



MARQUE : SEB

REFERENCE : VC303800

CODIC : 3670864



SEB[®]
STEAM N'LIGHT

FR

NL

DE



www.groupeseb.com

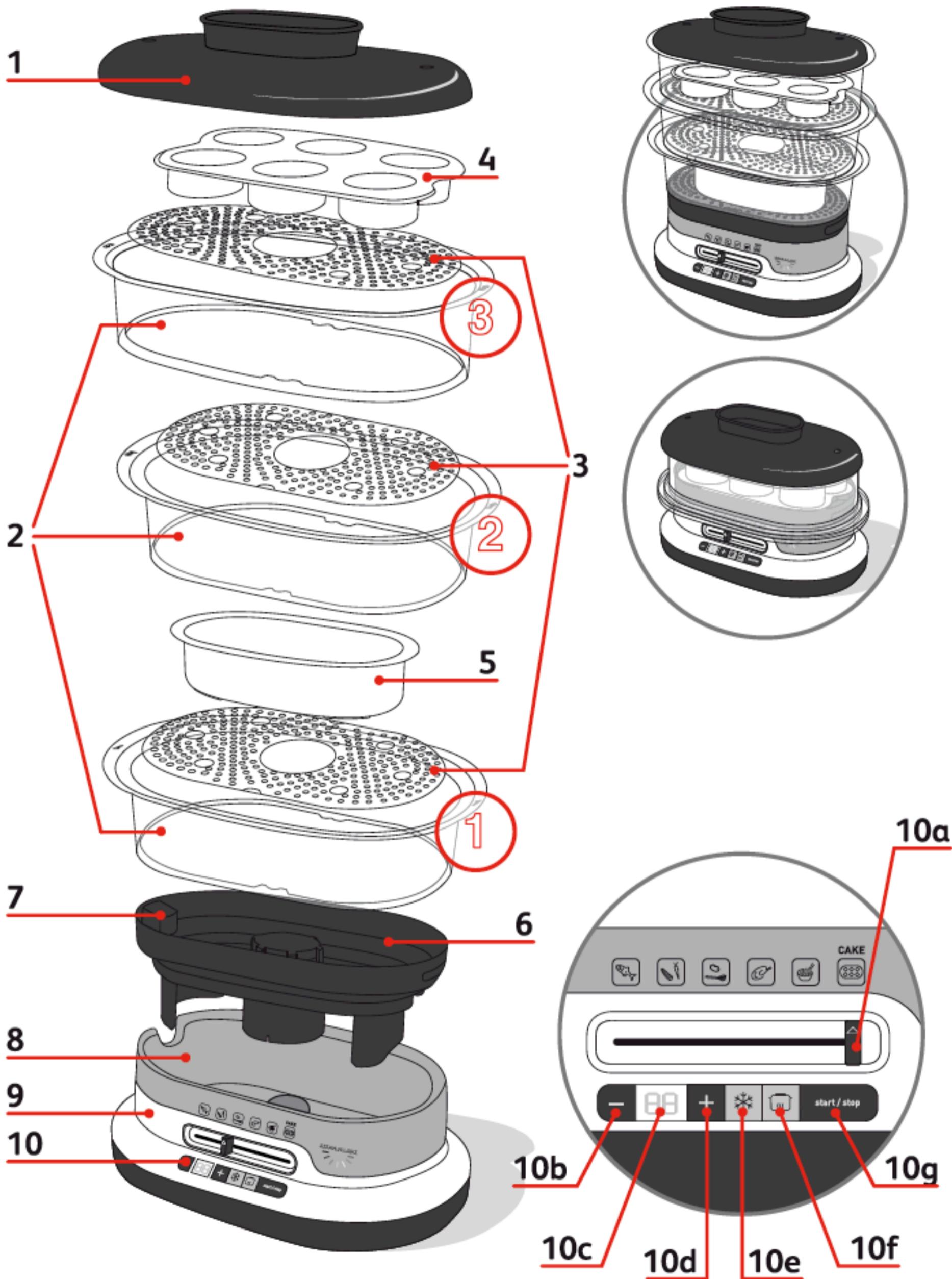




fig. 1



fig. 2



fig. 3

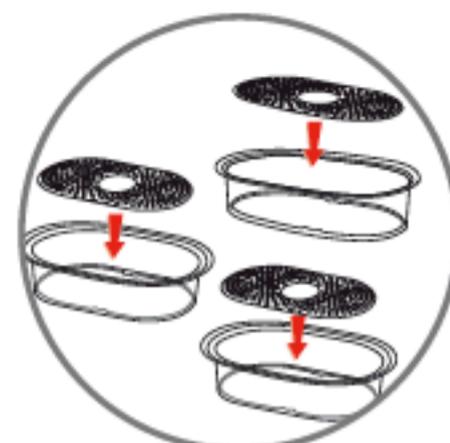


fig. 4



fig. 5



fig. 6



fig. 7



fig. 8



fig. 9



fig. 10



fig. 11

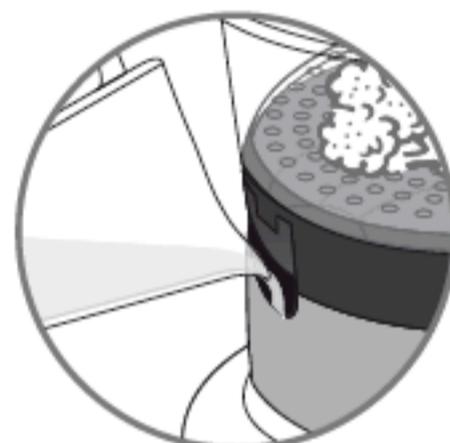


fig. 12

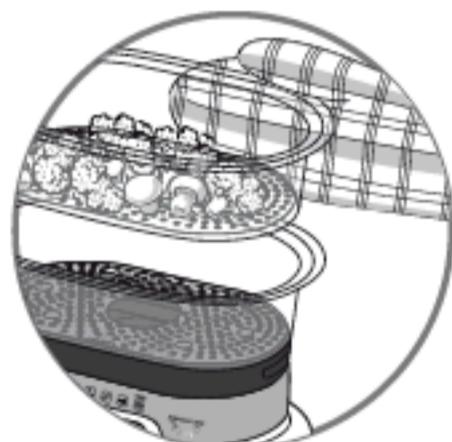


fig. 13



fig. 14



fig. 15



fig. 16

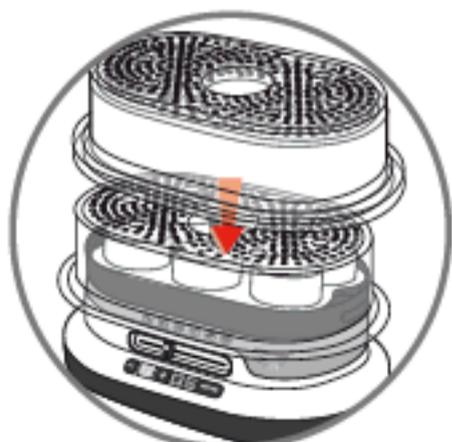


fig. 17

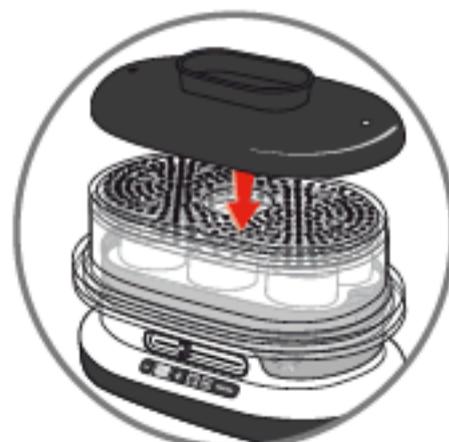


fig. 18

Recommandations importantes

Consignes de sécurité

- **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 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 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.
- 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 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 démontez jamais l'appareil vous-même.
- **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.
- Votre appareil a été conçu pour un usage domestique seulement.
Il 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 et les bols vapeur.
- Pour tout problème, contacter votre service après-vente ou l'adresse internet : groupeseb.com.
- **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

