

Essentiel **b**

Notice d'utilisation

Pour vous aider à bien vivre votre achat

Cuiseur vapeur



SOMMAIRE



CONSIGNES DE SECURITE

P. 2



DESCRIPTION DE L'APPAREIL

P. 4



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

P. 5



AVANT LA PREMIERE UTILISATION

P. 5



UTILISATION DU CUISEUR VAPEUR

P. 5

↪ REGLAGE DU PROGRAMMATEUR

P. 7

↪ AJOUT D'EAU PENDANT LA CUISSON

P. 8

↪ LA CUISSON DES ŒUFS

P. 8

↪ LA CUISSON DU RIZ

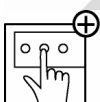
P. 8

↪ LA FONCTION DE MAINTIEN AU CHAUD

P. 9

↪ ARRET AUTOMATIQUE

P. 9



CONSEILS PRATIQUES DE CUISSON

P. 9

- Conseils de cuisson avec les trois paniers vapeur
- Conseils d'utilisation du diffuseur d'arômes



GUIDE DE CUISSON A LA VAPEUR

P. 11



NETTOYAGE

P. 14

↪ DETARTRAGE DE LA CUVE A EAU

P. 14



RANGEMENT

P. 15

Vous venez d'acquérir un produit de la marque **Essentiel b** et nous vous en remercions. Nous apportons un soin tout particulier à nos produits au niveau de leur design, de leur ergonomie et de leur simplicité d'usage. Nous espérons que ce produit vous donnera entière satisfaction.



CONSIGNES DE SECURITE

Lisez attentivement ces instructions avant d'utiliser l'appareil et conservez-les pour pouvoir vous y reporter ultérieurement.

Cet appareil est uniquement destiné à un **usage domestique** et à une utilisation en intérieur.

Avant de brancher votre appareil, assurez-vous que la tension électrique de votre domicile corresponde à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.

Branchez toujours l'appareil sur une prise reliée à la terre.

Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon.

Ne laissez pas pendre le cordon d'alimentation.

Installez cet appareil à proximité d'une prise secteur facilement accessible.

N'utilisez pas l'appareil :

- si la prise ou le câble d'alimentation est endommagé(e),
- en cas de mauvais fonctionnement,
- si l'appareil a été endommagé de quelque façon que ce soit,
- s'il est tombé dans l'eau,
- si vous l'avez laissé tomber.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par votre revendeur, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.

Débranchez toujours votre appareil après chaque utilisation et laissez-le refroidir avant de le nettoyer, de le

ranger ou de le déplacer.

Installez l'appareil sur une surface stable, plane et résistante à la chaleur.

Ne placez jamais l'appareil sur ou à proximité d'une surface chaude ou dans un four chaud.

N'immergez jamais la base, le cordon d'alimentation ou la fiche de l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.

Assurez vous de disposer d'un espace suffisant autour de l'appareil, la vapeur produite pouvant endommager les éventuels éléments placés à proximité.

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (notamment des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites, ou par des personnes manquant d'expérience ou de connaissances, à moins que celles-ci ne soient sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.

Veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil et tenez-les éloignés de l'appareil lorsqu'il fonctionne.

Ne déplacez pas l'appareil contenant des liquides ou des aliments chauds. N'utilisez pas l'appareil sans couvercle.

Prévoyez toujours suffisamment d'eau pour le temps de cuisson vapeur envisagé. Rajoutez éventuellement de l'eau en cours de cuisson.

Ne touchez pas l'appareil en fonctionnement. L'eau chaude, la vapeur ou les aliments peuvent causer de graves brûlures. Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer le couvercle, le panier à riz et les paniers de cuisson vapeur. Soulevez le couvercle avec précaution pour ne pas vous brûler et laissez l'eau s'égoutter dans le cuiseur vapeur.

