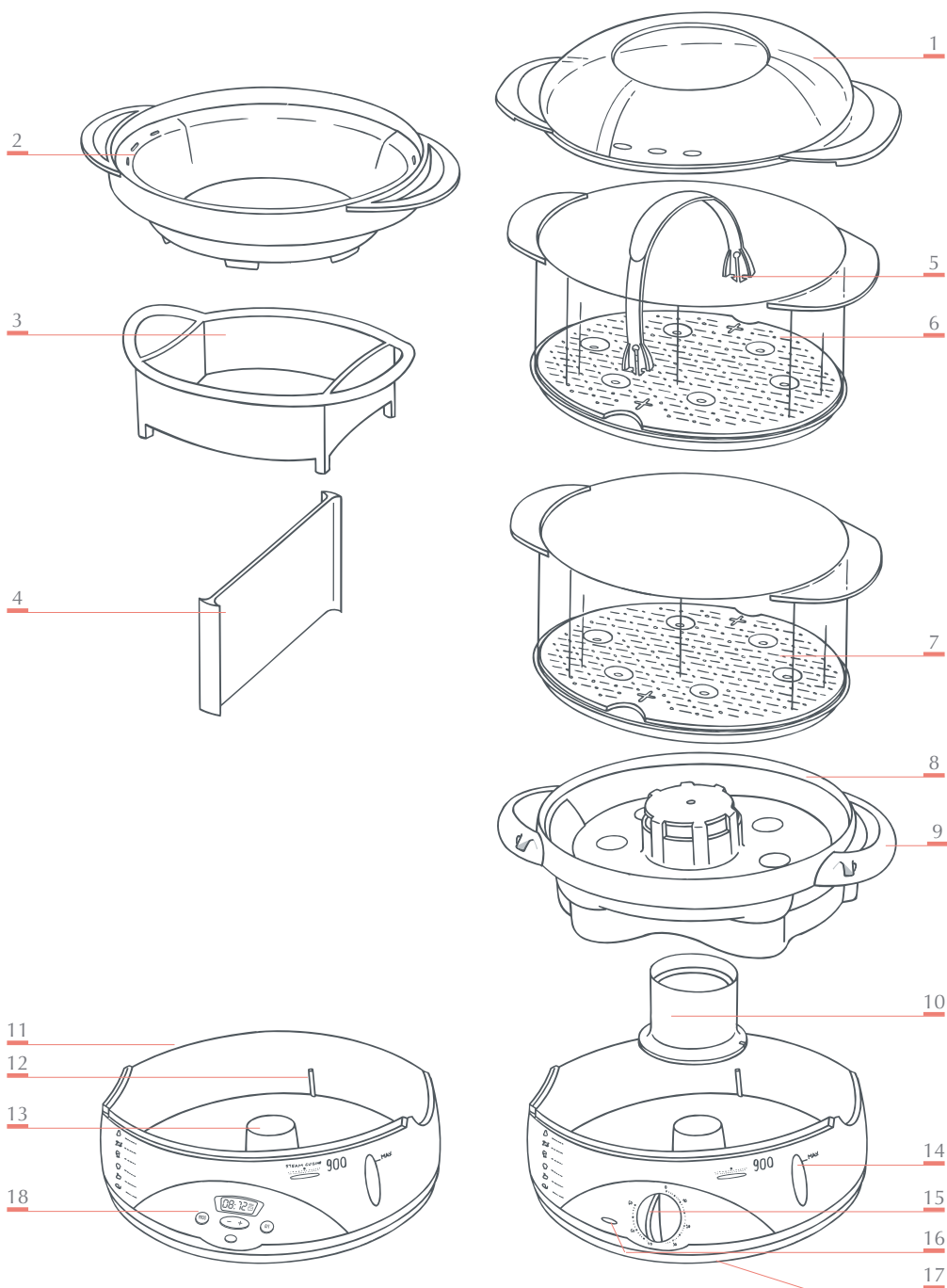
Description of the appliance	P. 28	Cleaning and maintenance	P. 35
Before use	P. 28	Table of cooking times	P. 36
Instructions for use	P. 28	Safety instructions	P. 39
Electronic timer	P. 32		



