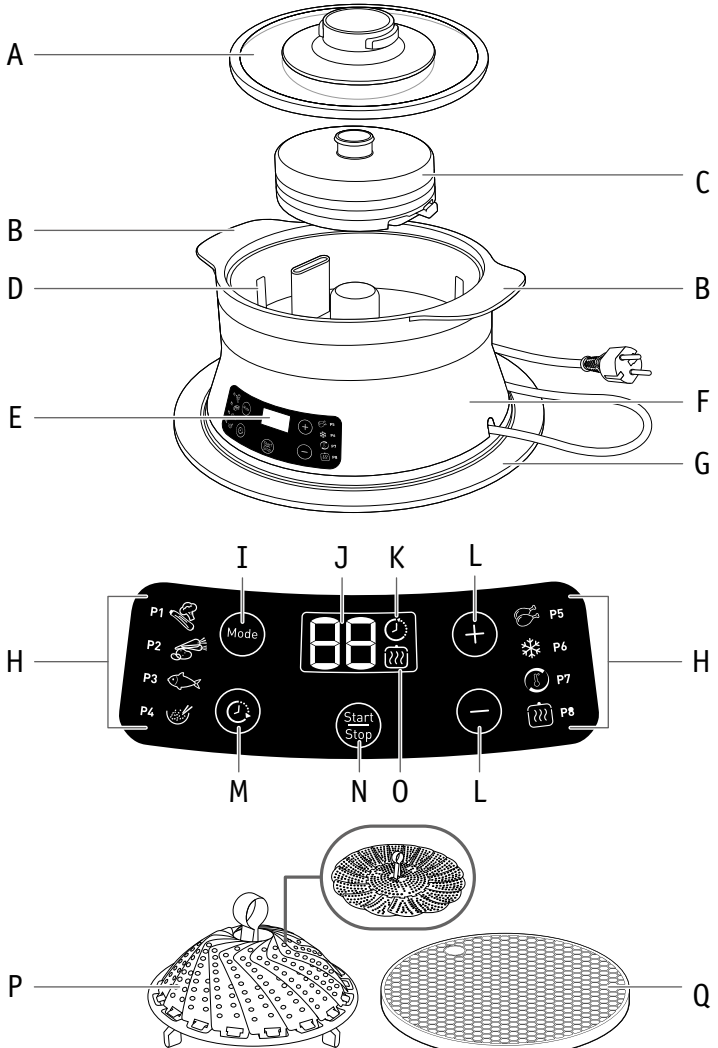
FR
EN
DE
NL

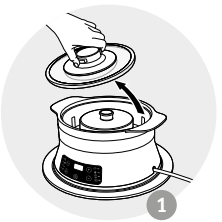
Steam’up steamer

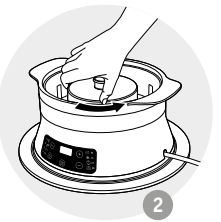


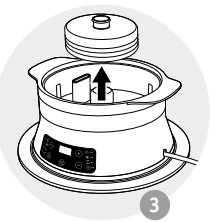
FR ..... p. 14 – 27
EN ..... p. 28 – 41
DE ..... p. 42 – 54
NL ..... p. 59 – 72

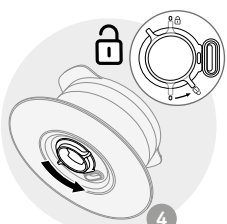

A
C
B
D
B
E
F
G
I
J
K
L
H
P1
P2
P3
P4
Mode
P5
P6
P7
P8
H
Start
Stop
M
N
O
L
P
Q

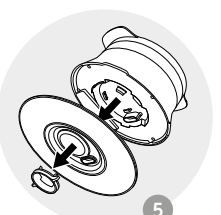



1


2


3

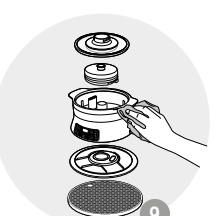

4


5

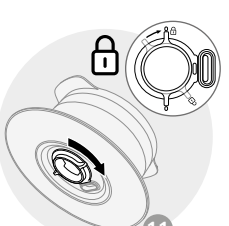

6

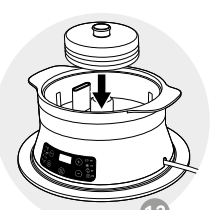

7

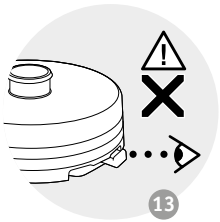

8

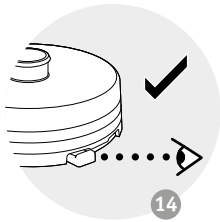

9

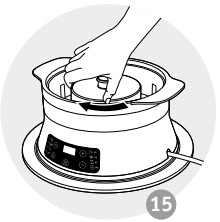

10

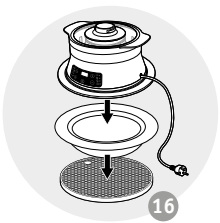

11

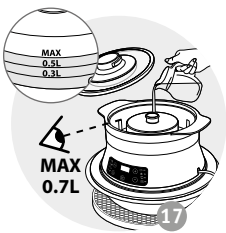

12

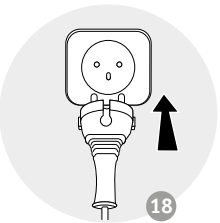

13


14

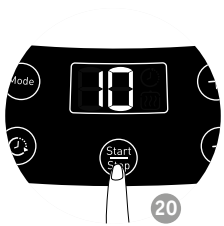

15

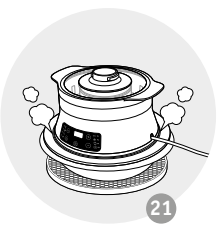

16

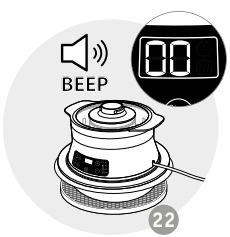

MAX
0.5L
0.3L
MAX
0.7L
17

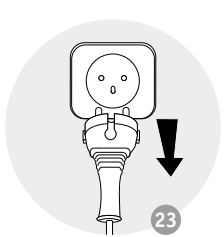

18

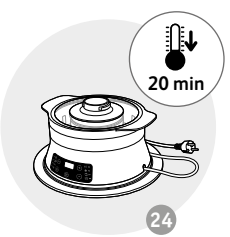

10
Start
Stop
19

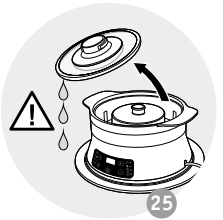

Mode
10
Start
Stop
20

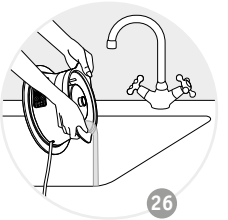

21


BEEP
00
22


23

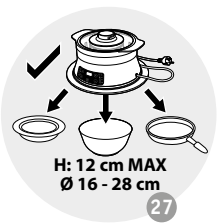

20 min
24

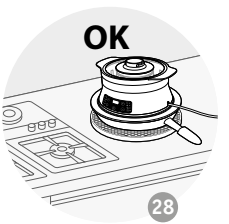


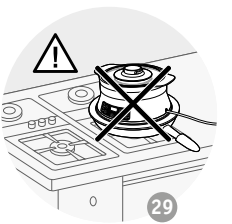


2

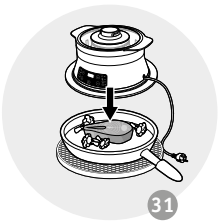


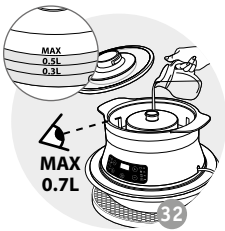




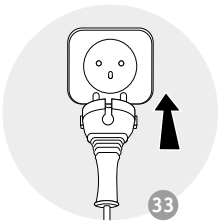


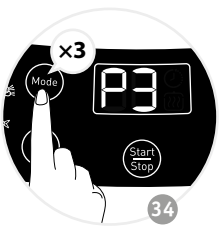



31

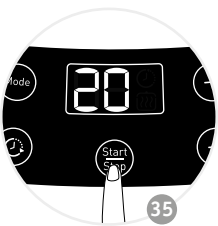


32

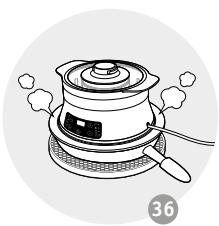

33

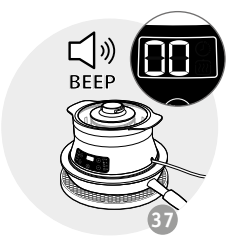


34

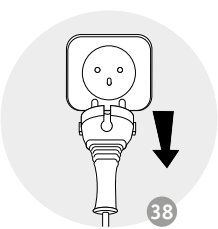


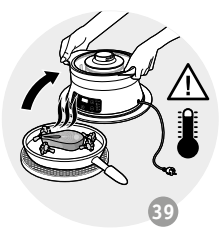
35

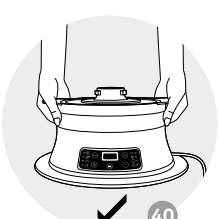

36

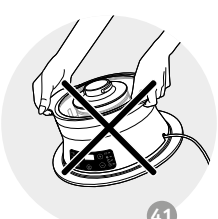


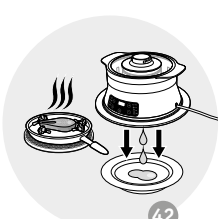
37

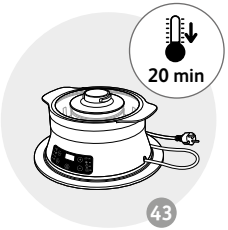

38

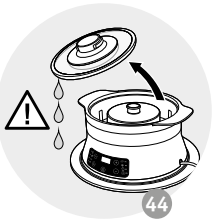

39

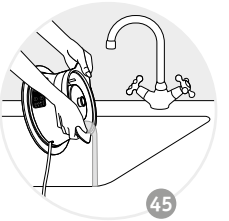

40


41


42

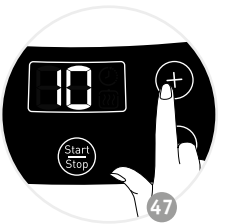

20 min
43

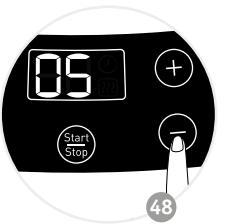

44

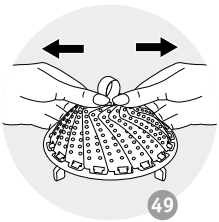

45

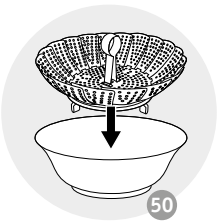
4

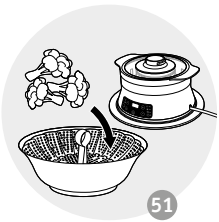

Mode
00
Start
Stop
46

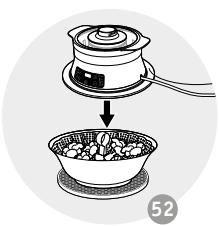

10
Start
Stop
47

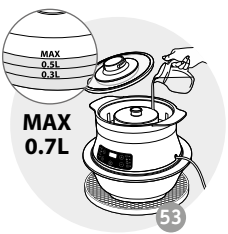

05
Start
Stop
48


49

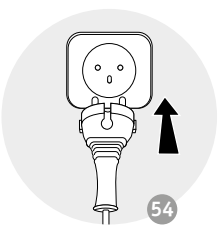

50

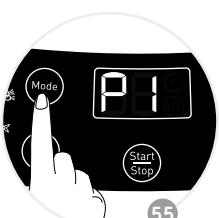

51


52

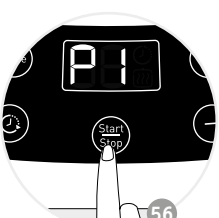


53

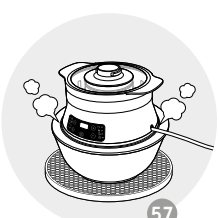

54

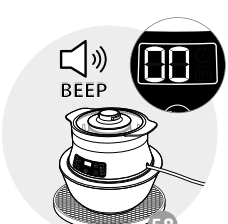


55

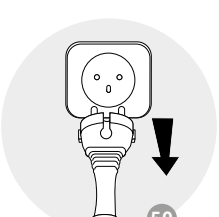


56


57

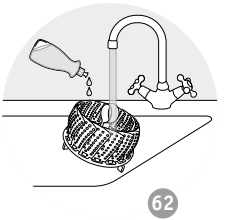


58

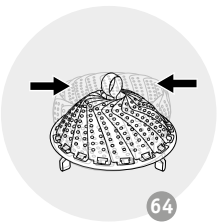

59


60

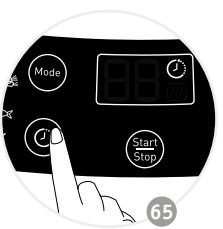








6





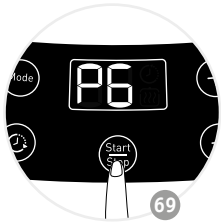
7



67



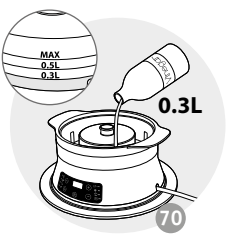
68



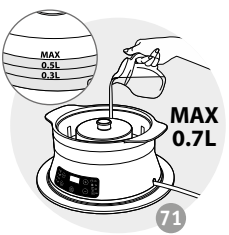
69

8

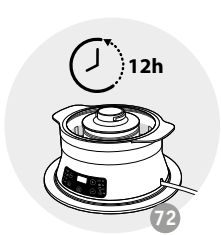




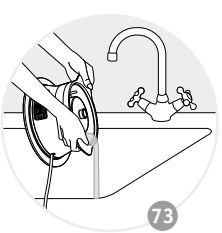
70

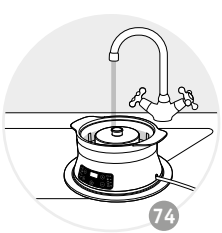


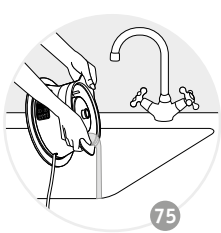
71

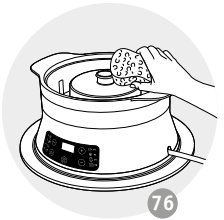


72


73

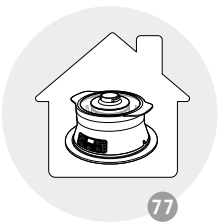

74


75

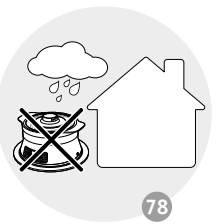


76

9



77



78

RECOMMANDATIONS IMPORTANTES
CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lire attentivement ces instructions et les conserver soigneusement.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent bien les dangers encourus. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient âgés de plus de 8 ans et qu'ils soient sous la surveillance d'un adulte. Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et en comprennent bien les dangers potentiels.
- Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jouet.
- 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.
- Cet appareil a été conçu pour un usage domestique uniquement.
- Il n'a pas été conçu pour être utilisé dans les cas suivants qui ne sont pas couverts par la garantie :
  – dans les coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels
  – dans des fermes
  – par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caratère résidentiel
  – dans des environnements de type chambre d'hôtes.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau.
- Utiliser un chiffon humide ou une éponge avec du liquide vaisselle pour nettoyer les accessoires et les parties en contact avec les aliments. Rincer avec un chiffon ou une éponge humide. Sécher les accessoires et les parties en contact avec les aliments avec un chiffon sec.
- Si le symbole ⚠ est indiqué sur l'appareil, ce symbole signifie "Attention : La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement. Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil."

