

FR

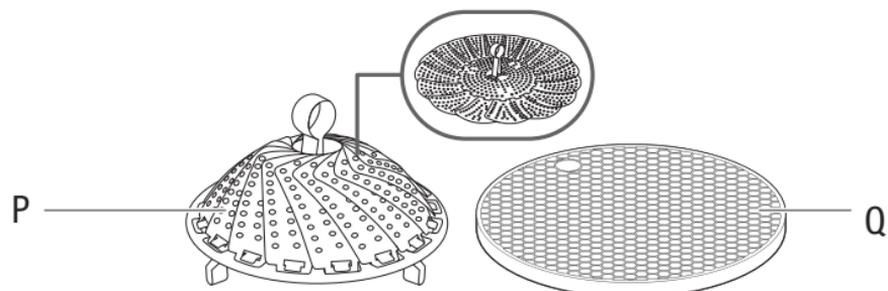
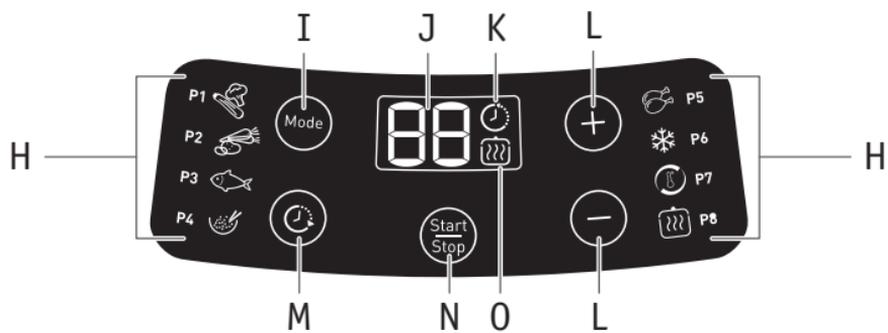
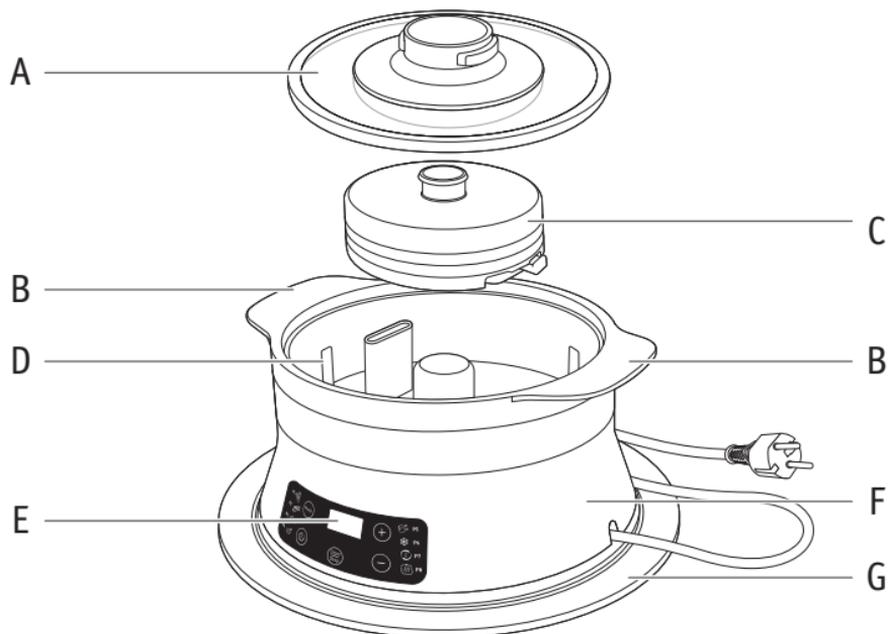
EN