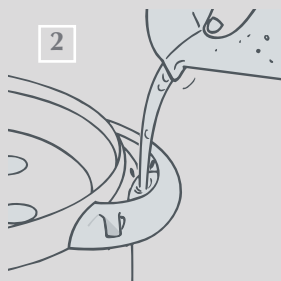
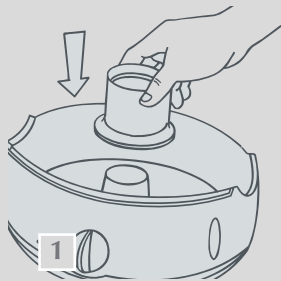
VITASAVEUR 900 TURBO DIFFUSION VITASAVEUR 900 TURBO DIFFUSION PROGRAM

VITASAVEUR 900 TURBO DIFFUSION

VITASAVEUR 900 TURBO DIFFUSION PROGRAM



Votre cuiseur vapeur vous permet de réaliser de très bonnes recettes, facilement. Il est idéal pour la famille soucieuse de sa santé et prépare des plats diététiques sans ajout de matières grasses. Il permet ainsi de réduire les calories et de conserver les vitamines. Il permet de cuisiner toutes sortes d'aliments : légumes, fruits, poissons, viandes, riz, etc.



Description de l'appareil

- | | |
|---|--|
| 1 Couvercle (possibilité de l'utiliser comme dessous de plat) | 10 Couronne turbo amovible |
| 2 Bol à riz - Saucier (selon modèle) | 11 Base / Réservoir à eau (capacité 1,5l et autonomie 1h30) |
| 3 Bol à riz simple (selon modèle) | 12 Niveau maxi de remplissage |
| 4 Séparateur (selon modèle) | 13 Élément chauffant |
| 5 Poignée clip-it | 14 Indicateur de niveau d'eau |
| 6 Premier bol vapeur (4,5 l) et grille amovible avec support à œufs intégré | 15 Minuterie |
| 7 Deuxième bol vapeur (4,5 l) et grille amovible avec support à œufs intégré | 16 Voyant de fonctionnement |
| 8 Récupérateur à jus avec support à œufs intégré | 17 Range-cordon |
| 9 Ouvertures de remplissage d'eau ➡ | VITASAVEUR PROGRAM |
| | 18 Programmeur électronique (selon modèle) |

Avant utilisation

Lire le mode d'emploi et suivre attentivement les instructions d'utilisation.

Déballer l'appareil

- Sortir l'appareil de l'emballage et déballer tous les accessoires. Laver le cou-

vercle, le bol à riz, les bols de cuisson vapeur, les grilles amovibles, la poignée clip-it ainsi que le récupérateur à jus, à l'eau tiède savonneuse.

- Rincer et sécher. Laver le réservoir à eau de la même façon.

Mode d'emploi

Fonctionnement

- Placer la base du produit sur une surface stable, éloignée d'objets pouvant craindre la vapeur.

- Mettre en place la couronne turbo autour de l'élément chauffant - **Fig. 1**

Range-cordon

- Ajuster la longueur du cordon.

Remplir le réservoir à eau

Pour remplir le réservoir à eau, il existe deux possibilités :

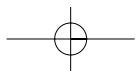
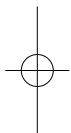
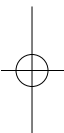
- **Première possibilité** : verser de l'eau froide dans le réservoir à eau par les ouvertures de remplissage jusqu'au niveau maxi - **Fig. 2**
- **Deuxième possibilité** : verser de l'eau froide directement dans le réservoir à eau jusqu'au niveau maxi ainsi que