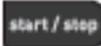
- Votre appareil est prévu pour fonctionner durant de longues années. Toutefois, le jour où vous envisagez de remplacer votre appareil, n'oubliez pas de penser à la contribution que vous pouvez apporter à la protection de l'environnement.
- Avant mise au rebut de votre appareil, la pile du minuteur doit 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

- 1 Couvercle
- 2 Bols
- 3 Grilles de cuisson
- 4 Moule à cake
- 5 Bol à riz
- 6 Récupérateur de jus
- 7 Trappe de remplissage
- 8 Réservoir à eau
- 9 Base électrique
- 10 Tableau de bord
 - a Sélecteur de programme
 - b Touche 
 - c Ecran avec temps de cuisson
 - d Touche 
 - e Touche surgelé avec voyant 
 - f Voyant maintien au chaud 
 - g Touche  (départ/arrêt)

Préparation

Avant utilisation

- Passez une éponge non abrasive pour nettoyer le réservoir à eau - fig.1 et l'extérieur de la base électrique.
 - Lavez toutes les pièces amovibles (bols, bol à riz, récupérateur à jus, grilles amovibles, couvercle, moule à cake) avec de l'eau tiède et du liquide vaisselle. Rincer et sécher.
 - Vous pouvez mettre au lave vaisselle tous les éléments sauf la base électrique.
- Ne pas utiliser de grattoir, surtout sur l'élément chauffant.**
Ne jamais immerger la base électrique.

Remplissez le réservoir à eau

Ne pas utiliser d'assaisonnement ou de liquide autre que l'eau dans le réservoir.

Ne pas remplir votre réservoir en plaçant le produit directement sous le robinet, utilisez un récipient équipé d'un bec verseur.

- Versez l'eau directement dans le réservoir à eau jusqu'au niveau maximum (à titre indicatif : 1.5 L) - fig.2.
- Renouvelez l'eau avant chaque utilisation et vérifiez que le réservoir soit rempli jusqu'au niveau maximum.

S'ASSURER DE LA PRÉSENCE D'EAU DANS LE RÉSERVOIR AVANT LA MISE EN MARCHÉ.

Mettez en place les éléments amovibles

- Placez le récupérateur à jus sur le réservoir - fig.3.
 - Clipsez les grilles sur les bols - fig.4.
 - Placez les le(s) bol(s) 1, 2 puis 3 sur le récupérateur à jus - fig.5.
 - Poser le couvercle.
 - Lorsque vous utilisez les accessoires bol à riz et moule à cake, positionnez-les directement sur les grilles dans le bol.
 - Vérifiez que les bols sont bien positionnés .
- Seul le bol 1 peut être utilisé directement sur le récupérateur à jus.**

Cuisson

- Branchez l'appareil : un bip de mise sous tension retentit. La couleur du programme choisi clignote. L'écran avec temps de cuisson proposé clignote.
- Placez le sélecteur de programme sous le pictogramme du programme de cuisson choisi - **fig.6**.
- Le temps de cuisson proposé peut être ajusté avec les touches **+** et **-**.
- Sans aucune autre action, l'écran s'éteint et le produit se met en veille au bout de 2 minutes.
- Appuyez sur la touche **start / stop** pour sortir du mode veille.

Ne pas mettre ses mains au dessus de l'appareil en cours de cuisson à cause de la vapeur qui se dégage des trous du couvercle.

