

# MOULINEX

## CUISEUR VAPEUR

### VJ5040

## MANUEL D'UTILISATION



Besoin d'aide ?

Rendez-vous sur votre communauté <https://sav.darty.com>

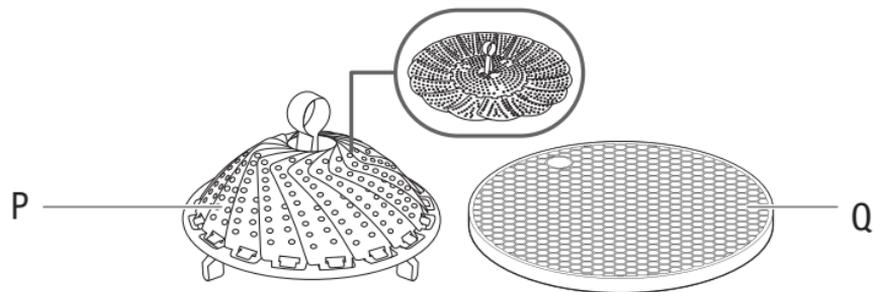
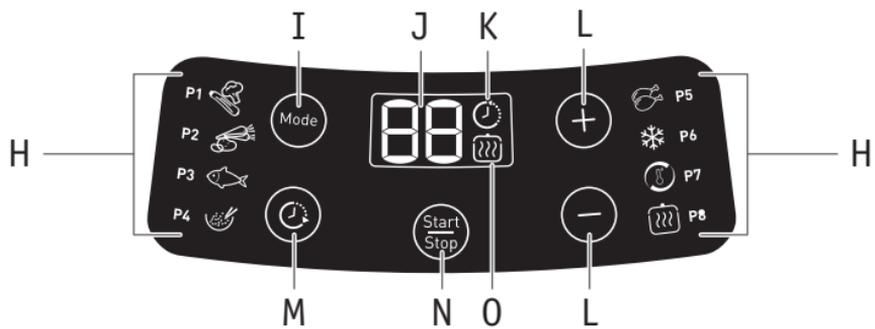
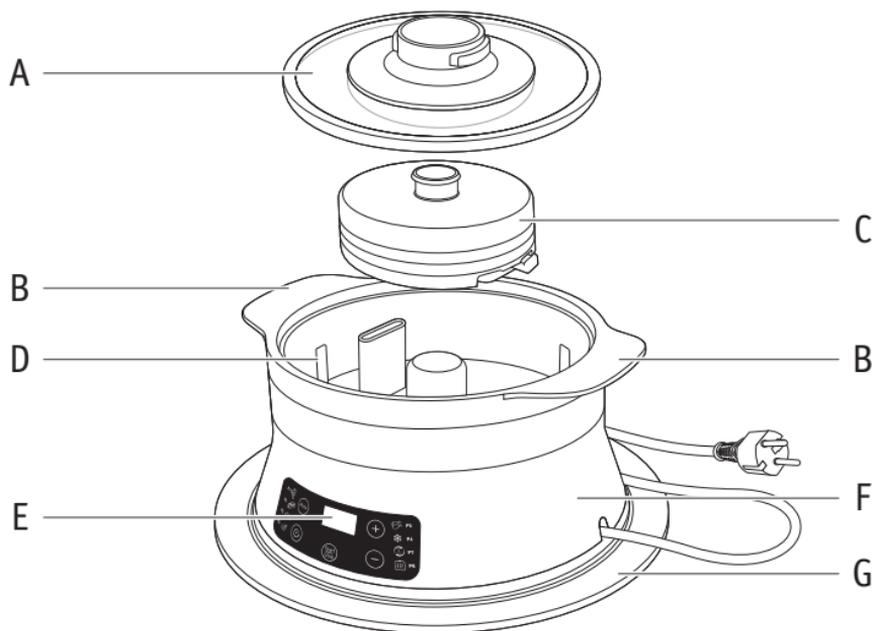


