

RUSSELL HOBBS

CUISEUR A RIZ

23570-56 MAXICOOK

MANUEL D'UTILISATION



Besoin d'aide ?

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



Russell Hobbs



- GB
- DE
- FR
- NL
- IT
- ES
- PT
- DK
- SE
- NO
- FI
- RU
- CZ
- SK
- PL
- HR
- SI
- GR
- HU
- TR
- RO
- BG
- AE

23570-56

 www.russellhobbs.com



1

2

3

4

5

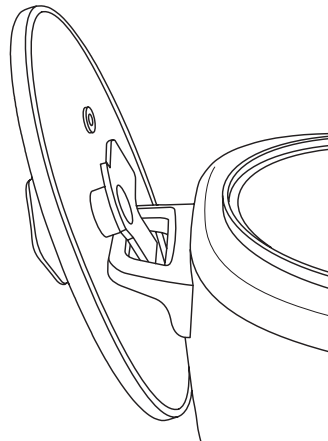
7

6

8

9

10



Lisez les instructions, conservez-les et transférez-les si vous transférez l'appareil. Retirez tous les emballages avant utilisation.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES


Suivez les précautions essentielles de sécurité, à savoir:


Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes aux aptitudes physiques, sensorielles ou mentales réduites ou ne possédant pas l'expérience et les connaissances suffisantes, pour autant que ces personnes soient supervisées/aient reçu des instructions et soient conscientes des risques encourus. Les enfants ne peuvent pas jouer avec l'appareil. 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 supervisés. Tenez l'appareil et le câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

Si le câble est abîmé, vous devez le faire remplacer par le fabricant, un de ses techniciens agréés ou une personne également qualifiée, pour éviter tout danger.

Une utilisation inappropriée de l'appareil peut causer des blessures.

Veillez à maintenir les connecteurs au sec.

 Les surfaces de l'appareil vont s'échauffer. La chaleur résiduelle permet de maintenir les surfaces chaudes après utilisation.

 Veillez à ne pas utiliser cet appareil à proximité de baignoires, douches, lavabos ou autres récipients contenant de l'eau.

- Ne placez pas de la viande ou du poulet congelé dans l'appareil – décongelez entièrement avant d'utiliser.
- Cuisinez la viande, la volaille et les dérivés (viande hachée, hamburgers, etc.) jusqu'à ce que le jus soit clair. Cuisinez le poisson jusqu'à ce que la chair soit opaque.
- Ne tentez pas de faire cuire des aliments dans la carcasse du cuiseur – utilisez exclusivement le récipient amovible pour la cuisson.
- N'étendez pas le bras par-dessus l'appareil, et gardez les mains, le visage etc. éloignés de la vapeur qui s'échappe.
- Remplissez le cuiseur avec au moins 1 tasse d'eau.
- Ne remplissez pas le cuiseur au-delà de la marque de remplissage.
- Ne recouvrez pas l'appareil et ne posez rien dessus.
- Débranchez l'appareil quand vous ne l'utilisez pas.
- N'adaptez pas d'accessoires autres que ceux fournis.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce mode d'emploi.
- N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé ou s'il ne fonctionne pas correctement.

POUR UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

SCHÉMAS

- | | |
|--------------------------|------------------------------|
| 1. Bouton | 6. Interrupteur marche/arrêt |
| 2. Couvercle | 7. Voyants |
| 3. Panier | 8. Commande |
| 4. Marque de remplissage | 9. Spatule |
| 5. Récipient | 10. Verre gradué |

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Lavez le récipient, le couvercle et le panier dans de l'eau chaude savonneuse et séchez-les.

PRÉPARATION

1. Posez l'appareil sur une surface stable, à niveau et résistante à la chaleur, près d'une prise de courant.
2. N'utilisez pas l'appareil à proximité ou sous des rideaux, des étagères, des armoires ou tout autre élément susceptible d'être endommagé par la vapeur qui s'échappe.
3. Veillez à tenir à portée de main des gants de cuisine (ou un chiffon) et un set de table résistant à la chaleur ou une assiette à dîner pour déposer le récipient après la cuisson.
4. Placez le récipient à l'intérieur du cuiseur.



CUISSON

1. Utilisez le verre gradué pour verser le riz dans le récipient.
 2. Remplissez le récipient avec de l'eau jusqu'au numéro correspondant au nombre de tasses de riz utilisées.
 3. Faites pivoter le récipient d'un quart de tour dans chaque sens, pour vous assurer que le fond du récipient est bien fixé à l'appareil.
 4. Mettez le couvercle sur le récipient.
 5. Mettez la fiche dans la prise de courant. Placez l'interrupteur Marche/Arrêt sur la position I. Placez l'interrupteur sur la position J. Le voyant J s'allume.
 6. Réglez la commande sur KKK. Le voyant J s'éteint.
 7. Quand le riz est cuit, la commande se positionne sur L, le voyant KKK s'éteint et le voyant J s'allume.
 8. Laissez le riz reposer pendant environ 10 minutes, puis éteignez le cuiseur et débranchez-le.
 9. Enfilez les gants de cuisine.
 10. De la vapeur et de l'air chaud vont s'échapper lorsque vous soulevez le couvercle. Inclinez-le légèrement de manière à diriger la vapeur loin de vous.
 11. Retirez le récipient et placez-le sur un set de table résistant à la chaleur ou sur une assiette de dîner.
 12. Utilisez la spatule pour faire tourner et mélanger le riz, de manière à ce que toute la vapeur puisse s'échapper.
- Dans certains cas, la couche de riz en contact avec le récipient forme une croûte.
 - Si vous ne voulez pas de la croûte, vous pouvez l'enlever avec la spatule, après avoir servi le riz.