Les pictogrammes suivants, employés dans les notices Essentiel b, indiquent des :



Trucs et astuces



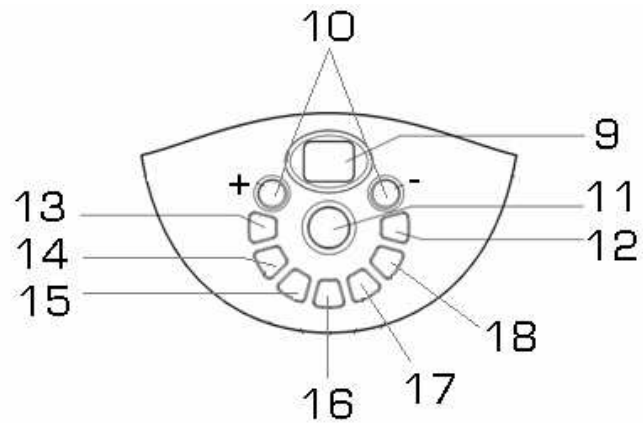
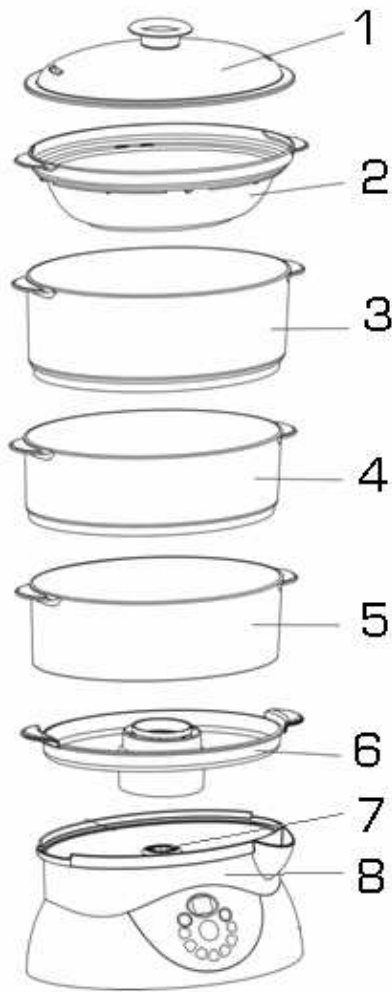
Mises en garde










Définitions



DESCRIPTION DE L'APPAREIL



1. Couvercle avec évents à vapeur
2. Panier à riz
3. Panier de cuisson vapeur supérieur (panier n°3)
4. Panier de cuisson vapeur intermédiaire (panier n°2)
5. Panier de cuisson vapeur inférieur (panier n°1)
6. Bac récupérateur de jus (avec diffuseur d'arômes)
7. Diffuseur de vapeur
8. Cuve à eau
9. Ecran d'affichage
10. Touches + et - de sélection des modes de cuisson et ajustement des temps de cuisson
11. Touche Marche / Pause / Arrêt / Validation
12. Témoin du niveau d'eau (il clignote et des bips sonores retentissent lorsqu'il manque de l'eau dans la cuve) 
13. Bouton de mode – Maintien au chaud 
14. Bouton de mode – Œufs/Viande 
15. Bouton de mode – Poisson/Légumes 
16. Bouton de mode – Volaille 
17. Bouton de mode – Riz 
18. Bouton de mode – Légumes prêts à mixer  (pour soupes et purées)

W	V
mA	°C
L	cm
ms	Hz
	min

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Puissance : 825 W

Tension d'alimentation : 230 V~ 50 Hz

3 paniers de cuisson vapeur et 1 panier à riz

1 bac récupérateur de jus avec diffuseur d'arômes

5 modes de cuisson avec temps de cuisson préprogrammés

Fonctions « Maintien au chaud », Pause et Arrêt automatique

Témoin du niveau d'eau : alerte l'utilisateur lorsqu' il manque de l'eau dans la cuve

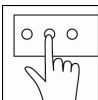
Temps de cuisson ajustables

Bips sonores qui annoncent la fin de la cuisson



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Sortez l'appareil et tous ses accessoires de l'emballage.
2. Enlevez toutes les étiquettes adhésives.
3. Avant la première utilisation, lavez le couvercle (1), le panier à riz (2), les paniers de cuisson vapeur (3, 4 et 5), le diffuseur de vapeur (7), le bac récupérateur de jus (6) et le diffuseur d'arômes à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle.
4. Rincez et séchez parfaitement.
5. Essuyez l'intérieur de la cuve à eau avec un linge humide.



UTILISATION DU CUISEUR VAPEUR

1. Placez l'appareil sur une surface plane et stable.
2. Remplissez la cuve (8) d'eau du robinet froide.



Le niveau d'eau doit toujours se situer entre les repères « MIN » et « MAX » indiqués sur la cuve.

Attention : Ne versez pas de sel, poivre, assaisonnement, herbes, vin, bouillon ou tout liquide autre que de l'eau du robinet dans la cuve à eau.

