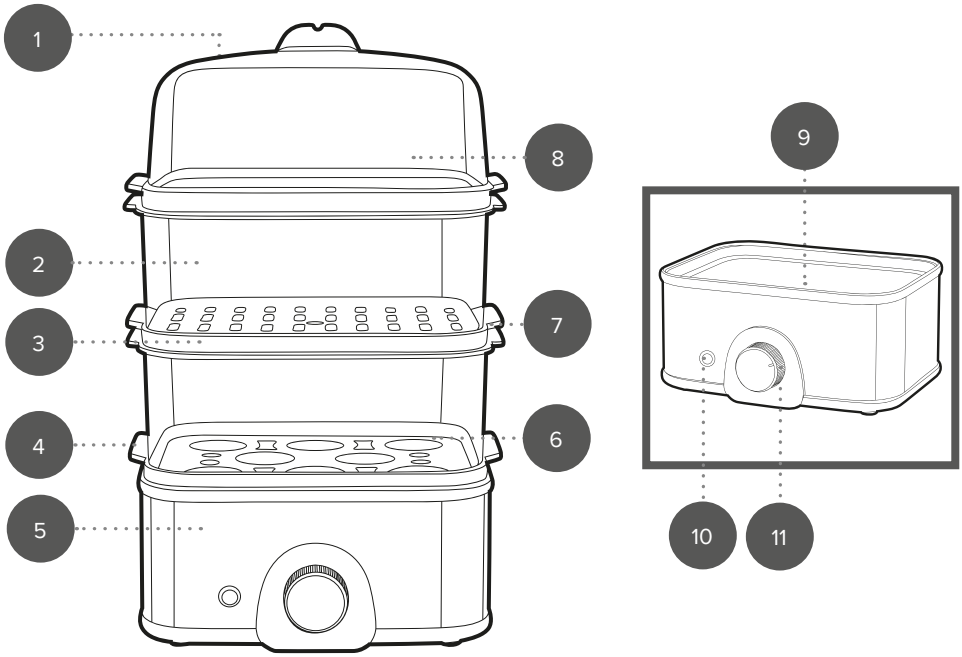
Mode d'emploi

Cuiseur vapeur à 3 niveaux



1. Évent
2. Paniers vapeur (quantité 2)
3. Plateaux du cuiseur vapeur (quantité 2)
4. Poignées des plateaux du cuiseur vapeur (quantité 6)
5. Base du cuiseur vapeur
6. Plateau à œufs
7. Poignées des paniers vapeur (quantité 6)
8. Panier supérieur
9. Réservoir
10. Indicateur lumineux d'alimentation
11. Bouton de commande de la minuterie

Veuillez conserver ces instructions pour référence ultérieure.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité de base doivent toujours être prises.
- Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à celle du réseau local avant de brancher l'appareil sur le secteur.
- Les enfants de plus de huit ans et les personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou dont l'expérience et les connaissances sont insuffisantes peuvent utiliser cet appareil, uniquement s'ils sont sous surveillance ou s'ils ont reçu des instructions quant à l'utilisation sûre et s'ils comprennent les dangers potentiels.
- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et sous surveillance, les enfants ne doivent pas effectuer de nettoyage ou de maintenance.
- Cet appareil n'est pas un jouet.
- Si le cordon d'alimentation, la prise ou toute autre partie de l'appareil ne fonctionne pas correctement, ou si l'appareil est tombé ou endommagé, cessez immédiatement d'utiliser le produit pour éviter tout risque de blessure.
- Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur ; seul un électricien qualifié est autorisé à effectuer des réparations. Des réparations hasardeuses peuvent mettre l'utilisateur en danger.
- Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants.
- Tenez l'appareil hors de portée des enfants lorsqu'il est allumé ou qu'il refroidit.
- Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation à l'écart de toute source de chaleur ou de tout bord tranchant susceptible d'endommager l'appareil.
- Tenez le cordon d'alimentation à l'écart de toute pièce de l'appareil qui pourrait devenir chaude pendant son utilisation.
- Tenez l'appareil à l'écart d'autres appareils émettant de la chaleur.
- N'immergez pas l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché sur le secteur.
- Ne débranchez pas l'appareil de l'alimentation secteur en tirant sur le cordon d'alimentation ; éteignez-le et débranchez-le à la main.
- Ne tirez pas et ne transportez pas l'appareil par son cordon d'alimentation.
- N'utilisez pas l'appareil s'il est tombé, s'il présente des dommages visibles ou s'il présente une fuite.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
- N'utilisez pas d'accessoires autres que ceux fournis.
- N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
- Ne laissez pas l'appareil à la lumière directe du soleil ou dans des conditions d'humidité élevée.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- N'utilisez pas l'appareil si le niveau d'eau est supérieur au repère de remplissage maximal.
- N'utilisez pas l'appareil si le niveau d'eau est inférieur au repère de remplissage minimal.