Steam'up steamer



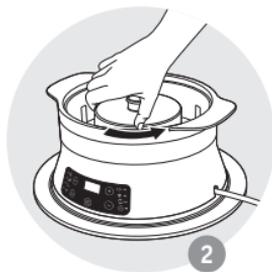
FR p. 14 – 27

EN p. 28 – 41

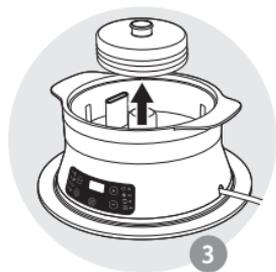




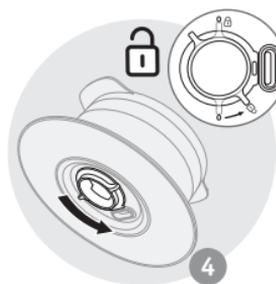
1



2



3



4



5



6



7



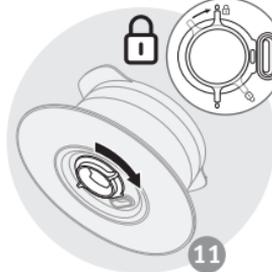
8



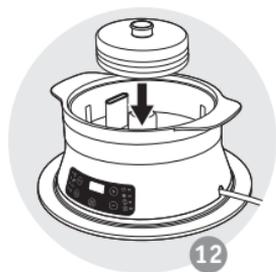
9



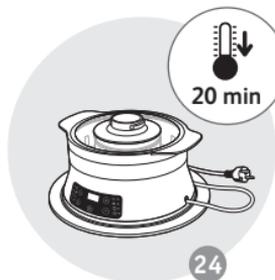
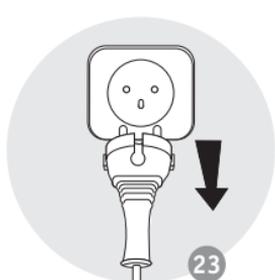
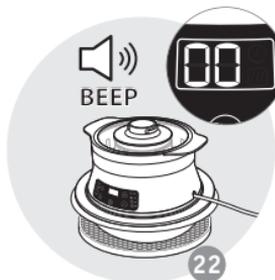
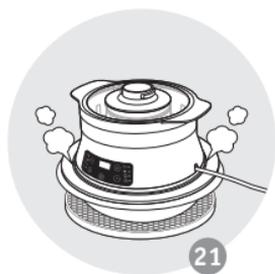
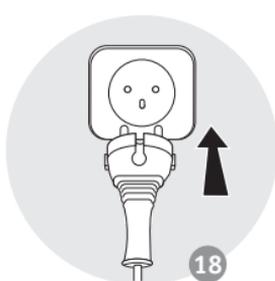
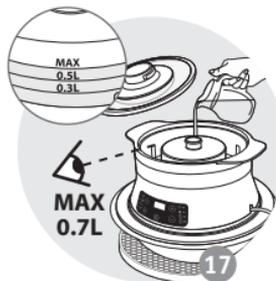
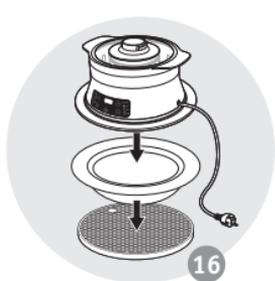
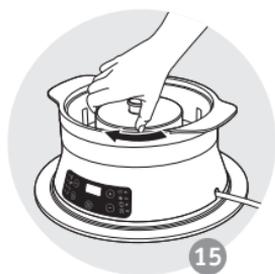
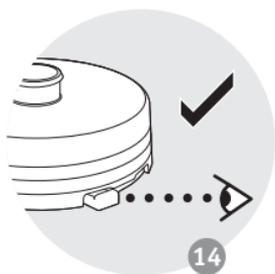
10



