

STEAMER

www.krups.com

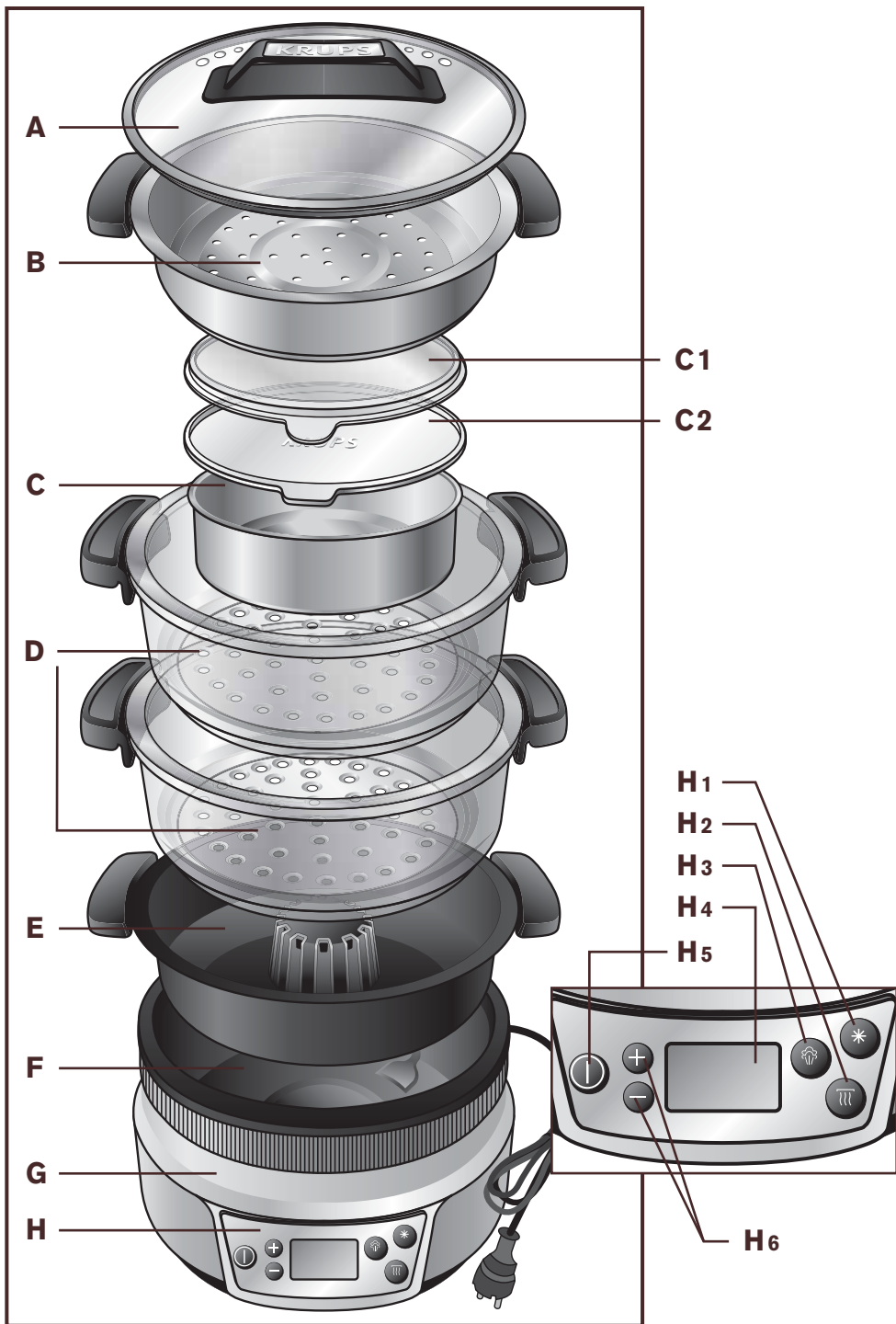


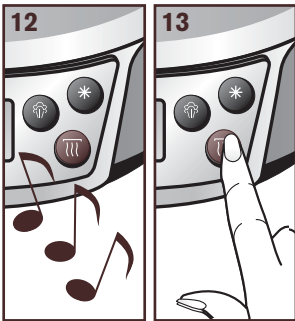
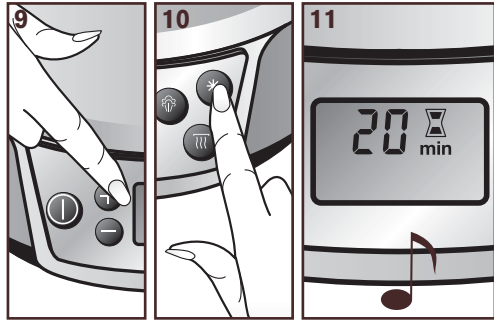
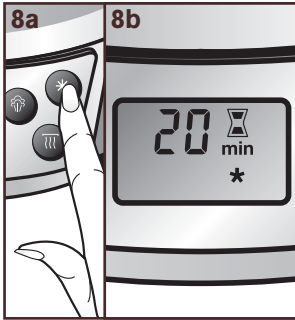
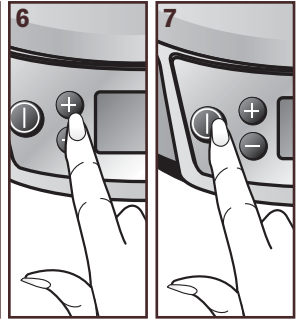
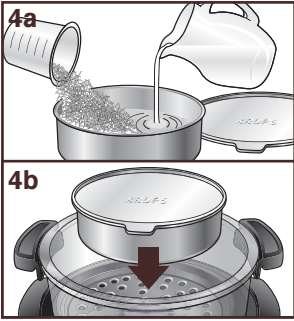
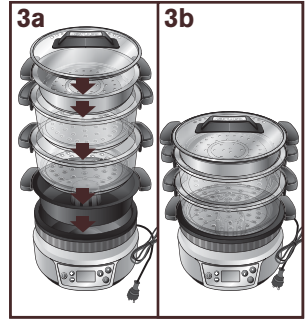
F

NL

D

KRUPS





CONSIGNES DE SECURITE

Lire attentivement ces instructions et les conserver soigneusement.

- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables (Directives Basse Tension, compatibilité électromagnétique, matériaux en contact des aliments, environnement...).
- Vérifier que la tension du réseau corresponde 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 dans un four chaud sous peine de le détériorer gravement.
- Utiliser une surface de travail stable, plane, à l'abri des projections d'eau.
- Ne jamais laisser l'appareil fonctionner sans surveillance. Ne pas le laisser à la portée des enfants.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne pas laisser pendre le cordon.
- Toujours brancher l'appareil sur une prise reliée à la terre.
- Ne pas utiliser de rallonge. Si l'on en prend la responsabilité, n'utiliser qu'une rallonge en bon état reliée à la terre et adaptée à la puissance de l'appareil.
- Ne pas débrancher l'appareil en tirant sur le cordon.
- Ne pas utiliser l'appareil si :
 - celui-ci ou son cordon est défectueux,