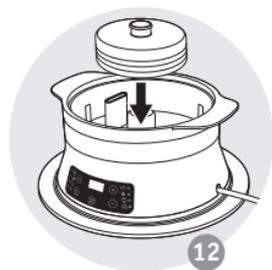
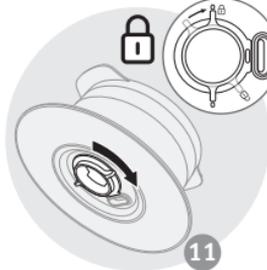
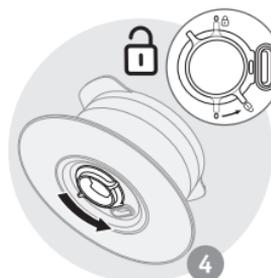
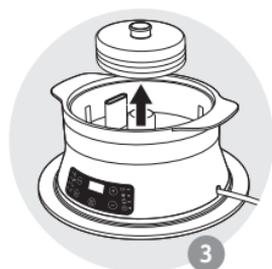
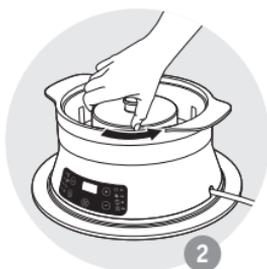
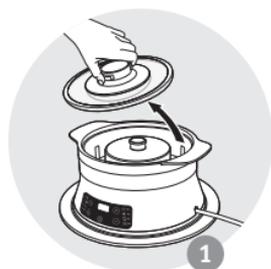
FR