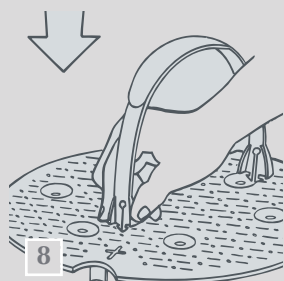
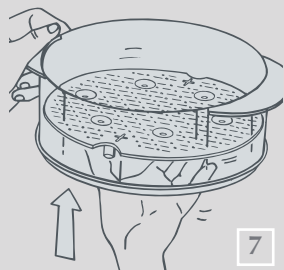
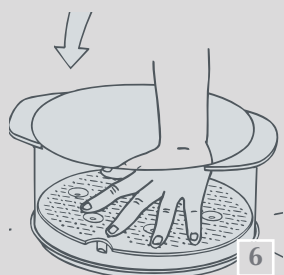
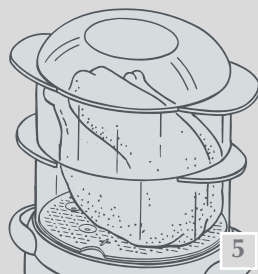
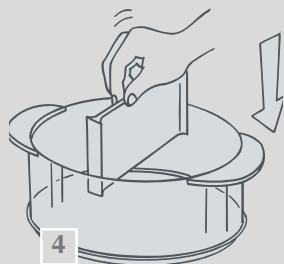
dans le logement de l'élément chauffant - **Fig. 3**

Attention : ne pas ajouter d'assaisonnements ou de liquide autre que de l'eau dans le réservoir à eau.

- Placer le récupérateur à jus sur la base et s'assurer qu'il soit bien à plat.

Attention : bien s'assurer de la présence d'eau dans le réservoir avant la mise en marche.





Utilisation des différents éléments

Modèle équipé d'un seul bol :

- Placer les aliments dans le bol.
- Si vous désirez faire cuire différents types d'aliments simultanément, vous pouvez utiliser le séparateur d'aliments (selon modèle). Placez-le au centre du bol - Fig. 4
- Répartissez les aliments dans chacun des compartiments.
- Placer le bol sur le récupérateur à jus.

Utilisation de plusieurs bols vapeur simultanément

- Il est possible de mettre des aliments différents dans chacun des bols, mais assurez-vous que les saveurs soient complémentaires.
- Vous avez également la possibilité d'insérer le bol à riz - saucier (selon modèle) entre les deux bols. Il permet de ne pas mélanger les jus de cuisson de chaque bol. Vous pouvez donc cuire des aliments différents tout en préservant leur saveur.

Utilisation des grilles amovibles - Fig. 5

- Les bols sont équipés de grilles amovibles qui permettent d'agrandir l'enceinte de cuisson et de cuire des aliments volumineux (poulets entiers, brochettes, artichauts, homards...).

Pour mettre en place les grilles - Fig. 6

- Prendre la grille à l'endroit (clips vers le bas).

Utilisation de la poignée clip-it

La poignée clip-it a été spécialement conçue pour sortir facilement les aliments du bol sans les abîmer. Elle permet de préserver leur aspect pour une meilleure présentation (poissons, asperges...).

- Placer la grille à l'endroit (clips vers le bas).
- Prendre la poignée côté bombé vers le haut.
- Pincer l'extrémité de la poignée - Fig. 8
- Insérer l'embout dans la croix sur la grille et lâcher.
- Répéter l'opération pour l'autre côté.

Modèle équipé de plusieurs bols :

Les bols et les grilles peuvent être assemblés indifféremment.

- Placer les aliments dans les bols. Nous vous conseillons de placer les aliments les plus gros et nécessitant un plus long temps de cuisson dans le bol inférieur.
- Placer les bols sur le récupérateur à jus.

- Si vous cuisez les aliments nécessitant des temps de cuisson différents, commencer la cuisson dans le bol inférieur, des aliments demandant un temps plus long. Puis lorsque la minuterie arrive au niveau prévu pour la cuisson des aliments nécessitant un temps plus court, retirer le couvercle avec un torchon, et placer le bol supérieur. Fermer et continuer la cuisson.

- Placer la grille dans le bol.

- Appuyer dans la zone des clips pour la clipser sur le bol.

Pour retirer les grilles - Fig. 7

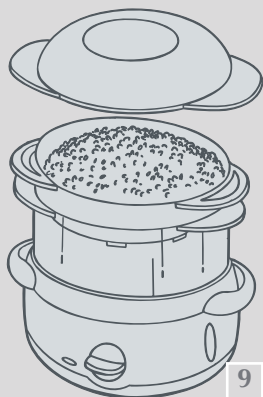
- Pour déclipser la grille, pousser dessus par l'extérieur.

