



MARQUE: SEB

REFERENCE: VC145100

CODIC: 8870748

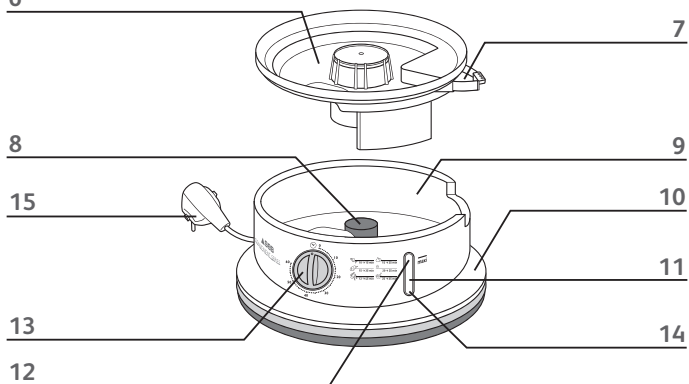
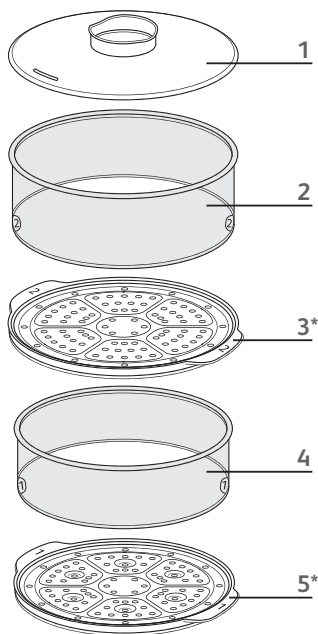
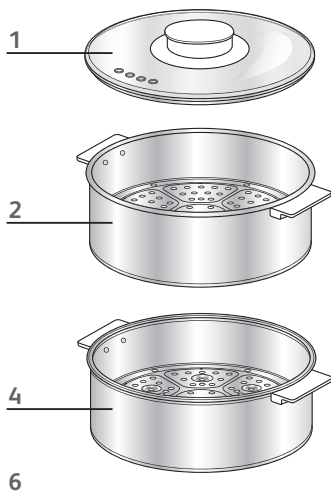