 - l'appareil est tombé et présente des détériorations visibles ou des anomalies de fonctionnement.Dans ces cas, l'appareil doit être envoyé à une Station de Service agréée la plus proche de votre domicile. Ne jamais démonter l'appareil vous-même.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- **Des brûlures peuvent être occasionnées si l'on touche les surfaces chaudes de l'appareil, l'eau chaude, la vapeur ou les aliments.**
- Toujours débrancher l'appareil :
 - aussitôt après utilisation,
 - pour le déplacer,
 - avant chaque entretien ou nettoyage.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau !
- Ne pas placer l'appareil près d'un mur ou d'un placard, la vapeur produite pouvant endommager les éléments.
- Ne pas déplacer l'appareil contenant des liquides ou des aliments chauds.
- Cet appareil a été conçu pour un usage domestique uniquement. Toute utilisation professionnelle, non appropriée ou non conforme au mode d'emploi n'engage ni la responsabilité, ni la garantie du constructeur. Cet appareil n'a pas été conçu pour être utilisé dans les cas suivants qui ne sont pas couverts par la garantie :
 - dans des coins de 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 chambres d'hôtes.
- Les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif.
- Ne pas toucher l'appareil lorsqu'il produit de la vapeur et utiliser des gants de protection pour retirer le couvercle, le bol à riz et les bols vapeur.
- Pour tout problème, contacter votre service après-vente ou l'adresse internet : **groupeseb.com**.

