



MARQUE: RUSSELL HOBBS
REFERENCE: 23560-56 MAXICOOKHO
CODIC: 4318692

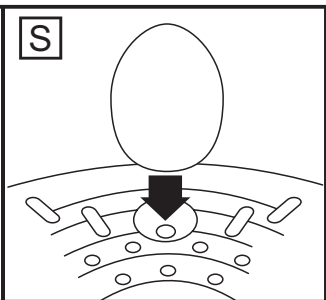
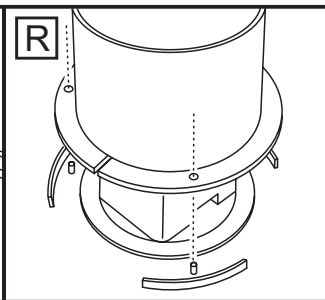
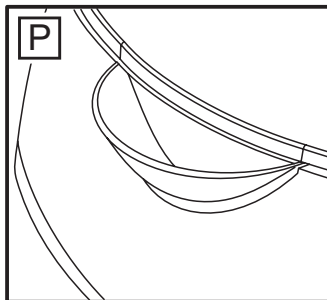
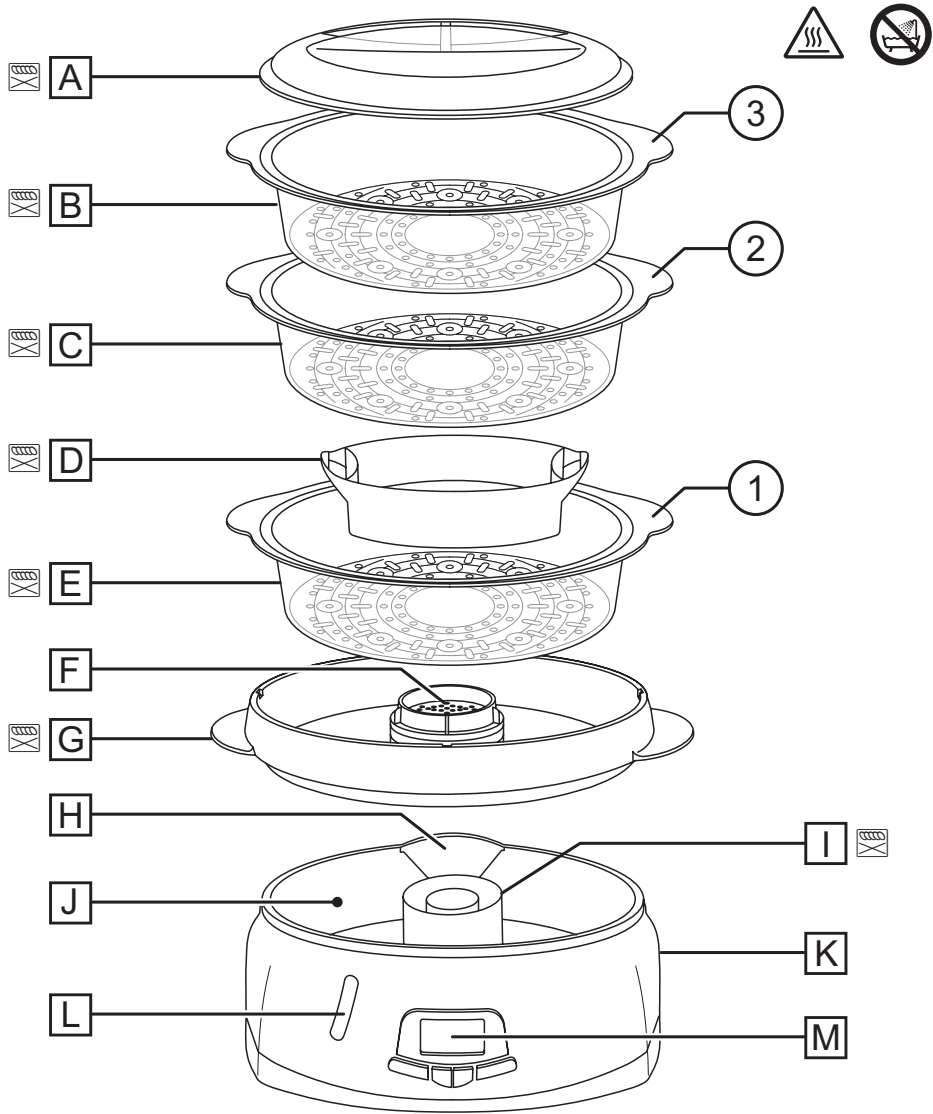