3. Placez le bac récupérateur de jus (6) sur la base et assurez-vous qu'il repose à plat.
4. Si vous le souhaitez, placez des herbes ou des épices dans le diffuseur

d'arômes pour donner du goût (voir le paragraphe « Conseils d'utilisation du diffuseur d'arômes »). Vous pouvez vous servir du bac récupérateur de jus (6) sans mettre d'herbes dans le diffuseur d'arômes si vous le préférez.

Note : Les paniers de cuisson vapeur portent un numéro (1, 2 ou 3) indiqué sur les poignées. Les paniers s'empilent de bas en haut dans cet ordre : 1, 2 et 3.

5. Placez les aliments dans le(s) panier(s) de cuisson vapeur. Utilisez le panier à riz pour la cuisson du riz.


N'ajoutez pas de sel et d'assaisonnement dans le panier de cuisson vapeur avant la fin de la cuisson. Ceci afin d'éviter d'endommager la résistance de chauffe située dans la cuve à eau.

6. Posez le(s) panier(s) sur le bac récupérateur de jus (6). Couvrez le(s) panier(s) avec le couvercle (1).

7. Branchez l'appareil sur une prise murale équipée d'une terre puis réglez le programmateur (voir le paragraphe « Réglage du programmateur ») : la cuisson à la vapeur va débuter dans les 30 secondes.



ATTENTION ! Ne touchez pas la base, les paniers de cuisson vapeur ou le couvercle pendant le fonctionnement de l'appareil car ces éléments deviennent très chauds.

8. Lorsque la cuisson à la vapeur est achevée, le programmateur va émettre deux bips et passer automatiquement en mode « Maintien au chaud ». Le témoin  clignote.

9. Après 20 minutes en mode « Maintien au chaud », l'appareil émet 5 bips puis s'éteint automatiquement au bout d'une minute.



ATTENTION ! POUR EVITER DE VOUS BRULER, SERVEZ-VOUS D'UN GANT OU D'UNE MANIQUE POUR ENLEVER LE COUVERCLE OU LES PANIERS DE CUISSON VAPEUR, CAR DE LA VAPEUR CHAUDE VA S'ECHAPPER. Otez le couvercle lentement, en orientant l'intérieur du couvercle à l'opposé de vous, et laissez la vapeur s'échapper progressivement. Tenez le couvercle au-dessus de l'appareil pour que la condensation s'égoutte dans le cuiseur vapeur.

Ne mettez pas la main dans l'appareil pendant la cuisson à la vapeur. Si vous avez besoin de vérifier la progression de la cuisson ou de mélanger, servez-vous d'un ustensile à long manche.

10. Pour éviter que les aliments ne soient trop cuits, ôtez le panier de cuisson vapeur immédiatement en vous servant d'une manique, et placez-le sur une assiette ou sur le couvercle renversé. Si vous vous servez du panier à riz, retirez-le avec précaution, en le tenant par les côtés et, si nécessaire, servez-vous d'un ustensile de cuisine à long manche.

11. Après utilisation, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement avant d'enlever le bac récupérateur de jus et de le ranger.

ATTENTION :

1. Prenez garde lorsque vous ôtez le bac récupérateur de jus : si d'autres parties de l'appareil peuvent être froides, l'eau présente dans la cuve à eau et dans le bac récupérateur peut être très chaude.







2. Ne faites pas fonctionner l'appareil sans panier de cuisson vapeur ni couvercle.

➤ Réglage du programmeur

1. Appuyez sur la touche Marche / Arrêt (11) pour allumer le cuiseur vapeur.

2. Faites défiler les modes de cuisson à l'aide des touches + et - (10). Les symboles de cuisson ainsi que les temps préprogrammés clignotent.

3. Choisissez un mode de cuisson puis appuyez sur la touche Marche / Validation (11).

Mode cuisson	de	Maintien au chaud	Œufs/Viande	Poisson/Légumes	Volaille	Riz	Légumes prêts à mixer
Symbole							
Temps cuisson préprogrammé (en minutes)	de	10 min	15 min	20 min	30 min	42 min	60 min

Un temps de cuisson s'affiche à l'écran.

Vous pouvez modifier ce temps de cuisson à tout moment (durant la cuisson) en appuyant sur les touches + et -.

Pour mettre en pause la cuisson, appuyez sur le bouton Marche (11).

Pour reprendre la cuisson, appuyez de nouveau sur le bouton Marche (11).