Sélectionnez le temps de cuisson

- Votre appareil propose 6 programmes de cuisson associés à 6 couleurs lumineuses :
 -  **Programme 1 / BLEU** : Poisson (pré-réglé sur 15 min)
 -  **Programme 2 / ORANGE** : Légumes cuisson courte (pré-réglé 20 min)
 -  **Programme 3 / VERT** : Légumes cuisson longue (pré-réglé 30 min)
 -  **Programme 4 / VIOLET** : Viandes (pré-réglé 35 min)
 -  **Programme 5 / JAUNE** : Riz/œufs (pré-réglé 40 min)
 -  **Programme 6 / ROUGE** : Cake (pré-réglé 18 min)

Un appui prolongé sur la touche + ou - vous permet d'augmenter ou de diminuer plus rapidement.

- La couleur du programme s'illumine et clignote - **fig.7**.
- Le temps affiché par défaut clignote :
 - Si le temps vous convient, appuyez sur **start / stop** - **fig.8**.
 - Si le temps pré-réglé ne vous convient pas, vous pouvez le modifier à l'aide des touches **+** et **-** et appuyez sur **start / stop** pour valider ce temps.
- Le temps et la lumière du programme sélectionné se figent et la cuisson démarre.
- Durant la cuisson le temps affiché diminue en minutes puis en secondes pendant la dernière minute.
- Lorsque la cuisson est démarrée, vous pouvez modifier à tout moment le temps de cuisson en appuyant sur la touche **+** ou **-** et changer de programme.

Maintien au chaud

Pendant le maintien au chaud, aucune autre action n'est possible, sauf l'arrêt si vous le désirez (en appuyant sur la touche **start / stop**).

- Deux séries de signales sonores retentissent lorsque le temps de cuisson s'est écoulé - **fig.9**.
- Le maintien au chaud se met en marche automatiquement à la fin de la cuisson et la couleur du programme s'éclaire alternativement. La touche  s'allume - **fig.10**.
- Le temps de maintien au chaud écoulé depuis la fin de cuisson s'affiche.

Cuisson des produits surgelés

Il est possible de cuisiner des légumes et fruits surgelés sans les décongeler. L'appareil ajoute automatiquement 10 minutes au temps de cuisson sélectionné.

- Sélectionnez le programme désiré.
- Appuyez sur la touche  - fig.11.
- Le temps est incrémenté automatiquement pour la décongélation et clignote.
- Appuyez sur  pour démarrer la cuisson, le temps se fige et la cuisson démarre.
- Lorsque la cuisson est démarrée, vous pouvez modifier à tout moment le temps de cuisson en appuyant sur la touche  ou  et changer de programme.

Pendant la cuisson

Ne touchez pas les surfaces chaudes ni les aliments en cours de cuisson.

Utilisez des gants anti-chaueur.

S'il n'y a plus d'eau, l'appareil ne chauffe plus.

- Si vous souhaitez modifier le temps de cuisson, appuyez sur les touches  ou .
- S'il n'y a plus de vapeur c'est que votre appareil manque d'eau. Ajoutez de l'eau en la versant par l'orifice de remplissage situé sur le côté droit de l'appareil - fig.12.
- Il n'est pas nécessaire d'appuyer de nouveau sur la touche , le produit redémarre de lui-même.

Retirez les aliments

- Retirez le couvercle par sa poignée.
- Retirez les bols - fig.13.
- Servez les aliments.

Utilisez des gants anti-chaueur pour manipuler les bols et le couvercle - fig.13.

Sans aucune autre action, l'écran s'éteint et le produit se met en veille au bout de 2 minutes.

Après 1 heure de maintien au chaud l'appareil passe en mode veille. L'éclairage s'éteint.

- Pendant la cuisson, si vous souhaitez arrêter votre appareil, appuyez sur la touche .
- Pendant le maintien au chaud, appuyez sur la touche .
- L'arrêt de la cuisson est signalé par le clignotement rapide de la lumière et de l'écran "sélecteur de programme".
- Pour éteindre complètement l'appareil, débranchez l'appareil.