- Attention : la surface de l'élément chauffant est soumise à la chaleur résiduelle après utilisation.
- Attention : risque de blessure en cas de mauvaise utilisation de l'appareil.
- Toujours débrancher l'appareil :
  – aussitôt après utilisation
  – pour le déplacer
  – avant chaque entretien ou nettoyage.
- 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 toucher l'appareil lorsqu'il produit de la vapeur et utiliser des gants de protection pour retirer le couvercle et l'accessoire vapeur.
- Cet appareil peut être utilisé jusqu'à une altitude de 4000 mètres.

Recommandations sur les récipients à utiliser

- Grâce à son anneau silicone, l'appareil s'adapte sur tout type de récipient d'un diamètre de 16 cm à 28 cm. Vérifiez que le diamètre du plat est plus petit que l'anneau silicone avant utilisation.
- La hauteur maximum du récipient ne doit pas dépasser 12 cm.
- Steam'up s'utilise sur tout récipient résistant à la chaleur et l'humidité (aluminium, inox, verre, céramique, …). Ne jamais utiliser l'appareil sur des récipients en plastique.

- Les récipients peuvent être des bols, saladiers, plats, casseroles, poêles, sauteuses, wok… de toutes formes.
- Privilégiez un récipient stable. Pour l'utilisation de l'accessoire vapeur, choisissez un récipient adapté. Vérifiez la stabilité de l'appareil posé sur le récipient avant de lancer une cuisson.
- De la vapeur peut s'échapper entre l'appareil et le plat, mais cela n'affecte pas la qualité de cuisson des ingrédients.

- Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables (Directives Basse Tension, compatibilité Electromagnétique, matériaux en contact des aliments, environnement…).

- Vérifier 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, le faire vérifier par une station service agréée.
- Ne pas placer l'appareil près d'une source de chaleur ou sur une plaque chauffante sous peine de le déteriorer gravement.
- N'utilisez pas de rallonge. Si vous en prenez la responsabilité, n'utilisez qu'une rallonge en bon état reliée à la terre et adaptée à la puissance de l'appareil.
- Ne pas placer l'appareil près d'un mur ou d'un placard : la vapeur produite pouvant endommager les éléments.
- Les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif.
- Ne pas laisser pendre le cordon.
- Toujours brancher l'appareil sur une prise reliée à la terre.
- Utiliser une surface de travail stable, plane, à l'abri des projections d'eau.
- Ne pas débrancher l'appareil en tirant sur le cordon.
  Attention lors du déplacement de l'appareil à ne pas renverser le liquide contenu.
- Ne pas utiliser l'appareil si :
  – celui-ci ou son cordon est défectueux
  – l'appareil est tombé et présente des déteriorations visibles ou des anomalies de fonctionnement

  Dans ces cas, l'appareil doit être envoyé à une Station de Service agréée la plus proche de votre domicile
- Ne jamais démonter l'appareil vous-même.

- Toute utilisation professionnelle, non appropriée ou non conforme au mode d'emploi n'engage ni la responsabilité, ni la garantie du constructeur.
- Pour tout problème, contacter votre service après-vente ou l'adresse internet : groupeseb.com.

Protection de l'environnement

- Votre appareil est prévu pour fonctionner durant de longues années. Toutefois, le jour où vous envisagez de remplacer votre appareil, n'oubliez pas de penser à la contribution que vous pouvez apporter à la protection de l'environnement.
- Avant mise au rebut de votre appareil, la pile du minuteur doit être retirée et déposée dans un centre de collecte spécialisé ou un centre de service agréé (selon modèle).
- Les Centres de Services agréés vous reprendront vos appareils usagés afin de procéder à leur destruction dans le respect des règles de l'environnement.



Participons à la protection de l'environnement !

ⓘ Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.

➲ Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.

DESCRIPTION

A Couvercle
B Poignées
C Couronne turbo
D Réservoir d'eau
E Panneau de contrôle
F Base électrique
G Anneau en silicone
H Programmes
I Touche Mode
J Ecran d'affichage
K Indicateur de fonction "Départ différé"
L Touches de réglages +/-
M Touche "Départ différé"
N Touche Start/Stop
O Indicateur de fonction "Maintien au chaud"
P Accessoire vapeur
Q Dessous de plat

UTILISATION

1. Avant la première utilisation

- Retirez le film de protection de l'écran.
- Soulevez le couvercle – fig. 1.
- Retirez la couronne turbo pour le nettoyage –fig. 2, 3.
- Déverrouillez l'anneau silicone – fig. 4, 5.
- Passez une éponge non-abrasive humidifiée pour nettoyer le réservoir à eau, la base et sous l'appareil – fig. 6.
- Lavez toutes les pièces amovibles (couvercle, couronne turbo, anneau en silicone, verrou et accessoire vapeur) à l'eau tiède avec du liquide vaisselle, rincez et séchez – fig. 7, 9.
- Verrouillez l'anneau silicone – fig. 10, 11, et remettez en place la couronne turbo – fig. 12 à 15.
- Posez Steam'up sur un récipient, lui-même placé sur un dessous de plat – fig. 16.
- Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au niveau MAX – fig. 17.
- Branchez l'appareil – fig. 18 et lancez un cycle de cuisson à vide de 10 minutes - fig. 19, 20.
- A la fin du cycle, videz l'eau du réservoir et rincez.
- **Ne jamais utiliser l'appareil sans l'anneau silicone ni la couronne turbo.**
- **Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau – fig. 8.**

2. Recommandations sur les récipients à utiliser

- Grâce à son anneau silicone, Steam'up s'adapte sur tout type de récipient d'un diamètre de 16 cm à 28 cm. Vérifiez que le diamètre du plat est plus petit que l'anneau silicone avant utilisation.
- La hauteur maximum du récipient ne doit pas dépasser 12 cm – fig. 27.
- Steam'up s'utilise sur tout récipient résistant à la chaleur et l'humidité (aluminium, inox, verre, céramique, …). Ne jamais utiliser l'appareil sur des récipients en plastique.
- Pour une cuisson optimale, privilégiez des récipients en métal (inox, revêtement anti-adhésif, céramique, cuivre, fonte)
- Les récipients peuvent être des bols, saladiers, plats, casseroles, poêles, sauteuses, wok… de toutes formes.
- Privilégiez un récipient stable. Pour l'utilisation de l'accessoire vapeur choisissez un récipient adapté.
- Vérifiez la stabilité de l'appareil posé sur le récipient avant de lancer une cuisson - fig. 30.
- Utilisez un récipient adapté permettant la circulation de la vapeur entre les aliments et l'anneau silicone. Une distance minimum de 2 cm doit être laissée entre l'anneau en silicone et les aliments. Pour les quantités, respectez les recommandations des recettes du livre de recettes.
- De la vapeur peut s'échapper entre l'appareil et le plat, mais cela n'affecte pas la qualité de cuisson des ingrédients.

3. Cuisson

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.

- Disposez les ingrédients ou la recette cuisinée dans un récipient adapté.
- Placez le récipient sur le dessous de plat.
- Posez l'appareil sur le récipient - fig. 31.
- Versez de l'eau dans le réservoir grâce à un pichet jusqu'au niveau MAX - fig 32.
- Renouvelez l'eau à chaque utilisation et vérifiez que le réservoir est rempli jusqu'au niveau MAX.
- Vérifiez la stabilité de l'ensemble, à savoir l'appareil posé sur le récipient, avant de lancer un cycle de cuisson.
- Branchez l'appareil – fig. 33.

REMARQUE : N'utilisez jamais l'appareil avec son récipient sur une plaque de cuisson ou toute surface chaude – fig. 29.

4. Sélectionnez les programmes de cuisson automatiques

- Appuyez sur la touche Mode jusqu'à ce que le programme souhaité (P1 à P8) s'affiche - fig. 34.
- Il est possible d'ajuster le temps de cuisson en utilisant les touches +/- (se reporter aux tableaux de cuisson et aux recettes).
- Pour lancer la cuisson, appuyez sur la touche (Start/Stop) - fig. 35.

5. Sélectionnez le mode manuel

- Programmez le temps de cuisson en utilisant les touches +/- - fig. 47, 48. (se reporter aux tableaux de cuisson et aux recettes).
- Pour lancer la cuisson, appuyez sur la touche (Start/Stop).

REMARQUES:

- Le temps de cuisson restant s'affiche sur l'écran. Le temps est affiché en minutes, seul le temps restant de moins d'une minute sera affiché en secondes.
- Le temps de cuisson peut être modifié à tout moment pendant la cuisson en utilisant les touches +/-.
- Un appui prolongé sur la touche + ou - vous permet d'augmenter ou de diminuer plus rapidement le temps de cuisson.

6. Pendant la cuisson

- Pendant la cuisson, si vous devez remplir le réservoir d'eau, manipulez le couvercle avec précaution. La condensation de vapeur provoque la formation de gouttes d'eau – fig. 44.
- L'appareil peut être mis en pause en effectuant un appui court sur (Start/Stop). Posez l'appareil sur un autre récipient qui supporte la chaleur et l'humidité lorsque vous vérifiez la cuisson ou complétez la recette. Appuyez de nouveau sur (Start/Stop) pour relancer la cuisson.
- **Si le réservoir d'eau est vide, l'appareil n'émet plus de vapeur. L'appareil reste chaud. Ne pas toucher aux surfaces chaudes de l'appareil et du récipient pendant la cuisson. Utilisez une manique.**
- Veillez à transporter l'appareil à l'horizontale grâce aux poignées pour éviter que la condensation tombe sur le plan de travail – fig. 40, 41.

UTILISATION DE L'ACCESSOIRE VAPEUR

Privilégiez l'accessoire vapeur pour les légumes et les ingrédients surgelés ou selon votre convenance.

- Avant la première utilisation, nettoyez l'accessoire à l'eau tiède avec du liquide vaisselle, rincez et séchez.
- Cet accessoire s'adapte dans tout type de récipient résistant à la chaleur et l'humidité, d'un diamètre de 16cm à 28 cm – fig. 50.
- Utilisez un récipient adapté afin que la préhension ne dépasse pas du récipient.
- Utilisez une manique pour manipuler l'accessoire vapeur du récipient après cuisson – fig. 61.
- Après utilisation, nettoyez l'accessoire à l'eau tiède avec du liquide vaisselle, rincez et séchez – fig. 62, 63.

DÉPART DIFFÉRÉ

Choisissez le programme de cuisson ou réglez le temps de cuisson avant de programmer le départ différé.

- Appuyez sur la touche ⏲ - fig. 65. Le symbole ⏲ clignote sur l'écran.
- Réglez le temps de la mise en marche différée avec les touches +/- – fig. 66. Le temps se règle par intervalle de 15 minutes puis ensuite par heure.
- Appuyez sur Start/Stop. Le compte à rebours sera lancé et la cuisson commencera une fois que la minuterie aura atteint 00.

Le temps du départ différé peut être modifié à tout moment.

DÉCONGÉLATION

- Nous vous conseillons d'utiliser l'accessoire vapeur (se référer au paragraphe d'utilisation de l'accessoire).
- Assurez-vous que le réservoir d'eau est rempli avant de lancer le programme.
- Sélectionnez le programme P6 ❄ en appuyant sur la touche Mode jusqu'à ce que P6 apparaisse sur l'écran - fig. 68.
- Appuyez sur Start/Stop pour lancer le programme – fig. 69.
- La durée programmée est de 30 minutes. Vous pouvez ajuster le temps en utilisant les touches +/- .

MAINTIEN AU CHAUD

- Assurez-vous que le réservoir d'eau est rempli avant de lancer le programme.
- Pour activer la fonction « Maintien au chaud », sélectionnez le programme P8 ♨ en appuyant sur la touche Mode jusqu'à ce que P8 apparaisse sur l'écran.
- Appuyez sur Start/Stop pour lancer le programme.
- Le symbole ♨ s'affiche sur l'écran.
- La durée programmée est de 30 minutes. Vous pouvez ajuster le temps en utilisant les touches +/- .

RÉCHAUFFAGE

- Assurez-vous que le réservoir d'eau est rempli avant de lancer le programme.
- Vous pouvez réchauffer les aliments en lançant le programme P7 (8) en appuyant sur la touche Mode jusqu'à ce que P7 s'affiche sur l'écran.
- La durée programmée est de 10 minutes. Vous pouvez ajuster le temps en utilisant les touches +/- .

FIN DE LA CUISSON

- Une fois la cuisson terminée, l'appareil s'arrête automatiquement.
- La minuterie émet un bip sonore et l'écran affiche 00 – fig. 37.
- Pour arrêter volontairement l'appareil, exercez un appui long sur la touche (Start/Stop).
- Vérifiez la cuisson. Posez l'appareil sur un autre récipient résistant à la chaleur et l'humidité et vérifiez les ingrédients – fig. 42.
- Si les ingrédients ne sont pas encore prêts, vérifiez que le réservoir a suffisamment d'eau, ajustez le niveau d'eau si nécessaire, et relancez la cuisson.
- Lorsque la cuisson est terminée, la minuterie émet un bip sonore et l'appareil s'arrête automatiquement.
- Débranchez l'appareil – fig. 38.
- Posez l'appareil sur un autre récipient.
- Laissez refroidir l'appareil 20 minutes – fig. 43.
- En cas de cuissons consécutives, et à la fin d'un programme de cuisson, placez l'appareil sur une autre récipient résistant à la chaleur et l'humidité. Ajustez le niveau d'eau du réservoir si nécessaire. Relancez une cuisson.
- **ATTENTION ! Pour éviter tout risque de brûlure, déplacez l'appareil à l'horizontale grâce aux poignées. L'appareil est chaud et des gouttes d'eau peuvent tomber - fig. 40, 41.**
- Posez l'appareil sur un autre récipient qui supporte la chaleur et l'humidité – fig. 42.
- **ATTENTION! Manipulez le couvercle avec précaution lorsque vous le retirez. La condensation de vapeur provoque la formation de gouttes d'eau – fig. 44.**

TABLEAU DE TEMPS DE CUISSON

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.
Ajustez le temps de cuisson en fonction de la quantité des aliments utilisés.