- Ne versez aucun liquide autre que de l'eau dans l'appareil.
- Ne touchez aucune partie de l'appareil qui pourrait devenir chaude ni les composants chauffants de l'appareil, car vous pourriez vous blesser.
- Éteignez l'appareil et débranchez-le de l'alimentation secteur avant de changer ou d'installer des accessoires.
- Débranchez toujours l'appareil après utilisation et avant tout nettoyage ou entretien.
- Assurez-vous toujours que l'appareil a complètement refroidi après l'utilisation avant d'effectuer tout nettoyage ou entretien, ou de le ranger.
- Utilisez toujours l'appareil sur une surface stable et résistante à la chaleur, à une hauteur confortable.
- L'utilisation d'une rallonge avec l'appareil est déconseillée.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé à l'aide d'un minuteur externe ou d'un système de commande à distance distinct de celui fourni avec l'appareil.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Il ne doit pas être utilisé à des fins commerciales.
- L'élément chauffant retient la chaleur après utilisation.
- La surface extérieure de l'appareil peut chauffer pendant le fonctionnement.

ATTENTION : surface chaude : ne touchez pas la partie chaude ou les composants chauffants de l'appareil. Veillez à ne pas renverser d'eau sur l'élément chauffant.

AVERTISSEMENT : tenez l'appareil à l'écart des matériaux inflammables.

Dispositif d'arrêt de l'ébullition à sec

Le cuiseur vapeur est équipé d'un dispositif d'arrêt automatique intégré pour éviter une ébullition à sec. S'il n'y a pas assez d'eau dans le réservoir, le dispositif d'arrêt de l'ébullition à sec s'active automatiquement et l'élément chauffant s'éteint. Si cela se produit :
ÉTAPE 1 : éteignez le cuiseur vapeur et débranchez-le de l'alimentation secteur.
ÉTAPE 2 : laissez le cuiseur vapeur refroidir pendant environ 15 minutes.
ÉTAPE 3 : utilisez des gants résistants à la chaleur, démontez soigneusement le cuiseur vapeur.
ÉTAPE 4 : remplissez le réservoir d'eau froide ; ne dépassez pas le repère de remplissage maximal.
ÉTAPE 5 : remontez le cuiseur vapeur et réinitialisez le minuteur. Le dispositif d'arrêt de l'ébullition à sec devrait se réinitialiser et la cuisson à la vapeur peut commencer.

Entretien et maintenance

Vérifiez toujours que le cuiseur vapeur est débranché de l'alimentation secteur et qu'il a complètement refroidi avant toute intervention de nettoyage ou d'entretien.

ÉTAPE 1 : essuyez la base du cuiseur vapeur avec un chiffon doux et humide, puis séchez-la soigneusement.
ÉTAPE 2 : nettoyez les accessoires à l'eau chaude savonneuse, puis rincez-les et séchez-les soigneusement. N'utilisez jamais de détergents agressifs ou abrasifs ni de tampons à récurer pour nettoyer le cuiseur vapeur ou ses accessoires, car vous pourriez les endommager.

REMARQUE : le cuiseur vapeur doit être nettoyé après chaque utilisation.

Élimination du calcaire

Du tartre peut s'accumuler avec le temps et affecter les performances et la durée de vie du cuiseur vapeur. Il est recommandé d'utiliser un détartrant commercial pour éliminer le calcaire régulièrement, au moins une fois par mois.
ÉTAPE 1 : ajoutez la solution de détartrage dans le réservoir en suivant les instructions du fabricant.
ÉTAPE 2 : branchez le cuiseur vapeur sur l'alimentation secteur, allumez-le et réglez le minuteur sur 20 minutes ou sur la durée indiquée sur le détartrant.
ÉTAPE 3 : une fois les 20 minutes écoulées, laissez la solution refroidir complètement avant de vider le réservoir et de le rincer plusieurs fois. Séchez soigneusement.

AVERTISSEMENT : ne laissez pas le nettoyeur vapeur sans surveillance lors du détartrage.

Mode d'emploi

Avant la première utilisation

ÉTAPE 1 : avant de brancher la base du cuiseur vapeur sur l'alimentation secteur, essuyez-la avec un chiffon doux et humide, puis séchez-la complètement.
ÉTAPE 2 : nettoyez les accessoires à l'eau chaude savonneuse, puis rincez-les et séchez-les soigneusement.
ÉTAPE 3 : placez la base du cuiseur vapeur sur une surface stable et résistante à la chaleur, à une hauteur confortable pour l'utilisateur.

