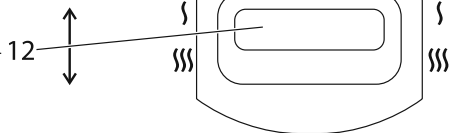
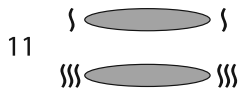
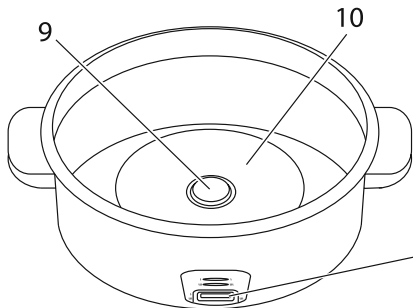
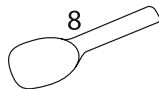
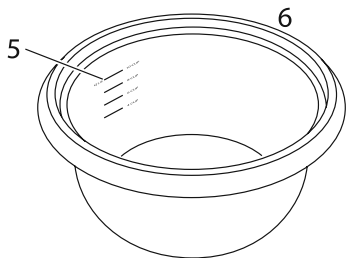
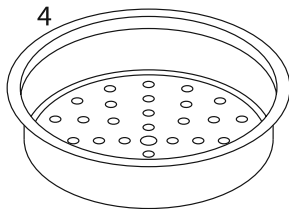
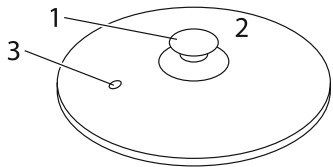




Russell Hobbs




instructions	2	pokyny (Čeština)	50
Bedienungsanleitung	6	pokyny (Slovenčina)	54
mode d'emploi	10	instrukcja	58
instructies	14	upute	62
istruzioni per l'uso	18	navodila	66
instrucciones	22	οδηγίες	70
instruções	26	utasítások	74
brugsanvisning	30	talimatlar	78
bruksanvisning (Svenska)	34	instruções	82
bruksanvisning (Norsk)	38	инструкции (Български)	86
käyttöohjeet	42	تعليمات للاستخدام	93
инструкции (Русский)	46		



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:

- 1 Cet appareil doit être utilisé uniquement par ou sous la supervision d'un adulte responsable. Utilisez et rangez l'appareil hors de portée des enfants.
- 2 N'immergez pas l'appareil dans un liquide, ne l'utilisez pas dans une salle de bain, à proximité d'une source d'eau ou à l'extérieur. 
- 3 Ne placez pas de la viande ou du poulet congelé dans l'appareil – décongelez entièrement avant d'utiliser.
- 4 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.
- 5 Ne tentez pas de faire cuire des aliments dans la carcasse du cuiseur – utilisez exclusivement le récipient amovible pour la cuisson.
- 6 Veillez à ne pas toucher les surfaces chaudes du cuiseur, du couvercle ou du récipient – utilisez des gants de cuisine ou un chiffon.
- 7 N'étendez pas le bras par-dessus l'appareil, et gardez les mains, le visage etc. éloignés de la vapeur qui s'échappe.
- 8 Remplissez le cuiseur avec au moins 1 tasse d'eau.
- 9 Ne remplissez pas le cuiseur au-delà de la marque de remplissage.
- 10 La vapeur s'échappera. Ne placez pas l'appareil à proximité des rideaux, sous des étagères ou des placards, ou à proximité de n'importe quoi qui pourrait être endommagé par la vapeur.
- 11 Ne recouvrez pas l'appareil et ne posez rien dessus.
- 12 Débranchez l'appareil quand vous ne l'utilisez pas.
- 13 N'adaptez pas d'accessoires autres que ceux fournis.
- 14 N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce mode d'emploi.
- 13 Cet appareil ne doit pas être utilisé avec un minuteur externe ou un système de contrôle à distance.
- 14 N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé ou s'il ne fonctionne pas correctement.
- 17 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.

pour un usage domestique uniquement

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

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

MODE DE FONCTIONNEMENT

Vous mettez simplement des aliments et de l'eau dans le récipient et vous les laissez cuire. Le cuiseur détecte l'évaporation complète de l'eau et passe en mode "garder au chaud".

TEMPS DE CUISSON

- Il existe deux méthodes de régulation du temps de cuisson :
 - 1) Utilisez exactement la quantité appropriée d'eau et laissez le cuiseur passer automatiquement au mode de maintien au chaud – c'est la méthode utilisée pour cuire le riz.
 - 2) Utilisez beaucoup d'eau, surveillez le processus de cuisson et réglez l'interrupteur manuellement lorsque les aliments sont cuits. Il s'agit de la méthode la plus facile pour cuire à la vapeur des "éléments inconnus" : des quantités inconnues, des légumes inconnus, des tailles inconnues.
- 3 Lorsque vous utilisez la méthode n° 2, prenez des notes. Lors de la prochaine utilisation, vous pourrez utiliser la quantité appropriée d'eau et confier le travail à votre cuiseur (méthode n°1).

schémas	5 marque de remplissage	10 élément de cuisson
1 bouton	6 récipient	} maintenir chaud
2 couvercle	7 verre gradué	}}} cuire
3 orifice d'aération	8 spatule	11 voyants
4 panier	9 sonde	12 commande

TROP CUIRE

- 4 Ne vous inquiétez pas que les aliments cuisent trop – la cuisson à la vapeur est une méthode de cuisson douce et quelques minutes en plus n'ont pas d'importance.
- 5 Ne cuisez pas trop le poisson – il sera difficile à mâcher et aura perdu toute sa saveur.