Légumes

Préparation	Type	Quantité	Temps de cuisson (min)	Mode	Accessoire vapeur	Recommandations
Artichauts	frais	3	40-45 min	P2		petits artichauts
Asperges	fraîches	500 g	30-35 min	P2	•	
Aubergines	fraîche	400 g	15-20 min	P1	•	En rondelles (1 cm)
Brocolis	frais	500 g	30-35 min	P2	•	Coupé en fleurettes
	fraîches	400 g	25-30 min	P2	•	
Carottes	fraîches	300 g	20-25 min	P1	•	Émincées finement (3 mm)
Choux	frais	600 g	30-35 min	P2	•	Quartiers d'environ 80 g
Choux-fleur	frais	1 moyen	30-35 min	P2	•	Coupé en fleurettes
Courgettes	fraîches	600 g	20-25 min	P1	•	Émincées
Endives	fraîches	4	20-25 min	P1	•	Coupées en 2
Maïs	frais entier	500 g	40-45 min	P2	•	Entières
Haricots verts	frais	450 g	30-35 min	P2	•	
	surgelés	400 g	30-35 min	P2	•	
Poireaux	frais	500 g	35-40 min	P2	•	
Champignons	frais	500 g	15-20 min	P1	•	Émincés
Petits pois	frais	300 g	30-35 min	P2	•	
	surgelés	300 g	30-35 min	P2	•	
Pommes de terre	fraîches	600 g	40-45 min	P2	•	Coupées en morceaux
Petits oignons blancs	frais	250 g	15-20 min	P1	•	
Epinards	frais	300 g	15-20 min	P1	•	
	surgelés	300 g	15-20 min	P1	•	
Poivrons	frais	250 g	20-25 min	P1	•	Coupés en quartiers

Poissons - Crustacés

Préparation	Type	Quantité	Temps de cuisson (min)	Mode	Accessoire vapeur	Recommandations
Filet de poisson	Frais	3	10-15 min	P3	•	
	Surgelés	3	15-20 min	P3	•	
Poisson entier	Frais	400 g (2 truites)	25-30 min	P3		
Filet de saumon	Frais	600 g	15-20 min	P3	•	
Moules	Fraîches	1500 g	25-30 min	P3		
Gambas	Fraîches	8	10-15 min	P3	•	
Crevettes	Fraîches	200 g	20-25 min	P3	•	

Viandes - Volailles

Préparation	Type	Quantité	Temps de cuisson (min)	Mode	Accessoire vapeur	Recommandations
Cuisses de poulet	Fraîches	4	35-40 min	P5	•	
Filets de poulet	Frais	4	20-25 min	P5	•	
Filets de dinde	Frais	4	20-25 min	P5	•	
Filets de porc	Frais	600 g	30-35 min	P5	•	
Saucisses	Fraîches	6	15-20 min	P5		
Boulettes de bœuf	Surgelées	8	15-20 min	P5	•	
	Fraîches	8	15-20 min	P5	•	
Viande hachée	Fraîche	350 g	20-25 min	P5		

Oeufs

Préparation	Type	Quantité	Temps de cuisson (min)	Mode	Accessoire vapeur	Recommandations
Œufs durs	-	6	15-20	P3	•	

Riz - Céréales - Légumineuses

Préparation	Type	Quantité	Temps de cuisson (min)	Mode	Accessoire vapeur	Recommandations
Riz blanc basmati		125 g + 200 ml eau	25-30 min	P4		Bien lavez le riz avant cuisson. Placez le riz et l'eau chaude dans une casserole.
		250 g + 400 ml eau	30-35 min	P4		
Semoule		125 g + 200 ml eau	10-15 min	P1		Utilisez une casserole.
Quinoa		125 g + 200 ml eau	40-45 min	P2		
Boulgour		125 g + 200 ml eau	15-20 min	P1		
Blé		125 g + 200 ml eau	25-30 min	P4		
Pâtes	Fraîches	250 g + 200 ml eau	15-20 min	Manuel		
Gnocchi	Prêt à cuire	650 g	15-20 min	P4		
Lentilles corail		200 g + 300 ml eau	40- 45 min	P4		

Fruits

Préparation	Type	Quantité	Temps de cuisson (min)	Mode	Accessoire vapeur	Recommandations
Pommes	Fraîches	4	20-25 min	Manuel	•	Entières
Bananes	Fraîches	4	10-15 min	Manuel	•	Entières
Pêches	Fraîches	4	15-20 min	Manuel	•	
Poires	Fraîches	4	30-35 min	Manuel	•	Entières
Ananas	Frais	1	15-20 min	Manuel	•	Coupé en rondelles
Fruits rouges	Frais	400 g	5-10 min	Manuel	•	

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Nettoyez l'appareil

- Après chaque utilisation, débranchez l'appareil.
- Laissez refroidir complètement avant le nettoyage.
- Vérifiez que l'appareil soit suffisamment refroidi avant de vider le réservoir d'eau.
- Retirez la couronne turbo – fig. 2,3.
- Déverrouillez l'anneau silicone – fig. 4, 5.
- Passez une éponge non-abrasive humidifiée pour nettoyer le réservoir à eau, la base et sous l'appareil – fig. 6.
- Lavez toutes les pièces amovibles (couvercle, couronne turbo, anneau en silicone, verrou et accessoire vapeur) à l'eau tiède avec du liquide vaisselle, rincez et séchez – fig. 7, 9.
- N'immergez jamais l'appareil dans l'eau.
- N'utilisez jamais de produits nettoyants abrasifs.

Détartrez l'appareil

Pour un fonctionnement optimal de votre appareil, détartrez votre appareil après 10 utilisations. Pour cela:

- Versez du vinaigre blanc dans le réservoir jusqu'au trait indiqué 0,3L. – fig. 70.
- Complétez avec de l'eau jusqu'au niveau MAX – fig. 71.
- Laissez agir à froid pendant la nuit - fig. 72.
- Videz le réservoir contenant l'eau et le vinaigre – fig. 73.
- Rincez le réservoir plusieurs fois avec de l'eau tiède – fig. 74.
- N'utilisez jamais de produits nettoyants abrasifs.

Rangez l'appareil

- Assurez-vous que toutes les pièces sont propres et sèches.
- Rangez dans un endroit sec, propre et stable.

TABLEAU DE LOCALISATION DES PANNES

Panne	Raison	Solution
L'appareil ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas correctement branché.	Vérifiez que l'appareil est correctement branché.
L'appareil ne chauffe pas.	Vous n'avez pas appuyé sur la touche START/STOP.	Appuyez sur la touche START/STOP.
	Le réservoir d'eau n'est pas rempli.	Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au MAX.
De la vapeur s'échappe entre le couvercle et le produit.	La couronne turbo n'est pas bien mise en place.	Vérifiez que la couronne turbo est correctement mise en place et verrouillée.
	Le couvercle n'est pas bien en place.	Vérifiez que le couvercle est correctement mis.
Les aliments ne sont pas cuits.	Il n'y a pas d'eau ou pas assez d'eau dans le réservoir.	Avant et pendant la cuisson, vérifiez le niveau d'eau du réservoir. S'il n'y a plus d'eau pendant la cuisson, l'appareil ne produit plus de vapeur et ne cuira pas les aliments.
De la vapeur s'échappe entre l'anneau silicone et le récipient.	L'appareil n'est pas stable sur le récipient (dû à la forme du récipient ou sa poignée).	Vérifiez la stabilité du produit sur le récipient avant de lancer une cuisson.
De l'eau coule du socle.	Fuite au niveau de l'élément chauffant.	Contactez notre service après ventes.
De l'eau sort du produit.	L'eau déborde de la cheminée de vapeur.	Respectez le niveau maximum d'eau dans le réservoir.

IMPORTANT SAFEGUARDS
SAFETY INSTRUCTIONS

EN

Read and follow the instructions for use. Keep them safe.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards.
- Children shall not play with the appliance.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical,sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- As this appliance is for household use only, it is not intended for use in the following applications and the guarantee will not apply for:
  - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments
  - farm houses
  - by clients in hotels, motels and other residential type environments
  - bed and breakfast type environments.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's after-sales service department or similarly qualified persons, so as to avoid danger.
- The appliance must not be immersed in water or any other liquid.
- Use a damp cloth or sponge with diswashing liquid to clean the accessories and parts in contact with the aliments. Rince with a damp cloth or sponge. Drying accessories and parts in contact with food with a dry cloth.
- ⚠ The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating. Do not touch the hot surfaces of the appliance.

- Caution: the surface of heating element is subject to residual heat after use.
- Caution: risk of injury due to improper use of the appliance.
- Always unplug the appliance:
  – immediately after use
  – when moving it
  – prior to any cleaning or maintenance.
- There is a risk of burns if you touch the hot surfaces of the appliance, hot water, steam or the food.
- Do not touch the appliance while it is producing steam and use oven gloves to remove the lid and the steam accessory.
- The appliance can be used up to an altitude of 4000 m.

Recommendation on containers to use

- Steam'up fits any heat-resistant containers, from 16cm to 28cm wide thanks to its silicone ring. Check that the dish diameter is smaller than the silicone ring before using the appliance.
- The maximum height of the container must not exceed 12 cm.
- They can be aluminum, stainless steel, glass or terracotta containers. Never use the appliance on plastic containers.

- They can be bowls, dishes, pots, pans, ... of all shapes.
- Prefer a stable container. For the use of the steam accessory, use a suitable container.
- Check the stability of the appliance above the container before starting the cooking cycle - fig. 30.
- Steam may escape between the appliance and the dish but it cannot be detrimental to the cooking quality of food.

- For your safety, this appliance complies with the safety regulations and directives in effect at the time of manufacture (Low-voltage Directive, Electromagnetic Compatibility, Food Contact Materials Regulations, Environment...).

- Check that the power supply voltage corresponds to that shown on the appliance (alternating current).
- Given the diverse standards in effect, if the appliance is used in a country other than that in which it is purchased, have it checked by an approved service centre.
- Do not place the appliance near a heat source or in a hot oven, as serious damage could result.
- Do not use an extension lead. If you accept liability for doing so, only use an extension lead which is in good condition, has an earthed plug and is suited to the power of the appliance.
- Do not place the appliance near a wall or cupboard: the steam produced by the appliance can cause damage.
- The cooking times are for information purposes only.
- Do not leave the cord hanging.
- Always plug the appliance into an earthed socket.
- Use a flat, stable, heat-resistant work surface away from any water splashes.
- Do not unplug the appliance by pulling on the cord.
  Take care when moving the appliance not to spill the liquid.
- Do not use the appliance if:
  – the appliance or the cord is damaged
  – the appliance has fallen or shows visible damage or does not work properly
  In the event of the above, the appliance must be sent to an approved Service Centre. Do not take the appliance apart yourself.

- Do not disassemble the appliance yourself.
- This appliance is designed for domestic use only. In case of professional use, inappropriate use or failure comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee does not apply.
- For any problems or queries please contact our Customer Relations Team or consult our web site.

EN

Protect the environment

- Your appliance has been designed to run for many years. However, when you decide to replace it, remember to think about how you can contribute to protecting the environment.
- Before discarding your appliance you should remove the battery from the timer and dispose of it at a local civic waste collection centre (according to model).
- The Approved Service Centres will take back any old appliances you may have so that they can be disposed of in accordance with environmental regulations.



Environment protection first!

ⓘ Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.

➲ Leave it at a local civic waste collection point.

DESCRIPTION

A Lid
B Handles
C Turbo ring
D Water tank
E Display
F Body
G Silicone ring
H Programs
I Mode touchpad
J Screen
K Indicator for Delayed start
L +/- touchpads
M Delayed start touchpad
N Start/Stop touchpad
O Indicator for Keep warm
P Steam accessory
Q Hot pad

INSTRUCTIONS FOR USE

1. Before first use

- Remove the protective sticker from the screen.
- Remove the lid - fig.1.
- Remove the turbo ring for cleaning - fig. 2, 3.
- Unlock the silicone ring - fig. 4, 5.
- Clean the water tank, the body and below the product using a damp, non-abrasive sponge – fig. 6.
- Wash all removable parts (lid, turbo ring, silicone ring, lock) using warm water and washing up liquid, rinse and dry - fig. 7, 9.
- Lock the silicone ring - fig. 10, 11, and put in place the turbo ring - fig. 12-15.
- Place the Steam'up on a container which must be laid on a hot pad - fig. 16.
- Fill the tank with water to the maximum level - fig. 17.
- Plug the appliance - fig. 18, and start one cooking cycle of 10 minutes, with no ingredients - fig. 19, 20.
- At the end of the cycle, empty the tank water and rinse.
- **Never use the appliance without the silicone ring or the turbo ring.**
- **Never immerse the product in water - fig 8.**

2. Recommendation on containers to use

- Steam'up fits any heat-resistant containers, from 16cm to 28cm wide thanks to its silicone ring. Check that the dish diameter is smaller than the silicone ring before using the appliance - fig. 27.
- The maximum height of the container must not exceed 12 cm - fig. 27.
- They can be aluminum, stainless steel, glass or terracotta containers. Never use on plastic containers.
- For optimal cooking, choose metal containers (stainless steel, non-stick coating, ceramic, copper, cast iron)
- They can be bowls, dishes, pots, pans, ... of all shapes.
- Prefer a stable container. For the use of the steam accessory, use a suitable container.
- Check the stability of the appliance above the container before starting the cooking cycle - fig. 30.
- Steam may escape between the appliance and the dish but it cannot be detrimental to the cooking quality of food.

3. Use of the appliance

Do not use seasoning, herbs or any liquid other than water in the water tank. Ensure that the water tank is filled with water to the maximum level before using the steamer.

- Put your ingredients or your cooked recipe in a suitable container.
- Place the container on the hot pad.
- Place the appliance on a container - fig. 31.
- Pour water with the help of a pot into the water tank up to the maximum level - fig. 32.
- Use fresh water for each use.
- Check the stability of the appliance above the container before starting the cooking cycle.
- Plug the appliance - fig. 33.

NOTE : Never use the appliance and the container on a hotplate or any hot surface - fig. 29.

4. Choose the automatic cooking mode

- To select the cooking mode, press the Mode touchpad until the required mode (P1 to P8) is displayed - fig. 34.
- You can adjust cooking time using +/- touchpads. (see cooking table or recipes)
- Press (Start Stop) key to launch the cooking - fig. 35.

5. Choose the manual mode

- Set the cooking time in minutes by using the +/- touchpads - fig. 47, 48. (see cooking table or recipes).
- Press (Start Stop) key to launch the cooking.

NOTE:

- The selected time will be displayed and a minute by minute countdown will begin. Time is selected and displayed in minutes. Only time remaining under 1 minute will be displayed in seconds.
- The time can be changed at any time during cooking by using the +/- touchpads.
- A long press on the + or – touchpads allows you to increase or decrease the cooking time more quickly.

