



Russell Hobbs®

L'avant garde de la cuisine...



Marmite à vapeur
numérique en acier
inoxydable à 3 niveaux

Modèle RHST3

Consignes et garantie

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Toujours observer les précautions élémentaires de sécurité pendant l'utilisation de tout appareil électroménager, y compris les suivantes :

1. Lire l'ensemble des consignes.
2. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
3. Afin d'éviter tout risque d'électrocution, ne pas immerger le cordon, les fiches ou le socle de la marmite à vapeur dans l'eau ou dans tout autre liquide.
4. Se montrer particulièrement vigilant lorsqu'un appareil électroménager est utilisé à proximité d'enfants.
5. Débrancher l'appareil de la prise de courant lorsqu'il ne sert pas et avant de le nettoyer. Laisser l'appareil refroidir avant d'installer ou de retirer des pièces.
6. Ne pas faire fonctionner l'appareil si le cordon ou la fiche est endommagé(e), s'il ne fonctionne pas correctement, ou s'il est tombé ou a été endommagé d'une quelconque manière. Contacter le Service Clients afin que l'appareil puisse être examiné, réparé, ou réglé.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut engendrer des blessures.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. Ne pas laisser le cordon pendre du bord d'une table ou d'un plan de travail, ni toucher des surfaces chaudes.
10. Ne pas placer l'appareil sur ou près d'une cuisinière à gaz chaude, ni dans un four chaud.
11. Faire preuve de beaucoup de vigilance avant de déplacer l'appareil lorsqu'il contient de l'huile ou tout autre liquide chaud.
12. Pour débrancher, appuyer sur le bouton de marche/arrêt 'ON/OFF', puis retirer la fiche de la prise murale.
13. Utiliser l'appareil uniquement conformément à l'usage pour lequel il est conçu.

CONSERVER CES CONSIGNES À L'USAGE DES PARTICULIERS UNIQUEMENT

Autres consignes de sécurité importantes

ATTENTION : LES SURFACES SONT TRÈS CHAUDES : Cet appareil produit de la chaleur et de la vapeur d'eau en cours d'utilisation. Veillez à prendre les précautions nécessaires afin d'éviter le risque de brûlures, d'incendie, ou de tout autre type de blessures ou de dommages au matériel.

1. Toute personne se servant de cet appareil sans avoir lu et assimilé l'ensemble des consignes de sécurité et de fonctionnement est inapte à faire fonctionner cet appareil correctement. Tous les utilisateurs doivent lire et assimiler le Guide de l'Utilisateur avant de faire fonctionner ou d'entreprendre de nettoyer l'appareil.
2. Dans le cas où l'appareil tomberait ou se trouverait accidentellement immergé dans l'eau, retirer immédiatement le cordon de la prise murale. Ne pas entreprendre de retirer l'appareil de l'eau !
3. En cours d'utilisation, veillez à laisser un espace de circulation d'air adéquat au-dessus ainsi que tout autour de l'appareil. Ne pas faire fonctionner l'appareil s'il est en contact ou proche de rideaux, tentures murales, vêtements, torchons, ou toute autre matière inflammable.
4. Afin de réduire le risque d'incendie, ne pas laisser l'appareil fonctionner seul.
5. Si l'appareil semble ne pas fonctionner correctement en cours d'utilisation, veuillez le débrancher sur-le-champ. Ne pas utiliser ou essayer de réparer un appareil défectueux !
6. Le cordon de l'appareil doit être branché exclusivement dans une prise de courant de 120 V CA.
7. Ne pas utiliser l'appareil s'il se trouve en position instable.
8. Ne pas utiliser la marmite à vapeur si le plateau d'égouttement, le socle ou encore le panier sont fêlés ou endommagés.
9. Toujours veiller à ce que la marmite à vapeur soit débranchée et à ce que l'eau contenue dans l'appareil ait intégralement refroidi avant de transporter ou de nettoyer l'appareil.
10. Ne jamais brancher la marmite avant d'avoir effectué la procédure suivante : Enclencher la soupape de la vapeur en place autour de l'élément chauffant. Remplir ensuite d'eau le socle de la marmite puis placer le plateau d'égouttement à l'intérieur du socle de la marmite.
11. Afin d'éviter de se brûler, ne pas approcher ni les mains ni le visage des orifices d'échappement de la vapeur durant la cuisson.

ATTENTION : La vapeur d'eau est très chaude et pourrait causer des brûlures. Éloigner les mains et le visage des orifices de ventilation du couvercle. Utiliser des gants isolants avant de retirer les paniers de la marmite du socle et de soulever le couvercle. Avant de retirer le couvercle après la cuisson à la vapeur, toujours incliner le couvercle à l'opposé de l'endroit où vous vous trouvez de manière à éviter de vous brûler à la vapeur d'eau.

12. Le socle et les éléments de la marmite à vapeur ne doivent pas passer au four (qu'il s'agisse d'un four à micro-ondes, à convection ou de type conventionnel), ni être utilisés sur une cuisinière.

ATTENTION : Avant de faire cuire à l'étuvée, veillez à ce que la marmite à vapeur soit correctement placée dans un coin sûr où elle ne risque pas d'être poussée ou déplacée d'une quelconque manière.

fiche polarisée

Cet appareil comporte une fiche polarisée (l'une des lames est plus large que l'autre). Cette précaution est destinée à réduire les risques d'électrocution, c'est la raison pour laquelle la fiche ne peut être branchée dans une prise que dans un seul sens. Si la fiche ne rentre pas dans la prise, la retourner. Si elle ne peut toujours pas être branchée, veuillez contacter un électricien qualifié. Ne pas essayer de modifier ce dispositif de sécurité d'une quelconque manière.

consignes relatives au cordon court

L'appareil est équipé d'un cordon d'alimentation court de manière à éviter de se prendre les pieds ou de trébucher comme ceci peut s'avérer être le cas lorsqu'un appareil comprend un cordon plus long.

Ne pas utiliser de rallonges.

précautions relatives aux plastifiants

ATTENTION : Afin d'éviter que les plastifiants exsudent de la finition du plan de travail, de la table, ou de tout autre support, utiliser des dessous-de-verre ou des sets de table ne contenant pas de plastique et les placer entre l'appareil et la finition du plan de travail ou de la table.