EN

# Steam'up steamer









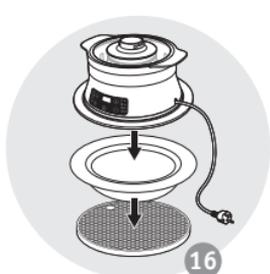
13



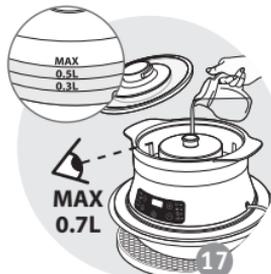
14



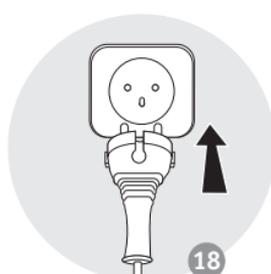
15



16



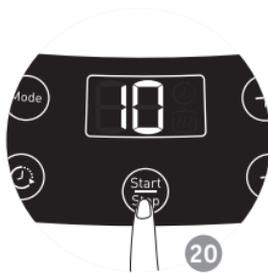
17



18



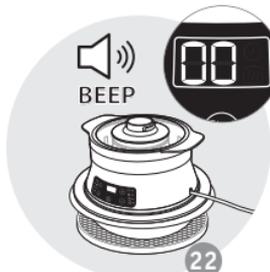
19



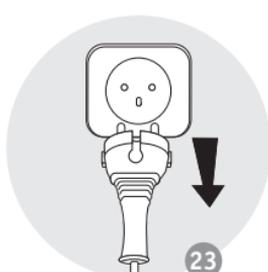
20



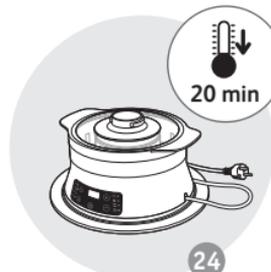
21



22



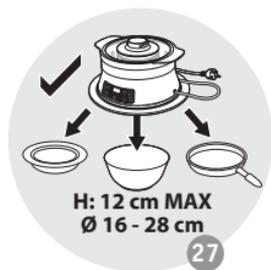
23



24

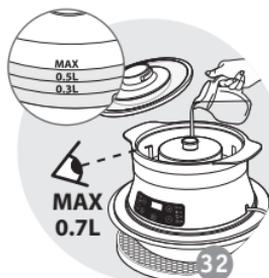


2





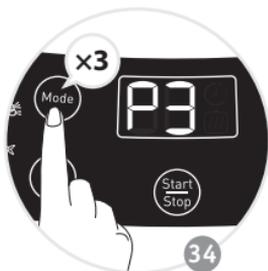
31



32



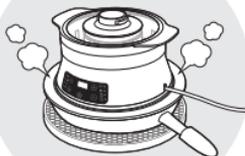
33



34



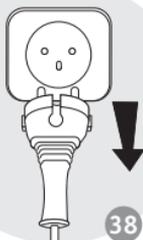
35



36



37



38



39



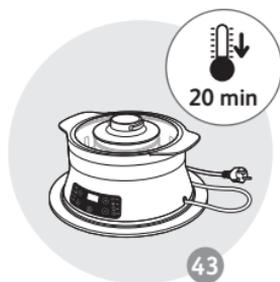
40



41



42

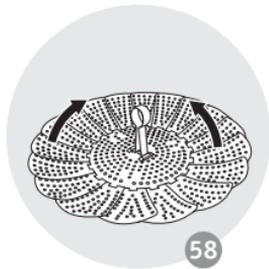
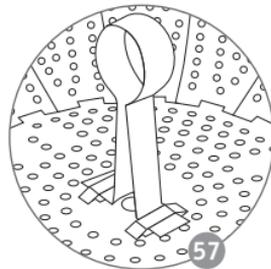
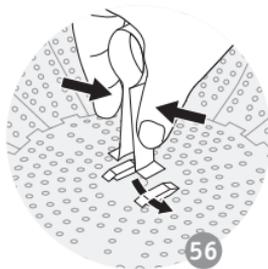
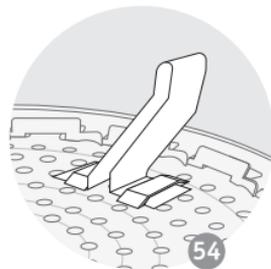
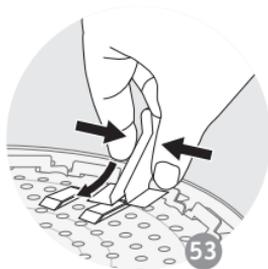
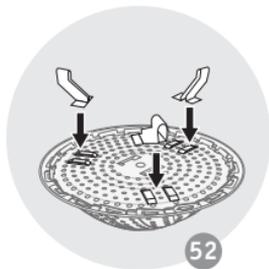
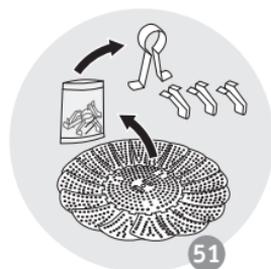
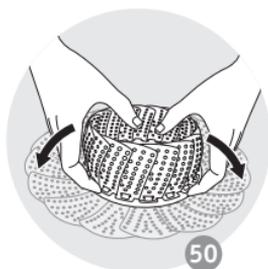
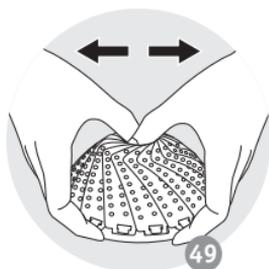