6. During cooking

- During cooking, if you need to refill the water tank, be careful when you open the tank lid.
- The appliance can be paused by simply press shortly (Start Stop) key. Place the appliance on another container during the time you check the cooking of the ingredients or you complete the recipe. Pressing the key (Start Stop) will restart cooking.
- **If the water tank is empty, the steamer stops generating steam. The appliance remains hot. Do not touch hot surfaces of the product and container or hot food during cooking. Use oven gloves.**
- Transport the appliance flat while holding the handles - fig.40, 41.

USE OF THE STEAM ACCESSORY

Use the steam accessory for vegetables and frozen ingredients and as you like.
- Before first use, wash the accessory using warm water and washing-up liquid, rinse and dry.
- This accessory can be used inside heat-resistant container from 16cm to 28cm wide - fig. 50.
- Use an oven glove to carry and remove the steam accessory from the container - fig. 61.
- After use, wash the accessory using warm water and washing-up liquid, rinse and dry - fig. 62-63.

DELAYED START

Select the cooking mode or set the manual cooking settings before scheduling the delayed start.

- Press the touchpad ⏲ - fig. 65. The programming symbol ⏲ flashes on the screen.
- Select the delayed start time using the +/- buttons - fig. 66. When selecting the time you can increase it by 15 minute periods and then by the hour.
- Press Start, and the delayed start timer will begin to count down. The appliance will automatically start the cooking cycle when the delayed start timer reaches 00.

The delayed start time can be changed at any point.

DEFROSTING

- We advise you to use the Steam accessory (see Use of the Steam accessory section).
- Make sure the tank is full of water before starting the program.
- Select program P6 ❄ for Defrosting program by pressing Mode button until P6 appears on the screen - fig. 68.
- Press Start/Stop key to launch the program - fig. 69.
- The automatic set time is 10 minutes. You can adjust this timing using +/- touchpads.

KEEP WARM FUNCTION

- Make sure the tank is full of water before starting the program.
- To activate « Keep warm » function, select program P8 ≈ by pressing Mode button until P8 appears. The symbol ≈ appears on the screen.
- The automatic set time is 30 minutes. You can adjust this timing using +/- touchpads.

REHEATING

- Make sure the tank is full of water before starting the program.
- You can warm food by selecting P7 program 🌡.
- Press Start/Stop key to launch the program.
- The automatic set time is 10 minutes. You can adjust this timing using +/- touchpads.

END OF COOKING

EN

- Once cooking is completed, the appliance stops automatically.
- The timer beeps and 00 is displayed on the screen - fig. 37.
- To voluntarily stop the appliance, long press (Start Stop) key.
- Check if the food is ready. Place the appliance on another container. Check the food.
- If the food is not ready yet, make sure the water tank is full of water and relaunch the cooking.
- Once the cooking is completed, the appliance beeps and stops automatically - fig. 22.
- Unplug the appliance - fig. 38.
- Wait about 20 minutes until the appliance cools down - fig. 43.
- In case of consecutive cooking sessions, and at the end of a cooking program, place the appliance on another container. Adjust the water level in the tank to the MAX level. Launch the cooking.
- **WARNING! To avoid any risk of burns, carry the appliance flat while holding the handles. The appliance is hot and hot water drops may fall.**
- Carry the appliance upright to prevent condensation drops on the worktop - fig. 40,41.
- Place the appliance on another container that supports heat and moisture - fig. 42.
- **WARNING! Carry the lid carefully when you open it. The condensation of vapor causes the formation of drops of water - fig. 44.**

TABLE OF COOKING TIMES

Cooking times are approximate and may vary depending on the size of the food, the space between the food, the amount of food, individual preferences, and the mains voltage.

Vegetables

Food	Type	Quantity	Cooking time	Mode	Use of steam accessory	Recommendations
Artichoke	Fresh	3	40-45 min	P2		3 small artichokes
Asparagus	Fresh	500 g	30-35 min	P2	•	
Aubergine	Fresh	400 g	15-20 min	P1	•	Sliced (1 cm)
Brocolis	Fresh	500 g	30-35 min	P2	•	Small florets
	Frozen	400 g	25-30 min	P2	•	
Carotts	Fresh	300 g	20-25 min	P1	•	Thinly sliced (3 mm)
Cabbage	Fresh	600 g	30-35 min	P2	•	Quarters of around 80 g
Cauliflower	Fresh	1 medium	30-35 min	P2	•	Small florets
Courgette	Fresh	600 g	30-35 min	P1	•	Sliced
Chicory	Fresh	4	20-25 min	P1	•	cut in 2
Corn in the cob	Fresh	500 g	40-45 min	P2	•	Whole
Green beans	Fresh	450 g	30-35 min	P2	•	
	Frozen	400 g	30-35 min	P2	•	
Leeks	Fresh	500 g	35-40 min	P2	•	
Mushrooms	Fresh	500 g	15-20 min	P1	•	Sliced
Peas	Fresh	300 g	30-35 min	P2	•	
	Frozen	300 g	30-35 min	P2	•	
Potatoes	Fresh	600 g	40-45 min	P2	•	Cut into pieces
Smal white onions	Fresh	250 g	15-20 min	P1	•	
Spinach	Fresh	300 g	15-20 min	P1	•	
	Frozen	300 g	15-20 min	P1	•	
Sweet peppers	Fresh	250 g	20-25 min	P1	•	Cut into quarters

Fish - Shellfish

Preparation	Type	Quantity	Cooking time	Mode	Use of steam accessory	Recommendations
Thin fish fillets (cod, haddock, plaince, sole…)	Fresh	3	10-15 min	P3	•	
	Frozen	3	15-20 min	P3	•	
Whole fish (trout, salmon trout, sea bass…)	Fresh	400 g	25-30 min	P3		
Salmon fillet	Fresh	600 g	15-20 min	P3	•	
Mussels	Fresh	1500 g	25-30 min	P3		
Prawns	Fresh	8	10-15 min	P3	•	
Shrimps	Fresh	200 g	20-25 min	P3	•	

Meat - Poultry

Preparation	Type	Quantity	Cooking time	Mode	Use of steam accessory	Recommendations
Chicken thigh	Fresh	4	35-40 min	P5	•	
Chicken breast (boneless)	Fresh	4	20-25 min	P5	•	
Turkey escalope	Fresh	4	20-25 min	P5	•	
Pork fillet	Fresh	600 g	30-35 min	P5	•	
Frankfurters	Fresh	6	15-20 min	P5		
Meatballs	Fresh	8	15-20 min	P5	•	
	Frozen	8	15-20 min	P5	•	
Minced meat	Fresh	350 g	20-25 min	P5		

Eggs

Preparation	Type	Quantity	Cooking time	Mode	Use of steam accessory	Recommendations
Hard egg	-	6	15-20	P3	•	

Rice - Cereals - Legumins

Preparation	Type	Quantity	Cooking time	Mode	Use of steam accessoy	Recommendations
White long grain or basmati rice		125 g + 200 ml of water	25-30 min	P4		Wash rice well before cooking. Use a pan with hot water.
		250 g + 400 ml of water	30-35 min	P4		
Semolina		125 g + 200 ml of water	10-15 min	P1		Use a pan.
Quinoa		125 g + 200 ml of water	40-45 min	P2		
Bulgur		125 g + 200 ml of water	15-20 min	P1		
Precooked wheat		125 g + 200 ml of water	25-30 min	P4		
Pasta	Fresh	250 g + 200 ml of water	15-20 min	Manual		
Gnocchi	Ready to cook	650 g	15-20 min	P4		
Coral lentils		200 g + 300 ml of water	40- 45 min	P4		

Fruits

Preparation	Type	Quantity	Cooking time	Mode	Use of steam accessoy	Recommendations
Apples	Fresh	4	20-25 min	Manual	•	Quartered
Bananas	Fresh	4	10-15 min	Manual	•	Whole
Peaches	Fresh	4	15-20 min	Manual	•	
Pears	Fresh	4	30-35 min	Manual	•	Whole or halved
Pineapple	Fresh	1	15-20 min	Manual	•	Sliced
Red fruits	Fresh	400 g	5-10 min	Manual	•	

Cleaning the steamer

- Unplug the appliance.
- Allow it to cool completely before cleaning.
- Check that the steamer has cooled completely before emptying the water tank.
- Remove the turbo ring - fig. 2, 3.
- Remove the lock - fig. 4, 5.
- Clean the water tank, the body of the product and below the product using a damp, non-abrasive sponge – fig. 6.
- Wash all removable parts (lid, turbo ring, silicone ring, lock) using warm water and washing-up liquid, rinse and dry - fig. 7.
- Do not immerse the product in water - fig. 8.
- Do not use abrasive cleaning products.

Descaling your steamer

For best results, descale the steamer after every 10 uses.
To do this :

- Pour white vinegard until the mark 0,3L in the tank - fig. 70. (available from hardware stores)
- Complete by adding cold water into the water tank until the MAX level - fig. 71.
- Leave it to descale overnight - fig. 72.
- Empty the water and vinegar - fig. 73.
- Rinse out the inside of the water tank several times using warm water - fig. 74.
- Do not use other scale removing products.

Storage

- Make sure all parts are clean and dry.
- Store in a dry, clean and stable place.

TECHNICAL TROUBLESHOOTING GUIDE

Problem	Cause	Solution
The appliance does not work.	The appliance is not plugged properly.	Make sure that the appliance is properly plugged into a main power socket.
The appliance is not heating.	You have not pressed the start/ stop button.	Press the start/stop button.
	You have not fill the tank.	Fill the tank with water to the maximum level.
There is steam escaping between the lid and the body.	The turbo ring not correctly locked.	Check that the turbo ring correctly locked.
	The lid is not in place.	Check that the lid is correctly in place.
The food is not cooked.	There is no water or not enough water in the tank.	Before and during the cooking, check the water level. If there is no more water during cooking, the appliance will not produce steam anymore and will no longer continue to cook the food.
Water is coming out of the appliance.	Water is overflowing by the steam chimney.	Make sure to respect the maximum level of water.
Water is coming out of the body.	There might be a water leak around the heating element.	Take the appliance to an approved Service Centre.
There is steam leakage between silicon ring and container.	The appliance is not stable on the container (due to the shape of the container or the handle of the container).	Make sure that the appliance is stable before launch cooking.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Diese Anleitung bitte aufmerksam lesen und sorgfältig aufbewahren.

DE

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren benutzt werden, sofern diese beaufsichtigt werden oder eine Einweisung in den sicheren Gebrauch des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Risiken verstehen. Die Reinigung und Pflege des Geräts sollte nicht durch Kinder vorgenommen werden, die nicht mindestens 8 Jahre alt sind und unter Beaufsichtigung stehen. Gerät und zugehöriges Kabel für Kinder unter 8 Jahren unzugänglich aufbewahren.
- Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten und von Personen mit mangelnden Kenntnissen und Erfahrungen benutzt werden, sofern diese beaufsichtigt werden oder eine Einweisung in den sicheren Gebrauch des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Risiken verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Kinder müssen überwacht werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

- Elektrogeräte sind kein Kinderspielzeug. Beaufsichtigen Sie Ihre Kinder, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt und darf deshalb nicht für gewerbliche Zwecke genutzt werden. Für auf unsachgemäße oder nicht der Betriebsanleitung entsprechende Benutzung des Geräts zurückzuführende Schäden übernimmt der Hersteller keine Haftung und gewährt auch keine Garantie. Das Gerät ist nicht für eine Verwendung in den folgenden Fällen bestimmt, die von der Garantie ausgenommen sind:
  – in Küchenecken für Geschäfts- oder Büropersonal und in anderen gewerblichen Umgebungen
  – auf Bauernhöfen
  – von Gästen von Hotels, Motels und ähnlichen Unterbringungen
  – in Fremdenzimmern und Frühstückspensionen
- Um Gefahren zu vermeiden, darf ein schadhaftes Stromkabel nur vom Hersteller, dessen Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Personen ausgetauscht werden.
- Das Gerät darf nicht unter Wasser getaucht werden.
- Reinigen Sie Zubehörteile und Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, mit einem feuchten Lappen oder Schwamm und Spülmittel.

Mit feuchtem Lappen oder Schwamm abspülen. Zubehörteile und Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, mit trockenem Lappen abtrocknen.

- Wenn das Symbol ⚠ auf dem Gerät angebracht ist, bedeutet dies „Achtung: Oberflächen können sich bei Benutzung erhitzen“.
- Achtung: Die Oberfläche des Heizelements kann nach Benutzung Restwärme aufweisen.
- Achtung: Verletzungsgefahr bei unsachgemäßer Benutzung des Geräts.
- Ziehen Sie immer den Netzstecker des Geräts,
  – wenn Sie mit der Verwendung fertig sind
  – um es zu transportieren
  – vor jeder Reinigung oder Instandhaltung
- Bei Kontakt mit den erhitzten Oberflächen des Gerätes, dem heißen Wasser, dem Dampf oder den Lebensmitteln, kann es zu Verbrennungen kommen.
- Berühren Sie das Gerät nicht, solange Dampf aus ihm austritt. Tragen Sie beim Abnehmen des Deckels und beim Herausnehmen der Dampfgarbehälter Schutzhandschuhe.
- Sollten Sie Probleme haben, wenden Sie sich bitte an Ihren Kundendienst.
- Das Gerät kann auf einer Höhe von bis zu 4000 m benutzt werden.

- Um Ihre Sicherheit zu gewährleisten, entspricht dieses Gerät den gültigen Normen und Vorschriften (Richtlinien zur Niederspannung, elektromagnetischen Verträglichkeit,Lebensmittelechtheit von Materialien, Umweltverträglichkeit, …).
- Überprüfen Sie vor der ersten Benutzung, dass die Spannung Ihrer Elektroinstallation der auf demTypenschild des Geräts angegebenen Spannung entspricht (Wechselspannung).
- Da es zahlreiche verschiedene Normen gibt, muss das Gerät, wenn es in einem anderen Land als dem Kaufland betrieben werden soll, von einem autorisierten Kundendienst überprüft werden.
- Stellen Sie das Gerät nicht in die Nähe einer Hitzequelle oder in einen aufgeheizten Ofen, da es dabei schwer beschädigt werden könnte.
- Benutzen Sie kein Verlängerungskabel. Wenn Sie unter eigener Verantwortung ein Verlängerungskabel benutzen, muss sich dieses in gutem Zustand befinden, geerdet sein und der Leistung des Geräts entsprechen.
- Stellen Sie das Gerät nie in der Nähe einer Wand oder eines Schrankes auf: Der austretende Dampf könnte Schäden an Ihnen hinterlassen.
- Die Garzeiten sind als Richtwerte zu verstehen.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht herunterhängen und legen oder ziehen Sie es nicht über scharfe Kanten.
- Das Gerät muss an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden. Lassen Sie das Kabel nie in die Nähe oder in Berührung mit den heißen Teilen des Gerätes oder einer Wärmequelle kommen.
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, gerade und vor Wasserspritzern geschützte Fläche.
- Ziehen Sie den Stecker nicht am Kabel aus der Steckdose. Bewegen Sie das Gerät nicht, solange es heiße Flüssigkeiten oder Lebensmittel enthält.
- Das Gerät darf nicht in Betrieb genommen werden:
  – wenn es selbst oder das Stromkabel beschädigt ist
  – wenn das Gerät zu Boden gefallen ist und dabei sichtbare Schäden davongetragen hat oder wenn Betriebsstörungen auftreten. In diesen Fällen, muss das Gerät zu einer, vom Hersteller zugelassenen Servicestelle, gesendet werden, um Gefahren zu vermeiden. Sie dürfen das Gerät niemals selbst auseinander nehmen
- Nehmen Sie das Gerät niemals selbst auseinander.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt und darf deshalb nicht für gewerbliche Zwecke genutzt werden. Für auf unsachgemäße oder nicht der Betriebsanleitung entsprechende Benutzung des Geräts zurückzuführende Schäden übernimmt der Hersteller keine Haftung und gewährt auch keine Garantie.