- **Si votre appareil est équipé d'un cordon amovible** : si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble ou un ensemble spécial disponible auprès du fabricant ou de son service après-vente.
- **Si votre appareil est équipé d'un cordon fixe** : si le câble de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.

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.

DESCRIPTION

A - Couvercle	H - Tableau de bord
B - Plateau de cuisson	H1 - Touche Surgelés (Frozen food)
C - Bol à riz, gâteau, pudding... avec couvercles	H2 - Touche Maintien au chaud (Keep warm)
C1 - Couvercle souple = stockage	H3 - Touche Booster (Turbo steam)
C2 - Couvercle inox = cuisson	H4 - Ecran de visualisation
D - Bol (s)	H5 - Touches de réglage du temps de cuisson
E - Récupérateur de jus	H6 - Touche Start
F - Réservoir à eau	
G - Base électrique	

PREPARATION

Avant l'utilisation

- Passer une éponge non abrasive pour nettoyer le réservoir à eau et l'extérieur de la base électrique - **1**.
Ne pas utiliser de grattoir, surtout sur l'élément chauffant : le calcaire ne colle pas et il n'est pas nécessaire de gratter.
- Laver toutes les pièces amovibles (bols en verre, bol à riz avec son couvercle, plateau de cuisson, récupérateur à jus) avec de l'eau tiède et du liquide vaisselle. Rincer et sécher.
Ne jamais immerger la base électrique.
- **Remplissage du réservoir à eau**
Verser l'eau directement dans le réservoir à eau jusqu'au niveau maximum (à titre indicatif : 1.8 L) - **2**.
Renouveler l'eau avant chaque utilisation et vérifier que le réservoir soit rempli jusqu'au niveau maximum.
Ne pas utiliser d'assaisonnement ou de liquide autre que l'eau dans le réservoir.

S'ASSURER DE LA PRÉSENCE D'EAU DANS LE RÉSERVOIR AVANT LA MISE EN MARCHÉ.
VOTRE APPAREIL VOUS SIGNALERA LE MANQUE D'EAU PAR UN BIP SONORE ET ➔ S'AFFICHERA SUR L'ECRAN.

■ Mise en place des éléments amovibles - 3

- Placer le récupérateur à jus sur le réservoir.
- Placer le(s) bol(s) sur le récupérateur à jus.
- Placer en dernier le plateau de cuisson.
- Poser le couvercle.

Vérifier que les bols sont bien positionnés. Chaque bol verre étant fabriqué à la main, on peut observer des variations (qui ne nuisent pas à l'utilisation) sur la surface des bols.

Ne mettez pas ces éléments au micro ondes.

Remarques

- Il est possible d'utiliser le plateau de cuisson seul, sans le(s) bol(s) directement sur le récupérateur à jus.
- Pendant l'utilisation, l'appareil régule et il y a alternance avec ou sans émission de vapeur.






Préparation du riz

Il est possible de cuire du riz.

- **Mettre le riz et l'eau dans le bol à riz (C)** (cf tableau de cuisson) - **4a**.
Placer le bol à riz avec son couvercle inox (cuisson) dans un bol en verre - **4b**.