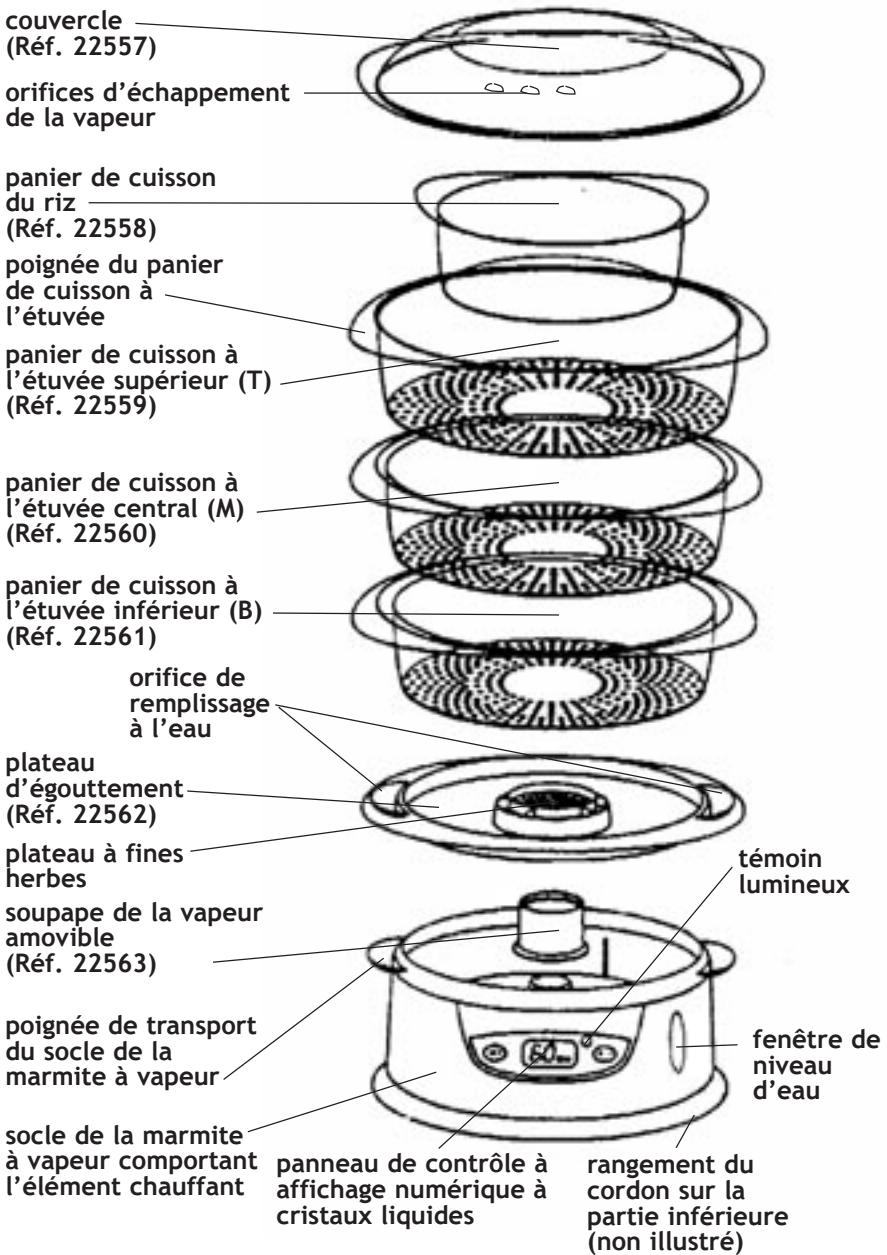
Le non-respect de ces consignes pourrait faire foncer la finition ou encore entraîner des taches ou marques indélébiles.

alimentation électrique

Si le circuit électrique est surchargé par d'autres appareils, l'appareil peut ne pas fonctionner correctement. Dans la mesure du possible, il doit être branché sur un circuit électrique indépendant.

caractéristiques de votre marmite à vapeur à 3 niveaux Russell Hobbs®

Illustrations non contractuelles



avant la première utilisation

IMPORTANT : Ne jamais placer le couvercle, le panier de cuisson du riz, les paniers de cuisson à l'étuvée ou le plateau d'égouttement sur une cuisinière chaude ou dans un four à micro-ondes.

Avant d'utiliser votre marmite à vapeur numérique à 3 niveaux, il est recommandé de se familiariser avec l'ensemble des pièces qu'elle comporte. Lire attentivement l'ensemble des consignes et précautions d'utilisation.

1. Sortir la marmite à vapeur et ses accessoires de leur emballage. Retirer toute étiquette des surfaces extérieures en acier inoxydable.
2. Avant de faire cuire des aliments à la vapeur, veuillez laver le couvercle, le panier de cuisson du riz, les paniers de la marmite et le plateau d'égouttement avec un produit à vaisselle doux. Rincer soigneusement et sécher.

ATTENTION : Ne pas immerger le cordon, la prise, ou le socle de la marmite comportant l'élément chauffant dans l'eau ou dans tout autre liquide.

3. Il est recommandé de placer un grand plateau résistant à la chaleur, un set de table de protection, ou encore un torchon de cuisine sur votre plan de travail de manière à pouvoir y placer les paniers de cuisson afin de vérifier la cuisson.

consignes de fonctionnement

1. Veiller à ce que la marmite à vapeur soit débranchée.
2. Placer l'appareil sur une surface plane et solide, comportant suffisamment d'espace de dégagement. Éloigner les enfants de la marmite à vapeur.
3. Enclencher la soupape de la vapeur en place autour de l'élément chauffant. Les 3 orifices de la soupape de la vapeur doivent venir se loger sur les 3 taquets situés sur la base du socle de la marmite à vapeur. Appuyer fermement vers le bas jusqu'à ce que la soupape de la vapeur s'enclenche.
4. Placer le plateau d'égouttement sur le socle de la marmite à vapeur en veillant à ce qu'il loge correctement sur le socle et qu'il se trouve à niveau. Les deux orifices de remplissage à l'eau des poignées du plateau d'égouttement viennent s'enclencher précisément dans les poignées du socle de la marmite à vapeur. Avec un verre gradué ou tout récipient à bec verseur, remplir le socle de la marmite à vapeur jusqu'à la graduation 'MAX' (5 verres) indiquée sur la fenêtre de niveau d'eau. Vous pouvez également ajouter d'autres liquides à l'eau tels que vin et bouillon ainsi que des ingrédients tels que sel, poivre ou épices. Lorsque la cuisson est terminée, rectifiez l'assaisonnement des aliments cuits à l'étuvée en fonction de vos préférences. La quantité d'eau/de liquide produit de la vapeur pendant 1 heure environ.
5. Pour rehausser l'arôme des aliments cuits à la vapeur, ajouter des herbes fraîches ou sèches, des épices, ou encore du gingembre frais dans le plateau à fines herbes situé au centre du plateau d'égouttement.