Attention : le bol posé sur le récupérateur à jus doit toujours être équipé de sa grille.

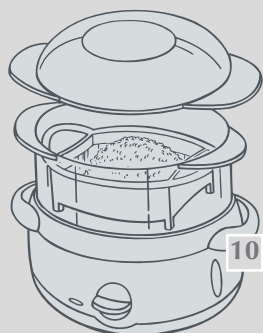
Attention : La poignée clip-it peut être utilisée indifféremment dans les bols. Cependant le bol utilisant la poignée clip-it doit obligatoirement être muni du couvercle.

Remarque :

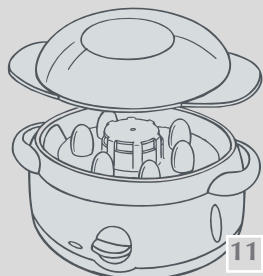
- Pour utiliser le bol à riz - saucier en tant que bol saucier, avec la poignée Clip-it, il faut d'abord poser le bol avec la poignée, puis le deuxième bol sans sa grille et enfin le bol saucier.
- Pour utiliser le bol à riz - saucier en tant que récupérateur à jus séparateur avec la poignée Clip-it, il faut d'abord poser le premier bol puis le bol saucier, puis le bol avec la poignée.



9



10



11



12

Utilisation des bols à riz :

Si votre modèle est équipé d'un bol à riz-saucier

Pour la cuisson du riz :

- Placer un bol sur le récupérateur à jus.
- Mettre un volume de riz et un volume et demi d'eau dans le bol à riz (maxi 300 g de riz).
- Mettre le bol à riz-saucier sur le bol vapeur - **Fig. 9**
- Fermer avec le couvercle.

Pour bien utiliser votre cuiseur vapeur

Grâce à la grille amovible, votre cuiseur vapeur s'adapte à chaque recette. Un pictogramme vous aidera à assembler les différents bols de façon optimale.



1 bol vapeur avec grille



1 bol vapeur avec grille
+ bol à riz - saucier



2 bols vapeur avec grille



2 bols vapeur avec grille
+ bol à riz - saucier



1 bol vapeur sans grille
+ 1 bol vapeur avec grille

Pour la réalisation de sauces :

- Placer un bol sur le récupérateur à jus.
- Mettre le bol saucier sur le bol vapeur.
- Il est alors possible de réaliser des sauces au bain-marie (couvercle ouvert ou fermé) pendant la cuisson des aliments.

Si votre modèle est équipé d'un bol à riz simple

Pour la cuisson du riz :

- Procéder comme pour le bol à riz-saucier pour les 2 premiers points puis mettre le bol à riz dans le bol vapeur - **Fig. 10**



1 bol vapeur avec grille
+ bol à riz-saucier
+ bol vapeur avec grille



bol à riz-saucier
+ 1 bol vapeur sans grille
+ 1 bol vapeur avec grille



Bol à riz simple



Poignée Clip-it

Retenez néanmoins que pour toutes les recettes, vous aurez besoin :



de la base avec le récupérateur

à jus et  du couvercle

La cuisson des oeufs

Pour cuire jusqu'à 6 oeufs - Fig. 11

- Placer les oeufs directement dans le récupérateur à jus dans les alvéoles prévues à cet effet.
- Fermer avec le couvercle.

Pour cuire plus de 6 oeufs

- En plus du récupérateur à jus, utiliser les bols vapeurs.
- Poser les oeufs sur les grilles dans les alvéoles prévues à cet effet.
- Fermer avec le couvercle.

Mettre en marche

Attention : s'assurer que l'appareil est assemblé correctement avant l'utilisation, n'utiliser que les récipients spécialement étudiés pour cet appareil.

- Brancher.