CUISSON

Sélection du temps de cuisson - fonction

- Brancher l'appareil : l'écran s'allume.
Si aucune action n'est effectuée ensuite, l'appareil s'éteint automatiquement au bout de 2 minutes : presser la touche . L'écran s'allume à nouveau.
- Appuyer sur la touche  - **5a** :
l'écran s'allume, le sablier et le temps par défaut (20 mn) clignotent - **5b**.
- Appuyer sur les touches  ou  pour augmenter ou diminuer le temps de cuisson nécessaire - **6**.
Le temps de cuisson sélectionné, l'appareil démarrera le temps de cuisson automatiquement. Si vous souhaitez accélérer le démarrage de la cuisson, appuyer sur la touche  - **7**.






Remarque

Pendant la cuisson, il est possible de modifier le temps de cuisson à l'aide des touches  ou  (excepté en mode Frozen food).



Cuisson des produits surgelés - fonction

Il est possible de cuisiner des produits surgelés sans les décongeler.

Utiliser les temps de cuisson indiqué pour les produits frais, sans tenir compte du temps de décongélation. L'appareil le fait automatiquement.

- Sélectionner la touche  - **8a** : le sablier clignote et le temps par défaut (20 mn) clignotent - **8b**.
Sélectionner le temps de cuisson avec les touches  ou  (sans programmer un temps de décongélation supplémentaire) - **9**.
- Le temps de cuisson sélectionné, **l'appareil démarrera la cuisson automatiquement après 5 secondes**.
- L'appareil commence automatiquement la décongélation. Le temps reste fixe et le pictogramme également. L'appareil signale par un "bip" que le temps de décongélation est terminé. Le temps décompté et le pictogramme disparaît - **11**.
Il tiendra compte ensuite du temps de cuisson péalablement sélectionné.
Si vous avez oublié de sélectionner  : appuyez sur la touche , même si la cuisson a démarré. L'appareil en tiendra compte et intégrera automatiquement le temps de décongélation nécessaire.

Maintien au chaud - fonction

- En fin de cuisson, la fonction maintien au chaud se met en marche automatiquement en émettant plusieurs "bip" et  s'affiche sur l'écran - **12**.
L'appareil garde les aliments au chaud pendant 60 minutes et le temps s'incrémente jusqu'à 60 mn.
- Pour stopper le maintien au chaud et arrêter l'appareil, appuyer sur la touche  - **13**.

Booster - fonction

- L'appareil est équipé d'une fonction booster utilisable en mode cuisson uniquement pour relancer la production de vapeur (en cas d'ouverture du couvercle, par exemple). Cette fonction ne change pas le temps de cuisson et s'arrête automatiquement.

Retirer les aliments

- Retirer le couvercle en le tenant par la poignée.
- Retirer le plateau de cuisson en le tenant par les poignées.
- Retirer le(s) bol (s) en le(s) tenant par les poignées.

Recommandation

La vapeur d'eau est très chaude : nous vous conseillons d'utiliser des gants.

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, du goût de chacun et de la tension du réseau électrique.
- Pour les aliments avec un temps de cuisson différent: placer les plus longs à cuire dans le bol inférieur. En cours de cuisson, ajouter le second bol avec les aliments à cuisson plus rapide.

Recommandation

Utiliser des gants de protection pour manipuler les bols en cours de cuisson.

Poissons - Crustacés

Préparation	Type	Quantité	Cuisson	Recommandations
Filets de poisson	Frais	450 g	10 min	Ne pas superposer les filets
	Surgelés	450 g	18 - 20 min	
Steaks de poisson	Frais	400 g	25 min	Selon épaisseur
Poisson entier	Frais	600 g	25 min	Selon épaisseur
Moules	Fraîches	1 kg	15 min	
Crevettes	Fraîches	200 g	10 min	Selon préférence
Coquilles Saint-Jacques	Fraîches	100 g	5 - 10 min	Selon préférence

Viandes - Volailles

Préparation	Type	Quantité	Cuisson	Recommandations
Blancs de poulet	Petits cubes	500 g	15 min	
	Entiers	450 g	17 min	
Cuisses de poulet	Entières	4	45 min	
Escalopes de dinde	Fines	600 g	25 min	
Filets de porc		700 g	21 min	Couper en tranches d'1 cm
Tranches d'agneau		500 g	17 min	
Saucisses	Knack	10	10 min	Les piquer avant cuisson
	Francfort	10	10 min	