REMARQUE : Si la cuisson à l'étuvée se prolonge au-delà d'une heure, il peut s'avérer nécessaire de remplir à nouveau le socle de la marmite durant le processus de cuisson. Avec un récipient à bec verseur, rajouter de l'eau par l'un des orifices de remplissage à l'eau.

6. La marmite à vapeur comporte 3 paniers. Référez-vous aux inscriptions indiquées sur les poignées des paniers pour identifier les paniers et la manière dont ils doivent être placés (panier inférieur (B), panier central (M) et panier supérieur (T)). (Consultez les illustrations sur la page suivante).

Placer les aliments à cuire dans les différents paniers de cuisson à l'étuvée.

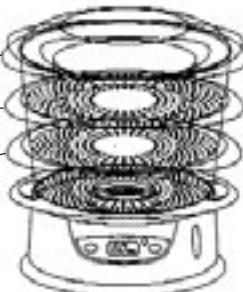
consignes de fonctionnement (suite)

7. La partie inférieure de chaque panier empilable s'enclenche dans les taquets et les rainures situés le long du pourtour supérieur du panier se trouvant immédiatement au-dessous.
8. Utiliser le panier inférieur (B) si vous n'avez besoin que d'un seul panier. Pour utiliser 2 niveaux (deux paniers de cuisson à l'étuvée), utiliser le panier inférieur (B) sur lequel vous enclencherez le panier central (M) en plaçant le couvercle sur ce dernier.

**paniers de cuisson à l'étuvée
supérieur (T)**

central (M)

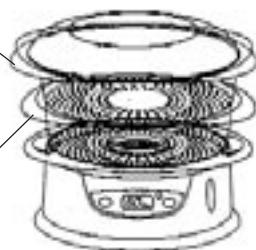
et inférieur (B)



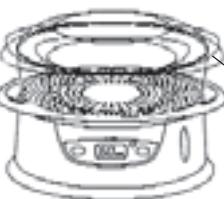
3 niveaux :

**Paniers de
cuisson à
l'étuvée
central (M)**

**et inférieur
(B)**



2 niveaux :



**panier de
cuisson à
l'étuvée
inférieur
(B)**

**1 niveau + le panier de
cuisson du riz :**

REMARQUE : Il est important que les aliments logent et soient répartis uniformément à l'intérieur de chaque panier.

ATTENTION : Veillez à ce que le panier inférieur de la marmite à vapeur soit installé correctement sur le socle de la marmite. Veillez à ce que la partie inférieure de chaque panier empilable repose à l'intérieur du pourtour du panier se trouvant au-dessous et que les aliments soient répartis uniformément à l'intérieur de chaque panier.

ATTENTION : Avant de faire cuire à l'étuvée, veillez à ce que la marmite à vapeur soit correctement placée dans un coin sûr où elle ne risque pas d'être poussée ou déplacée d'une quelconque manière, et qu'elle se trouve également loin de tous placards en hauteur ou rideaux qu'elle risquerait d'endommager.

ATTENTION : TOUJOURS REMETTRE EN PLACE LE PANIER INFÉRIEUR DE LA MARMITE SUR LE SOCLE.

consignes de fonctionnement (suite)

9. Placer les aliments les plus denses devant cuire plus longtemps dans le panier de cuisson inférieur, le plus près possible de la vapeur. Pour veiller à ce que l'ensemble des aliments puisse cuire en même temps, coupez les aliments contenus dans chaque panier en morceaux de taille uniforme et répartissez-les dans chaque panier.
10. Lorsque vous utilisez plusieurs paniers pour faire cuire des aliments nécessitant un temps de cuisson à l'étuvée différent, placez les aliments les plus rapides à cuire dans le panier supérieur de la marmite à vapeur.
11. Lorsque la marmite à vapeur, les paniers et le couvercle sont assemblés correctement, vous pouvez brancher le cordon dans une prise de 120V CA. Le témoin lumineux s'allume tandis que l'affichage à cristaux liquides indique '00 MIN'.



12. Appuyez sur le bouton 'TIME' (Temps). Un signal sonore retentit tandis que l'affichage à cristaux liquides indique '05 MIN'.
13. Appuyez à nouveau sur le bouton 'TIME' (Temps), un signal sonore retentit tandis que '10 MIN' s'affiche sur la fenêtre. A chaque fois que vous appuyez sur le bouton 'TIME', un signal sonore retentit tandis que le temps de cuisson avance par intervalles de 5 minutes jusqu'au temps maximum préprogrammé de 60 minutes. (Astuces : Maintenir le bouton enfoncé pour avancer rapidement).
14. Lorsque vous utilisez plusieurs paniers de cuisson, régler la minuterie sur le temps de cuisson à l'étuvée le plus court. Lorsque le premier temps de cuisson à l'étuvée est révolu, le témoin lumineux s'éteint tandis que la marmite à vapeur émet un bip d'alerte. Ce bip continue jusqu'à ce que vous appuyiez sur le bouton de marche/arrêt 'START/OFF', ou encore jusqu'à ce que vous retirez le cordon d'alimentation de la prise. Appuyez sur le bouton de marche/arrêt 'START/OFF' pour interrompre la cuisson vapeur. Retirez avec précaution le couvercle avec des gants isolants. Vérifier la cuisson du panier supérieur (T). Si la cuisson du panier supérieur (T) est terminée, retirez-le et remettez le couvercle en place sur le panier central.
15. Appuyer sur le bouton 'TIME' (Temps) de manière à réinitialiser la minuterie et à sélectionner le temps de cuisson souhaité (par intervalles de 5 minutes). Appuyez sur le bouton de marche/arrêt 'START/OFF' pour reprendre la cuisson vapeur. Le témoin lumineux s'allume. Le temps indiqué sur le panneau de contrôle est décompté jusqu'à ce qu'il atteigne 00:00. La marmite à vapeur s'arrête alors automatiquement. Le témoin lumineux s'éteint tandis que la marmite à vapeur émet un bip d'alerte. Ce bip continue jusqu'à ce que vous appuyiez sur le bouton de marche/arrêt 'START/OFF', ou encore jusqu'à ce que vous retirez le cordon d'alimentation de la prise. Appuyez sur le bouton de marche/arrêt 'START/OFF' pour interrompre le bip sonore.

consignes de fonctionnement (suite)

ATTENTION : La vapeur est très chaude et pourrait causer des brûlures. Eloigner les mains et le visage des orifices de ventilation du couvercle. Utiliser des gants isolants avant de retirer les paniers de la marmite du socle et de soulever le couvercle. Avant de retirer le couvercle après la cuisson vapeur, toujours incliner le couvercle du côté où vous ne regardez pas de manière à éviter de vous brûler à la vapeur d'eau.