Umweltschutz

- Ihr Gerät ist so konzipiert, dass es viele Jahre lang funktioniert. An dem Tag, an dem Sie Ihr Gerät jedoch ersetzen möchten, denken Sie bitte an den Beitrag, den Sie zum Umweltschutz leisten können.
- Vor der Entsorgung Ihres Gerätes muss die Batterie des Timers herausgenommen und in einer speziellen Sammelstelle entsprechend den gesetzlichen Bestimmungen entsorgt werden.



Denken Sie an den Schutz der Umwelt!

ⓘ Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wiederverwertet werden können.

➲ Geben Sie Ihr Gerät deshalb bitte bei einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.

BESCHREIBUNG

A Deckel
B Griffe
C Turboring
D Wassertank
E Display
F Haupteinheit
G Silikonring
H Programme
I Modus-Taste
J Display
K Anzeige für verzögerten Start
L Tasten +/-
M Taste für verzögerten Start
N Taste „Start/Stop“
O Indikator für Warmhaltefunktion
P Dampfzubehör
Q Untersetzer

BENUTZUNG

1. Vor dem ersten Gebrauch

- Entfernen Sie den Schutzaufkleber vom Display.
- Nehmen Sie den Deckel ab – Ább. 1.
- Entfernen Sie zur Reinigung den Turboring – Abb. 2, 3.
- Entriegeln Sie den Silikonring – Abb. 4, 5.
- Reinigen Sie den Wassertank, die Haupteinheit und die Unterseite des Geräts mit einem feuchten, nicht scheuerndem Schwamm – Abb. 6.
- Waschen Sie alle abnehmbaren Teile (Deckel, Turboring, Silikonring, Schloss) mit warmem Wasser und Spülmittel ab. Spülen Sie sie ab und trocknen Sie sie – Abb. 7, 9.
- Verriegeln Sie den Silikonring – Abb. 10, 11, und setzen Sie den Turboring ein – Abb. 12-15.
- Stellen Sie den Steam'up auf einen Behälter, der auf einen Untersetzer gestellt werden muss – Abb. 16.
- Befüllen Sie den Wassertank bis zum maximalen Füllstand mit Wasser – Abb. 17.
- Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an – Abb. 18. Starten Sie Garvorgang von 10 Minuten ohne Zutaten – Abb. 19, 20.
- Entleeren Sie am Ende eines jeden Garvorgang den Wassertank.
- **Verwenden Sie das Gerät niemals ohne Silikonring oder Turboring.**
- **Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser – Abb. 8.**

2. Empfehlung zu den zu verwendenden Behältern

- Steam'up passt dank seines Silikonrings in alle hitzebeständigen Behälter mit einer Breite von 16 cm bis 28 cm. Stellen Sie vor Gebrauch des Gerätes sicher, dass der Schüsseldurchmesser kleiner als der Silikonring ist – Abb. 27.
- Behälter dürfen maximal 12 cm hoch sein – Abb. 27.
- Sie können Aluminium-, Edelstahl-, Glas- oder Steingutbehälter verwenden. Verwenden Sie niemals auf Kunststoffbehälter.
- Wählen Sie für eine optimale Zubereitung Metallbehälter (Edelstahl, Antihaftbeschichtung, Keramik, Kupfer, Gusseisen).
- Das können Schalen, Teller, Töpfe, Pfannen usw. in allen Formen sein.
- Bevorzugen Sie einen stabilen Behälter. Verwenden Sie bei der Verwendung des Dampfzubehörs einen geeigneten Behälter.
- Überprüfen Sie die Stabilität des Gerätes über dem Behälter, bevor Sie mit dem Garvorgang beginnen – Abb. 30..
- Zwischen dem Gerät und dem Behälter kann Dampf austreten, der jedoch die Garqualität der Lebensmittel nicht beeinträchtigen kann.

3. Verwendung des Geräts

Geben Sie außer Wasser keine Gewürze, Kräuter oder andere Flüssigkeiten in den Wassertank. Vergewissern Sie sich, dass der Wassertank vor dem Gebrauch des Dampfgarers bis zum maximalen Füllstand mit Wasser gefüllt ist.

- Geben Sie Ihre Zutaten oder Ihr zubereitetes Gericht in einen geeigneten Behälter.
- Stellen Sie den Behälter auf den Untersetzer.
- Stellen Sie das Gerät auf den Behälter – Abb. 31.
- Befüllen Sie den Wassertank mit Hilfe eines Topfes bis zum maximalen Füllstand – Abb. 32.
- Verwenden Sie jedesmal frisches Wasser.
- Überprüfen Sie vor Beginn des Garvorgangs die Stabilität des Gerätes über dem Behälter.
- Schließen Sie den Netzstecker an – Abb. 33.

HINWEIS: Verwenden Sie das Gerät und den Behälter niemals auf einer Heizplatte oder einer anderen heißen Fläche – Abb. 29.

4. Automatischen Garmodus auswählen

- Um den Garmodus auszuwählen, drücken Sie die Taste „Mode“, bis der gewünschte Modus (P1 bis P8) angezeigt wird – Abb. 34.
- Sie können die Garzeit über die Tasten +/- Touchpads einstellen. (Siehe Garzeittabelle oder Rezept.)
- Drücken Sie die Taste (Start/Stop), um den Garvorgang zu starten – Abb. 35.

5. Manuellen Modus auswählen

- Stellen Sie die Garzeit in Minuten mit den Tasten +/- ein – Abb. 47, 48. (Siehe Garzeittabelle oder Rezept.)
- Drücken Sie die Taste (Start/Stop), um den Garvorgang zu starten.

HINWEIS:

- Die gewählte Zeit wird angezeigt und beginnt, Minute um Minute abzulaufen. Die Zeit wird ausgewählt und in Minuten angezeigt. Nur die verbleibende Zeit unter 1 Minute wird in Sekunden angezeigt.
- Die Zeit kann während des Garvorgangs über die Tasten +/- jederzeit geändert werden.
- Wenn Sie die Taste + oder - länger drücken, können Sie die eingestellte Garzeit schneller erhöhen oder verkürzen.

6. Während des Garens

- Wenn Sie während des Garens den Wassertank nachfüllen müssen, seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Tankdeckel öffnen.
- Das Gerät kann durch einfaches kurzes Drücken der Taste (Start/Stop) angehalten werden. Stellen Sie das Gerät auf einen anderen Behälter, während Sie den Garzustand der Zutaten überprüfen oder das Rezept vervollständigen. Durch Drücken der Taste (Start/Stop) wird der Garvorgang wieder aufgenommen.
- **Wenn der Wassertank leer ist, erzeugt der Dampfgarer keinen Dampf mehr. Das Gerät bleibt jedoch weiterhin heiß. Berühren Sie beim Kochen keine heißen Oberflächen des Geräts und des Behälters oder heiße Lebensmittel. Verwenden Sie Ofenhandschuhe.**
- Tragen Sie das Gerät waagerecht und halten Sie es an den Griffen – Abb.40, 41..

VERWENDUNG DES DAMPFZUBEHÖRS

Verwenden Sie das Dampfzubehör für Gemüse und gefrorene Zutaten und nach Belieben.

- Waschen Sie das Zubehör vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und Spülmittel. Spülen Sie es ab und trocknen Sie es.
- Dieses Zubehör kann in hitzebeständigen Behältern mit einer Breite von 16 cm bis 28 cm verwendet werden – Abb. 50.
- Verwenden Sie zum Tragen und Abnehmen des Dampfzubehörs vom Behälter Ofenhandschuhe – Abb. 61.
- Waschen Sie das Zubehör vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und Spülmittel. Spülen Sie es ab und trocknen Sie es – Abb. 62-63.

VERZÖGERTER START

Wählen Sie den Garmodus oder die manuellen Gareinstellungen, bevor Sie den verzögerten Start planen.

- Drücken Sie die Taste – Abb. 65. Das Programmiersymbol blinkt auf dem Display.
- Wählen Sie die verzögerte Startzeit mit den Tasten +/- – Abb. 66. Bei der Auswahl der Zeit können Sie diese um 15 Minuten und dann um jeweils eine Stunde erhöhen.
- Drücken Sie „Start". Daraufhin beginnt die eingestellte Verzögerungszeit abzulaufen. Das Gerät startet den Garvorgang automatisch, wenn die Verzögerungszeit 00 erreicht.

Die Zeit für den verzögerten Start kann jederzeit geändert werden.

AUFTAUEN

- Wir empfehlen Ihnen hierfür die Verwendung des Dampfzubehörs (siehe Abschnitt „Verwendung des Dampfzubehörs").
- Vergewissern Sie sich, dass der Wassertank gefüllt ist, bevor Sie das Programm starten.
- Wählen Sie das Programm P6 ❄ zum Auftauen, indem Sie die Taste „Mode" drücken, bis P6 auf dem Display erscheint – Abb. 68.
- Drücken Sie die Taste Start/Stop, um das Programm zu starten – Abb. 69.
- Die automatische Einstellzeit beträgt 10 Minuten. Sie können diese Zeit mit Hilfe der Tasten +/- einstellen.

WARMHALTEFUNKTION

- Vergewissern Sie sich, dass der Wassertank gefüllt ist, bevor Sie das Programm starten.
- Um die Warmhaltefunktion zu aktivieren, wählen Sie das Programm P8, indem Sie die Taste „Mode" drücken, bis P8 angezeigt wird. Das Symbol wird auf dem Display angezeigt.
- Die automatische Einstellzeit beträgt 30 Minuten. Sie können diese Zeit mit Hilfe der Tasten +/- einstellen.

WIEDERERWÄRMEN

- Vergewissern Sie sich, dass der Wassertank gefüllt ist, bevor Sie das Programm starten.
- Sie können Speisen erwärmen, indem Sie das Programm P7 (P7) auswählen.
- Drücken Sie die Taste (Start/Stop), um das Programm zu starten.
- Die automatische Einstellzeit beträgt 10 Minuten. Sie können diese Zeit mit Hilfe der Tasten +/- einstellen.

ENDE DES GARVORGANGS

- Nach Beendigung des Garvorgangs stoppt das Gerät automatisch.
- Der Timer gibt einen Signalton aus und auf dem Display wird 00 angezeigt – Abb. 37.
- Um das Gerät absichtlich zu stoppen, drücken Sie die Taste (Start/Stop) lange.
- Prüfen Sie, ob die Speisen gar sind. Stellen Sie das Gerät auf einen anderen Behälter. Überprüfen Sie die Speisen.
- Wenn die Speisen noch nicht gar sind, stellen Sie sicher, dass der Wassertank mit Wasser gefüllt ist und starten Sie den Garvorgang erneut.
- Nach Beendigung des Garvorgangs piept und stoppt das Gerät automatisch – Abb. 22.
- Ziehen Sie den Netzstecker – Abb. 38.
- Warten Sie ca. 20 Minuten, bis sich das Gerät abgekühlt hat – Abb. 43.
- Stellen Sie das Gerät bei aufeinanderfolgenden Garvorgängen und am Ende eines Garprogramms auf einen anderen Behälter. Füllen Sie den Wassertank bis zum MAX-Wert auf. Starten Sie den Garvorgang.
- **WARNHINWEIS! Um Verbrennungsgefahr zu vermeiden, tragen Sie das Gerät waagerecht und halten Sie es an den Griffen. Das Gerät ist heiß und Kondenswasser kann heruntertropfen.**
- Tragen Sie das Gerät aufrecht, um Kondensationstropfen auf der Arbeitsplatte zu vermeiden – Abb. 40, 41.
- Stellen Sie das Gerät auf einen anderen Behälter, der hitze- und feuchtigkeitsbeständig ist – Abb. 42.
- **WARNHINWEIS! Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Deckel abnehmen. Bei der Kondensation von Dampf bilden sich Wassertropfen – Abb. 44.**

GARZEITENTABELLE

Die angegebenen Garzeiten sind als Richtzeiten zu verstehen; sie können je nach Größe und Menge des Garguts, Abstand zwischen den einzelnen Lebensmitteln, persönlichen Vorlieben und in Abhängigkeit von der Netzspannung variieren.