Légumes

Préparation	Type	Quantité	Cuisson	Recommandations
Artichauts	Frais	3	40 min	Couper la base
Brocolis	Frais	400 g	14 min	
	Surgelés	400 g	16-18 min	
Champignons	Frais	500 g	15 min	Couper les pieds, bien nettoyer
Choux fleur	Frais	1 moyen	20 min	En petits morceaux
Choux (rouge ou vert)	Frais	600 g	22 min	En petits morceaux
Courgettes	Fraîches	600 g	15 min	Emincer
Epinards	Frais	300 g	13 - 15 min	
	Surgelés	300 g	15 min	
Haricots verts	Frais	500 g	40 min	
	Surgelés	500 g	35 min	
Petites carottes	Fraîches	500 g	17 min	Emincer finement
Poireaux	Frais	500 g	30 min	Emincer finement
Poivrons	Frais	300 g	20 min	Couper en larges bandes
Petits pois	Frais	400 g	20-25 min	
	Surgelés	400 g	30-35 min	
Pommes de terre Binje	Fraîches	600 g	28 min	Couper en morceaux de 30 g
Pommes de terre charlottes	Fraîches	600 g	25 min	Emincer ou couper en cubes
Pommes de terre rattes	Fraîches	entières	30 min	Selon la taille et la variété

Riz • Pâtes • Céréales - avec bol (C)

Préparation	Type	Quantité	Cuisson	Recommandations
Riz blanc long grain	150 g	300 ml	30 min	Laver le riz avant cuisson
Riz Basmati	150 g	300 ml	30 min	Mettre dans l'eau bouillante
Riz cuisson rapide	150 g	300 ml	18 - 20 min	Egrener en fin de cuisson
Riz complet	150 g	300 ml	40 min	
Semoule de couscous	200 g	350 ml	23 min	Laisser reposer 5 min dans l'eau bouillante avant de cuire
Blé bulgare	150 g	300 ml	20 min	Mettre de l'eau bouillante
Pâte (spaghettis)	200 g	400 ml	20 min	Mettre de l'eau bouillante

Autres aliments - avec bol (C)

Préparation	Type	Quantité	Cuisson	Recommandations
Œufs	Durs	6	16 min	
	Mollets		10 min	
Fruits	Frais		10 min	

Nettoyer l'appareil

- Après chaque utilisation, débrancher l'appareil.
- Laisser le refroidir complètement avant le nettoyage.
- Vérifier que l'appareil ait suffisamment refroidi avant de vider le récupérateur à jus et le bac à eau.
- Utiliser une éponge non abrasive pour nettoyer le réservoir à eau et l'extérieur de la base électrique - **14**.
Ne jamais immerger la base électrique.
Ne pas utiliser de produit d'entretien abrasif, ni de grattoir.
Ne pas utiliser d'éponge métallique, ni de poudre à récuser.
- Laver toutes les pièces amovibles avec de l'eau tiède et du liquide vaisselle, rincer et sécher - **15**.
Toutes les pièces amovibles (bols en verre, bol à riz avec ses couvercles, plateau de cuisson, récupérateur à jus) peuvent passer au lave vaisselle.

Détartrer l'appareil

- L'élément chauffant de cet appareil bénéficie d'un traitement anti-tartre. Le calcaire ne s'incruste pas et peut aisément s'enlever avec une éponge non abrasive.
- Cependant, si vous souhaitez faire un détartrage, cela est possible. La fréquence dépend de votre utilisation et de l'eau de votre région.
Toujours détartrer l'appareil à froid. Ne jamais utiliser de produit détartrant.
Verser 3 cuillères à soupe de vinaigre blanc additionné d'eau dans le bac à eau.
Laisser agir à froid.
Rincer avec de l'eau tiède plusieurs fois.

F 4 - 9

NL 13 - 19

D 20 - 26