16. Pour vérifier la cuisson des aliments contenus dans le panier de cuisson inférieur, retirez le panier central (M) et le couvercle, et placez-les sur un grand plateau résistant à la chaleur, ou un set de tab le de protection, ou encore un torchon de cuisine que vous étalerez sur votre plan de travail. Si la cuisson n'est toujours pas terminée, remettre le panier central sur le panier (B). Veillez à ce que les paniers soient installés correctement sur le socle de la marmite. Remettre le couvercle.
17. Appuyer sur le bouton 'TIME' (Temps) de manière à réinitialiser la minuterie et à sélectionner le temps de cuisson souhaité. Appuyer sur le bouton de marche/arrêt 'START/OFF' pour reprendre la cuisson à l'étuvée jusqu'à ce que l'ensemble des aliments soient cuits.
18. Si après avoir vérifié la cuisson, les aliments sont cuits et prêts à servir, appuyer sur le bouton de marche/arrêt 'START/OFF' de manière à éteindre l'appareil. Le témoin lumineux s'éteint. Débrancher la marmite à vapeur de la prise.

ATTENTION : Ne jamais placer le panier de cuisson à l'étuvée central ou supérieur directement sur le socle de la marmite à vapeur.

suggestion : Placer un essuie-tout bien à plat, un grand plateau résistant à la chaleur ou encore un set de table de protection sur votre plan de travail près de la marmite à vapeur. Ceci s'avérera utile pour vérifier la cuisson des aliments contenus dans les différents paniers ou encore lorsque vous retirerez les paniers de la pile.

nouveau remplissage à l'eau du socle de la marmite à vapeur durant la cuisson à l'étuvée

1. Si le temps de cuisson est long (supérieur à une heure environ), il vous faudra alors remplir à nouveau d'eau le socle de la marmite.

ATTENTION : Lorsque vous faites cuire des aliments pendant une période de temps supérieure à 1 heure, veuillez vérifier le niveau d'eau par la fenêtre. Dans la mesure où la marmite à vapeur ne peut pas fonctionner correctement lorsque le niveau d'eau est insuffisant, vous devez la remplir lorsque le niveau d'eau se trouve en-dessous de la graduation 'MINIMUM'.

2. Avec un récipient à bec verseur, rajouter de l'eau par l'un des orifices de remplissage pour remplir le socle de la marmite à vapeur durant le processus de cuisson à l'étuvée. Veiller à ce que l'eau atteigne la graduation 'MAX'. Ajoutez davantage d'eau si nécessaire.
3. **REMARQUE :** Lorsqu'on fait cuire des aliments à la vapeur pendant un certain temps, il peut s'avérer nécessaire de retirer l'eau se trouvant dans le plateau d'égouttement. Retirez le/les panier(s) et le couvercle avec des gants isolants. Avec une louche ou une cuillère à manche long résistante à la chaleur, retirer la majeure partie de l'eau du plateau d'égouttement en veillant à ce que le niveau d'eau reste toujours près de la graduation 'MAX'. Remettre le/les panier(s) en place avec le couvercle, puis reprendre la cuisson.

utilisation du panier de cuisson du riz pour la cuisson du riz à la vapeur

Utiliser le panier de cuisson du riz pour un riz léger et duveteux : Vous pouvez faire cuire du riz brun ou blanc, y compris du riz sauvage.

1. Mettre dans le panier de cuisson du riz la quantité de riz et d'eau mentionnée dans le tableau de cuisson à la vapeur du riz. La quantité d'eau sera inférieure à celle mentionnée sur l'emballage du riz dans la mesure où la marmite à vapeur retient l'humidité.
2. Placer le panier de cuisson du riz dans le panier de cuisson inférieur. Ne pas ajouter plus d'1 verre de riz en plus de la quantité d'eau et des autres ingrédients mentionnés dans le tableau de cuisson à la vapeur du riz. La quantité d'eau varie en fonction du type de riz ou de grains.
3. Placer solidement le panier de cuisson à la vapeur sur le socle de la marmite, puis mettre le couvercle.
4. Appuyez sur le bouton 'TIME' de manière à régler la minuterie en fonction du temps de cuisson conseillé dans le tableau de cuisson à la vapeur du riz ci-dessous. Appuyer sur le bouton de marche/arrêt "START/OFF". Le témoin d'alimentation s'allume tandis que la marmite commence immédiatement la cuisson vapeur.
5. Si le temps de cuisson est long (supérieur à une heure environ), il vous faudra alors remplir à nouveau d'eau le socle de la marmite. Consulter les consignes d'utilisation relatives aux procédures de remplissage détaillées.
6. Lorsque la cuisson vapeur est terminée, la marmite s'éteint automatiquement. Le témoin lumineux s'éteint tandis que la marmite à vapeur émet un bip d'alerte. Ce bip continue jusqu'à ce que vous appuyiez sur le bouton de marche/arrêt 'START/OFF', ou encore jusqu'à ce que vous retirez le cordon d'alimentation de la prise. Appuyez sur le bouton de marche/arrêt 'START/OFF' pour interrompre le bip sonore.
7. Retirez avec précaution le couvercle avec des gants isolants. Toujours incliner le couvercle à l'opposé de l'endroit où vous vous trouvez avant de le retirer. Si le panier de cuisson du riz contient une quantité de liquide trop importante une fois la cuisson terminée, utilisez une cuillère ou une louche pour retirer l'eau progressivement. Remettre le couvercle et appuyer sur le bouton 'TIME' pour régler la minuterie de manière à ce que la marmite à vapeur reprenne la cuisson pendant encore 5 minutes. Appuyer sur le bouton de marche/arrêt "START/OFF". Le témoin d'alimentation s'allume tandis que la marmite commence immédiatement la cuisson vapeur. Veillez à ne pas laisser le socle de la marmite ou les grains de riz bouillir à vide.

