

PROGRESS®

Est. 1931

CUISEUR VAPEUR

À 3 NIVEAUX

Manuel d'utilisation

PROGRESS®

Est. 1931

Veillez lire attentivement toutes les instructions et les conserver 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 corresponde 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 procéder ni au nettoyage ni à la maintenance de l'appareil.

Cet appareil n'est pas un jouet.

Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur.

Si le cordon d'alimentation, la prise ou une partie de l'appareil ne fonctionne pas correctement, ou s'il est tombé ou endommagé, 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 l'alimentation 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 stockez pas l'appareil à la lumière directe du soleil ou dans un environnement à forte humidité.

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.

N'utilisez pas d'objets pointus ou abrasifs avec cet appareil ; utilisez uniquement des spatules en plastique thermorésistant ou en bois pour éviter d'endommager la surface antiadhésive.

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.

Lorsque l'appareil a été utilisé, vérifiez toujours qu'il a refroidi avant toute intervention de nettoyage ou d'entretien, ou avant 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 bouillante ; 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 et séchez soigneusement.

N'immergez pas la base du cuiseur vapeur dans l'eau ou dans tout autre liquide.

N'utilisez jamais de détergents agressifs ou abrasifs ni de tampons à récureur 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.

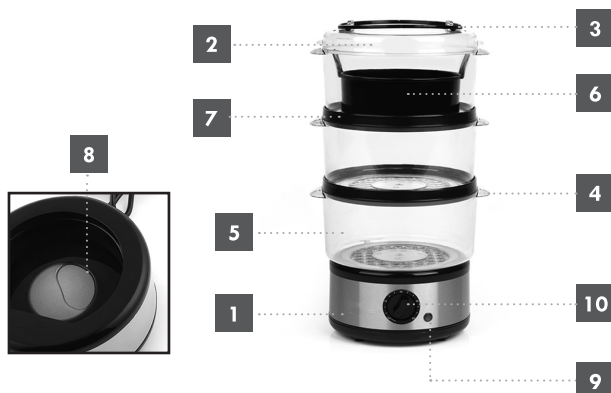
ÉTAPE 3 : une fois les 20 minutes écoulées, laissez la solution refroidir complètement avant de vider le réservoir et de le rincer plusieurs fois. Séchez soigneusement.

Avertissement : ne laissez pas le nettoyeur vapeur sans surveillance lors de l'élimination du calcaire.

PROGRESS®

Est. 1931

Description des pièces



- | | |
|---------------------------------------|--|
| 1. Base du cuiseur vapeur à 3 niveaux | 7. Support(s) |
| 2. Couvercle | 8. Réservoir |
| 3. Évents | 9. Voyant d'alimentation |
| 4. Poignée(s) | 10. Bouton de commande de la minuterie |
| 5. Panier(s) vapeur | |
| 6. Bol à riz | |

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 et séchez soigneusement.

N'immergez pas la base du cuiseur vapeur dans l'eau ou dans tout autre liquide.

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.

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 peut s'en dégager. Ce phénomène est normal et ne dure pas. Laissez suffisamment de ventilation autour du cuiseur vapeur.

Utilisation du cuiseur vapeur à 3 niveaux

ÉTAPE 1 : remplissez le réservoir avec environ 500 ml d'eau bouillante ; 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 paniers vapeur sur la base du cuiseur vapeur.

ÉTAPE 3 : placez les ingrédients à cuire à la vapeur dans le premier panier vapeur.

ÉTAPE 4 : si plusieurs niveaux sont nécessaires, placez un support 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 : posez le couvercle et fixez-le.

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 support afin d'accéder à la couche d'aliments suivante.

Remarque : remplir le réservoir au repère maximal permet d'éviter une ébullition à sec.

Ajoutez toujours de l'eau bouillante dans le réservoir avant de commencer la cuisson ; l'eau peut être bouillie dans le réservoir si nécessaire, mais cela n'est pas recommandé.

Le minuteur peut parfois émettre un ronronnement, même une fois le temps écoulé. Ce phénomène est normal et se produit même lorsque le cuiseur vapeur et sa résistance sont complètement éteints.

Attention : faites preuve de prudence lorsque vous retirez le couvercle, les paniers à vapeur et les supports, 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.

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 la molette de contrôle 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 supports 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

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 dans le 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

Queue de homard (surgelée)	2 pièces	20 à 22 min
Moules (fraîches)	400 g	10 à 15 min
Légumes		
Artichauts (frais)	2 à 3, moyens	40 à 45 min
Asperges	400 g	15 min
Brocoli	400 g	15 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
Haricots verts	400 g	18 à 20 min
Petits pois	400 g, écosés	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
Épinards (frais)	200 g	10 min

Remarque : plus les aliments sont loin de l'élément chauffant, plus le temps de cuisson sera long.

Testez les temps de cuisson et le positionnement des aliments dans le cuiseur vapeur.

Vérifiez toujours que les aliments sont bien cuits et chauds avant de les servir.

Cuisson du riz

ÉTAPE 1 : commencez par remplir le bol à riz de riz non cuit, sans dépasser la moitié du bol.

ÉTAPE 2 : ajoutez de l'eau dans le bol à riz ; utilisez un peu plus d'eau que de riz, car le riz absorbe l'eau.

ÉTAPE 3 : placez le bol à riz sur le niveau supérieur du cuiseur vapeur ; n'utilisez pas le niveau inférieur pour le riz car les jus d'autres aliments pourraient en altérer la saveur.

ÉTAPE 4 : la cuisson du riz prend environ 25 à 30 minutes, selon le type et la quantité de riz utilisée. Vérifiez le riz au bout de 20 minutes et poursuivez la cuisson jusqu'à ce qu'il soit prêt.

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 gouteront.

Rangement

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 : EK2726PBBFOB

Entrée : 220–240 V ~ 50/60 Hz

Puissance : 500 W

**UP Global Sourcing UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. Royaume-Uni.**

Si ce produit ne vous parvient dans un état acceptable, veuillez contacter notre service clientèle à l'adresse **www.progresscookshop.com**.

Veuillez vous munir de votre bon de livraison, car vous devrez fournir les détails correspondants. Si vous souhaitez retourner ce produit, veuillez le retourner au revendeur auprès duquel il a été acheté, en présentant votre reçu (sous réserve de ses conditions générales).

Le symbole de la poubelle sur roues barrée sur ce produit indique que cet appareil doit être éliminé dans le respect de l'environnement lorsqu'il est usé ou devient inutilisable. Consultez les autorités locales pour plus de détails sur les possibilités de recyclage de ce produit.



PROGRESS®

Est. 1931



Fabriqué par :
UP Global Sourcing UK Ltd.,
Victoria Street,
Manchester OL9 0DD. Royaume-Uni.
FABRIQUÉ EN CHINE.
CD020817/MD130220/V6