INGRÉDIENTS SUPPLÉMENTAIRES

- Si vous ajoutez des ingrédients supplémentaires (raisins secs, fruits, noix, etc.), vous devez réduire la quantité de riz afin de compenser la quantité d'eau que ces ingrédients supplémentaires vont absorber.
- Les raisins et les fruits secs absorbent autant d'eau que le riz. Mettez-les dans le verre gradué avec le riz.
- En général, les noix n'absorbent pas beaucoup d'eau. Vous pouvez donc les ajouter après avoir mesuré le riz.

UTILISATION DE L'APPAREIL COMME CUISEUR À VAPEUR

1. Ajoutez la quantité requise d'eau – Utilisez la méthode 1 ou 2 ci-dessus.
2. Placez le panier au-dessus du récipient et placez les aliments dans le panier.
3. Pour une cuisson uniforme, coupez les aliments en morceaux de taille plus ou moins identique.
4. Pour les pois ou pour les aliments qui vont se décomposer ou tomber dans l'eau, préparez un paquet avec du papier aluminium.
5. Prenez garde lors du retrait du paquet – portez les gants de cuisine et utilisez des pinces/cuillères en plastique.
6. Mettez le couvercle sur le panier.
7. Utilisez le cuiseur de la même façon que lorsque vous cuisez du riz.

8. Respectez les temps de cuisson à la vapeur.
9. Ne laissez pas des aliments dans le cuiseur après la cuisson à la vapeur – ils seraient détremés.
10. Notez le type et la quantité des aliments, ainsi que la quantité d'eau utilisée. Lors de la prochaine utilisation, ajustez la quantité d'eau et laissez le cuiseur s'occuper de la programmation.

TERMINÉ ?

1. Éteignez l'appareil et débranchez-le.
2. Ne déplacez pas le cuiseur à riz avec le récipient plein. L'appareil serait lourd et le câble pourrait accrocher l'un ou l'autre objet lorsque vous vous déplacez.
3. Retirez le récipient du cuiseur à riz avant de le vider. Si vous essayez de retirer les aliments du récipient alors qu'il est encore dans le cuiseur à riz, vous pourriez renverser le contenu du récipient dans le cuiseur à riz. Cela l'endommagerait.

SOINS ET ENTRETIEN

1. Éteignez l'appareil, débranchez-le et laissez-le refroidir.
2. Lavez le couvercle, le récipient et le panier dans de l'eau chaude savonneuse, rincez et séchez.
3. Essuyez toutes les surfaces avec un tissu humide et propre.
4. Aucun élément de l'appareil ne doit être lavé au lave-vaisselle.

TEMPS DE CUISSON ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

aliments (frais)	quantité	durée (minutes)
asperges	400g	15-18
haricots verts	200g	20
brocoli	200g	18
choux de Brussels	200g	20
chou (trimestre)		25-30
carottes (coupées en rondelles)	200g	15-20
chou-fleur	200g	15
maïs	2	24-35
courgettes (coupées en rondelles)	200g	10-12
pommes de terre (coupées en quatre)	400g	25-30
épinards	200g	5-8
filets de poulet	400g	6-8
filets de poisson	400g	8-10
darne	2	20-23
crevettes	250g	10-12
queue de homard (congelée)		12-15
moules	250g	15

- N'utilisez pas les moules ouvertes avant la cuisson. Cuisez à la vapeur jusqu'à ce que les coquilles s'ouvrent entièrement, et jetez celles qui ne sont pas ouvertes après la cuisson.
- Ces durées de cuisson s'appliquent à une seule couche d'aliments. Vous devrez faire plusieurs essais pour identifier les durées qui s'adaptent le mieux à vos aliments et combinaisons d'aliments préférés.
- Cuisinez la viande, la volaille et les dérivés (viande hachée, hamburgers, etc.) jusqu'à ce que le jus soit clair. Cuisinez le poisson jusqu'à ce que la chair soit opaque.
- Vous devriez cuire les légumes à feuilles aussi peu que possible, de façon à les maintenir bien verts et croquants. Si vous les plongez dans de l'eau glacée, vous pouvez arrêter le processus de cuisson.

RECYCLAGE



Afin d'éviter les problèmes occasionnés à l'environnement et à la santé par des substances dangereuses, les appareils et les batteries rechargeables et non rechargeables présentant l'un de ces symboles ne doivent pas être éliminés avec les déchets municipaux non triés. Éliminez dans tous les cas les produits électriques et électroniques et, le cas échéant, les batteries rechargeables et non rechargeables, dans un centre officiel et approprié de collecte/recyclage.