cuisson du riz à la vapeur : astuces

1. Il existe de nombreuses variétés de riz. Suivre les directives indiquées pour chaque variété utilisée.
2. Pour un riz plus tendre, ajouter une à deux cuillerées à soupe d'eau supplémentaires à la quantité mentionnée dans le tableau. Pour un riz plus ferme, diminuer d'une à deux cuillerées à soupe la quantité d'eau mentionnée dans le tableau devant être versée dans le panier de cuisson du riz.
3. Lorsque le temps de cuisson conseillé dans le tableau est atteint, veuillez vous munir de gants isolants avant de retirer le couvercle. Toujours incliner le couvercle à l'opposé de l'endroit où vous vous trouvez de manière à éviter de vous brûler en le retirant. Veillez à ce que la condensation ne s'infiltra pas dans le panier de cuisson du riz dans la mesure où ceci aurait des effets néfastes sur la qualité et l'arôme du riz à la vapeur. Brasser le riz dans son panier de cuisson et vérifier la cuisson et la consistance.
4. Vous pouvez saler, poivrer ou ajouter du beurre lorsque la cuisson vapeur est terminée.

tableau de cuisson du riz à la vapeur

type de riz grain	quantité de riz cru	quantité d'eau froide	temps de cuisson* conseillé
riz blanc court standard	1 verre	1 verre un quart	35 à 45 mn
long ou extra long			
riz brun standard	1 verre	1 verre un quart	50 à 60 mn
riz à grains longs ou courts			
Grain long et riz sauvage	1 verre	1 verre 2/3	55 à 60 mn
Cocktail de riz (1 paquet)	140 à 200 g	1 verre 2/3	45 à 50 mn

*Les temps de cuisson approximatifs sont mentionnés uniquement à titre indicatif. Le temps de cuisson peut être différent.

REMARQUE : Retirer le couvercle juste avant de servir.

conseils en vue de l'obtention de résultats optimums

1. Lorsque vous versez les aliments dans les paniers de la marmite à vapeur, veillez à ne pas bloquer les orifices d'échappement de la vapeur. Ceci est particulièrement important lorsque vous utilisez plusieurs paniers de cuisson vapeur. L'espace de circulation d'air entre les aliments doit être suffisant de manière à garantir une cuisson uniforme sur tous les niveaux.

ATTENTION : NE PAS TROP REMPLIR LES PANIERS DE LA MARMITE DANS LA MESURE OÙ CECI NUIRAIT AU PROCESSUS DE CUISSON À LA VAPEUR. NE PAS REMPLIR LES PANIERS AU-DELÀ D'ENVIRON LA MOITIÉ.

REMARQUE : Lorsque vous faites cuire à la vapeur de grandes quantités d'aliments, il peut s'avérer nécessaire de devoir réorganiser les aliments. Retirez avec précaution le couvercle avec des gants isolants. Toujours incliner le couvercle à l'opposé de l'endroit où vous vous trouvez avant de le retirer de manière à éviter de vous brûler à la vapeur d'eau. Déplacez les aliments avec précaution puis remettez le couvercle sans tarder dès que vous avez terminé.

2. À vous d'expérimenter avec différents types de légumes et de mélanges. Avec les recettes et le Guide de cuisine inclus dans le présent guide, vous pourrez expérimenter et ajuster vos temps de cuisson en fonction de vos préférences.
3. Lorsque vous faites cuire des aliments à la vapeur pendant une période de temps prolongée (supérieure à 1 heure), utiliser un verre à bec verseur pour remplir à nouveau la marmite d'eau au besoin. Consulter les consignes d'utilisation relatives aux procédures de remplissage détaillées.

cuisson à la vapeur des légumes frais

1. Bien laver les légumes. Couper les tiges, éplucher ou trancher le cas échéant. Les petits morceaux cuisent plus vite que les gros.
2. La quantité, qualité, fraîcheur et taille/homogénéité risquent d'influencer les temps de cuisson. Réglez le temps de cuisson en fonction de vos préférences.

ATTENTION : Lorsque vous faites cuire des aliments pendant une période de temps supérieure à 1 heure, veuillez vérifier le niveau d'eau par la fenêtre. Lorsque l'eau atteint la graduation 'MAX', la marmite fonctionne pendant approximativement 60 minutes. Lorsque l'eau atteint la graduation 'MAX', la marmite fonctionne pendant approximativement 15 minutes. Vous devez à nouveau la remplir d'eau si le niveau descend jusqu'à la graduation MINIMUM. Suivre les consignes de remplissage à l'eau indiquées dans le présent guide d'utilisation.

consignes d'entretien par l'utilisateur

ATTENTION : AFIN DE RÉDUIRE LE RISQUE D'INCENDIE ET D'ÉLECTROCUTION, NE PAS RETIRER LE CACHE INFÉRIEUR. CET APPAREIL NE CONTIENT AUCUNE PIÈCE POUVANT ÊTRE RÉPARÉE PAR L'UTILISATEUR. LES RÉPARATIONS DOIVENT ÊTRE EFFECTUÉES UNIQUEMENT PAR DU PERSONNEL AGRÉÉ.

détartrage

Il est recommandé de détartrer la marmite à vapeur à 3 niveaux toutes les 7 à 10 utilisations dans la mesure où les dépôts de minéraux risquent de s'incruster sur la soupape de la vapeur, le plateau d'égouttement, l'élément chauffant et le socle de l'appareil, ce qui prolongerait le temps de cuisson tout en risquant d'altérer la saveur des aliments.

1. Remplir le socle de la marmite à vapeur d'une quantité égale d'eau et de vinaigre : comptez environ 2 verres d'eau + 2 verres de vinaigre. Veiller à ce que la soupape de la vapeur soit en place. Ajouter le plateau d'égouttement.
2. Suivre les consignes de cuisson vapeur sans utiliser ni les paniers de cuisson ni le couvercle.
3. Régler la minuterie sur 20 à 25 minutes. Débrancher la marmite à vapeur lorsque la minuterie retentit. Attendre jusqu'à ce que la marmite à vapeur et la solution à base de vinaigre aient refroidi avant de retirer le plateau d'égouttement et le socle de l'appareil.
4. Rincer le socle de la marmite à vapeur, la soupape de la vapeur et le plateau d'égouttement à l'eau fraîche à plusieurs reprises. Rincer soigneusement à la main de manière à éliminer toutes traces de vinaigre.
5. Essuyer l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.

entretien et nettoyage

ATTENTION : Débrancher et laisser la marmite à vapeur et l'eau qu'elle contient refroidir intégralement avant de vider l'eau contenue dans le plateau d'égouttement et dans le socle de l'appareil, ou encore avant de procéder au nettoyage.