Pour arrêter l'appareil, restez appuyé sur la touche Marche / Arrêt (11) pendant 5 secondes. L'appareil émet un bip, l'affichage clignote. Puis, l'écran affiche « 00 » clignotant. L'appareil émet 3 bips sonores puis s'éteint.

Important : Lorsque la cuisson dépasse 45 minutes, vérifiez le niveau d'eau dans la cuve.

En fin d'utilisation, débranchez l'appareil et attendez qu'il refroidisse complètement. Ensuite, videz la cuve à eau. Remplacez l'eau après chaque utilisation.

➤ Ajout d'eau pendant la cuisson

Pour les recettes comportant un long temps de cuisson

Lorsque le niveau d'eau chute en-dessous du repère "MIN", le témoin du niveau d'eau



clignote et des bips sonores retentissent.

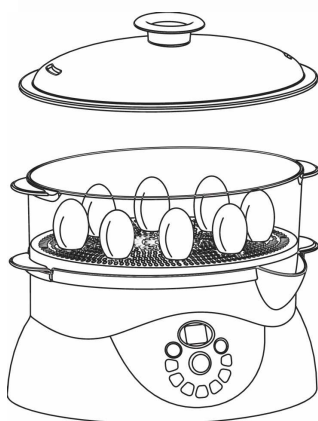
L'appareil se met en pause.

Ajoutez de l'eau dans la cuve par l'orifice de remplissage comme indiqué sur la figure ci-contre.


Appuyez sur la touche Marche (11) pour poursuivre la cuisson.



➤ La cuisson des œufs



1. Remplissez la cuve à eau (8) avec de l'eau froide.
2. Insérez le bac récupérateur de jus (6) puis le panier de cuisson vapeur.
3. Placez les œufs dans les crans prévus à cet effet.
3. Couvrez le panier avec le couvercle (1).
4. Branchez l'appareil et appuyez sur la touche Marche/Arrêt (11).

5. Sélectionnez le mode de cuisson  (Œufs/Viande) à l'aide des touches + et - (10) puis appuyez sur la touche Marche (11) pour commencer la cuisson.

Un temps de cuisson de 15 minutes est préprogrammé. Si vous le souhaitez, vous pouvez modifier ce temps de cuisson en appuyant sur les touches + et -.

➤ La cuisson du riz



1. Remplissez la cuve à eau (8) avec de l'eau froide jusqu'au niveau « **MAX** ».
2. Insérez le bac récupérateur de jus (6) et placez un panier de cuisson vapeur sur la base.
3. Placez du riz et de l'eau dans le panier à riz (2).
Pour 1 verre de riz, mettre 1 verre d'eau.
Ne mettez pas plus de 250 grammes de riz dans le panier !

Si vous le souhaitez, ajoutez un assaisonnement directement dans le panier à riz.

4. Positionnez le panier à riz sur le panier de cuisson vapeur.
5. Couvrez le panier de cuisson vapeur avec le couvercle.
6. Branchez l'appareil et appuyez sur la touche

Marche/Arrêt (11).

7. Sélectionnez le mode de cuisson  (Riz) à l'aide des touches + et – (10) puis appuyez sur la touche Marche (11) pour commencer la cuisson.


Un temps de cuisson de 42 minutes est préprogrammé. Si vous le souhaitez, vous pouvez modifier ce temps de cuisson en appuyant sur les touches + et –.



Le panier à riz (2) peut également être utilisé pour cuire d'autres aliments tels que des fruits, des légumes, etc.

➤ La fonction de maintien au chaud

Le mode « Maintien au chaud »

Sélectionnez le mode  (Maintien au chaud) à l'aide des touches + et – puis appuyez sur la touche Marche (11). Vous pouvez ajuster le temps préprogrammé en utilisant les touches + et -.

La fonction de Maintien au chaud automatique

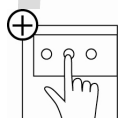
L'appareil passe automatiquement en mode « Maintien au chaud » pendant 20 minutes une fois le temps de cuisson écoulé.

Puis, l'appareil émet 5 bips et s'éteint automatiquement après une minute.

➤ Arrêt automatique

L'appareil s'arrête automatiquement s'il est branché sur une prise secteur et qu'aucune sélection n'est effectuée dans un intervalle d'une minute.

Pour remettre l'appareil en fonction, appuyez de nouveau sur le bouton Marche / Arrêt (11).