PRÉPARATION

- 6 Posez l'appareil sur une surface stable, à niveau et résistante à la chaleur, près d'une prise de courant.
- 7 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.
- 8 Branchez le cordon de sorte qu'il ne pende pas et qu'il n'y ait aucun risque de trébucher dessus ou de l'accrocher.
- 9 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.
- 10 Placez le récipient à l'intérieur du cuiseur.

LAVAGE DU RIZ

- 11 Certaines personnes disent qu'il ne faut pas laver le riz, étant donné que cela élimine les éléments nutritifs.
- 12 Certaines personnes disent qu'il faut laver le riz, étant donné que cela élimine l'excès d'amidon, la poudre de riz et les éventuelles balles (enveloppes).
- 13 Si vous préparez des boulettes de riz ou du sushi et vous souhaitez que le riz adhère, il est logique de ne pas le laver.
- 14 Si vous souhaitez obtenir du riz avec des grains qui se séparent facilement, cela peut être utile de le laver.

REMPLISSAGE

- 15 Remplissez le récipient avec la quantité de riz nécessaire.
- 16 Ajoutez la quantité d'eau nécessaire – de manière générale, utilisez 1 tasse d'eau pour chaque tasse de riz.
- 17 Ne remplissez pas le cuiseur au-delà de la marque de remplissage.

CUISSON

- 18 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.
- 19 Mettez le couvercle sur le récipient.
- 20 Mettez la fiche dans la prise de courant. Le voyant } s'allume.
- 21 Réglez la commande sur }}}. Le voyant } s'éteint.
- 22 Quand le riz est cuit, la commande se positionne sur }, le voyant }}} s'éteint et le voyant } s'allume.
- 23 Laissez le riz reposer pendant environ 10 minutes, puis débranchez le cuiseur.
- 24 Enfilez les gants de cuisine.
- 25 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.
- 26 Retirez le récipient et placez-le sur un set de table résistant à la chaleur ou sur une assiette de dîner.

- 27 Utilisez la spatule pour faire tourner et mélanger le riz, de manière à ce que toute la vapeur puisse s'échapper.
- 28 Dans certains cas, la couche de riz en contact avec le récipient forme une croûte.
- 29 Certaines personnes considèrent la croûte comme un avantage.
- 30 Si vous ne voulez pas de la croûte, vous pouvez l'enlever avec la spatule, après avoir servi le riz.

INGRÉDIENTS SUPPLÉMENTAIRES

- 31 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.
- 32 Les raisins et les fruits secs absorbent autant d'eau que le riz. Mettez-les dans le verre gradué avec le riz.
- 33 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

- 34 Ajoutez la quantité requise d'eau – Utilisez la méthode 1 ou 2 ci-dessus.
- 35 Placez le panier au-dessus du récipient et placez les aliments dans le panier.
- 36 Pour une cuisson uniforme, coupez les aliments en morceaux de taille plus ou moins identique.
- 37 Pour les pois ou pour les aliments qui vont se décomposer ou tomber dans l'eau, préparez un paquet avec du papier aluminium.
- 38 Prenez garde lors du retrait du paquet – portez les gants de cuisine et utilisez des pinces/ cuillères en plastique.
- 39 Mettez le couvercle sur le panier.
- 40 Utilisez le cuiseur de la même façon que lorsque vous cuisez du riz.
- 41 Respectez les temps de cuisson à la vapeur.
- 42 Ne laissez pas des aliments dans le cuiseur après la cuisson à la vapeur – ils seraient détrempés.

PRENEZ DES NOTES

- 43 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.

SONDE

- 44 La sonde permet d'éviter le fonctionnement de l'élément lorsque le récipient n'est pas en place.

TERMINÉ ?

- 45 Débranchez l'appareil.
- 46 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.
- 47 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

- 48 Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer ou de le ranger.

- * Débranchez la prise du secteur, puis le connecteur de la prise d'alimentation de l'appareil.
- 49 Lavez le couvercle, le récipient et le panier dans de l'eau chaude savonneuse, rincez et séchez.
- 50 Essuyez toutes les surfaces avec un tissu humide et propre.
- 51 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.
- 52 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.
- 53 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.
- 54 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.

PROTECTION ENVIRONNEMENTALE

Afin d'éviter des problèmes environnementaux ou de santé occasionnés par les substances dangereuses contenues dans les appareils électriques et électroniques, les appareils présentant ce symbole ne peuvent pas être éliminés avec les déchets ménagers, mais doivent faire l'objet d'une récupération sélective en vue de leur réutilisation ou recyclage.