IMPORTANT : Toujours vider le socle de la marmite à vapeur et du plateau d'égouttement et laver la soupape de la vapeur après chaque utilisation.
Remplir d'eau fraîche avant chaque utilisation.

1. Appuyez sur le bouton de marche/arrêt 'START/OFF' pour éteindre la marmite à vapeur. Le témoin lumineux s'éteint.
2. Débrancher et laisser la marmite à vapeur, la soupape de la vapeur, le plateau d'égouttement et l'eau refroidir intégralement avant de procéder au nettoyage.
3. Utiliser les deux poignées du plateau d'égouttement pour faire sortir avec précaution le plateau en le soulevant du socle de l'appareil. Soulevez-le suffisamment de manière à dégager l'élément chauffant situé sous le plateau d'égouttement.
4. Retirer la soupape de la vapeur pour la laver.
5. Le couvercle de la marmite à vapeur, les paniers, le plateau d'égouttement et la soupape de la vapeur peuvent passer au lave-vaisselle sur l'étage supérieur. Ils peuvent également être lavés à la main à l'eau chaude savonneuse. Rincer soigneusement. Sécher le socle et l'ensemble des accessoires de la marmite à vapeur après chaque lavage.
6. Nettoyer l'extérieur de la marmite à vapeur en acier inoxydable avec un chiffon doux humide.

ATTENTION : NE PAS IMMERGER LE CORDON, LA PRISE, OU L'APPAREIL DANS L'EAU NI DANS TOUT AUTRE LIQUIDE.

rangement

Débrancher la marmite à vapeur à 3 niveaux de la prise murale et nettoyer l'ensemble des pièces. Veiller à ce que l'ensemble des pièces soit sec avant de ranger l'appareil. Les 3 paniers de cuisson vapeur en place et le panier de cuisson du riz s'encastrent les uns dans les autres de manière à faciliter le rangement.

Ranger l'appareil dans sa boîte ou dans un environnement propre et sec. Ne jamais ranger l'appareil lorsqu'il est chaud, humide, ou toujours branché. Utiliser le rangement à cordon situé en bas de l'appareil. Ne jamais enrouler le cordon trop serré autour de l'appareil.

tableau de cuisson à la vapeur des légumes frais

Les temps de cuisson indiqués dans le tableau ont une valeur indicative. Régler la minuterie et vérifier la cuisson au bout du temps de cuisson conseillé, puis continuer la cuisson au besoin. Il est parfois nécessaire d'effectuer certains réglages en fonction de la taille et de la forme des aliments ainsi que des préférences personnelles de chacun. Pour des légumes plus tendres, ajouter davantage d'eau au besoin et prolonger la cuisson vapeur. Ne laissez pas l'eau contenue dans le socle de la marmite s'évaporer intégralement.

REMARQUE : Il est possible que les aliments qui cuisent dans le panier supérieur (T) ou central (M) nécessitent un temps de cuisson supérieur.

légumes	quantité (approximative)	temps de cuisson* conseillé
Artichauts entiers	3 de taille moyenne, en coupant le haut	50 à 55 mn
Pointes d'asperges	450 g	20 à 25 mn
Haricots verts ou jaunes		
coupés ou entiers	45 à 55 mn	
Pousses de brocolis	225 à 450 g	35 à 45 mn
Fleurons	225 à 450 g	20 à 25 mn
Choux de Bruxelles	450 g	25 à 30 mn
Chou en tranches de 3 cm d'épaisseur	1 tête	45 à 50 mn
Carottes en morceaux de 5 cm	450 g	25 à 30 mn
Chou-fleur	1 de taille moyenne coupé en morceaux	35 à 40 mn
Inflorescences	225 à 450 g	35 à 40 mn
Épis de maïs	3 de petite taille	35 à 45 mn
Champignons entiers	450 g 10 à 15 mn	
Panais entiers	450 g	40 à 50 mn
Pommes de terre nouvelles entières	900 g	45 à 55 mn
Rutabaga en quartiers	450 g	55 à 65 mn
Épinards	340 g	10 à 15 mn
Courge d'été		
jaune et courgette		
En tranches de 1,2 cm	450 g	10 à 15 mn
Navets tranchés en deux	450 g	45 à 60 mn
Potiron tranché en deux		
ou écorce vers le haut pour qu'il loge dans le panier	1 potiron	30 à 50 mn

*Les temps de cuisson approximatifs sont mentionnés uniquement à titre indicatif. Le temps de cuisson peut être différent.

cuisson à la vapeur du poisson, de la volaille, et des viandes précuites

1. Les temps de cuisson à l'étuvée mentionnés dans le tableau concernent les poissons et fruits de mer frais ou surgelés (entièrement décongelés). Avant de procéder à la cuisson à la vapeur, laver et préparer les fruits de mer frais.
2. Placer des feuilles de laitue sous les filets et les steaks de poisson de manière à recueillir une partie du jus et à faciliter le retrait du poisson du panier.
3. Les palourdes, huîtres et moules ne s'ouvrent pas forcément au même moment. Vérifier la cuisson des coquillages de manière à ne pas trop les cuire.
4. Faire mariner le poisson de manière à lui donner du goût avant de le faire cuire. Servir les fruits de mer à la vapeur tels quels ou ajouter du beurre, de la margarine, du citron, ou encore une sauce de votre choix après la cuisson à l'étuvée.
5. Ajuster le temps de cuisson vapeur en fonction de vos préférences.