Table des temps de cuisson

Les temps sont donnés à titre indicatif dans le bol 1, 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.

Légumes - Fruits

Légumes - fruits cuisson courte

Préparation	Type	Quantité	Temps de cuisson
Carottes rondelle	Fraîches	300 g	22-27 min
Champignons	Frais	500 g	18-25 min
Epinards	Frais	300 g	12-17 min
Poivrons	Frais	250 g	18-25 min
Petits oignons blancs	Frais	250 g	15-20 min
Bananes	Fraîches	4	12-17 min
Pêches	Fraîches	4	12-17 min
Pommes	Fraîches	4	25-30 min

Légumes - fruits cuisson longue

Préparation	Type	Quantité	Temps de cuisson
Artichaut	Frais	1 moyen	45-55 min
Asperges	Fraîches	550 g	30-34 min
Brocolis	Frais	500 g	25-35 min
Choux	Frais	600 g	30-35 min
Choux fleur	Frais	1 moyen	35-45 min
Haricots verts	Frais	450 g	34-40 min
Poireaux	Frais	500 g	34-41 min
Petits pois	Frais	350 g	35-40 min
Pommes de terre	Fraîches	600 g	40-46 min
Courgettes	Fraîches	500 g	25-30 min
Poires	Fraîches	4	25-30 min

Poissons - crustacés

Préparation	Type	Quantité	Temps de cuisson
Filet de poisson	Frais	350 g	12-14 min
Crustacés	Frais	200 g	5-10 min
Steack de lieu	Frais	300 g	12-17 min
Saumon	Frais	550 g	20-30 min

Viandes - volailles

Préparation	Type	Quantité	Temps de cuisson
Cuisses de poulet	Frais entier	4	35-45 min
Escalope de poulet	Frais	450 g	20-25 min
Escalope de dinde	Frais	400 g	20-26 min
Côtelette d'agneau	Frais	500 g	18-23 min
Filets de porc	Frais	600 g	40-45 min
Saucisses	--	6	10-15 min

Œufs

Préparation	Type	Quantité	Temps de cuisson
Œufs mollets	--	6	12-15 min
Œufs durs	--	6	20-25 min

Préparation	Type	Quantité	Temps de cuisson
Riz blanc long grain	150 g	300 ml	30 min

CAKE
 **Cake**

Préparation	Type	Quantité	Temps de cuisson
Cake aux fruits rouges	--	6	25 min
Gâteau au chocolat	--	6	23 min
Gâteau au yaourt	--	6	18 min
Cake provençal	--	6	18 min
Cake à la carotte	--	6	18 min

- Vous avez la possibilité de préparer des recettes de cakes, celles du livre de recettes ou vos recettes personnelles.
- Pour cuisiner plusieurs plats : débiter la cuisson avec les aliments nécessitant le temps de cuisson le plus long. Placez les dans le bol 1. Et en cours de cuisson, vous pouvez ajouter les autres bols avec les aliments à cuisson plus rapide.

Pour préparer des cakes

- Mettez la préparation dans le moule à cake, en évitant de trop remplir pour éviter les débordements de certaines recettes.
- Placez le moule à cake dans le bol - **fig.14**.
- Le moule à cake ne passe ni au four, ni au micro-onde, ni au congélateur.

Le moule à cake doit toujours être mis dans le bol sous le couvercle. Il est peut-être parfois nécessaire de graisser un peu le moule pour certaines préparations.

Pour retirer le moule à cake

Si vous souhaitez conserver vos cakes au réfrigérateur, attendez qu'ils soient à température ambiante.

- Utilisez des gants anti-chaueur. Retirez le couvercle par sa poignée.
- Retirez le moule à cake du bol.
- Laissez refroidir quelques minutes avant de démouler vos cakes.
- Servez les cakes.