NOTICE
↓

Russell Hobbs



instructions	3	pokyny (Čeština)	64
Bedienungsanleitung	8	pokyny (Slovenčina)	69
mode d'emploi	13	instrukcja	74
instructies	19	upute	79
istruzioni per l'uso	24	navodila	84
instrucciones	29	οδηγίες	89
instruções	34	utasítások	95
brugsanvisning	39	talimatlar	100
bruksanvisning (Svenska)	44	instrucțiuni	105
bruksanvisning (Norsk)	49	инструкции (Български)	110
käyttöohjeet	55	تعليمات الاستخدام	115
инструкции (Русский)	59		



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.


 Ne plongez pas l'appareil dans du liquide.

 Les surfaces de l'appareil vont s'échauffer. La surface de l'élément chauffant restera chaude pendant un certain temps après l'utilisation.

- 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.
- N'étendez pas le bras par-dessus l'appareil, et gardez les mains, le visage etc. éloignés de la vapeur qui s'échappe.
- 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

SCHEMAS

- | | |
|------------------------|--|
| A. Couvercle | H. Entrée de remplissage d'eau |
| B. Panier n° 3 | I. Tube de guidage vapeur |
| C. Panier n° 2 | J. Réservoir d'eau |
| D. Bol de riz | K. Bloc de base |
| E. Panier n° 1 | L. Fenêtre de niveau d'eau |
| F. Infuseur | M. Panneau de contrôle |
| G. Plateau d'égouttage |  lave-vaisselle – grille supérieure |

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Lavez les pièces amovibles dans de l'eau chaude savonneuse, rincez-les bien et séchez-les.

MONTAGE

1. Placez votre cuiseur à vapeur sur une surface plane, nivelée et résistant à la chaleur. Veillez à laisser un espace de ventilation suffisant de tous les côtés afin de prévenir tout dommage occasionné aux placards, parois, etc.

- Placez le tube de guidage de la vapeur autour de l'élément chauffant. Les trois trous du tube de guidage doivent être positionnés sur les trois broches (Figure R).
- Fixez fermement le plateau d'égouttage au dessus du réservoir à eau.
- Placez le(s) panier(s) à vapeur au-dessus du plateau d'égouttage. Les poignées des paniers portent les marques 1, 2 et 3. Placez le panier 1 au niveau le plus bas, le panier 2 au niveau intermédiaire et le panier 3 au niveau supérieur.
- Placez le couvercle sur le panier à vapeur occupant la position supérieure.

REMPLISSAGE

- Remplissez le réservoir avec de l'eau fraîche du robinet. Le niveau d'eau doit être au-dessus de la marque Min et en-dessous de la marque Max de la fenêtre du niveau d'eau. Ne remplissez en aucun cas le réservoir au-dessus de la marque Max.
 - Vous pouvez remplir le réservoir directement ou par l'entrée de remplissage d'eau à l'arrière (Figure P).
- Lorsque vous souhaitez réapprovisionner le réservoir à eau pendant la cuisson à vapeur, utilisez dans tous les cas l'entrée de remplissage d'eau.

INFUSEUR

L'infuseur peut être utilisé pendant la cuisson à vapeur pour rehausser la saveur. Humidifiez légèrement l'écran et ajoutez ensuite l'un des ingrédients suivants :

- Herbes et épices (entières ou hachées grossièrement)
- Gousses d'ail (entière ou en lamelles)
- Fines tranches d'agrumes telles que le citron ou la lime

CUISSON DU RIZ

- Ajoutez le riz sec et l'eau dans le bol de riz en suivant les proportions indiquées sur l'emballage.
 - Placez le bol de riz dans le panier à vapeur inférieur.
 - Placez le couvercle sur le panier à vapeur.
 - Réglez la minuterie sur 25 - 30 minutes et appuyez sur le bouton \odot .
 - Vérifiez que le riz est cuit à votre goût. Adaptez les durées de cuisson à la vapeur si ce n'est pas le cas.
- Lorsque vous utilisez plusieurs paniers de cuisson, faites toujours cuire le riz dans le panier le plus bas.
 - Les durées de cuisson du riz brun et du riz sauvage sont différentes.