REMARQUE : Il est possible que les aliments qui cuisent dans le panier supérieur (T) ou central (M) nécessitent un temps de cuisson supérieur.

tableau de cuisson à la vapeur du poisson

poisson/fruits de mer	poids ou nombre de morceaux (approximatif)	temps de cuisson* conseillé
Palourdes dans leur coquille		
Palourdes du pacifique	6	15 à 20 mn
Palourdes 'Cherry-stone'	4	20 à 25 mn
Crabe royal précuit pattes/pinces	6	20 à 25 mn
Queue de homard	2	20 à 30 mn
Huîtres dans leur coquille	6	20 à 25 mn
Pétoncles		
de baie (écaillés)	12	15 à 20 mn
géants (écaillés)	12	15 à 20 mn
Crevettes de taille moyenne non décortiquées	12	5 à 10 mn
Poisson		
truite entière	2 de petite taille	15 à 20 mn
filets	3	15 à 22 mn
steaks	2	20 à 25 mn

*Les temps de cuisson approximatifs sont mentionnés uniquement à titre indicatif. Le temps de cuisson peut être différent.

tableau de cuisson à la vapeur des viandes et volailles précuites

viande/volaille	poids ou nombre de morceaux	temps de cuisson* conseillé
Blancs de poulet désossés et sans peau	de manière à ce qu'ils logent dans le panier	30 à 40 mn
Hot dogs	1 paquet	15 à 20 mn
Saucisse précuite	450 g	15 à 20 mn

*Les temps de cuisson approximatifs sont mentionnés uniquement à titre indicatif. Le temps de cuisson peut être différent.

tableau de cuisson à la vapeur des œufs bouillis

œufs bouillis dans leur coquille	Nombre de gros œufs	Temps de cuisson conseillé
À la coque	1 à 6 mn	10 mn
Mollets	1 à 6 mn	15 mn
Durs	1 à 6 mn	20 mn

œufs bouillis en pot

1. Placer 1 oeuf cru dans chaque pot à custard beurré. Saler et poivrer à votre convenance. Placer le/les pot(s) à custard dans le panier de cuisson inférieur.
2. Remettre le couvercle.

œufs bouillis en pot	Nombre de gros œuf	conseillé temps de cuisson
À la coque	1 à 4 pots à custard	10 à 15 mn
Durs	1 à 4 pots à custard	15 à 20 mn

œufs brouillés

1. Dans un petit panier, battre 6 œufs. Ajouter 2 cuillerées à soupe de lait et assaisonner.
2. Beurrer le panier de cuisson à riz. Ajouter le mélange à base d'œuf.
3. Brasser les œufs environ à la mi-cuisson lorsqu'ils commencent à figer sur le bord.

œufs brouillés	Nombre de gros œufs	Temps de cuisson conseillé
Brouillés	6	20 à 25 mn

Recettes

délicieuse salade classique aux oeufs et à l'aneth

Pour environ 2 verres 1/2, quantité suffisante pour 4 sandwiches

6 gros œufs durs épluchés et coupés en cubes d'un peu moins d'1 cm.

1/4 de verre de mayonnaise

2 cuillerées à soupe d'oignon rouge émincé

3 cuillerées à soupe d'aneth fraîchement hachée

1 branche de céleri de taille moyenne finement hachée

3 à 6 cornichons à l'aneth pour hamburgers de Claussen, hachés

1 cuillerée à soupe de moutarde moulue

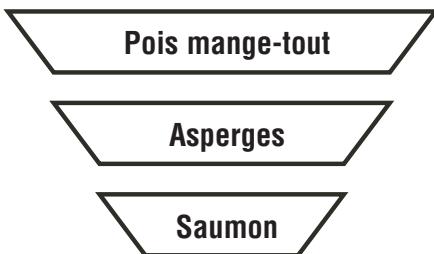
1 gousse d'ail émincée

1/2 cuillerée à café de sel

flocons de poivron rouge en fonction de vos préférences

1. Laisser les œufs cuire puis retirer la coquille.
2. Mélanger l'ensemble des ingrédients dans un grand panier.
Assaisonnez à nouveau au besoin après avoir goûté.

repas à 3 niveaux :



saumon asiatique laqué aux asperges et aux cosses de pois à l'étuvée

2 filets de saumon (110 g) en retirant la peau

1/4 de verre d'huile de sésame

1/4 de verre de sauce au soja

1/4 de verre de sucre brun

1/4 de verre de ciboule hachée

1 cuillerée à soupe de gingembre râpé

1 gousse d'ail émincée

2 grosses feuilles de laitue

450 g de pointes d'asperges (très minces)

450 g de pois mange-tout

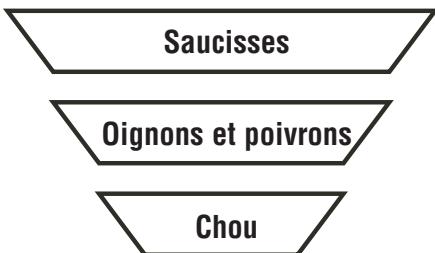
Gingembre frais tranché pour le plateau à fines herbes

1. Mélanger l'huile de sésame, la sauce au soja, le sucre brun, la ciboule, le gingembre et l'ail dans un sac plastique à fermeture. Faire mariner le saumon dans cette sauce au réfrigérateur pendant environ 30 minutes.
2. Placer le gingembre frais tranché dans le plateau à fines herbes
3. Placer les feuilles de laitue au fond du panier (B), puis étaler les filets de saumon sur les feuilles de laitue. Mettre le panier solidement en place sur le socle.
4. Placer les asperges dans le panier central (M), puis mettre le panier solidement en place sur le panier inférieur (B).
5. Placer les pois mange-tout dans le panier supérieur (T), puis mettre le panier solidement en place sur le panier central (M).
6. Régler la minuterie sur 15 à 20 minutes. Vérifier la cuisson de l'ensemble des ingrédients. Continuer la cuisson au besoin.

Disposer le saumon sur un plateau, garnir de légumes et de ciboule fraîche hachée, puis saupoudrer de graines de sésame.

REMARQUE : Si possible, faites en sorte que les pointes d'asperges soient très fines. Si les asperges sont grosses, épluchez tout d'abord la tige rugueuse (avec un épluche-légumes).

repas à 3 niveaux :



saucisse de dinde fumée au chou, à l'oignon et au poivron

1 saucisse fumée en paquet (400 à 450 g), tranchée en 6 morceaux
1/4 tête de chou tranchée en morceaux de 2,5 cm.

1 oignon tranché en morceaux de 2,5 cm.

1 poivron vert tranché en morceaux de 2,5 cm.

1 poivron rouge tranché en morceaux de 2,5 cm.

1. Séparer les feuilles de chou et les placer dans le panier inférieur (B). Mettre le panier solidement en place sur le socle et mettre le couvercle. Régler la minuterie sur 10 minutes.