Conseils et techniques pour la cuisson vapeur

- Évitez de serrer les aliments dans les bols. Laissez de l'espace pour permettre à la vapeur de circuler.
- Pour un meilleur résultat, mélangez des aliments approximativement de même taille comme par exemple des pommes de terre et des blancs de poulet qui pourront cuire en même temps.
- Évitez d'ouvrir trop souvent le couvercle pour surveiller la cuisson, cela provoque une perte de vapeur et ralentit la cuisson.
- Si la recette demande l'utilisation d'un film de protection, utilisez un type de film préconisé pour les micro-ondes. Le film de protection est souvent recommandé pour prévenir la condensation et la protection d'aliment délicat tel que les crèmes anglaises. Évitez la feuille d'aluminium qui a tendance à augmenter le temps de cuisson.
- Sélectionnez des aliments de taille compatible avec les bols spécialement si ces aliments doivent être mis en entier comme certains poissons par exemple.
- Pour plus de saveur utiliser des herbes fraîches, du citron, de l'ail, des oranges ou encore de l'oignon. Ces compléments peuvent être placés directement avec les aliments.
- Pour donner plus de saveur à la volaille, aux viandes et poissons, utilisez des marinades, des mélanges à base d'herbes, de vin ou des sauces barbecue ou des mélanges d'épices.
- Les légumes et fruits surgelés peuvent être cuits à la vapeur sans décongélation. Viandes et crustacés devront être décongelés préalablement.
- Pour les recettes avec des temps de cuisson longs il faudra démarrer avec le réservoir d'eau plein au maximum et surveiller le niveau d'eau pendant la cuisson, pour en remettre si besoin.
- Toujours utiliser des gants de protection pour prendre les bols, le bol à riz et le moule à cake en cours de cuisson.

Entretien et nettoyage

Nettoyez l'appareil

- Après chaque utilisation, débranchez l'appareil.
- Laissez refroidir complètement avant le nettoyage.
- Vérifiez que l'appareil a suffisamment refroidi avant de vider le récupérateur à jus et le réservoir à eau.
- Lavez toutes les pièces amovibles à l'eau tiède avec du liquide vaisselle, rincez et séchez.
- Vous pouvez mettre au lave vaisselle tous les éléments sauf la base électrique.

N'immergez pas la base électrique et ne la rincez pas directement sous le robinet.

N'utilisez pas de produits d'entretien abrasifs.

- Pour un fonctionnement optimal de votre appareil, détartrez-le toutes les 8 utilisations. Pour cela :
 - Retirez le récupérateur à jus.
 - Versez 1 L d'eau dans le réservoir à eau.
 - Rajoutez 1 verre (environ 150 ml) de vinaigre blanc.
 - Laissez agir à froid pendant une nuit.
 - Rincez l'intérieur du réservoir à eau plusieurs fois avec de l'eau tiède.

Rangement

- Retournez le bol à riz dans le récupérateur à jus.
- Retournez le moule à cake sur le bol à riz - **fig.15**.
- Retournez le bol 1 sur la base - **fig.16**.
- Empilez le bol 2 dans le bol 3 et retournez le tout sur la base - **fig.17**.
- Posez le couvercle au-dessus - **fig.18**.

Tous les éléments peuvent être rangés à l'intérieur du produit.

Incidents / Solutions

Incident	Cause	Solution
De la vapeur s'échappe sur les côtés du produit	Bols mal enclenchés entre eux	Vérifier le bon enclenchement des bols entre eux ainsi que l'ordre de disposition
J'ai branché mon produit mais il s'est éteint	Vous n'avez pas mis en marche le produit avant 2 minutes et la mise en veille s'est enclenchée.	Appuyer une fois sur la touche start/stop pour sortir du mode veille
De l'eau s'écoule du socle	Fuite au niveau de l'élément chauffant	Emmener le produit dans une Station de Service agréée
Les aliments cuisent moins rapidement qu'avant	Elément chauffant entartré	Procéder au détartrage de l'élément chauffant (voir paragraphe entretien et nettoyage)