# <sup>®</sup>

FR  
DE  
NL



## Guide de l'utilisateur Gebrauchsanweisung Gebruikersgids



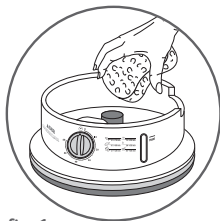


fig. 1

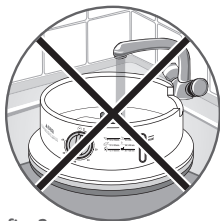


fig. 2

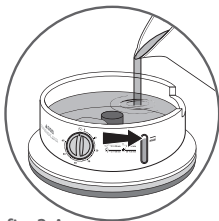


fig. 3-A

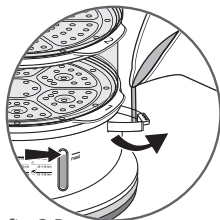


fig. 3-B

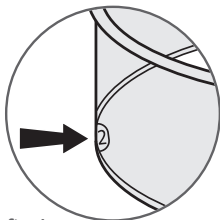


fig. 4

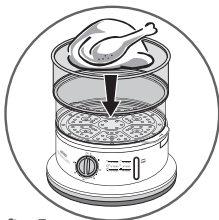


fig. 5

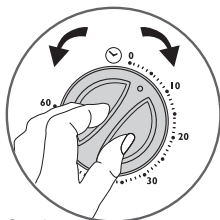


fig. 6

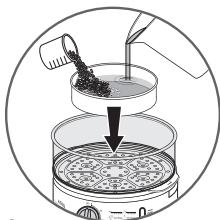


fig. 7

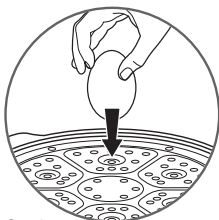


fig. 8

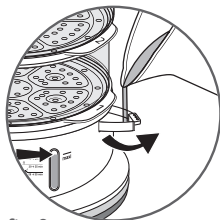


fig. 9



fig. 10



fig. 11



fig. 12

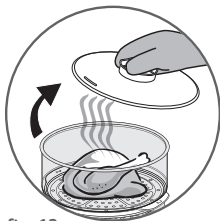


fig. 13

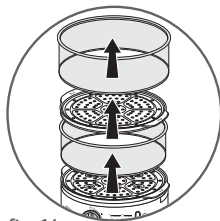


fig. 14



fig. 15

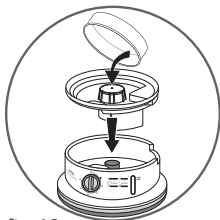


fig. 16

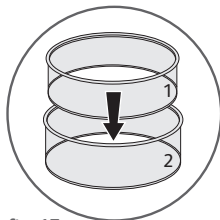


fig. 17

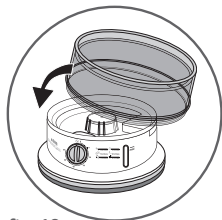


fig. 18

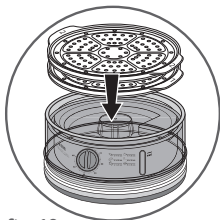


fig. 19

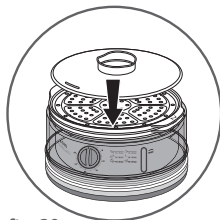
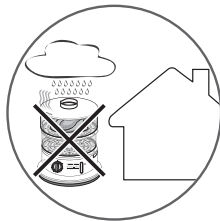


fig. 20



## Description

---

- |  |  |
|--|--|
| 1. Couvercle   | 8. Élément chauffant                     |
| 2. Bol vapeur n° 2   | 9. Réservoir à eau                       |
| 3. Grille amovible n° 2 (selon modèle)                           | 10. Base                                 |
| 4. Bol vapeur n° 1   | 11. Indicateur niveau d'eau              |
| 5. Grille amovible n° 1 et support à œufs intégré (selon modèle) | 12. Niveau de remplissage maxi intérieur |
| 6. Récupérateur à jus  | 13. Minuterie                            |
| 7. Trappe de remplissage d'eau                                   | 14. Voyant orange de fonctionnement      |
|  | 15. Cordon fixe                          |

## 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**  
- Fig. 2.

### Mettez en place le cuiseur vapeur

- Placez la base du produit sur une surface stable.

### Remplissez le réservoir à eau

---

- Pour remplir le réservoir à eau, deux possibilités :
  - Versez de l'eau directement dans le réservoir à eau jusqu'au niveau maximum - Fig. 3-A.
  - Ouvrez la trappe de remplissage de l'appareil et versez-y de l'eau jusqu'au niveau maximum - Fig. 3-B.
- Placez le récupérateur à jus dans le réservoir en vous assurant qu'il soit bien positionné.
- Renouvelez l'eau avant chaque utilisation.

**Eloignez les objets susceptibles d'être endommagés par la vapeur.**

**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 avant la mise en marche.**

## Placez les grilles amovibles et les bols

(selon modèle)

**Vous pouvez utiliser le produit avec 1 ou 2 bols selon vos besoins.**

**Respectez l'ordre de placement des bols.**

**Pour un résultat optimal, ne surchargez pas les bols d'aliments.**

- Les bols sont équipés de grilles amovibles qui permettent d'agrandir l'enceinte de cuisson et de cuire des aliments volumineux.
- Placez toujours la grille n° 1 sur le récupérateur à jus
- Placer ensuite le bol n° 1
- Placez ensuite la grille n° 2
- Puis le bol n° 2
- Posez le couvercle qui s'adapte sur tous les bols.

**Pour cuire des aliments volumineux :**

- Enlevez la grille n° 2
- Placez directement le bol n° 2 sur le bol n° 1
- Mettez les aliments dedans - Fig. 5.
- Puis posez le couvercle.

## Cuisson vapeur

### Sélectionnez le temps de cuisson

- Branchez l'appareil.
- Réglez la minuterie selon les temps recommandés - Fig. 6 (voir tableau de temps de cuisson).
- Le voyant orange de fonctionnement s'allume.
- La cuisson vapeur commence.