DE

Gemüse

Lebens-mittel	Art	Menge	Garzeit	Modus	Verwendung von Dampfzubehör	Empfehlungen
Artischocken	Frisch	3	40-45 min	P2		3 kleine Artischocken
Spargel	Frisch	500 g	30-35 min	P2	•	
Aubergine	Frisch	400 g	15-20 min	P1	•	In Streifen (1 cm) geschnitten
Brokkoli	Frisch	500 g	30-35 min	P2	•	Kleine Röschen
	Gefroren	400 g	25-30 min	P2	•	
Karotten	Frisch	300 g	20-25 min	P1	•	In feine Streifen geschnitten
Kohl	Frisch	600 g	30-35 min	P2	•	Viertel von etwa 80 g
Blumenkohl	Frisch	1 medium/ halbdurch	30-35 min	P2	•	Kleine Röschen
Zucchini	Frisch	600 g	30-35 min	P1	•	In Streifen geschnitten
Chicorée	Frisch	4	20-25 min	P1	•	Halbiert
Maiskolben	Frisch	500 g	40-45 min	P2	•	Im Ganzen
Grüne Bohnen	Frisch	450 g	30-35 min	P2	•	
	Gefroren	400 g	30-35 min	P2	•	
Lauch	Frisch	500 g	35-40 min	P2	•	
Pilze	Frisch	500 g	15-20 min	P1	•	In Streifen geschnitten
Erbsen	Frisch	300 g	30-35 min	P2	•	
	Gefroren	300 g	30-35 min	P2	•	
Kartoffeln	Frisch	600 g	40-45 min	P2	•	In Würfel geschnitten
Kleine weiße Zwiebeln	Frisch	250 g	15-20 min	P1	•	
Spinat	Frisch	300 g	15-20 min	P1	•	
	Gefroren	300 g	15-20 min	P1	•	
Paprika	Frisch	250 g	20-25 min	P1	•	Geviertelt

Fisch – Krustentiere

Vorbereitung	Art	Menge	Garzeit	Modus	Verwendung von Dampfzubehör	Empfehlungen
Dünne Fischfilets (Kabeljau, Schellfisch, Scholle, Seezunge ...)	Frisch	3	10-15 min	P3	•	
	Gefroren	3	15-20 min	P3	•	
Ganze Fische (Forelle, Lachsforelle, Seebarsch ...)	Frisch	400 g	25-30 min	P3		
Lachsfilet	Frisch	600 g	15-20 min	P3	•	
Muscheln	Frisch	1500 g	25-30 min	P3		
Garnelen	Frisch	8	10-15 min	P3	•	
Shrimps	Frisch	200 g	20-25 min	P3	•	

Fleisch – Geflügel

Vorbereitung	Art	Menge	Garzeit	Modus	Verwendung von Dampfzubehör	Empfehlungen
Hähnchenschenkel	Frisch	4	35-40 min	P5	•	
Hähnchenbrust (ausgelöst)	Frisch	4	20-25 min	P5	•	
Putenschnitzel	Frisch	4	20-25 min	P5	•	
Schweinefilet	Frisch	600 g	30-35 min	P5	•	
Frankfurter Würstchen	Frisch	6	15-20 min	P5		
Bouletten	Frisch	8	15-20 min	P5	•	
	Gefroren	8	15-20 min	P5	•	
Hackfleisch	Frisch	350 g	20-25 min	P5		

Eier

Vorbereitung	Art	Menge	Garzeit	Modus	Verwendung von Dampfzubehör	Empfehlungen
Harte Eier	-	6	15-20	P3	•	

Reis – Getreide – Hülsenfrüchte

Vorbereitung	Art	Menge	Garzeit	Modus	Verwendung von Dampfzubehör	Empfehlungen
Weißer Langkornreis oder Basmatireis		125 g + 200 ml Wasser	25-30 min	P4		Reis vor dem Kochen gut waschen. Verwenden Sie eine Pfanne mit heißem Wasser.
		250 g + 400 ml Wasser	30-35 min	P4		
Grieß		125 g + 200 ml Wasser	10-15 min	P1		Verwenden Sie eine Pfanne.
Quinoa		125 g + 200 ml Wasser	40-45 min	P2		
Bulgur		125 g + 200 ml Wasser	15-20 min	P1		
Vorgegarter Weizen		125 g + 200 ml Wasser	25-30 min	P4		
Nudeln	Frisch	250 g + 200 ml Wasser	15-20 min	Manueller		
Gnocchi	Kochfertig	650 g	15-20 min	P4		
Rote Linsen		200 g + 300 ml Wasser	40-45 min	P4		

Obst

Vorbereitung	Art	Menge	Garzeit	Modus	Verwendung von Dampfzubehör	Empfehlungen
Äpfel	Frisch	4	20-25 min	Manueller	•	Geviertelt
Bananen	Frisch	4	10-15 min	Manueller	•	Im Ganzen
Pfirsiche	Frisch	4	15-20 min	Manueller	•	
Birnen	Frisch	4	30-35 min	Manueller	•	Ganz oder halbiert
Ananas	Frisch	1	15-20 min	Manueller	•	In Streifen geschnitten
Beeren	Frisch	400 g	5-10 min	Manueller	•	

Reinigung des Dampfgarers

- Ziehen Sie den Netzstecker.
- Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung vollständig abkühlen.
- Überprüfen Sie vor dem Entleeren des Wassertanks, ob der Dampfgarer vollständig abgekühlt ist.
- Entfernen Sie den Turboring – Abb. 2, 3.
- Entfernen Sie die Verriegelung – Abb. 4, 5.
- Reinigen Sie den Wassertank, die Haupteinheit und die Unterseite des Geräts mit einem feuchten, nicht scheuerndem Schwamm – Abb. 6.
- Waschen Sie alle abnehmbaren Teile (Deckel, Turboring, Silikonring, Schloss) mit warmem Wasser und Spülmittel ab. Spülen Sie sie ab und trocknen Sie sie – Abb. 7.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser – Abb. 8.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel.

Entkalkung Ihres Dampfgarers

Für beste Ergebnisse sollten Sie den Dampfgarer nach jeweils 10 Anwendungen entkalken.
Gehen Sie wie folgt vor:

- Gießen Sie weißen Essig bis zur Markierung 0,3 l in den Tank – Abb. 70. (erhältlich im Baumarkt)
- Füllen Sie den Wassertank mit kaltem Wasser bis zur MAX-Kennzeichnung – Abb. 71.
- Lassen Sie das Gerät über Nacht entkalken – Abb. 72.
- Entleeren Sie Wasser und Essig – Abb. 73.
- Spülen Sie den Wassertank mehrmals mit warmem Wasser aus – Abb. 74.
- Verwenden Sie keine anderen Produkte zum Entfernen von Kalk.

Aufbewahrung

- Stellen Sie sicher, dass alle Teile sauber und trocken sind.
- Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen, sauberen und stabilen Ort auf.

TECHNISCHE HILFE BEI EINER STÖRUNG

Problem	Mögliche Ursachen	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht ordnungsgemäß mit einer Steckdose verbunden.	Vergewissern Sie sich, ob das Gerät mit der Netzsteckdose verbunden ist.
Das Gerät heizt nicht.	Sie haben nicht die „Start/Stop"-Taste gedrückt.	Drücken Sie die „Start/Stopp"-Taste.
	Der Tank wurde nicht befüllt.	Füllen Sie den Tank bis zum maximalen Füllstand mit Wasser.
Zwischen Deckel und Gehäuse tritt Dampf aus.	Der Turboring ist nicht richtig verriegelt.	Überprüfen Sie, ob der Turboring richtig verriegelt ist.
	Der Deckel ist nicht aufgesetzt.	Überprüfen Sie, ob der Deckel richtig sitzt.
Das Essen ist nicht gekocht.	Es befindet sich kein oder nicht genügend Wasser im Tank.	Überprüfen Sie vor und während des Garvorgangs den Wasserstand. Wenn beim Kochen kein Wasser mehr vorhanden ist, erzeugt das Gerät keinen Dampf mehr und kocht die Speisen nicht mehr.
Wasser tritt aus dem Gerät aus.	Durch den Dampfauslass fließt Wasser über.	Achten Sie auf die Einhaltung des maximalen Wasserfüllstands.
Wasser tritt aus der Haupteinheit aus.	Es ist eventuell ein Wasserleck um das Heizelement herum entstanden.	Bringen Sie das Gerät zu einem zugelassenen Kundendienstzentrum.
Zwischen Silikonring und Behälter tritt Dampf aus.	Das Gerät sitzt nicht stabil auf dem Behälter (aufgrund der Form des Behälters oder des Griffs des Behälters).	Vergewissern Sie sich vor dem Kochen, dass das Gerät stabil sitzt.

INTERNATIONAL GUARANTEE COUNTRY LIST

SMALL HOUSEHOLD APPLIANCES

ARGENTINA	0800-122-2732	2 años 2 years	GROUPE SEB ARGENTINA S.A. Billinghurst 1833 3° C1425DTK Capital Federal Buenos Aires
ՀԱՅԱՍՏԱՆ **ARMENIA**	010 55-76-07	2 տարի 2 years	«SEB Ուկրանիա խումբ» ընկերություն Խարկովի խճուղի, 201-203, 3-րդ հարկ Կիեվ, 02121 Ուկրաինա 2 տարի
AUSTRALIA	1300307824	1 year	Groupe SEB Australia PO Box 404 North Ryde, NSW, 1670
ÖSTERREICH **AUSTRIA**	01 890 3476	2 Jahre 2 years	GROUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH Theodor-Stern-Kai 1 60596 Frankfurt
البحرين **BAHRAIN**	17716666	1 year	www.tefal-me.com
БЕЛАРУСЬ **BELARUS**	017 2239290	2 года 2 years	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», Москва, 125171, Ленинградское шоссе, д.16А, строение 3, помещение XII
BELGIQUE **BELGIE** **BELGIUM**	070 23 31 59	2 ans 2 jaar 2 years	GROUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus
BOSNA I **HERCEGOVINA**	Info-linija za potrošače 033 551 220	2 godine 2 years	SEB Developpement Predstavništvo u BiH Valtera Perića 6/I 71000 Sarajevo
BRASIL **BRAZIL**	11 2915-4400	1 ano 1 year	Seb Comercial gAv Jornalista Roberto Marinho, 85, 19º andar 04576 – 010 São Paulo - SP
БЪЛГАРИЯ **BULGARIA**	0700 10 330	2 години 2 years	Груп Себ България ЕООД бул. България 58 С, ет 9, офис 30 1680 София
CANADA	1-800-418-3325	1 an 1 year	Groupe SEB Canada Inc. 36 Newmill Gate, Unit 2 Scarborough, ON M1V 0E2
CHILE	02 2 884 46 06	2 años 2 years	GROUPE SEB CHILE Comercial Ltda Avenida Santa María 0858, Providencia - Santiago
COLOMBIA	018000520022	2 años 2 years	GROUPE SEB COLOMBIA Apartado Aereo 172, Kilometro 1 Via Zipaquira Cajica Cundinamarca
HRVATSKA **CROATIA**	01 30 15 294	2 godine 2 years	SEB mku & p d.o.o. Sarajevska 29, 10000 Zagreb

ČESKÁ REPUBLIKA CZECH REPUBLIC	731 010 111	2 roky 2 years	Groupe SEB ČR s.r.o. Futurama Business Park (budova A) Sokolovská 651/136a 186 00 Praha 8
DANMARK DENMARK	44 66 31 55	2 år 2 years	GROUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup
مصر EGYPT	16622	سنة واحدة 1year	جروب سب إيجيبت القاهرة: ١٢١ شارع الحجاز، مصر الجديدة الإسكندرية: طريق٤١مايو ، سموحة
EESTI ESTONIA	668 1286	2 aastat 2 years	Groupe SEB Polska Sp. z o.o. Gdański Business Center II D ul. Inflancka 4C 00-189 Warsaw
SUOMI FINLAND	09 8946 150	2 vuotta 2 years	Groupe SEB Finland OY Pakkalankuja 6 01510 Vantaa
FRANCE Continentale + Guadeloupe, Martinique, Réunion, St-Martin	09 74 50 47 74	2 ans 2 years	GROUPE SEB France Service Consommateur Tefal 112 Ch. Moulin Carron, TSA 92002 69134 ECULLY Cedex
DEUTSCHLAND GERMANY	0212 387 400	2 Jahre 2 years	GROUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH Theodor-Stern-Kai 1 60596 Frankfurt
ELLADA GREECE	2106371251	2 χρόνια 2 years	SEB GROUPE ΕΛΛΑΔΟΣ Α.Ε. Καβαλιεράτου 7 Τ.Κ. 145 64 Κ. Κηφισιά
香港 HONG KONG	8130 8998	1 year	SEB ASIA Ltd. 9/F, South Block, Skyway House 3 Sham Mong Road, Tai Kok Tsui, Kowloon Hong-Kong
MAGYARORSZÁG HUNGARY	06 1 801 8434	2 év 2 years	GROUPE SEB CENTRAL-EUROPE Kft. 2040 Budaörs, Puskás Tivadar út 14
INDONESIA	+62 21 5793 7007	1 year	GROUPE SEB INDONESIA (Representative office) Sudirman Plaza, Plaza Marein 8th Floor JL Jendral Sudirman Kav 76-78, Jakarta 12910, Indonesia
ITALIA ITALY	1 99 207 354	2 anni 2 years	GROUPE SEB ITALIA S.p.A. Via Montefeltro, 4 20156 Milano
日本 JAPAN	0570-077772	1年 1 year	株式会社グループセブジャパン 〒144-0042 東京都大田区羽田旭町11-1 羽田クロノゲート事務棟5F
الأردن JORDAN	5665505	1 year	www.tefal-me.com

ҚАЗАҚСТАН **KAZAKHSTAN**	727 378 39 39	2 жыл 2 years	ЖАҚ "ГРУППА СЕБ-ВОСТОК", Мәскеу, 125171, Ленинград тас жолы, 16А үй, 3-құрылыс, XII-ғимарат
한국어 KOREA	080-733-7878	1 year	(유)그룹 세브 코리아 서울특별시 종로구 종로1길 50, 더케이트윈타워 B동 14층 03142
الكويت **KUWAIT**	1807777 Ext :2104	1 year	www.tefal-me.com
LATVJA **LATVIA**	6 616 3403	2 gadi 2 years	Groupe SEB Polska Sp. z o.o. Gdański Business Center II D ul. Inflancka 4C 00-189 Warsaw
لبنان **LEBANON**	4414727	1 year	www.tefal-me.com
LIETUVA **LITHUANIA**	5 214 0057	2 metai 2 years	Groupe SEB Polska Sp. z o.o. Gdański Business Center II D ul. Inflancka 4C 00-189 Warsaw
LUXEMBOURG	0032 70 23 31 59	2 ans 2 years	GROUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus
МАКЕДОНИЈА **MACEDONIA**	(02) 20 50 319	2 години 2 years	Груп Себ България ЕООД бул. България 58 С, ет 9, офис 30 1680 София
MALAYSIA	603 7802 3000	2 years	GROUPE SEB MALAYSIA SDN. BHD Unit No. 402-403, Level 4, Uptown 2, No. 2, Jalan SS21/37, Damansara Uptown, 47400, Petaling Jaya, Selangor D.E Malaysia
MEXICO	(55) 52839354	1 año 1 year	Groupe Seb México S.A. de C.V. Calle Boulevard Miguel de Cervantes, Saavedra No 169 Piso 9, Col Ampliación Granada, C.P. 11520, Ciudad de México
MOLDOVA	22 224035	2 роки 2 years	ТОВ «Груп СЕБ Україна» 02121, Харьківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна
NEDERLAND **The Netherlands**	0318 58 24 24	2 jaar 2 years	GROUPE SEB NEDERLAND B.V. De Schutterij 27 3905 PK Veenendaal
سلطنة عمان **OMAN**	24703471	1 year	www.tefal-me.com
POLSKA **POLAND**	801 300 420 koszt jak za połączenie lokalne	2 lata 2 years	Groupe SEB Polska Sp. z o.o. Gdański Business Center II D ul. Inflancka 4C 00-189 Warsaw