2. Tandis que le chou cuit, placer les oignons et les poivrons dans le panier central (M). Lorsque la minuterie retentit, retirer le couvercle, puis brassier le chou tout en tenant le panier par la poignée. Placer le panier central (M) solidement en place sur le panier inférieur (B), puis mettre le couvercle. Régler la minuterie sur 10 minutes.

3. Couper la saucisse et la placer dans le panier supérieur (T). Lorsque la minuterie retentit, retirer le couvercle, puis brassier les oignons et les poivrons en tenant le panier par la poignée. Placer le panier supérieur (T) solidement en place sur le panier central (M), puis mettre le couvercle. Régler la minuterie sur 20 minutes.

4. Vérifier la cuisson de manière à vous assurer que les saucisses sont bien cuites. Continuer la cuisson au besoin.

repas à 3 niveaux :

Légumes et ananas

Panier de cuisson du riz

Poulet

blanc de poulet sucré salé

2 blancs de poulet désossés et sans peau
Sel aux épices Lawrey's®

1 verre de riz blanc à longs grains

1 verre un quart d'eau

1/2 petit oignon tranché finement

1/2 petit poivron tranché

110 g de champignons tranchés

1 boîte de châtaignes d'eau égouttées

1/2 verre de pousses de soja fraîches (ou une boîte de 140 g de pousses de soja égouttées)

1 verre d'ananas séché confit

sauce sucrée salée

1 cuillerée à soupe de sauce au piment

1/2 verre de gelée de raisins

1. Assaisonner les blancs de poulet au sel aux épices, puis les placer dans le panier inférieur. Mettre le panier solidement en place sur le socle.
2. Placer le riz et l'eau dans le panier de cuisson du riz. Mettre le panier central solidement en place sur le panier inférieur, puis ajouter le panier de cuisson du riz.
3. Mettre l'oignon, le poivron vert, les champignons, les châtaignes d'eau, les pousses de soja et l'ananas séché dans le panier supérieur. Mettre le panier supérieur solidement en place sur le panier central, puis mettre le couvercle.
4. Régler la minuterie sur 45 minutes. Vérifier la cuisson de l'ensemble des ingrédients. Continuer la cuisson au besoin.
5. Mélanger la sauce au piment et la gelée de raisins. Faire chauffer au micro-ondes jusqu'à ce que le mélange devienne chaud. Bien mélanger.
6. Disposer le riz sur un plateau. Ajouter les blancs de poulet et les légumes. Verser la sauce sucrée/salée sur le poulet au moment de servir. Saupoudrez 3 cuillerées à soupe de graines de sésame sur le plat en fonction de vos préférences.

GARANTIE PRODUIT LIMITÉE D'UN AN

Garantie : Ce produit Russell Hobbs® est garanti contre tous défauts de matériaux ou vices de fabrication pour une période de un (1) an à compter de la date d'achat d'origine. La garantie de ce produit couvre uniquement l'acheteur d'origine.

Application de la garantie : La présente garantie sera considérée nulle si le produit a été endommagé par accident durant le transport, par un usage excessif, par un usage abusif, suite à une négligence, une réparation non conforme, une utilisation à des fins commerciales, des réparations entreprises par du personnel non agréé, l'usure normale, ainsi qu'à cause d'un assemblage non conforme, ou d'une installation ou d'un entretien peu scrupuleux, ou de toute cause autre que des défauts de matériaux ou vices de fabrication. La présente garantie est valable uniquement lorsque le produit a été acheté ou utilisé au Canada; elle ne s'applique pas aux appareils qui auraient été utilisés d'une manière non conforme aux consignes stipulées par écrit et livrées avec l'appareil, ni aux appareils ayant fait l'objet de modifications, ni aux produits ou pièces endommagé(e)s de la sorte et dont le numéro de série a été retiré, modifié, effacé, ou rendu illisible.

Garanties implicites : TOUTE GARANTIE IMPLICITE EN LA POSSESSION DE L'ACHETEUR EST LIMITÉE A UNE DUREE DE UN (1) AN À COMPTER DE LA DATE D'ACHAT. Certains états n'autorisent pas les limitations de garantie concernant la durée de la garantie implicite, en conséquence, les limitations mentionnées ci-dessus ne s'appliquent pas à tous les cas de figure.

Exécution de la garantie : Durant la période de garantie de un an mentionnée ci-dessus, tout produit défectueux sera soit réparé, soit remplacé par un modèle équivalent reconditionné (selon la décision du magasin) à partir du moment où le produit est rapporté sur le lieu d'achat. Le produit réparé ou de remplacement sera garanti pour le restant de la période de garantie de un an, ainsi qu'une période d'un mois supplémentaire. Il ne sera prélevé aucun frais pour l'exécution de ce type de réparation ou de remplacement durant la période de garantie.

Remarque importante : Dans le cas où il manquerait des pièces ou si celles-ci s'avéraient défectueuses, veuillez ramener le produit sur le lieu d'achat.

Pour toutes réparations hors garantie et toutes questions ou commentaires, nous vous prions de bien vouloir vous adresser directement au Service des Relations à la Clientèle. Adressez un courrier ou un courriel à l'adresse suivante ou encore contactez-nous au numéro suivant :

Consumer Relations Dept.
P.O. Box 6916
Columbia, MO 65205-6916
USA
1(800) 233-9054
Email: salton@saltonusa.com
www.esalton.com

Limitation du recours : Aucun représentant ni personne n'est autorisé à prendre en charge toute responsabilité incomptant à la société, en relation avec la vente de ses produits. Les vices, défauts de fonctionnement ou défaillances d'appareils ne peuvent nullement faire l'objet de compensations suite à préjudice, contrat, ou loi commerciale, y compris et non limitées à la négligence, la responsabilité stricte, une rupture de garantie ou rupture de contrat. Les réparations, remplacements ou remboursements constituent les uniques recours de l'acheteur selon les termes de la présente garantie. **La société Russell Hobbs® ne peut en aucun cas être tenue responsable des dommages, pertes, ou frais accidentels ou consécutifs.** Certains états n'autorisent pas les exclusions ou limitations relatives aux dommages accidentels ou consécutifs. En conséquence, les limitations ou exclusions mentionnées ci-dessus ne s'appliquent pas à tous les cas de figure.

Droits juridiques : La présente garantie vous confère des droits juridiques spécifiques. Il est possible que vous bénéficiiez d'autres droits en fonction de votre état/province de résidence.