11

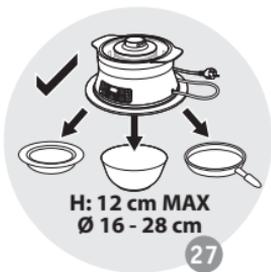


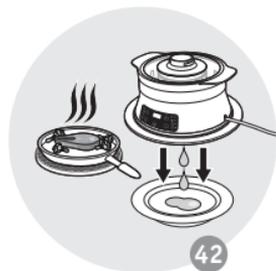
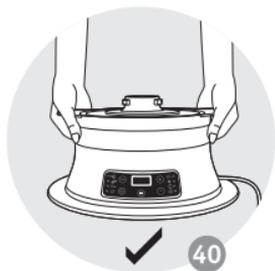
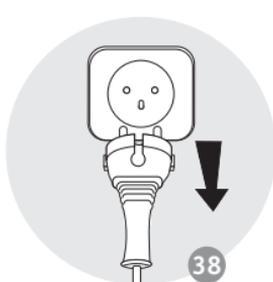
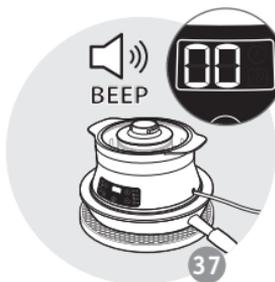
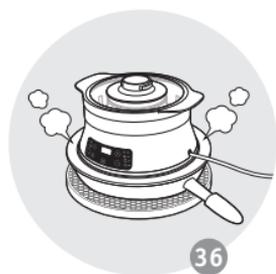
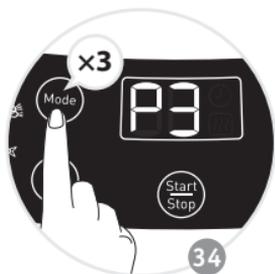
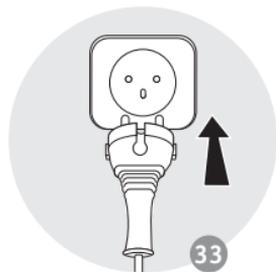
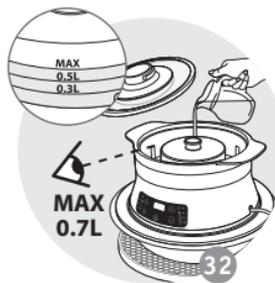
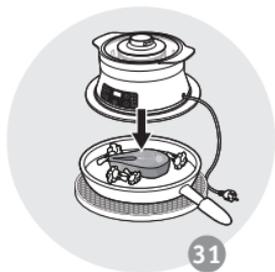
12

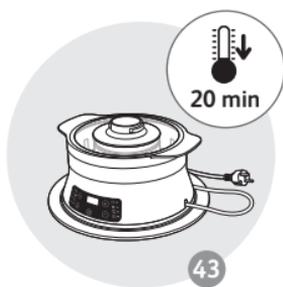




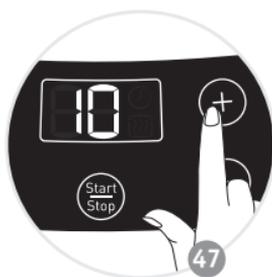
2

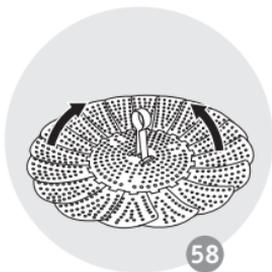
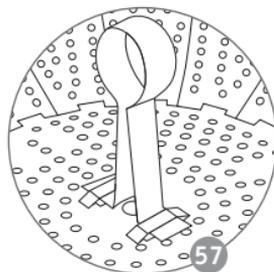
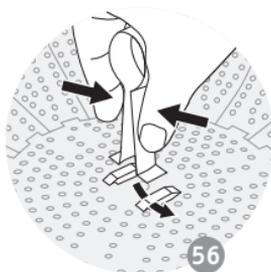
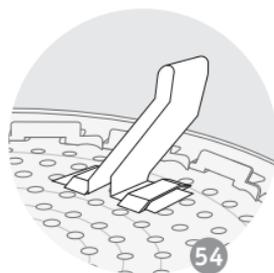
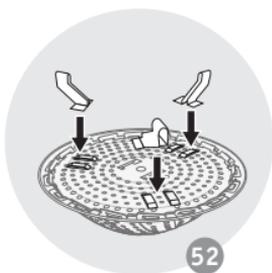
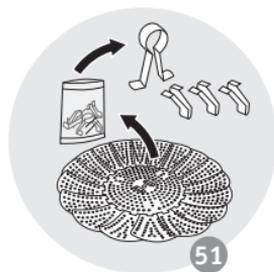
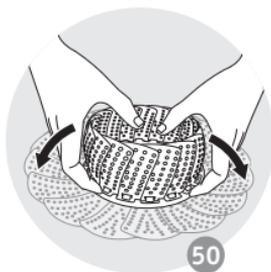
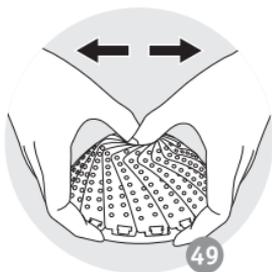