PROGRAMMATION DE VOTRE CUISEUR À VAPEUR

Réglage de l'horloge

- Branchez votre cuiseur à vapeur.
 - L'horloge numérique affichera $00:00$.
 - Appuyez sur le bouton **TIME** (heure) une fois. Les chiffres des heures vont commencer à clignoter.
 - Appuyez sur les touches + ou - jusqu'à ce que l'heure correcte soit affichée sur l'écran. L'horloge est réglée au format 24 heures.
 - Appuyez à nouveau sur le bouton **TIME** (heure). Les chiffres des minutes vont commencer à clignoter.
 - Appuyez sur les touches + ou - jusqu'à ce que la minute correcte soit affichée sur l'écran.
 - Après 20 secondes, les chiffres de l'horloge s'arrêteront de clignoter pour indiquer que l'horloge est réglée.
- Si votre cuiseur à vapeur est débranché ou qu'il y a une coupure de courant, l'heure devra être à nouveau réglée.

Réglage de la durée de cuisson à la vapeur

- Vérifiez que le réservoir d'eau est rempli. Veuillez contrôler cela tout au long de la cuisson.
- Appuyez sur le bouton **TIME** (heure) à plusieurs reprises jusqu'à ce que la touche X sur l'écran d'affichage indique la durée de cuisson à la vapeur la plus proche de la durée souhaitée.
- Si vous devez régler la durée, utilisez les touches + et - jusqu'à ce que l'écran affiche la durée exacte souhaitée.

4. Appuyez sur la touche  pour démarrer la cuisson à la vapeur. La minuterie va commencer le compte à rebours par intervalles d'une minute.
5. Lorsque la cuisson à la vapeur est achevée, votre cuiseur à vapeur émettra plusieurs bips sonores et une flèche ▼ apparaîtra au-dessus de l'icône indiquant que la cuisson à la vapeur est achevée (✓).
6. L'élément chauffant s'éteindra.

AVERTISSEMENT

Soyez extrêmement prudent(e) lorsque vous retirez les paniers. Ne retirez en aucun cas tous les paniers à la fois. Retirez les paniers un à un en commençant par le panier du haut. Utilisez des gants de cuisine ou une protection similaire pour vous protéger des brûlures qui peuvent être causées par la vapeur chaude.

Durées de cuisson à la vapeur suggérées

Il est préférable de cuire ces aliments en démarrant la cuisson avec votre cuiseur à froid. Remplissez le réservoir d'eau froide, ajoutez les ingrédients et réglez la minuterie suivant le tableau.

Aliments (frais)	Remarques	Durée (minutes)
Brocolis	Coupés en bouquets/morceaux de 1 à 2 cm	13-15
Haricots verts	Déposés à plat dans le panier	13-15
Carottes	En lamelles de ½ cm d'épaisseur environ	17-19
Chou (frisé)	Hachés ou coupés en morceaux	11-13
Asperges	Déposés à plat dans le panier	11-13
Courgettes	En lamelles de ½ cm d'épaisseur environ	9-11
Choux de Bruxelles	Entiers (diamètres de 2 cm environ)	13-15
Chou-fleur	Coupés en bouquets/morceaux de 1 à 2 cm	15-17
Maïs doux	Entiers, sur l'épi	17-21
Pommes de terre	Pommes de terre nouvelles ou pommes de terre coupées en morceaux de 1 à 2 cm	21-23


Les aliments suivants doivent être cuits à partir du moment où de la vapeur est produite par votre cuiseur à vapeur. Placez les ingrédients dans le(s) panier(s) et couvrez-les avec le couvercle, mais ne placez pas les paniers sur le plateau d'égouttage jusqu'à ce que de la vapeur soit produite. Dès que de la vapeur est produite, placez avec précaution le(s) panier(s) contenant les aliments sur le plateau d'égouttage en utilisant des gants de cuisine ou une protection similaire et démarrez la minuterie.

Aliments (frais)	Remarques	Durée (minutes)
Œuf à la coque	Mou / Moyen / Dur / Bien cuit	5-6/7-8/9-10/11-12
Œuf poché	Placez l'œuf dans un ramequin ou dans un petit plat	5-6
Poitrine de poulet	Ouvrez le poisson en portefeuille ou coupez-le en morceaux de 1 à 2 cm	12-14
Saumon/poissons ronds	Cabillaud, aiglefin, etc.	7-9
Poisson blanc plat	Plie, sole, pangasius, etc.	3-4
Steak de poisson	Thon, espadon, etc.	7-9
Moules	Mélangez à mi-cuisson	8-10
Crevettes royales	Retirez les coquilles. Faites cuire à la vapeur pendant 2 à 3 minutes ou jusqu'à ce que les crevettes soient entièrement cuites. Mélangez à mi-cuisson.	