REMARQUE : lors de la première utilisation du cuiseur vapeur, une légère fumée ou odeur peuvent s'en dégager. Ce phénomène est normal et ne dure pas. Laissez suffisamment de ventilation autour du cuiseur vapeur.

Utilisation du cuiseur vapeur

ÉTAPE 1 : remplissez le réservoir avec environ 500 ml d'eau ; ne dépassez pas le repère de remplissage maximal. Il y aura assez d'eau pour fournir environ 60 minutes de vapeur, ce qui est suffisant pour la cuisson de la plupart des aliments. Les différents types d'aliments nécessitent des temps de cuisson différents ; consultez la recette ou l'emballage des aliments et assurez-vous que les aliments sont bien cuits avant de les servir.
ÉTAPE 2 : placez l'un des plateaux du cuiseur vapeur ou le plateau à œufs sur la base du cuiseur et placez les autres paniers par-dessus.
ÉTAPE 3 : placez les ingrédients à cuire à la vapeur dans le premier panier vapeur.

ÉTAPE 4 : si plusieurs niveaux sont nécessaires, placez un plateau sur le premier panier vapeur, puis placez le second panier dessus.
ÉTAPE 5 : répétez les étapes 3 et 4 pour le troisième niveau, si nécessaire.
ÉTAPE 6 : veillez à ne pas trop remplir le panier vapeur supérieur, car des aliments pourraient se renverser lorsque vous le retirerez.
ÉTAPE 7 : branchez le cuiseur vapeur sur l'alimentation secteur, puis allumez-le.
ÉTAPE 8 : sélectionnez le temps de cuisson souhaité en tournant le bouton de réglage du minuteur dans le sens des aiguilles d'une montre. Le voyant d'alimentation s'allume pour indiquer que le cuiseur vapeur chauffe.
ÉTAPE 9 : une fois la cuisson terminée et le temps défini écoulé, le cuiseur vapeur s'éteint automatiquement. Il est important de vérifier immédiatement que les aliments sont bien cuits. Si ce n'est pas le cas, réinitialisez le minuteur et faites cuire les aliments selon vos besoins. Si les aliments sont cuits avant l'arrêt du minuteur, tournez le bouton de réglage du minuteur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre sur « **0** ».
ÉTAPE 10 : éteignez le cuiseur vapeur et débranchez-le de l'alimentation secteur.
ÉTAPE 11 : ouvrez le couvercle avec précaution à l'aide de gants de cuisine résistants à la chaleur.
ÉTAPE 12 : videz le contenu dans un saladier ou sur une assiette à l'aide d'une pince résistante à la chaleur (non fournie). Si plusieurs niveaux ont été utilisés, utilisez des gants résistants à la chaleur pour retirer délicatement le panier vapeur et le plateau afin d'accéder à la couche d'aliments suivante.

REMARQUE : remplir le réservoir au repère maximal permet d'éviter une ébullition à sec. L'eau prend environ 5 minutes pour bouillir et produire de la vapeur une fois ajoutée au réservoir ; prenez cela en compte dans le temps de cuisson. Pour cuire des œufs, utilisez le plateau à œufs et le panier vapeur inférieur pour des résultats optimaux.

ATTENTION : faites preuve de prudence lorsque vous retirez le couvercle, les paniers à vapeur et les plateaux, car ils atteignent des températures élevées pendant la cuisson et de la vapeur peut s'échapper du cuiseur vapeur. Utilisez des gants résistants à la chaleur pour éviter les blessures.

AVERTISSEMENT : n'ajoutez rien à l'eau. Les assaisonnements ou marinades doivent être ajoutés directement aux aliments, sinon ils s'accumulent dans le réservoir et peuvent causer des dommages. La tension nominale reste présente même lorsque le thermostat est mis en position d'arrêt. Pour éteindre le cuiseur vapeur de façon permanente, débranchez-le de l'alimentation secteur. Soyez prudent lorsque vous retirez les paniers vapeur, assurez-vous d'utiliser le plateau du cuiseur vapeur approprié. Les plateaux ne sont pas connectés et peuvent provoquer des déversements.

Cuisson à la vapeur pendant plus de 60 minutes

Lorsque vous cuisez à la vapeur pendant plus de 60 minutes, il est important de garder un œil sur le niveau d'eau dans le réservoir. Si le niveau d'eau baisse en dessous de la moitié :
ÉTAPE 1 : tournez le bouton de réglage du minuteur sur « **0** », en notant le temps de cuisson déjà écoulé.