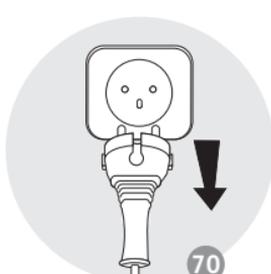
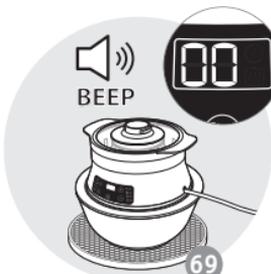
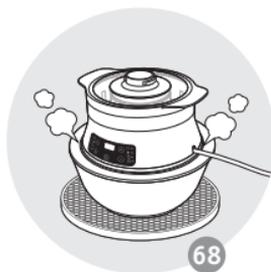
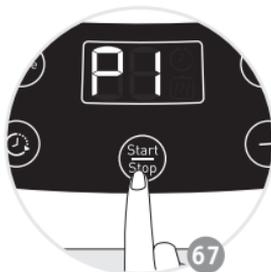
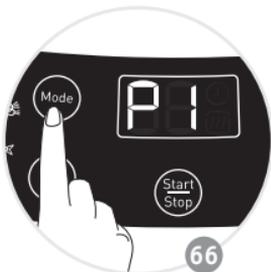
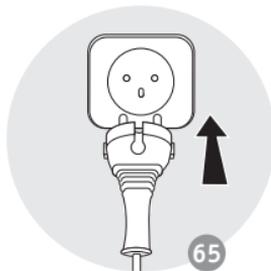
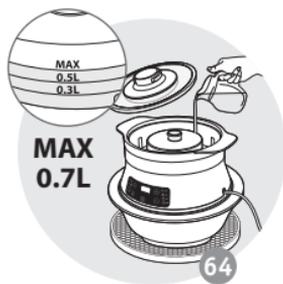
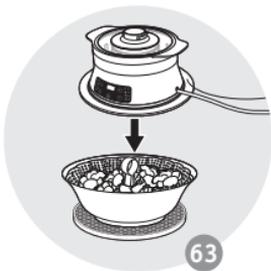
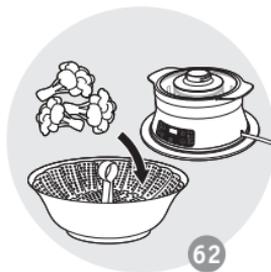
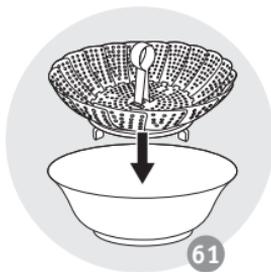
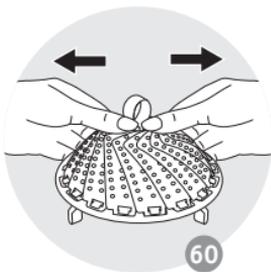


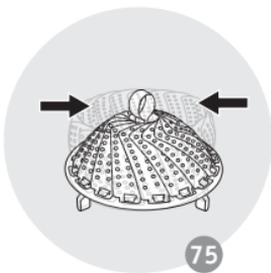


4

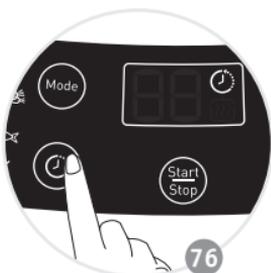


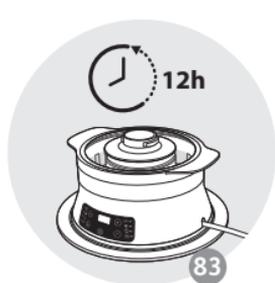
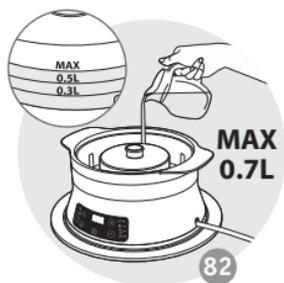
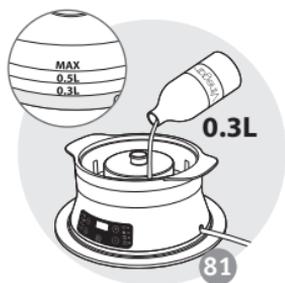
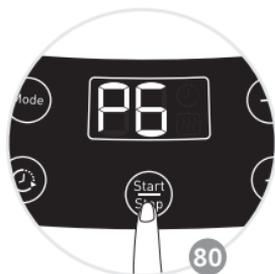