Si votre modèle est équipé d'une minuterie mécanique :

- Actionner manuellement le bouton.
- Le voyant de fonctionnement s'allume, et la cuisson vapeur commence - **Fig. 12**

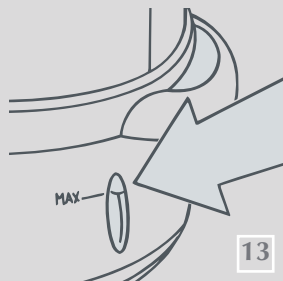
6

Attention : l'appareil doit être branché avant d'actionner la minuterie, car celle-ci fonctionne sans que l'appareil soit branché.

- Lorsque le temps est écoulé, la minuterie sonne et le voyant s'éteint.

Si votre modèle est équipé d'une minuterie électronique :

- Voir "Programmeur électronique" page 8.



Pour différer la cuisson (selon modèle)

- Voir "Programmateurs électroniques" page 8.

Pendant la cuisson

- L'indicateur de niveau d'eau permet de vérifier la présence d'eau pendant la cuisson - **Fig. 13**
- Les ouvertures de remplissage ont été conçues pour permettre, si nécessaire, la remise à niveau d'eau à tout moment

de la cuisson sans avoir à déplacer les bols.

Attention : pour les aliments qui rendent beaucoup d'eau (ex: légumes surgelés, asperges...), il peut être nécessaire de vider le(s) récupérateur(s) à jus en cours de cuisson.

Fin de cuisson

- Retirer le couvercle avec précaution, en éloignant l'intérieur du couvercle et laisser échapper la vapeur petit à petit.
- Afin d'éviter que les aliments soient trop cuits, retirer le bol vapeur immédiatement en vous aidant d'un torchon et le placer sur une assiette ou sur le couvercle que vous aurez retourné.
- Si vous avez utilisé le bol à riz, le retirer avec précaution en le prenant par les poignées et en vous aidant éventuellement d'un ustensile assez long.

- Si vous avez utilisé la poignée clip-it, retirer l'ensemble poignée clip-it et grille amovible avec précaution en utilisant un gant de cuisine.

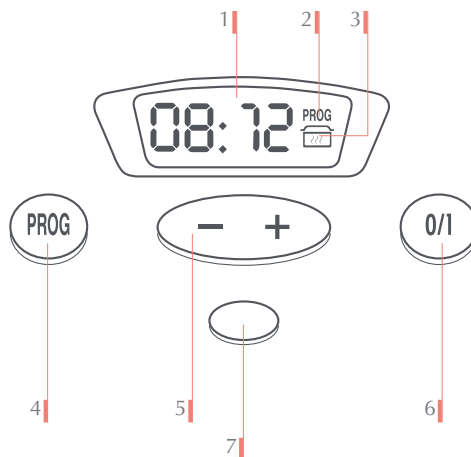
Attention : avant d'enlever le récupérateur à jus, assurez-vous que l'ensemble de l'appareil a suffisamment refroidi.

- Après utilisation, débranchez l'appareil et laissez le refroidir complètement avant rangement.

Avec le programmeur électronique de votre appareil, vous pouvez programmer :

- l'heure,
- la durée de cuisson,
- l'heure de début de cuisson.

Programmeur électronique (selon modèle)



1 Affichage HORLOGE
MINUTERIE

2 Affichage CLIGNOTANT
(En programmation)
CONTINU
(Programme en mémoire)

3 Affichage MAINTIEN AU CHAUD

4 Touche PROGRAMMER

5 Touche RÉGLAGE (+ ou -)

6 Touche MARCHÉ (Cuisson)
ARRÊT (Cuisson/Maintien au chaud)
PAUSE (2 min. maxi)

7 Voyant ROUGE (Cuisson)
VERT (Maintien au chaud)

CUISSON IMMÉDIATE :

Choisir la durée de cuisson.

- Appuyer sur la touche ou sur la touche , l'affichage indique **00:45** ^{PROG} et clignote.

- Régler ensuite la durée de cuisson selon vos souhaits en appuyant sur la touche (les minutes défilent de 5 en 5 minutes).

- Pour valider la durée de cuisson choisie lâcher la touche et attendre 2 secondes : un signal sonore retentit, le décompte commence, le voyant passe au rouge signalant que l'appareil est en Cuisson.