ÉTAPE 2 : à l'aide de gants résistants à la chaleur, retirez le couvercle, les paniers vapeur et les plateaux pour pouvoir accéder au réservoir.
ÉTAPE 3 : remplissez le réservoir d'eau bouillante jusqu'au repère de remplissage maximal.
ÉTAPE 4 : remontez soigneusement le cuiseur vapeur.
ÉTAPE 5 : réglez le minuteur sur le temps de cuisson restant.

Guide de cuisson

La distance entre les aliments et le réservoir à la base du cuiseur vapeur aura une incidence sur la durée de cuisson nécessaire. Il est recommandé d'utiliser le niveau inférieur pour les aliments qui cuisent plus longtemps, tels que les œufs, la viande et la volaille. Le niveau intermédiaire convient mieux aux légumes et aux fruits de mer. Le niveau supérieur est destiné aux aliments qui peuvent cuire avec moins de vapeur, comme les asperges. Testez les temps de cuisson et le positionnement des aliments dans le cuiseur vapeur. Il est recommandé de ne remplir qu'un seul panier vapeur avec des aliments congelés.
Les recommandations suivantes vous aideront à cuisiner certains types d'ingrédients en une seule couche dans le panier vapeur inférieur du cuiseur vapeur.
Il s'agit de recommandations uniquement et la cuisson doit toujours être surveillée.
Prolongez les temps de cuisson si :
a) 2 à 3 paniers vapeur sont utilisés, dans la mesure où le cuiseur vapeur aura plus d'ingrédients à cuire.
b) les ingrédients sont disposés les uns sur les autres dans un même panier vapeur.

Aliment	**Quantité**	**Temps de cuisson approx.**
Viandes et volaille		
Blancs de poulet (désossés)	400 g	20 à 30 min
Saucisses de Francfort	400 g	15 min
Poisson et fruits de mer		
Filets de poisson (frais)	200 g	10 min
Darnes (fraîches)	200 g	12 à 17 min
Crevettes (fraîches)	400 g	6 à 8 min
Légumes		
Asperges	400 g	15 min
Brocoli	400 g	20 min
Choux de Bruxelles	400 g	15 à 18 min
Chou	1 tête, coupée	20 min
Carottes	400 g, coupées en tranches	15 min
Chou-fleur	1 tête, évidée	15 min
Épi de maïs (frais)	1	15 min
Courgettes	400 g, coupées en tranches	10 min

Aliment	Quantité	Temps de cuisson approx.
Haricots verts	400 g	18 à 20 min
Petits pois	400 g, écossés	12 à 15 min
Champignons (frais)	200 g	10 à 13 min
Pommes de terre nouvelles	10 à 12, entières	20 à 25 min
Poivrons	1, épépiné et coupé en tranches	10 min
Pommes de terre	900 g, pelées et hachées	20 min
Œufs		
À la coque	Jusqu'à 8 œufs	11 à 12 min
Mollets	Jusqu'à 8 œufs	14 à 15 min
Durs	Jusqu'à 8 œufs	19 à 20 min

REMARQUE : vérifiez toujours que les aliments sont bien cuits et chauds avant de les servir. Les légumes surgelés prennent plus de temps à cuire à la vapeur ; consultez les instructions sur l'emballage des aliments pour de meilleurs résultats. Ne remplissez pas trop les étages du cuiseur vapeur, car cela pourrait affecter la distribution de la vapeur et entraîner un manque de cuisson des aliments.

Conseils et astuces

1. Hachez les ingrédients pour qu'ils soient à peu près de la même taille.
2. Si vous faites cuire à la vapeur de gros aliments, placez-les dans le panier vapeur inférieur, le plus proche du réservoir.
3. Pour permettre à la vapeur de circuler, disposez les ingrédients dans les paniers vapeur sans les serrer, sur une seule couche si possible et en laissant de la place entre les ingrédients.
4. Il est conseillé d'avoir une assiette ou un plateau à portée de main lors du démontage du cuiseur vapeur après utilisation, dans la mesure où les paniers vapeur et le couvercle goutteront.

Stockage

Le cuiseur vapeur doit être froid, propre et sec avant d'être rangé dans un endroit frais et sec. N'enroulez jamais le cordon étroitement autour du cuiseur vapeur ; enroulez-le sans le serrer pour éviter de l'endommager.

Caractéristiques

Code produit : PT5885
Entrée : 220–240 V ~ 50/60 Hz
Sortie : 400–500 W

Fabriqué par :
UP Global Sourcing UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. **UK**.
Ultimate Products Europe Limited.,
19 Baggot Street Lower, Dublin D02 X658. **ROI.**

FABRIQUÉ EN CHINE.

CD211123/MD000000/V1