Utilisation de la fonction de temporisation automatique

Vous pouvez retarder le début de la cuisson avec la fonction de temporisation automatique.

IMPORTANT Cette fonction est uniquement recommandée pour le riz et les légumes et ne doit pas être utilisée pour la viande ou les œufs.

1. Suivez les étapes 1 à 4 de la section **Réglage de la durée de cuisson à la vapeur**
2. Appuyez simultanément sur les touches + et -. Une flèche ▼ apparaîtra au-dessus de l'icône de cuisson programmée  et les chiffres des heures commenceront à clignoter. Pour quitter la fonction de temporisation automatique, appuyez à nouveau simultanément sur les touches + et -.
3. La temporisation est programmée en heures et en minutes (et non pas en sélectionnant une heure spécifique). Appuyez sur la touche + ou - jusqu'à ce que les heures/minutes de temporisation souhaitée apparaissent sur l'affichage.
4. Appuyez sur le bouton **TIME** (heure). Les chiffres des minutes vont commencer à clignoter.
5. Appuyez sur la touche + ou - jusqu'à ce que le nombre souhaité de minutes de temporisation apparaisse sur l'affichage.
6. Appuyez sur la touche X pour démarrer la fonction de temporisation automatique.

ASTUCES, CONSEILS ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

- Veillez à ce que le niveau d'eau reste toujours au-dessus de la marque Min de la fenêtre de niveau d'eau.
- Le couvercle du cuiseur à vapeur doit être placé à tout moment sur le cuiseur pendant la production de vapeur.
- Pour arrêter à tout moment la production de vapeur, appuyez sur le bouton .
- Disposez les aliments en une seule couche.
- La cuisson des aliments découpés de manière uniforme sera plus régulière.
- Mélangez les aliments à mi-cuisson si vous utilisez un cycle de cuisson à la vapeur plus long afin d'assurer une cuisson plus uniforme.
- Les aliments qui nécessitent des durées de cuisson plus longues doivent être placés dans les paniers de cuisson à la vapeur des niveaux inférieurs.
- Placez les aliments qui nécessitent une cuisson à la vapeur plus douce ou des durées de cuisson plus courts dans les paniers des niveaux supérieurs.
- Vous devrez faire plusieurs essais pour identifier les durées qui s'adaptent le mieux à vos aliments et combinaisons d'aliments préférés.
- Utilisez le bol de riz pour cuire tous types d'aliments en sauce ou plongés dans un liquide.
- Les volailles et les poissons peuvent produire des jus riches en saveurs. Pour éviter la perte de ces saveurs, emballez ces aliments dans du papier aluminium.
- N'utilisez pas les moules ouvertes avant la cuisson. Cuissez à la vapeur jusqu'à ce que les coquilles s'ouvrent entièrement, et jetez celles qui ne sont pas ouvertes après la cuisson.
- 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.

SOINS ET ENTRETIEN

1. Éteignez l'appareil, débranchez-le et laissez-le refroidir.
2. Retirez le couvercle, les paniers, le plateau d'égouttage, le tube de guidage de la vapeur et le bol de riz.
3. Videz le réservoir d'eau et essuyez-le avec un chiffon propre et humide. NE PLONGEZ PAS le bloc de base dans l'eau.
4. Lavez toutes les parties amovibles dans de l'eau chaude savonneuse ou sur la grille supérieure du lave-vaisselle.

RANGEMENT

1. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer ou de le ranger.
2. Pour un rangement commode, vous pouvez placer les paniers l'un dans l'autre. Placez le bol de riz dans le panier 1. Placez le panier 1 dans le panier 2 et placez ensuite ces deux paniers dans le panier 3.

DÉTARTRAGE DE VOTRE CUISEUR À VAPEUR

Au fil du temps, des dépôts minéraux peuvent affecter la performance de votre cuiseur à vapeur. Il est recommandé d'éliminer ces dépôts (c'est-à-dire d'effectuer un détartrage) tous les 3 mois.