CUISSON DIFFÉRÉE :**Pour programmer l'heure de début de cuisson et la durée de cuisson**

- Appuyer sur la touche  , un signal sonore retentit, l'affichage clignote et indique l'heure et **PROG** .
- Régler ensuite l'heure de début de cuisson selon vos souhaits en appuyant sur la touche  (les minutes défilent de 15 en 15 minutes).
- Appuyer sur la touche  .
- Régler alors la durée de cuisson selon

vos souhaits en appuyant sur la touche

 (les minutes défilent de 5 en 5 minutes).

- Pour valider la programmation, appuyer de nouveau sur la touche  un signal sonore retentit et l'affichage indique **PROG** .
- A l'heure de début de cuisson programmée, un signal sonore retentit, le décompte commence automatiquement, le voyant passe au rouge  signalant que l'appareil est en Cuisson.

Pour modifier la programmation

- Appuyer sur la touche  , attendre

2 secondes puis reprogrammer comme précédemment.

En fin de cuisson

- Un signal sonore retentit, le voyant passe au vert  et l'affichage indique  signalant que l'appareil est en Maintien au chaud.

Remarque : s'il n'y a plus d'eau (pendant la Cuisson ou le Maintien au chaud), l'appareil s'arrête automatiquement avec un signal sonore.

Pour arrêter l'appareil

- Pour arrêter l'appareil pendant la

Cuisson ou le Maintien au chaud, appuyer sur la touche  .

Pour changer la durée programmée en cours de cuisson

- Appuyer sur la touche  pour modifier la durée restante selon vos souhaits.

- Pour valider la nouvelle durée, lâcher la touche  et attendre 2 secondes : un signal sonore retentit et le décompte continue.

Pour annuler une programmation

- Rester appuyer sur la touche  pendant 2 secondes, un signal sonore re-

tentit, **PROG** disparaît de l'affichage, le programme est annulé.

Pour suspendre la cuisson (pause de 2 minutes maxi)

- Pour suspendre la cuisson, appuyer sur la touche .
- Dans les 2 minutes, appuyer sur la touche  pour reprendre la cuisson.

Attention : la durée de cuisson restante est mémorisée pendant 2 minutes, au-delà, elle est annulée.

Pour régler l'horloge

- Appuyer en même temps sur les touches  et , l'affichage indique l'heure et clignote.

- Régler l'heure souhaitée en appuyant sur la touche .
- Pour valider, appuyer sur la touche  ou attendre 10 secondes.

Changer la pile

Il n'est pas nécessaire de régler l'horloge à chaque utilisation. Une pile se charge de garder l'heure en mémoire. La pile est pré-

vue pour une durée de vie de 5 ans. Le changement de pile doit s'effectuer dans une station service agréée.

Entretien et nettoyage

- Ne pas utiliser de produits d'entretien abrasifs.

Nettoyer la base/réservoir à eau

- Ne pas immerger la base du produit.
- Utiliser un chiffon humide.
- Laver le réservoir à eau, avec de l'eau savonneuse.

- Nettoyer régulièrement la couronne turbo ainsi que l'encoche permettant le passage de l'eau.
- Vider le réservoir et renouveler l'eau avant chaque utilisation.

Nettoyer les accessoires plastiques

- Les bols vapeurs se nettoient aisément grâce à leur fond amovible.
- Ne pas nettoyer les bols plastiques

- avec la partie abrasive d'une éponge.
- Les accessoires plastiques peuvent être passés au lave vaisselle.

Détartrage

Après 7 à 10 utilisations, du tartre peut venir se déposer sur l'élément chauffant. Le dépôt dépendra de la dureté de l'eau utilisée.

Il est recommandé de détartre régulièrement votre appareil, afin de ne pas empêcher la production de vapeur et d'augmenter la durée de vie de votre appareil.

- Remplir le réservoir à eau ainsi que le logement de l'élément chauffant de vinaigre blanc jusqu'au niveau Max. Ne pas utiliser d'autres produits détartrants.
- Brancher. Le récupérateur à jus, la bac

à jus séparateur (selon modèle), la couronne turbo, les bols vapeur, le couvercle ainsi que le bol à riz ne sont pas utilisés pendant cette opération.