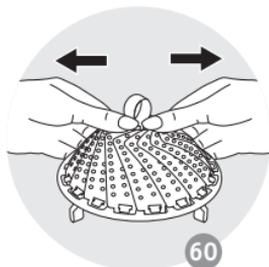
4

---

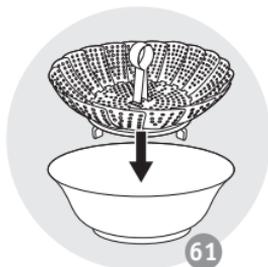


7





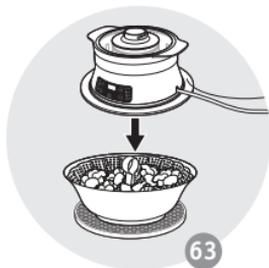
60



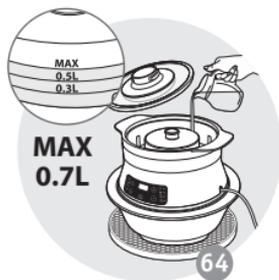
61



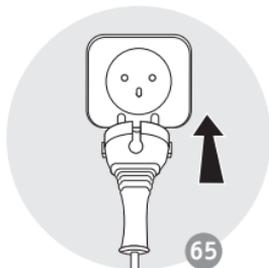
62



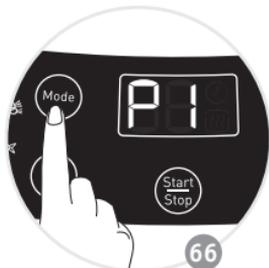
63



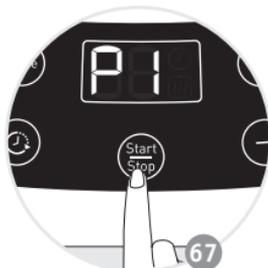
64



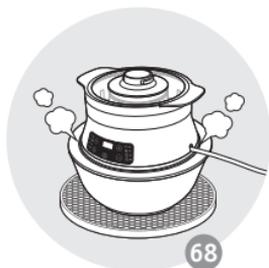
65



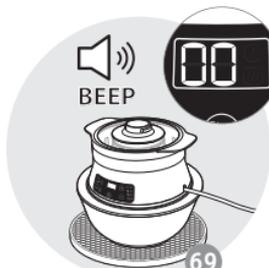
66



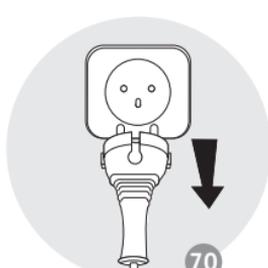
67



68



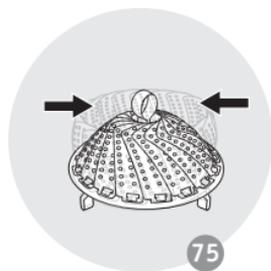
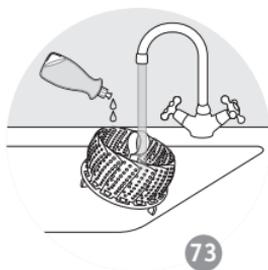
69



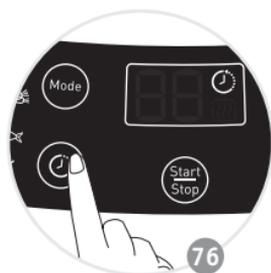
70



71

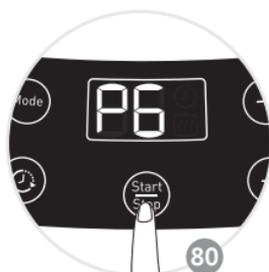
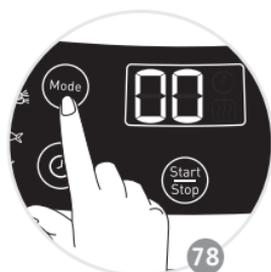


7

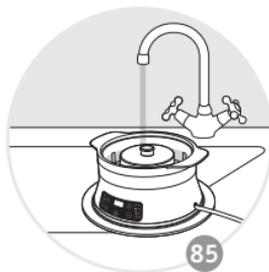
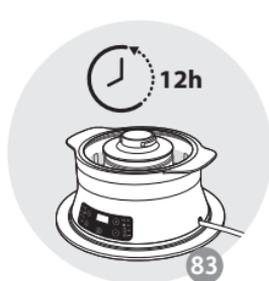
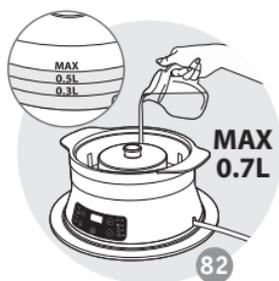
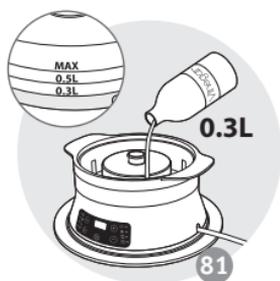


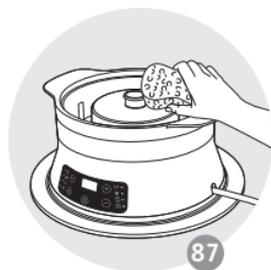


8



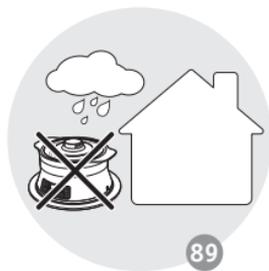
9





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 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](http://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.