1. Préparez environ 1 litre de solution de détartrage en suivant les instructions du fabricant. Versez la solution dans le réservoir à eau.
2. Positionnez le tube de guidage de la vapeur, le plateau d'égouttage, un panier à vapeur et le couvercle.
3. Faites fonctionner le cuiseur à vapeur pendant 25 minutes
4. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement.
5. Videz la solution de détartrage.
6. Répétez les étapes 1 à 4 en utilisant uniquement de l'eau. Répétez l'opération jusqu'à ce que tous les résidus du produit détartrant aient été éliminés.
7. Lavez toutes les parties amovibles dans de l'eau chaude savonneuse ou sur la grille supérieure du lave-vaisselle.



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.

RECETTES

SALADE DE POMMES DE TERRE ET DE JEUNES OIGNONS À LA CRÈME FRAÎCHE

(Pour 4 personnes)

- 200 g de pommes de terre nouvelles
- 1 bouquet d'oignons jeunes, coupés en fines lamelles
- 120 g de crème fraîche
- 3 g de paprika
- 3 g de chili en poudre
- ½ bouquet de coriandre fraîche
- Sel et poivre

Faites cuire les pommes de terre à la vapeur pendant 15 à 20 minutes. Retirez-les quand elles sont cuites et laissez-le refroidir. Lorsque les pommes de terre sont refroidies, coupez-les en morceaux de 1 à 2 cm.

Placez tous les autres ingrédients dans un récipient et mélangez avant de servir.

SALADE RUSSE (Pour 6 personnes)

- 4 pommes de terre
- 2 carottes
- 30 g de petits pois
- Mayonnaise
- ½ bouquet de persil frais à feuilles plates, haché
- Sel et poivre

Faites cuire les pommes de terre et les carottes épluchées jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Retirez-les quand elles sont cuites et laissez-le refroidir. Lorsque les pommes de terre et les carottes sont refroidies, épluchez les pommes de terre et coupez-les en dés et coupez les carottes en dés. Mélangez les pommes de terre, les carottes, les petits pois et la mayonnaise dans un récipient. Assaisonnez et ajoutez le persil.

POMMES DE TERRE ÉCRASÉES À L'HUILE D'OLIVE (Pour 4 personnes)

- 200 g de pommes de terre nouvelles
- 2 échalotes, finement coupées
- 30 ml d'huile d'olive
- ½ bouquet de ciboulette
- Sel et poivre

Faites cuire les pommes de terre à la vapeur pendant environ 15 à 20 minutes jusqu'à ce qu'elles commencent à ramollir. Retirez-les quand elles sont cuites et laissez-le refroidir. Faites chauffer l'huile d'olive dans une poêle, ajoutez ensuite les échalotes et faites cuire pendant 2 à 3 minutes (sans dorer). Ajoutez les pommes de terre et écrasez-les légèrement avec une fourchette. Assaisonnez et ajoutez la ciboulette.

BOULETTES DE PORC AU PIMENT

(ingrédients pour une douzaine de boulettes)

- 500 g de hachis de porc
- 1 piment rouge, épépiné, finement coupé
- 10 g de gingembre frais, finement coupé
- 2 oignons jeunes, finement coupés
- 3 g de cumin moulu
- 3 g de paprika

- 2 gousses d'ail, finement hachées
- ½ bouquet de coriandre fraîche
- Sel et poivre

Mélangez tous les ingrédients dans un récipient. Divisez le mélange en portions égales et formez des boulettes de taille appropriée. Veillez à ce que le mélange soit bien compact afin d'éviter que les boulettes ne se déforment pendant la cuisson. Faites cuire à la vapeur pendant 10 à 12 minutes ou jusqu'à ce que les jus soient transparents.

DORADE AU GINGEMBRE ET AUX JEUNES OIGNONS (Pour 4 personnes)

- 6 filets de poisson, de 150 g chacun environ
- 20 g de gingembre frais, finement râpé
- 6 jeunes oignons, en fines lamelles
- 2 citrons, jus et zeste
- 75 ml de vin blanc
- 30 ml d'huile d'olive
- Sel et poivre

Prenez un morceau de papier aluminium d'environ 15 cm sur 25 cm et un morceau de papier de cuisson d'environ 5 cm sur 10 cm. Étalez le papier aluminium et placez le papier de cuisson au centre de ce dernier. Déposez un filet de poisson sur le papier de cuisson. Répétez l'opération pour chaque filet de poisson. Divisez les autres ingrédients de manière uniforme entre les filets et assaisonnez. Unissez les quatre bords du papier aluminium sur le poisson pour créer un colis. Placez les colis dans le panier à vapeur et faites cuire à la vapeur pendant environ 12 minutes ou jusqu'à ce que le poisson commence à s'écailler.