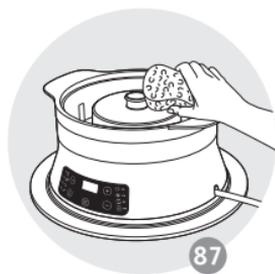




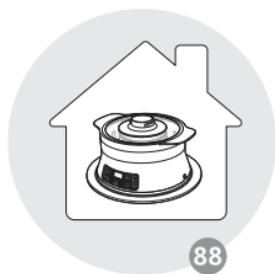
7







10



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 caractère 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 détériorer 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 détériorations visibles ou des anomalies de fonctionnementDans 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 !

- ① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
- ➡ Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.

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

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 de chaque cycle, videz l'eau du réservoir et la remplacer jusqu'au niveau MAX pour le prochain cycle.
- **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  - 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 .

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 . 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  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.

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. 61.
- 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. 72.
- Après utilisation, nettoyez l'accessoire à l'eau tiède avec du liquide vaisselle, rincez et séchez – fig. 73, 74.
- S'il est nécessaire de remettre en place les pièces de l'accessoire, vous pouvez vous reporter aux figures 49 à 59.

DÉPART DIFFÉRÉ

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

- Appuyez sur la touche  - fig. 76. Le symbole  clignote sur l'écran.
- Réglez le temps de la mise en marche différée avec les touches +/- – fig. 77. Le temps se règle par intervalle de 15 minutes puis ensuite par heure.
- Appuyez sur . 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. 79.
- Appuyez sur  pour lancer le programme – fig. 80.
- 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  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  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 .
- 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.**

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
Oeufs durs	-	6	15-20	P3	•	

Riz - Céréales - Légumineuses

FR

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			
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)	Accessoire vapeur	Recommandations
Pommes	Fraîches	4	20-25 min	•	Entières
Bananes	Fraîches	4	10-15 min	•	Entières
Pêches	Fraîches	4	15-20 min	•	
Poires	Fraîches	4	30-35 min	•	Entières
Ananas	Frais	1	15-20 min	•	Coupé en rondelles
Fruits rouges	Frais	400 g	5-10 min	•	

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. 81.
- Complétez avec de l'eau jusqu'au niveau MAX – fig. 82.
- Laissez agir à froid pendant la nuit - fig. 83.
- Videz le réservoir contenant l'eau et le vinaigre – fig. 84.
- Rincez le réservoir plusieurs fois avec de l'eau tiède – fig. 85.
- 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.

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

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. Rinse 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 properlyIn 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.

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!

- ① Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.
- ➡ Leave it at a local civic waste collection point.

DESCRIPTION

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

EN

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 each cycle, empty the tank water and replace it to the MAX level for the next cycle.
- **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  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  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  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  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 the first use of the Steam accessory, it is necessary to assemble all the parts which are inside the bag in the accessory – fig. 49 to 59.
- 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. 61.
- Use an oven glove to carry and remove the steam accessory from the container - fig. 72.
- After use, wash the accessory using warm water and washing-up liquid, rinse and dry - fig. 73-74.

DELAYED START

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

- Press the touchpad  - fig. 76. The programming symbol  flashes on the screen.
- Select the delayed start time using the +/- buttons - fig. 77. 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. 79.
- Press  key to launch the program - fig. 80.
- 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  key to launch the program.
- The automatic set time is 10 minutes. You can adjust this timing using +/- touchpads.

END OF COOKING

- 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  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.

EN

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
Small 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, plaice, 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 accessory	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			
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	Use of steam accessory	Recommendations
Apples	Fresh	4	20-25 min	•	Quartered
Bananas	Fresh	4	10-15 min	•	Whole
Peaches	Fresh	4	15-20 min	•	
Pears	Fresh	4	30-35 min	•	Whole or halved
Pineapple	Fresh	1	15-20 min	•	Sliced
Red fruits	Fresh	400 g	5-10 min	•	

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. 81. (available from hardware stores)
- Complete by adding cold water into the water tank until the MAX level - fig. 82.
- Leave it to descale overnight - fig. 83.
- Empty the water and vinegar - fig. 84.
- Rinse out the inside of the water tank several times using warm water - fig. 85.
- 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

EN

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.