## DESCRIPTION

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

## UTILISATION

### 1. Avant utilisation

- 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 3 cycles de cuisson à vide consécutifs 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.
- 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.
- 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'horizontal 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 de l'accessoire, il est nécessaire d'assembler les éléments contenus dans le sac à l'intérieur de l'accessoire – fig. 49 à 59.
- 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 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.

## 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. Le symbole  s'affiche sur l'écran.
- Appuyez sur  pour lancer le programme.
- La durée programmée est de 30 minutes. Vous pouvez ajuster le temps en utilisant les touches +/- .

- 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'horizontal 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
Artichaut	frais	3	40-45 min	P2		petits artichauts
Asperges	fraîches	500 g	30-35 min	P2		
Aubergine	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	•	Privilégiez des filets épais
Filets de dinde	Frais	4	20-25 min	P5	•	Privilégiez des filets épais
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

Préparation	Type	Quantité	Temps de cuisson (min)	Mode	Accessoire vapeur	Recommandations
Riz blanc basmati		125 g + 200 ml eau	25-30 min	P4		Utilisez 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		Utilisez une casserole.
Boulgour		125 g + 200 ml eau	15-20 min	P1		Utilisez une casserole.
Blé		125 g + 200 ml eau	25-30 min	P4		Utilisez une casserole.
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.

## 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 (du 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.

## INTERNATIONAL GUARANTEE COUNTRY LIST

### SMALL HOUSEHOLD APPLIANCES

			
<b>ARGENTINA</b>	0800-122-2732	2 años 2 years	GRUPE SEB ARGENTINA S.A. Billinghurst 1833 3° C1425DTK Capital Federal Buenos Aires
<b>ՀԱՅԱՍՏԱՆ ARMENIA</b>	010 55-76-07	2 տարի 2 years	«SEB Ուկրաինիա խումբ» ընկերություն Խարկովի խճուղի, 201-203, 3-րդ հարկ Կիև, 02121 Ուկրաինա 2 տարի
<b>AUSTRALIA</b>	1300307824	1 year	Groupe SEB Australia PO Box 404 North Ryde, NSW, 1670
<b>ÖSTERREICH AUSTRIA</b>	01 890 3476	2 Jahre 2 years	GRUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH Theodor-Stem-Kai 1 60596 Frankfurt
<b>البحرين BAHRAIN</b>	17716666	1 year	www.tefal-me.com
<b>БЕЛАРУСЬ BELARUS</b>	017 2239290	2 года 2 years	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», Москва, 125171, Ленинградское шоссе, д.16А, строение 3, помещение XII
<b>BELGIQUE BELGIE BELGIUM</b>	070 23 31 59	2 ans 2 jaar 2 years	GRUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - Z1 6220 Fleurus
<b>BOSNA I HERCEGOVINA</b>	Info-linija za potrošače 033 551 220	2 godine 2 years	SEB Développement Predstavništvo u BiH Valtera Perića 6/I 71000 Sarajevo
<b>BRASIL BRAZIL</b>	11 2915-4400	1 ano 1 year	Seb Comercial gAv Jomalista Roberto Marinho, 85, 19º andar 04576 – 010 São Paulo - SP
<b>БЪЛГАРИЯ BULGARIA</b>	0700 10 330	2 години 2 years	Груп Себ България ЕООД бул. България 58 С, ет 9, офис 30 1680 София
<b>CANADA</b>	1-800-418-3325	1 an 1 year	Groupe SEB Canada Inc. 36 Newmill Gate, Unit 2 Scarborough, ON M1V 0E2
<b>CHILE</b>	02 2 884 46 06	2 años 2 years	GRUPE SEB CHILE Comercial Ltda Avenida Santa María 0858, Providencia - Santiago
<b>COLOMBIA</b>	018000520022	2 años 2 years	GRUPE SEB COLOMBIA Apartado Aereo 172, Kilometro 1 Vía Zipaquirá Cajica Cundinamarca
<b>HRVATSKA CROATIA</b>	01 30 15 294	2 godine 2 years	SEB mku & p d.o.o. Sarajevska 29, 10000 Zagreb