- Positionner la minuterie sur 20-25 min. Si le vinaigre vient à déborder, couper la minuterie et débrancher l'appareil.
- Lorsque la minuterie sonne, débrancher l'appareil et attendre que l'appareil refroidisse avant de vider le vinaigre.
- Rincer le réservoir à eau plusieurs fois avec de l'eau claire.
- Vérifier que le passage de l'eau se fait correctement entre le logement du réservoir et l'élément chauffant.

Quelques conseils

- Vous pouvez remplir le réservoir avec de l'eau tiède pour réduire sensiblement le temps de cuisson, mais les temps indiqués dans les recettes sont pour utilisation avec eau froide.
- Ne pas serrer les aliments dans les bols vapeur ou le bol à riz. Laisser un peu d'espace pour permettre un passage maximum de la vapeur.
- Les temps indiqués peuvent varier selon la taille des aliments, l'espace laissé entre les aliments, la qualité des aliments et les goûts de chacun. Une fois que vous vous serez familiarisé avec l'appareil, vous pourrez ajuster les

temps. Pour de meilleurs résultats, assurez-vous que les aliments sont approximativement de même grosseur. Si la taille des morceaux varie, et qu'il est nécessaire de les mettre en couche, positionner les petits morceaux sur le dessus.

- Si vous cuisez de grandes quantités d'aliments à la vapeur, retirer le couvercle à la moitié du temps écoulé, remuer les aliments et remettre le couvercle.
- Utiliser les jus récupérés dans le récupérateur à jus pour confectionner des soupes, des sauces, etc.

Les temps sont donnés à titre indicatif, ils peuvent varier en fonction des quantités et du goût de chacun.



Dans le cas de cuisson avec le bac à jus séparateur, il convient d'ajouter 1 à 3 minutes aux temps indiqués.

Table des temps de cuisson

Poissons • Crustacés

Préparations	Type	Quantité	Temps de Cuisson	Recommandations
Coquillages	Frais	400/600 g	10-12 min.	La cuisson est terminée lorsque tous les coquillages sont ouverts.
Crevettes (grosses)	Frais	500 g	9-10 min.	
Moules	Frais	600 g	10-12 min.	Remuer à mi-cuisson.
Saint-Jacques (noix)	Frais	500 g	11-12 min.	
Langouste (queues)	Congelées	3 pièces de 250 g	28-30 min.	
Filets de poisson	Surgelés Frais	400 g 400 g	9-10 min. 12-15 min.	
Steack de thon		400 à 600 g	16-18 min.	
Steack de saumon		400 à 600 g	16-18 min.	

Viandes • Volailles

Préparations	Type	Quantité	Temps de Cuisson	Recommandations
Poulet	Filets sans os	500 g	18-20 min.	
	Morceaux avec os	750 g	40-45 min.	
Saucisses	Knack Francfort	600 g 600 g	13-15 min. 18-20 min.	Les piquer avant cuisson. Les piquer avant cuisson.

Légumes

Préparations	Type	Quantité	Temps de Cuisson	Recommandations
Artichauts	Frais	4 moyens	52-55 min.	Couper la base.
Asperges	Fraîches	600 g	16-20 min.	Croiser les asperges pour laisser circuler la vapeur.
	Surgelées (vertes)	600 g	18-22 min.	
Brocolis	Frais	600 g	22-25 min.	
	Surgelés	600 g	18-20 min.	
Choux (quartiers)	Frais	600 g	55-60 min.	
Carottes (émincées en fines rondelles)	Fraîches	600 g	28-30 min.	Remuer à mi-cuisson.
Choux-fleurs	Frais	600 g	22-25 min.	
	Surgelés	600 g	20-22 min.	
Choux de Bruxelles	Surgelés	600 g	26-28 min.	
Champignons de Paris (émincées)	Frais	300 g	15-18 min.	Remuer à mi-cuisson.
Courgettes (émincées)	Fraîches	600 g	25-28 min.	Remuer à mi-cuisson.
Epinards	Frais	350 g	10-12 min.	Remuer à mi-cuisson.
	Surgelés	500 g	20-22 min.	
Haricots verts (fins)	Frais	500 g	40-45 min.	Croiser les haricots pour laisser passer la vapeur.
	Surgelés	500 g	32-35 min.	
Haricots grains	Demi-secs	600 g	55-60 min.	Remuer à mi-cuisson.
Petits pois	Frais, écosés	600 g	17-20 min.	Remuer à mi-cuisson.
	Surgelés	600 g	20-23 min.	Remuer à mi-cuisson.
Pommes de terre	Fraîches	18-24 petites	25-28 min.	