CONSEILS PRATIQUES DE CUISSON

- **En cas de cuisson à haute altitude**, prévoir des temps de cuisson supérieurs.
- **Les aliments cuisent mieux s'ils sont disposés en une seule couche** plutôt qu'en plusieurs. Par conséquent, le temps de cuisson pour une grande quantité d'aliments devra être augmenté.
- **Pour obtenir les meilleurs résultats, veillez à ce que les aliments soient tous de taille similaire.** Si les aliments varient en taille et qu'il est nécessaire de les disposer en couches, placez les plus petits sur le dessus.
- **N'accumulez pas les aliments en tas dans le panier de cuisson vapeur.** Disposez-les en laissant de l'espace entre eux afin de laisser la vapeur circuler au maximum.

- Vous pouvez récupérer le liquide tombé dans le bac récupérateur de jus pour le réutiliser dans des soupes, sauces et jus de viande.
- Ne faites jamais cuire de viande, volaille ou fruits de mer encore congelés à la vapeur. Faites-les toujours décongeler complètement au préalable.

Conseils de cuisson avec les 3 paniers vapeur

- Placez toujours les plus grosses pièces, celles dont le temps de cuisson est le plus long, dans le panier inférieur.
- Vous pouvez placer des aliments différents dans les paniers supérieur, intermédiaire et inférieur, mais comme de la condensation va s'égoutter du panier supérieur, veillez à ce que les arômes se complètent les uns aux autres.
- Si vous cuisez à la vapeur de la viande ou de la volaille et des légumes, placez toujours la viande ou la volaille dans le panier inférieur, de manière à ce que le jus de la viande crue ou partiellement cuite ne tombe pas sur les autres aliments.
- Si vous cuisez des aliments avec des temps de cuisson différents, commencez en mettant les aliments ayant les temps de cuisson les plus longs dans le panier inférieur. Puis, changez la disposition des paniers en cours de cuisson en utilisant des gants de cuisine et en faisant attention de ne pas vous brûler. Remplacez le couvercle sur le dessus puis poursuivez la cuisson.

Conseils d'utilisation du diffuseur d'arômes

Ajoutez des herbes fraîches ou séchées dans le diffuseur d'arômes pour donner du goût aux aliments. Le thym, la coriandre, le basilic, l'aneth, le curry et l'estragon font partie des herbes et épices qui, à l'instar de l'ail, du carvi ou du raifort, renforcent le goût sans qu'il soit nécessaire d'ajouter du sel. Lorsque vous utilisez le diffuseur d'arômes :

- a. Essayez les assaisonnements indiqués dans le paragraphe « Guide de cuisson à la vapeur » ou servez-vous de vos herbes favorites pour créer de nouvelles combinaisons.
- b. Les suggestions portent sur 1/2 à 3 cuillères à café d'herbes séchées ou épices. Si vous utilisez des herbes fraîches, hachez les feuilles et triplez la quantité.
- c. Pour éviter que de petites herbes ou des épices moulues passent à travers le diffuseur d'arômes, rincez ou humidifiez le tamis avant d'y placer votre assaisonnement.



GUIDE DE CUISSON À LA VAPEUR

- Les temps de cuisson à la vapeur indiqués dans les tableaux de cuisson ne sont donnés qu'à titre d'indication. Ces temps peuvent varier en fonction de la taille des aliments, de leur espacement dans le panier de cuisson vapeur, de leur fraîcheur et de vos préférences personnelles. A mesure que vous vous familiariserez avec le cuiseur vapeur, vous apprendrez à ajuster les temps de cuisson.
- Les temps de cuisson à la vapeur sont tous basés sur une cuisson des aliments dans le panier inférieur. Les temps de cuisson pour les aliments placés dans le panier supérieur sont généralement plus longs ; comptez donc quelques minutes de plus.
- Tous les temps de cuisson indiqués dans ce paragraphe sont basés sur l'utilisation d'eau froide.

Cuisson des légumes

- ❖ Coupez la tige épaisse et dure des brocolis, choux et choux-fleurs.
- ❖ Exposez les légumes verts feuillus le moins de temps possible à la vapeur car ils se décolorent très facilement.
- ❖ Salez et assaisonnez les légumes après la cuisson à la vapeur pour obtenir les meilleurs résultats.
- ❖ Les légumes surgelés ne doivent pas être décongelés avant leur cuisson à la vapeur.