**Pour les temps de cuisson inférieurs à 15mn, tourner la minuterie au moins jusqu'à 30mn et revenir en arrière sur le temps désiré.**

**L'appareil doit être branché avant d'actionner la minuterie.**

### Cuisson du riz :

- Mettez le riz et l'eau dans le bol à riz.
- Placez le bol à riz dans le bol vapeur - Fig. 7.
- Réglez la minuterie selon les temps recommandés (voir tableau de temps de cuisson).

## Cuisson des œufs : \_\_\_\_\_

- Placez les œufs dans les supports à œufs intégrés prévus à cet effet - Fig. 8.
- Réglez la minuterie selon les temps recommandés (voir tableau de temps de cuisson).

## Pendant la cuisson

S'il n'y a plus d'eau, l'appareil ne produit plus de vapeur et ne cuit plus vos aliments.

- Vérifiez le niveau d'eau grâce à l'indicateur de niveau d'eau extérieur.
- Si nécessaire, remettez de l'eau par la trappe de remplissage - Fig.9.

**Pendant la cuisson veillez à ne pas ouvrir le couvercle - Fig. 10. Veillez également à ne pas obstruer l'encoche vapeur qui se trouve sur ce couvercle - Fig. 11.**

**Ne mettez pas le couvercle debout pour éviter la déformation - Fig. 12.**

## Fin de cuisson \_\_\_\_\_

- L'appareil s'arrête automatiquement.
- La minuterie bip et le voyant s'éteint.
- Pour arrêter volontairement l'appareil, tournez la minuterie jusqu'à la position éteint.

## Réchauffage

- Vous pouvez réchauffer les aliments.

## Retirez les aliments des bols vapeur \_\_\_\_\_

- Retirez le couvercle par sa poignée - Fig. 13.
- Retirez le bol vapeur n°2, la grille n°2 et le bol vapeur n°1 - Fig. 14.
- Retirez les aliments en mettant les gants de protection - Fig. 15.

**Utilisez des gants de protection pour manipuler les bols, la poignée, les grilles et le couvercle - Fig. 15.**

**Il est déconseillé d'utiliser des accessoires métalliques pour retirer les aliments.**



**Vérifiez que le récupérateur à jus a suffisamment refroidi avant de le retirer.**

- Débranchez l'appareil.
- Laissez-le refroidir complètement avant le nettoyage.

## Tableau de temps de cuisson

Les temps sont donnés à titre indicatif sur la base d'une cuisson dans le premier bol vapeur. Ils peuvent varier en fonction de la taille des aliments, de l'espace laissé entre les aliments, des quantités; de l'utilisation d'un autre niveau de cuisson et du goût de chacun. Ajustez le temps de cuisson en fonction de la quantité des aliments utilisés. Vous devrez aussi augmenter le temps de cuisson si vous utilisez plus d'un bol vapeur pour faire cuire vos aliments.

Pour les aliments avec un temps de cuisson différent : placez ceux qui mettent le plus de temps à cuire dans le bol inférieur. En cours de cuisson, ajoutez le second bol avec les aliments à cuisson plus rapide.

**Utilisez des gants de protection pour manipuler les bols et le couvercle en cours de cuisson.**

## Temps de cuisson avec utilisation du bol 1

<b>Légumes</b>			
<b>Préparation</b>	<b>Type</b>	<b>Quantité</b>	<b>Temps de cuisson (mn)</b>
Artichaut	frais	1	45-55
Asperges	fraîches	550 gr	30-35
Brocolis	frais	500 gr	30-35
	surgelés	400 gr	25-31
Carottes (emincées 3mm)	frais	300 gr	20-25
Champignons	frais	500 gr	20-25
Choux (quartiers 80g)	frais	600 gr	25-30
Choux fleur	frais	1 moyen	30-35
Epinard	frais	300 gr	15-20
	surgelés	300 gr	15-20
Flageolet	frais	400 gr	15-21
Haricots verts	frais	450 gr	35-40
	surgelés	400 gr	30-35
Poireaux	frais	500 gr	35-40
Poivrons	frais	250 gr	20-25
Petits pois dans bol à riz	frais	300 gr	50-55
	surgelés	300 gr	50-55
Petits oignons blancs	frais	250 gr	15-20
Pomme de terre	fraîches	600 gr	40-45
Courgettes	fraîches	600 gr	30-35
Maïs	frais entier	500 gr	35-40
Aubergine	fraîches	600 gr	20-25
<b>Fruits</b>			
<b>Préparation</b>	<b>Type</b>	<b>Quantité</b>	<b>Temps de cuisson (mn)</b>
Poires	fraîches	4	30-35
Bananes	fraîches	4	15-20
Pêches	fraîches	4	15-20
Pommes	fraîches	4	15-20