Riz • Céréales • Pâtes

Préparations	Type	Quantité verre eau	Temps de cuisson	Observations
Riz	Blanc	300 g/3 pers. 4,5 dl	35 min.	Remuer à mi-cuisson. Egréner en fin de cuisson.
		200 g/2 pers. 3 dl	25 min.	
	Complet	300 g/3 pers. 4,5 dl	45 min.	
Semoule de couscous	Grains moyens	225 g/3 pers. 4 dl	7-8 min.	Remuer en fin de cuisson.
Pâtes alimentaires	Spaghettis	180 g/3 pers. 6 dl	28-30 min.	Remuer à mi-cuisson.

Autres aliments

Préparations	Type	Quantité	Temps de Cuisson	Recommandations
Oeufs	Durs	8	20 min.	
	Mollets	8	11 min.	
Pommes / Poires	Fraîches	6 moyennes	24-28 min.	

Réchauffage

Préparations	Type	Quantité	Temps de Réchauffage	Recommandations
Viande	Morceaux	4 pers.	20-30 min.	Remuer 1 fois.
Pâtes		3 pers.	15-20 min.	
Légumes		4 pers.	15-20 min.	

NOTE

Placer les aliments dans le bol à riz. Pour éviter que les aliments ne soient trop détrempés, recouvrir le dessus du bol à riz d'une feuille d'aluminium. Ainsi l'humidité du couvercle s'écoulera dans le bol vapeur et non dans le bol à riz.

Cet appareil est conforme aux règles et conditions de sécurité en vigueur ainsi qu'aux directives :

- Directive électromagnétique 89/336/CEE modifiée par la Directive 93/68/CEE.

- Directive Basse Tension 72/23/CEE modifiée par la Directive 93/68/CEE.



Protection de l'environnement

Votre appareil est prévu pour fonctionner durant de longues années. Toutefois, le jour où vous envisagerez de remplacer votre Vitasaveur, n'oubliez pas de penser à la contribution que vous pouvez apporter à la protection de l'environnement. Avant mise au rebut de votre Vitasaveur, la

pile du minuteur doit être retirée et déposée dans un centre de collecte spécialisé ou un centre de service agréé.

Les centres de services agréés vous reprendront vos appareils usagés afin de procéder à leur destruction dans le respect des règles de l'environnement.

Consignes de sécurité

- La sécurité de cet appareil est conforme aux règles techniques et aux normes en vigueur.
- Vérifier que la tension du réseau correspond bien à celle indiquée sur l'appareil (courant alternatif seulement).
- 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 à proximité d'une source de chaleur sous peine de le détériorer gravement. Ne pas le mettre dans un four chaud.
- Utiliser un plan de travail stable et à l'abri des projections d'eau.
- Ne jamais laisser l'appareil fonctionner sans surveillance. Ne pas le laisser à la portée des enfants.
- Ne pas laisser pendre le cordon.
- Toujours brancher l'appareil sur une prise reliée à la terre.
- Ne pas débrancher l'appareil en tirant sur le cordon.
- 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 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 service agréée la plus proche de votre domicile, car des outils spéciaux sont nécessaires pour effectuer toute réparation.

- 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.
- Ne pas placer l'appareil près d'un mur ou d'un placard. La vapeur produite pouvant endommager les éléments.
- Afin d'éviter les brûlures, enlever le couvercle doucement, en éloignant l'intérieur du couvercle et laisser échapper la vapeur petit à petit.
- Ne pas toucher l'appareil lorsqu'il produit de la vapeur et utiliser un torchon pour retirer le couvercle, le bol à riz et le bol vapeur.
- Ne pas toucher directement des aliments à l'intérieur du cuiseur vapeur.
- 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.