Légumes	Type	Poids / Nombre de pièces	Assaisonnement suggéré	Temps de cuisson (Minutes)	Recommandations
Artichauts	Frais	3 moyens	Ail Estragon Aneth	45-50	Coupez le pied et enlevez-le
Asperges	Fraîches Surgelées (vertes)	400 g 400 g	Mélicse Feuilles de laurier Thym	13-15 16-18	Croisez les tiges d'asperges pour laisser passer la vapeur
Brocolis	Frais Surgelés	400 g 400 g	Ail Paprika Estragon	16-18 15-18	
Carottes (en rondelles)	Fraîches	400 g	Anis Menthe Aneth	20-22	Remuez à mi-cuisson
Chou-fleur	Frais Surgelés	400 g 400 g	Romarin Basilic Estragon	16-18 18-20	Remuez à mi-cuisson
Epinards	Frais Surgelés	250 g 250 g	Cerfeuil Thym Ail	8-10 18-20	Remuez à mi-cuisson
Haricots	Frais	400 g	Graines de carvi Aneth Sarriette	18-20	Remuez à mi-cuisson
Pois	Frais ; gourmands Surgelés	400 g 400 g	Basilic Marjolaine Menthe	10-12 15-18	Remuez à mi-cuisson
Pommes de terre rouges (coupées en deux)	Fraîches	400 g	Cerfeuil Ciboulette Aneth	20-22	

Cuisson de la viande et des volailles

❖ La cuisson à la vapeur présente l'avantage de laisser toute la graisse s'écouler. Etant donné que la chaleur produite est modérée, ne choisissez que des morceaux de viande tendres et dégraissez-les au maximum. Une viande susceptible d'être grillée convient idéalement pour la cuisson à la vapeur.

❖ Nous vous recommandons de mettre les gros morceaux de viande, ceux dont le temps de cuisson est le plus long, dans le panier du bas.

❖ Servez les viandes et volailles cuites à la vapeur avec des sauces aromatisées ou faites-les mariner avant de les cuire à la vapeur.

❖ Piquez les aliments avec un couteau pour vérifier qu'ils sont cuits jusqu'au centre et que le jus qui s'écoule est incolore.

❖ Les saucisses doivent être cuites complètement avant d'être passées dans le cuiseur vapeur.

❖ Utilisez des herbes fraîches pendant la cuisson à la vapeur pour donner de l'arôme.

Viande	Type	Poids/ Nombre de pièces	Assaisonnement suggéré	Temps de cuisson (Minutes)	Recommandations
Volaille	Filets sans os, découpe	250 g (4 pièces) 450 g	Curry Romarin Thym	12-15 30-35	Éliminez tout le gras
Porc	Echine, filet, escalopes ou côtelettes	400 g (4 pièces de 2,5 cm d'épaisseur)	Curry Mélisse Thym	5-10	Éliminez tout le gras
Bœuf	Rumsteck en tranches, steaks dans l'ail ou le filet	250 g	Curry Paprika Thym	8-10	Éliminez tout le gras

Cuisson des poissons et fruits de mer

- ❖ Le poisson est cuit lorsqu'il est opaque et qu'il s'émiette facilement à la fourchette.
- ❖ Le poisson surgelé peut être cuit à la vapeur sans être décongelé s'il est séparé avant la cuisson à la vapeur et que le temps de cuisson est allongé.
- ❖ Ajoutez des quartiers de citron et des herbes pendant la cuisson à la vapeur pour donner de l'arôme.

Aliments	Type	Poids / Nombre de pièces	Assaisonnement suggéré	Temps de cuisson (Minutes)	Recommandations
Crustacés	Frais	250g/ 400 g	Marjolaine Mélisse	8-10	
Crevettes	Fraîches	400 g	Mélisse Ail	6	
Moules	Fraîches	400 g	Mélisse Ail	8-10	
Langouste (queue)	Surgelée	2 pièces (400 g chacune)	Raifort Ail	20-22	
Filets de poisson	Surgelés Frais	250 g 250 g	Moutarde en poudre Piment de la Jamaïque Marjolaine	10-12 6-8	

Cuisson du riz

- ❖ Servez-vous du panier à riz et ajoutez la quantité d'eau requise en même temps que le riz.
- ❖ Ne mettez pas plus de 250 grammes de riz dans le panier.