## Poissons - crustacés

Préparation	Type	Quantité	Temps de cuisson (mn)
Filet de poisson	frais	350 gr	10-15
	surgelé	400 gr	15-20
Poisson entier	frais	600 gr	30-35
Moules	fraîches	1 kg	20-25
Steack de lieu	frais	300 gr	15-20
Crevettes	frais	200 gr	20-25
Coquilles Saint-Jacques	fraîches	100 gr	20-25
Saumon	frais	550 gr	15-20

## Viandes - volailles

Préparation	Type	Quantité	Temps de cuisson (mn)
Cuisses de poulet	frais entier	4	35-40
Escalope de poulet	fraîche	450 gr	20-25
Escalope de dinde	-	400 gr	20-25
Filets de porc	-	600 gr	35-40
Saucisses	-	6	20-25
Boulettes de bœuf	surgelées	8	20-25
	fraîches	8	15-20

## Œufs

Préparation	Type	Quantité	Temps de cuisson (mn)
Œufs durs	-	6	20-25

## Riz - pâtes - céréales

Préparation	Type	Quantité	Temps de cuisson (mn)
Riz blanc long grain	125 g	200 ml	30-35
Semoule	125 g	200 ml	15-20
Céréales	125 g	300 ml	40-45

# 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.

Afin d'éviter l'apparition de ces tâches, nettoyez ces pièces fréquemment et immédiatement après utilisation.

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

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

---

## Déterminez votre appareil

Pour un fonctionnement optimal de votre appareil, démarrez-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 des bols et grilles amovibles

(selon modèle)

---

- Après avoir nettoyé toutes les pièces, rangez votre appareil de la façon suivante :
- Mettez le récupérateur à jus sur le réservoir à eau. Le bol de riz peut être remis sur le récupérateur à jus - Fig. 16.
- Empilez le bol vapeur n° 1 dans le bol vapeur n° 2 - Fig. 17 (selon modèle).

- Retournez les deux bols sur la base - **Fig. 18 (selon modèle)**.
- Empilez la grille n° 1, la grille n° 2. Posez les grilles sur la base - **Fig. 19 (selon modèle)**.
- Posez le couvercle au-dessus - **Fig. 20**.

## Tableau de localisation des pannes

- Ne pas démonter l'appareil, si votre appareil ne fonctionne plus, l'amener à l'un de nos centres de services agréés pour la réparation.

Panne	Raison	Solution
Le voyant orange de fonctionnement ne s'allume pas.	La minuterie n'est pas mise en route.	Brancher l'appareil et tourner la minuterie.
	La cuisson est terminée.	A la fin de cuisson, le voyant s'éteint automatiquement.
	Les pièces sont endommagées.	Contactez notre service après ventes.
Le voyant orange de fonctionnement allume, mais l'appareil ne chauffe pas.	Défaut de l'élément chauffant.	Contactez notre service après ventes.
La minuterie se bloque.	Le temps de cuisson ajusté sur une faible valeur.	Pour les temps de cuisson inférieurs à 15mn, tourner la minuterie au moins jusqu'à 30mn et revenir en arrière sur le temps désiré.
De l'eau coule du socle.	Fuite au niveau de l'élément chauffant.	Contactez notre service après ventes.
Les aliments cuisent moins rapidement qu'avant.	Element chauffant entartré.	Procédez au détartrage de l'élément chauffant.
De la vapeur s'échappe sur les cotés du produit.	Bol/grilles mal enclenchés entre eux.	Check that the baskets/grids are fitted together properly and in the right order.
	Trappe de remplissage située sur le récupérateur à jus est en position ouverte.	Vérifier sa position.