PORTUGAL	808 284 735	2 anos 2 years	GROUPE SEB IBÉRICA SA Urb. da Matinha Rua Projectada à Rua 3 Bloco1 - 3° B/D 1950 - 327 Lisboa
قطر **QATAR**	44485555	1 year	www.tefal-me.com
REPUBLIC OF IRELAND	01 677 4003	2 years	GROUPE SEB IRELAND Unit B3 Aerodrome Business Park, College Road, Rathcoole, Co. Dublin
ROMANIA	0 21 316 87 84	2 ani 2 years	GROUPE SEB ROMÂNIA Str. Ermil Pangratti nr. 13 011881 Bucureşti
РОССИЯ **RUSSIA**	495 213 32 30	2 года 2 years	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», Москва, 125171, Ленинградское шоссе, д.16А, строение 3, помещение XII
المملكة العربية السعودية **SAUDI ARABIA**	920023701	2 years	www.tefal-me.com
SRBIJA **SERBIA**	060 0 732 000	2 godine 2 years	SEB Developpement Đorđa Stanojevića 11b 11070 Novi Beograd
SINGAPORE	6550 8900	2 years	GROUPE SEB (Singapore) Pte. Ltd. 3A International Business Park #12-04/05, ICON@IBP Singapore 609935
SLOVENSKO **SLOVAKIA**	232 199 930	2 roky 2 years	GROUPE SEB Slovensko, spol. s r.o. Cesta na Senec 2/A 821 04 Bratislava
SLOVENIJA **SLOVENIA**	02 234 94 90	2 leti 2 years	GROUPE SEB Slovensko, spol. s r.o. Cesta na Senec 2/A 821 04 Bratislava
ESPAÑA **SPAIN**	933 06 37 65	2 años 2 years	GROUPE SEB IBÉRICA S.A. C/ Almogàvers, 119-123, Complejo Ecourban 08018 Barcelona
SVERIGE **SWEDEN**	08 629 25 00	2 år 2 years	TEFAL - OBH Nordica Group AB Löfströms Allé 5 172 66 Sundbyberg
SUISSE SCHWEIZ **SWITZERLAND**	044 837 18 40	2 ans 2 Jahre 2 years	GROUPE SEB SCHWEIZ GmbH Thurgauerstrasse 105 8152 Glattpark
ประเทศไทย **THAILAND**	02 765 6565	2 years	GROUPE SEB THAILAND 2034/66 Italthai Tower, 14th Floor, n° 14-02, New Phetchburi Road, Bangkapi, Huaykwang, Bangkok, 10320
TÜRKIYE **TURKEY**	444 40 50	2 YIL 2 years	GROUPE SEB ISTANBUL AS Dereboyu Cd. Bilim Sk. Sun Plaza No:5 K:2 Maslak 34398 Istanbul
الإمارات العربية المتحدة **UAE**	8002272	1 year	www.tefal-me.com

Україна **UKRAINE**	044 300 13 04	2 роки 2 years	ТОВ «Груп СЕБ Україна» 02121, Харківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна
UNITED KINGDOM	0345 602 1454	2 years	GROUPE SEB UK LTD Riverside House, Riverside Walk Windsor, Berkshire, SL4 1NA
U.S.A.	800-395-8325	1 year	GROUPE SEB USA 2121 Eden Road Millville, NJ 08332
VIETNAM	1800-555521	2 năm 2 years	Vietnam Fan Joint Stock Company 25 Nguyen Thi Nho Str, Ward 9, Tan Binh Dist, HCM city

24/10/2018

INTERNATIONAL GUARANTEE

Date of purchase / Date d'achat / Fecha de compra / Købsdato / Ostopäivä / Kjøpsdato / Inköpsdatum / Ostukuupäev / Pirkuma datums / Įsigijimo data / Data zakupu / Datum izročitve blaga / Datum kupovine / Vásárlás dátuma / Data achiziției / Дата на закупуване / Дата продажу / Վաճառքի օր. / Дата продажи / Сатылған күні / 購入日 / **วันที่ซื้อ** / 구입일자 / Датум на купување :

Product reference / Référence produit / Referencia del producto / Referencenummer / Tuotenumero / Artikkelnummer /Produktreferens / Toote viitenumber / Produkta atsauces numurs / Gaminio numeris / Referencja produktu / Oznaka proizvoda / Tip aparata / Készülék típusa / Cod produs / Модел / Модель / Մոդել. / Модель / Үлгісі / 製品リファレンス番号 / **รุ่นผลิตภัณฑ์** / 제품명 / Податоци за производот:

Retailer name and address / Nom et adresse du revendeur / Nombre y dirección del minorista / Forhandler navn & adresse / Jälleenmyyjän nimi ja osoite / Forhandler navn og adresse / Återförsäljarens namn och adress / Müüja kauplus ja aadress / Veikala nosaukums un adrese / Parduotuvės pavadinimas ir adresas / Nazwa i adres sprzedawcy / Naziv i adresa prodajnog mjesta / Naziv in naslov trgovine / Forgalmazó neve és címe / Numele şi adresa vânzătorului / Търговки обект / Назва та адреса продавця / Վաճառող կետի անվանում և հասցե. / Название и адрес продавца / Сатушының атауы мен мекен-жайы / 販売店名、住所 / **ชื่อและที่อยู่ของห้าง/ร้านที่ซื้อ** / 소매점 이름과 주소 / Име и адреса на продавач :

Distributor stamp / Cachet / Sello del distribuidor / Forhandler stempel / Jälleenmyyjän leima / Forhandler stempel / Återförsäljarens stämpel / Tempel / Zīmogs / Antspaudas / Pieczęć sprzedawcy / Pečat distributera / Pečat trgovine / Forgalmazó pecsétje / Ştampila vânzătorului / Печат на търговския обект / Печатка продавця / Կնիք. / Печать продавца / Сатушының мөрі / 販売店印 / **ตราประทับของห้าง/ร้านที่ซื้อ** / 소매점 직인 / Печат на дистрибутер :

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMAATREGELEN VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Lees en volg de gebruiksaanwijzing. Bewaar deze zorgvuldig.

NL

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar mits ze onder toezicht staan of instructies hebben ontvangen aangaande veilig gebruik van het apparaat en begrijpen welke risico's eraan verbonden zijn. Reiniging en onderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- De apparaten kunnen worden gebruikt door personen met lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke beperkingen of een gebrek aan ervaring en kennis, mits ze onder toezicht staan of instructies hebben ontvangen aangaande veilig gebruik van het apparaat en begrijpen welke risico's eraan verbonden zijn.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (waaronder kinderen) met lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke beperkingen of een gebrek aan ervaring of kennis, tenzij de persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid toezicht

op hen houdt of hen heeft geïnstrueerd over het gebruik van het apparaat.

- Houd toezicht op kinderen om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.
- Dit apparaat is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Het is niet bedoeld voor gebruik in de volgende toepassingen en de garantie is niet van toepassing op:
  – personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen
  – boerderijen
  – gebruik door gasten in hotels, motels en andere verblijfsaccommodaties
  – in bed & breakfasts en vergelijkbare omgevingen.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, de klantenserviceafdeling van de fabrikant of personen met vergelijkbare kwalificaties om gevaarlijke situaties te voorkomen.
- Het apparaat mag niet worden ondergedompeld in water of een andere vloeistof.
- Gebruik een vochtige doek of spons met afwasmiddel voor het reinigen van de accessoires en onderdelen die in contact komen met de etenswaren. Reinig het apparaat met een vochtige doek of spons.

Droog de accessoires en onderdelen die in contact komen met voedsel met een droge doek.

- ⚠ De toegankelijke oppervlakken kunnen heet zijn wanneer het apparaat in werking is. Raak de hete oppervlakken van het apparaat niet aan.
- Let op: het oppervlak van het verwarmingselement blijft na gebruik blootgesteld aan restwarmte.
- Let op: risico op letsel door onjuist gebruik van het apparaat.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact:
  – direct na gebruik
  – wanneer u het apparaat verplaatst
  – voorafgaand aan reiniging of onderhoud.
- Als u de hete oppervlakken van het apparaat, het hete water, de stoom of het voedsel aanraakt, bestaat er een risico op brandwonden.
- Raak het apparaat niet aan terwijl het stoom produceert en gebruik ovenhandschoenen om het deksel en het stoomaccessoire te verwijderen.
- Het apparaat kan worden gebruikt tot op een hoogte van 4000 m.

Aanbevelingen voor de te gebruiken bakken

- Dankzij de siliconenring is de Steam'up geschikt voor alle hittebestendige bakken van 16 tot 28 cm breed. Controleer of de schaaldiameter kleiner

is dan de siliconenring voordat u het apparaat gebruikt.

- De maximale hoogte van de bak mag niet groter zijn dan 12 cm.
- De bakken kunnen gemaakt zijn van aluminium, roestvrij staal, glas of aardewerk. Gebruik het apparaat nooit in combinatie met plastic bakken.
- Dat kunnen kommen, schalen, potten of pannen in alle vormen zijn.
- Gebruik bij voorkeur een stabiele bak. Gebruik een geschikte bak voor het stoomaccessoire.
- Controleer de stabiliteit van het apparaat boven de bak voordat u de kookcyclus start. Zie afb. 30.
- Er kan stoom ontsnappen uit de ruimte tussen het apparaat en de schaal, maar dit is niet nadelig voor de bereidingskwaliteit van het voedsel.

- Voor uw veiligheid voldoet dit apparaat aan de veiligheidsvoorschriften en richtlijnen die van kracht zijn op het moment van productie (o.a. laagspanningsrichtlijn, elektromagnetische compatibiliteit, voorschriften voor voedselcontactmaterialen en milieu).
- Controleer of de netspanning overeenkomt met de aangegeven netspanning op het apparaat (wisselstroom).
- Als het apparaat wordt gebruikt in een ander land dan het land waarin het is gekocht, dient u het te laten controleren door een erkend servicecentrum, gezien de diverse normen die van kracht zijn.

- Plaats het apparaat niet in de buurt van een warmtebron of in een hete oven. Dit kan ernstige schade tot gevolg hebben.
- Gebruik geen verlengsnoer. Als u hiervoor aansprakelijkheid aanvaardt, gebruik dan alleen een verlengsnoer dat in goede staat verkeert, een geaarde stekker heeft en geschikt is voor de voeding van het apparaat.
- Plaats het apparaat niet in de buurt van een wand of kast: de stoom die door het apparaat wordt geproduceerd, kan schade veroorzaken.
- De bereidingstijden zijn uitsluitend bedoeld ter informatie.
- Laat het snoer niet hangen.
- Steek de stekker van het apparaat altijd in een geaard stopcontact.
- Gebruik een vlak, stabiel en hittebestendig werkoppervlak uit de buurt van waterspatten.
- Trek niet aan het snoer om de stekker van het apparaat uit het stopcontact te halen. Let er bij het verplaatsen van het apparaat op dat u geen vloeistof morst.
- Gebruik het apparaat niet als:
  – het apparaat of het snoer is beschadigd
  – het apparaat is gevallen, zichtbare schade vertoont of niet goed werkt
  In het geval van het bovenstaande moet het apparaat naar een erkend servicecentrum worden gestuurd. Haal het apparaat niet zelf uit elkaar.
- Demonteer het apparaat niet zelf.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. In geval van professioneel gebruik, onjuist gebruik of niet-naleving van de instructies aanvaardt de fabrikant geen verantwoordelijkheid en is de garantie niet van toepassing.
- Neem bij problemen of vragen contact op met onze klantenservice of raadpleeg onze website.

NL

Milieubescherming

- Uw apparaat is ontworpen voor jarenlang gebruik. Indien u echter zou overwegen om uw apparaat te vervangen, denk dan ook aan de bijdrage die u kunt leveren aan de bescherming van het milieu.
- Voordat u uw apparaat weggooit, dient u de accu uit de timer te verwijderen en af te voeren bij een plaatselijk afvalverzamelpunt (naargelang het model).
- De erkende servicecentra nemen al uw oude apparaten terug, zodat ze in overeenstemming met de milieuvoorschriften kunnen worden afgevoerd.



Denk aan het milieu!

ⓘ Uw apparaat bevat waardevolle materialen die kunnen worden teruggewonnen of gerecycled.
➲ Lever het in bij een plaatselijk inzamelpunt voor huishoudelijk afval.

BESCHRIJVING

A Deksel
B Handgrepen
C Turboring
D Waterreservoir
E Display
F Behuizing
G Siliconenring
H Programma's
I Modus-touchpad
J Scherm
K Indicator voor uitgestelde start
L +/- touchpads
M Touchpad uitgestelde start
N Touchpad start/stop
O Indicator voor warmhoudmodus
P Stoomaccessoire
Q Onderlegger

GEBRUIKSAANWIJZING

1. Voor het eerste gebruik

- Verwijder de beschermende sticker van het display.
- Verwijder het deksel. Zie afb. 1.
- Verwijder de turboring voor reiniging. Zie afb. 2, 3.
- Ontgrendel de siliconenring. Zie afb. 4, 5.
- Reinig het waterreservoir, de behuizing en de onderzijde van het product met een vochtige, niet-schurende spons. Zie afb. 6.
- Was alle verwijderbare onderdelen (deksel, turboring, siliconenring, vergrendeling) met warm water en afwasmiddel, spoel na en droog af. Zie afb. 7, 9.
- Vergrendel de siliconenring - zie afb. 10, 11 - en plaats de turboring. Zie afb. 12-15.
- Plaats de Steam'up op een bak, die op een onderlegger moet worden gezet. Zie afb. 16.
- Vul het reservoir met water tot het maximale niveau. Zie afb. 17.
- Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact - zie afb. 18 - en start één kookcyclus van 10 minuten, zonder ingrediënten. Zie afb. 19, 20.
- Maak aan het einde van elke cyclus het waterreservoir leeg en vul het voor de volgende cyclus opnieuw tot het maximale niveau.
- **Gebruik het apparaat nooit zonder de siliconenring of de turboring.**
- **Dompel het product nooit onder in water. Zie afb. 8.**

2. Aanbevelingen voor de te gebruiken bakken

- Dankzij de siliconenring is de Steam'up geschikt voor alle hittebestendige bakken van 16 tot 28 cm breed. Controleer of de schaaldiameter kleiner is dan de siliconenring voordat u het apparaat gebruikt. Zie afb. 27.
- De maximale hoogte van de bak mag niet groter zijn dan 12 cm. Zie afb. 27.
- De bakken kunnen gemaakt zijn van aluminium, roestvrij staal, glas of aardewerk. Gebruik het apparaat nooit in combinatie met plastic bakken.
- Maak voor een optimale bereiding gebruik van metalen bakken (roestvrij staal, anti-aanbaklaag, keramisch, koper, gietijzer)
- Dat kunnen kommen, schalen, potten of pannen in alle vormen zijn.
- Gebruik bij voorkeur een stabiele bak. Gebruik een geschikte bak voor het stoomaccessoire.
- Controleer de stabiliteit van het apparaat boven de bak voordat u de kookcyclus start. Zie afb. 30.

- Er kan stoom ontsnappen uit de ruimte tussen het apparaat en de schaal, maar dit is niet nadelig voor de bereidingskwaliteit van het voedsel.

3. Gebruik van het apparaat

Gebruik geen kruiden of andere vloeistoffen dan water in het waterreservoir. Zorg ervoor dat het waterreservoir tot het maximale niveau is gevuld met water, voordat u de stoomkoker gaat gebruiken.