Aliment	Type	Quantité de riz/ Quantité d'eau	Temps de cuisson (Minutes)	Recommandations
Riz	Blanc	200 g/250 ml	35-40	Pour 2 personnes



NETTOYAGE

- **DEBRANCHEZ LA FICHE DE LA PRISE DE COURANT ET LAISSEZ L'APPAREIL REFROIDIR COMPLETEMENT AVANT DE LE NETTOYER.**
- **Ne plongez jamais la base, le cordon d'alimentation électrique ou sa fiche dans l'eau.**
- Ne nettoyez aucun élément de l'appareil avec des agents abrasifs comme par exemple de la poudre à récurer, des tampons en laine d'acier ou autres.
- Ne nettoyez pas les paniers en plastique transparent avec la face abrasive d'une éponge ou d'un tampon.

Nettoyage des accessoires

Lavez le couvercle (1), le panier à riz (2), les paniers de cuisson vapeur (3, 4 et 5) et le bas récupérateur de jus (6) à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle. Rincez et séchez parfaitement. Ces éléments peuvent également être lavés au lave-vaisselle, dans le panier supérieur, en cycle court. (Toutefois, le lavage systématique au lave-vaisselle peut entraîner une légère perte de brillant extérieur et un ternissement).

Nettoyage de la cuve

Nettoyez la cuve (8) à l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez parfaitement.

Nettoyage de la base

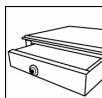
Nettoyez l'extérieur de la base avec un chiffon humide, puis séchez parfaitement.

Ne plongez jamais la base dans l'eau ou tout autre liquide et ne la placez jamais au lave-vaisselle !

Détartrage de la cuve

Au bout de 2 à 3 mois d'usage constant, des dépôts chimiques peuvent s'accumuler dans la cuve à eau et sur la résistance de chauffe. Ceci est normal. La quantité de calcaire accumulé dépend de la dureté de l'eau dans votre région. **Il est essentiel de détartre l'appareil régulièrement afin de maintenir un bon niveau de production de vapeur et d'allonger sa durée de vie.**

1. Remplissez la cuve à eau avec du vinaigre blanc dilué dans de l'eau.
 2. Branchez l'appareil sur une prise murale équipée d'une terre.
- Le bac récupérateur de jus (6), les paniers de cuisson vapeur (3, 4 et 5) et le couvercle (1) doivent être en place pendant cette procédure.
3. Sélectionnez un mode de cuisson et réglez le programmateur sur une durée de 25 minutes.
 4. Appuyez sur la touche Marche (11) pour débuter la production de vapeur.
 5. A la fin du cycle de détartage, débranchez l'appareil de la prise de courant et laissez-le refroidir complètement avant de vider la cuve.
 6. Rincez la cuve à eau et les accessoires plusieurs fois avec de l'eau froide.



RANGEMENT

Placez le bac récupérateur de jus (6) sur la cuve (8).
Insérez les paniers de cuisson vapeur les uns dans les autres (le n°1 dans le n°2, le tout dans le n°3).
Placez le panier à riz (2) sur le panier de cuisson vapeur n°1 et placez le couvercle (1) retourné sur le dessus.

Rangez votre cuiseur vapeur dans un endroit sec, à l'abri de la poussière et de l'humidité.



Essentiel



Testé dans nos laboratoires

*Garantie valide à partir de la date d'achat (ticket de caisse faisant foi). Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte, ou de l'usure normale du produit.

Protection de l'environnement

Ce logo apposé sur le produit signifie qu'il s'agit d'un appareil dont le traitement en tant que déchet rentre dans le cadre de la directive 2002/96/CE du 27 janvier 2003, relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). La présence de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques peut avoir des effets potentiels sur l'environnement et la santé humaine dans le cycle de retraitement de ce produit. Ainsi, lors de la fin de vie de cet appareil, celui-ci ne doit pas être débarrassé avec les déchets municipaux non triés. En tant que consommateur final, votre rôle est primordial dans le cycle de réutilisation, de recyclage et les autres formes de valorisation de cet équipement électrique et électronique. Des systèmes de reprise et de collecte sont mis à votre disposition par les collectivités locales (déchetteries) et les distributeurs. Vous avez l'obligation d'utiliser les systèmes de collecte sélective mise à votre disposition.

Essentiel

Service Clientèle
Essentiel b
CRT Lesquin
Rue de la haie Plouvier
F - 59273 - FRETIN



FABRIQUÉ EN CHINE
SOURCING & CRÉATION
CRT LESQUIN
F-59273 FRETIN