			
<b>ČESKÁ REPUBLIKA CZECH REPUBLIC</b>	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
<b>DANMARK DENMARK</b>	44 66 31 55	2 år 2 years	GROUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup
<b>مصر EGYPT</b>	16622	سنة واحدة 1year	جروب سب ليجيبت القاهرة: ١٢١ شارع الحجاز، مصر الجديدة الإسكندرية: طريق ٤٤ مايو، سموحة
<b>EESTI ESTONIA</b>	668 1286	2 aastat 2 years	Groupe SEB Polska Sp. z o.o. Gdański Business Center II D ul. Inflancka 4C 00-189 Warsaw
<b>SUOMI FINLAND</b>	09 8946 150	2 vuotta 2 years	Groupe SEB Finland OY Pakkalankuja 6 01510 Vantaa
<b>FRANCE Continentale + Guadeloupe, Martinique, Réunion, St-Martin</b>	09 74 50 47 74	2 ans 2 years	GROUPE SEB France Service Consommateur Tefal 112 Ch. Moulin Carron, TSA 92002 69134 ECULLY Cedex
<b>DEUTSCHLAND GERMANY</b>	0212 387 400	2 Jahre 2 years	GROUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH Theodor-Stern-Kai 1 60596 Frankfurt
<b>ELLADA GREECE</b>	2106371251	2 χρόνια 2 years	SEB GROUPE ΕΛΛΑΔΟΣ Α.Ε. Καβαλιεράτου 7 T.K. 145 64 Κ. Κηφισιά
<b>香港 HONG KONG</b>	8130 8998	1 year	SEB ASIA Ltd. 9/F, South Block, Skyway House 3 Sham Mong Road, Tai Kok Tsui, Kowloon Hong-Kong
<b>MAGYARORSZÁG HUNGARY</b>	06 1 801 8434	2 év 2 years	GROUPE SEB CENTRAL-EUROPE Kft. 2040 Budaörs, Puskás Tivadar út 14
<b>INDONESIA</b>	+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
<b>ITALIA ITALY</b>	1 99 207 354	2 anni 2 years	GROUPE SEB ITALIA S.p.A. Via Montefeltro, 4 20156 Milano
<b>日本 JAPAN</b>	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
<b>الأردن JORDAN</b>	5665505	1 year	www.tefal-me.com

			
<b>ҚАЗАҚСТАН KAZAKHSTAN</b>	727 378 39 39	2 жыл 2 years	ЖАҚ "ГРУППА СЕБ-ВОСТОК", Мәскеу, 125171, Ленинград тас жолы, 16А үй, 3- құрылыс, XII-ғимарат
<b>한국어 KOREA</b>	080-733-7878	1 year	(유)그룹 세브 코리아 서울특별시 종로구 종로1길 50, 더케이트윈타워 B동 14층 03142
<b>الكويت KUWAIT</b>	1807777 Ext :2104	1 year	www.tefal-me.com
<b>LATVJA LATVIA</b>	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
<b>لبنان LEBANON</b>	4414727	1 year	www.tefal-me.com
<b>LIETUVA LITHUANIA</b>	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
<b>LUXEMBOURG</b>	0032 70 23 31 59	2 ans 2 years	GRUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus
<b>МАКЕДОНИЈА MACEDONIA</b>	(02) 20 50 319	2 години 2 years	Груп Себ България ЕООД бул. България 58 С, ет 9, офис 30 1680 София
<b>MALAYSIA</b>	603 7802 3000	2 years	GRUPE 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
<b>MEXICO</b>	(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
<b>MOLDOVA</b>	22 224035	2 роки 2 years	ТОВ «Груп СЕБ Україна» 02121, Харківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна
<b>NEDERLAND The Netherlands</b>	0318 58 24 24	2 jaar 2 years	GRUPE SEB NEDERLAND B.V. De Schutterij 27 3905 PK Veenendaal
<b>سلطنة عُمان OMAN</b>	24703471	1 year	www.tefal-me.com
<b>POLSKA POLAND</b>	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

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