- Doe de ingrediënten of het bereide recept in een geschikte bak.
- Plaats de bak op de onderzetter.
- Plaats het apparaat op een bak. Zie afb. 31.
- Giet met behulp van een schenkkan water in het waterreservoir tot het maximale niveau. Zie afb. 32.
- Gebruik voor elk gebruik vers water.
- Controleer de stabiliteit van het apparaat boven de bak voordat u de kookcyclus start.
- Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact. Zie afb. 33.

LET OP: Gebruik het apparaat en de bak nooit op een warmhoudplaat of een ander heet oppervlak. Zie afb. 29.

4. De automatische kookmodus kiezen

- Om de kookmodus te selecteren drukt u op de modus-touchpad totdat de gewenste modus (P1 t/m P8) wordt weergegeven. Zie afb. 34.
- U kunt de bereidingstijd aanpassen met de +/- touchpads (zie kooktabel of recepten).
- Druk op de (Start/Stop) toets om het kookproces te starten. Zie afb. 35.

5. De handmatige modus kiezen

- Stel de bereidingstijd in minuten in met de +/- touchpads. Zie afb. 47, 48. (Zie kooktabel of recepten).
- Druk op de (Start/Stop) toets om het kookproces te starten.

LET OP:

- De geselecteerde tijd wordt weergegeven en het aftellen van minuut tot minuut begint. De tijd wordt geselecteerd en weergegeven in minuten. Alleen de resterende tijd van minder dan 1 minuut wordt in seconden weergegeven.
- De tijd kan op elk moment tijdens het koken worden gewijzigd met de +/- touchpads.
- Als u de + of - touchpad lang ingedrukt houdt, kunt u de bereidingstijd sneller verhogen of verlagen.

6. Tijdens het koken

- Als u tijdens het koken het waterreservoir moet bijvullen, wees dan voorzichtig wanneer u het deksel van het waterreservoir opent.
- U kunt het apparaat pauzeren door kort op de (Start/Stop) toets te drukken. Plaats het apparaat op een andere bak wanneer u de bereiding van de ingrediënten controleert of het recept wilt voltooien. Als u op de (Start/Stop) toets drukt, wordt het koken hervat.
- **Als het waterreservoir leeg is, stopt de stoomkoker met het genereren van stoom. Het apparaat blijft heet. Kom tijdens het koken niet aan de hete oppervlakken van het product, de bak of het hete voedsel. Gebruik ovenhandschoenen.**
- Let erop dat u het apparaat rechtop verplaatst en houdt het vast bij de handgrepen. Zie afb. 40, 41.

GEBRUIK VAN HET STOOMACCESSOIRE:

Gebruik het stoomaccessoire voor groenten en bevroren ingrediënten en naar believen.

- Voor het eerste gebruik van het stoomaccessoire moeten alle onderdelen in de zak in het accessoire worden gemonteerd. Zie afb. 49 tot 59.
- Was het accessoire voor het eerste gebruik met warm water en afwasmiddel, spoel het af en droog het.
- Dit accessoire kan worden gebruikt in een hittebestendige bak van 16 tot 28 cm breed. Zie afb. 61.
- Gebruik een ovenhandschoen om het stoomaccessoire uit de bak te halen en te dragen. Zie afb. 72.
- Was het accessoire na gebruik met warm water en afwasmiddel, spoel het af en droog het. Zie afb. 73-74.

UITGESTELDE START

Selecteer de kookmodus of stel de handmatige kookinstellingen in voordat u de uitgestelde start instelt.

- Druk op de touchpad . Zie afb. 76. Het programmeersymbool knippert op het scherm.
- Selecteer de uitgestelde starttijd met de +/- knoppen. Zie afb. 77. Wanneer u de tijd selecteert, kunt u deze met 15 minuten verlengen en vervolgens per uur.
- Druk op Start. De timer voor uitgestelde start begint met aftellen. Het apparaat start de kookcyclus automatisch wanneer de timer voor uitgesteld starten 00 bereikt.

De uitgestelde starttijd kan op elk moment worden gewijzigd.

ONTDOOIEN

- We raden u aan het stoomaccessoire te gebruiken (zie het gedeelte Gebruik van het stoomaccessoire).
- Zorg ervoor dat het reservoir tot het maximum gevuld is met water voordat u het programma start.
- Selecteer programma P6 ❄ voor het ontdooiprogramma door op de modusknop te drukken totdat P6 op het scherm verschijnt. Zie afb. 79.
- Druk op de Start/Stop toets om het programma te starten. Zie afb. 80.
- De automatische ingestelde tijd is 10 minuten. U kunt deze timing aanpassen met de +/- touchpads.

WARMHOUDFUNCTIE

- Zorg ervoor dat het reservoir tot het maximum gevuld is met water voordat u het programma start.
- Om de warmhoudfunctie te activeren, selecteert u programma P8 door op de modusknop te drukken totdat P8 verschijnt. Het symbool verschijnt op het scherm.
- De automatische ingestelde tijd is 30 minuten. U kunt deze timing aanpassen met de +/- touchpads.

OPWARMEN

- Zorg ervoor dat het reservoir tot het maximum gevuld is met water voordat u het programma start.
- U kunt voedsel verwarmen door het P7-programma te selecteren.
- Druk op de Start/Stop toets om het programma te starten.
- De automatische ingestelde tijd is 10 minuten. U kunt deze timing aanpassen met de +/- touchpads.

EINDE VAN HET KOKEN

- Zodra het kookproces is voltooid, stopt het apparaat automatisch.
- De timer piept en 00 wordt weergegeven op het scherm. Zie afb. 37.
- Houd de (Start/Stop) toets lang ingedrukt om het apparaat uit te schakelen.
- Controleer of het voedsel gaar is. Plaats het apparaat op een andere bak.e Controleer het voedsel.
- Als het voedsel nog niet klaar is, controleer dan of het waterreservoir tot het maximum gevuld is met water en start de bereiding opnieuw.
- Zodra het kookproces is voltooid, piept het apparaat en stopt deze automatisch. Zie afb. 22.
- Haal de stekker uit het stopcontact. Zie afb. 38.
- Wacht ongeveer 20 minuten tot het apparaat is afgekoeld. Zie afb. 43.
- Plaats het apparaat in het geval van opeenvolgende kooksessies en aan het einde van een kookprogramma op een andere bak. Vul het waterniveau in het reservoir bij tot het maximale niveau. Start het kookproces.
- **WAARSCHUWING! Om brandwonden te voorkomen dient u het apparaat rechtop te dragen en vast te houden aan de handgrepen. Het apparaat is heet en er kunnen hete waterdruppels vanaf vallen.**
- Houd het apparaat rechtop om te voorkomen dat er condens op het aanrechtblad terechtkomt. Zie afb. 40, 41.
- Plaats het apparaat op een andere bak die hitte- en vochtbestendig is. Zie afb. 42.
- **WAARSCHUWING! Draag het deksel voorzichtig wanneer u het opent. De condensatie van damp veroorzaakt de vorming van waterdruppels. Zie afb. 44.**

TABEL MET BEREIDINGSTIJDEN

De bereidingstijden zijn bij benadering en kunnen variëren afhankelijk van de grootte van het voedsel, de ruimte tussen het voedsel, de hoeveelheid voedsel, individuele voorkeuren en de netspanning.

Groenten

Voedsel	Soort	Hoeveelheid	Bereidingstijd	Modus	Gebruik van stoomaccessoire	Aanbevelingen
Artisjok	Vers	3	40-45 min.	P2		3 kleine artisjokken
Asperges	Vers	500 g	30-35 min.	P2	•	
Aubergine	Vers	400 g	15-20 min.	P1	•	In plakjes (1 cm)
Broccoli	Vers	500 g	30-35 min.	P2	•	Kleine roosjes
	Bevroren	400 g	25-30 min.	P2	•	
Wortels	Vers	300 g	20-25 min.	P1	•	Dun gesneden (3 mm)
Kool	Vers	600 g	30-35 min.	P2	•	Partjes van circa 80 g
Bloemkool	Vers	1 middelgrote	30-35 min.	P2	•	Kleine roosjes
Courgette	Vers	600 g	30-35 min.	P1	•	Gesneden
Witlof	Vers	4	20-25 min.	P1	•	In tweeën gesneden
Maiskolf	Vers	500 g	40-45 min.	P2	•	Heel
Sperziebonen	Vers	450 g	30-35 min.	P2	•	
	Bevroren	400 g	30-35 min.	P2	•	
Prei	Vers	500 g	35-40 min.	P2	•	
Paddenstoelen	Vers	500 g	15-20 min.	P1	•	Gesneden
Erwten	Vers	300 g	30-35 min.	P2	•	
	Bevroren	300 g	30-35 min.	P2	•	
Aardappelen	Vers	600 g	40-45 min.	P2	•	In stukken gesneden
Kleine witte uien	Vers	250 g	15-20 min.	P1	•	
Spinazie	Vers	300 g	15-20 min.	P1	•	
	Bevroren	300 g	15-20 min.	P1	•	
Paprika	Vers	250 g	20-25 min.	P1	•	In partjes gesneden

Vis - Schaaldieren

Voorbereiding	Soort	Hoeveelheid	Bereidingstijd	Modus	Gebruik van stoomaccessoire	Aanbevelingen
Dunne visfilets (kabeljauw, schelvis, schol, tong)	Vers	3	10-15 min.	P3	•	
	Bevroren	3	15-20 min.	P3	•	
Hele vis (forel, zalmforel, zeebaars)	Vers	400 g	25-30 min.	P3		
Zalmfilet	Vers	600 g	15-20 min.	P3	•	
Mosselen	Vers	1500 g	25-30 min.	P3		
Gamba's	Vers	8	10-15 min.	P3	•	
Garnalen	Vers	200 g	20-25 min.	P3	•	

Vlees - Gevogelte

Voorbereiding	Soort	Hoeveelheid	Bereidingstijd	Modus	Gebruik van stoomaccessoire	Aanbevelingen
Kippendij	Vers	4	35-40 min.	P5	•	
Kipfilet (zonder bot)	Vers	4	20-25 min.	P5	•	
Kalkoenlapjes	Vers	4	20-25 min.	P5	•	
Varkensfilet	Vers	600 g	30-35 min.	P5	•	
Knakworstjes	Vers	6	15-20 min.	P5		
Gehaktballen	Vers	8	15-20 min.	P5	•	
	Bevroren	8	15-20 min.	P5	•	
Gehakt	Vers	350 g	20-25 min.	P5		

Eieren

Voorbereiding	Soort	Hoeveelheid	Bereidingstijd	Modus	Gebruik van stoomaccessoire	Aanbevelingen
Hardgekookt ei	-	6	15-20	P3	•	

Rijst - Granen - Peulvruchten

Voorbereiding	Soort	Hoeveelheid	Bereidingstijd	Modus	Gebruik van stoomaccessoire	Aanbevelingen
Witte langkorrelrijst of basmatirijst		125 g + 200 ml water	25-30 min.	P4		Was de rijst goed voordat u het kookt. Gebruik een pan met heet water.
		250 g + 400 ml water	30-35 min.	P4		
Griesmeel		125 g + 200 ml water	10-15 min.	P1		Gebruik een pan.
Quinoa		125 g + 200 ml water	40-45 min.	P2		
Bulgur		125 g + 200 ml water	15-20 min.	P1		
Voorgekookte tarwe		125 g + 200 ml water	25-30 min.	P4		
Pasta	Vers	250 g + 200 ml water	15-20 min.			
Gnocchi	Klaar om te koken	650 g	15-20 min.	P4		
Rode linzen		200 g + 300 ml water	40- 45 min.	P4		

Fruit

Voorbereiding	Soort	Hoeveelheid	Bereidingstijd	Gebruik van stoomaccessoire	Aanbevelingen
Appels	Vers	4	20-25 min.	•	In vieren
Bananen	Vers	4	10-15 min.	•	Heel
Perziken	Vers	4	15-20 min.	•	
Peren	Vers	4	30-35 min.	•	Heel of gehalveerd
Ananas	Vers	1	15-20 min.	•	Gesneden
Rood fruit	Vers	400 g	5-10 min.	•	

De stomer reinigen

- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u deze gaat schoonmaken.
- Controleer of de stomer volledig is afgekoeld voordat u het waterreservoir leegt.
- Verwijder de turboring. Zie afb. 2, 3.
- Verwijder de vergrendeling. Zie afb. 4, 5.
- Reinig het waterreservoir, de behuizing van het product en de onderzijde van het product met een vochtige, niet-schurende spons. Zie afb. 6.
- Was alle verwijderbare onderdelen (deksel, turboring, siliconenring, vergrendeling) met warm water en afwasmiddel, spoel na en droog af. Zie afb. 7.
- Dompel het product niet onder in water. Zie afb. 8.
- Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen.

Uw stoomkoker ontkalken

Ontkalk de stoomkoker na elke 10 keer gebruik voor het beste resultaat.
Dit doet u als volgt:

- Giet natuurazijn tot de 0,3 liter-markering in het reservoir. Zie afb. 81. (Verkrijgbaar in supermarkten).
- Vul het waterreservoir vervolgens bij met koud water tot het maximale niveau. Zie afb. 82.
- Laat het apparaat gedurende de nacht ontkalken. Zie afb. 83.
- Schenk het water en de azijn eruit. Zie afb. 84.
- Spoel de binnenkant van het waterreservoir een paar keer schoon met warm water. Zie afb. 85.
- Gebruik geen andere producten voor het verwijderen van kalk.

Opslag

- Zorg ervoor dat alle onderdelen schoon en droog zijn.
- Bewaar het product op een droge, schone en stabiele plaats.

HANDLEIDING VOOR TECHNISCHE PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Het apparaat werkt niet.	De stekker van het apparaat zit niet goed in het stopcontact.	Zorg ervoor dat het apparaat goed is aangesloten op een stopcontact.
Het apparaat warmt niet op.	U hebt niet op de start-/stopknop gedrukt.	Druk op de start-/stopknop.
	U hebt het reservoir niet gevuld.	Vul het reservoir tot het maximale niveau met water.
Er ontsnapt stoom tussen het deksel en de behuizing.	De turboring is niet goed vergrendeld.	Controleer of de turboring goed is vergrendeld.
	Het deksel zit niet op zijn plaats.	Controleer of het deksel goed op zijn plaats zit.
Het voedsel is niet gaar.	Er zit geen water of onvoldoende water in het reservoir.	Controleer het waterniveau voor en tijdens het koken. Als er tijdens het koken geen water meer in zit, produceert het apparaat geen stoom meer en wordt het voedsel niet meer bereid.
Er komt water uit het apparaat.	Er stroomt water uit het stoompijpje.	Zorg ervoor dat u het maximale waterniveau in acht neemt.
Er komt water uit de behuizing.	Er kan water rondom het verwarmingselement lekken.	Breng het apparaat naar een erkend servicecentrum.
Er ontsnapt stoom tussen de siliconenring en de bak.	Het apparaat staat niet stabiel op de bak (vanwege de vorm van de bak of het handvat van de bak).	Zorg ervoor dat het apparaat stabiel staat voordat u het kookproces start.