

Cuiseur à riz SICHUAN



Notice d'utilisation

Pour vous aider à bien vivre votre achat

Vous venez d'acquies un produit de la marque Essentiel b et nous vous en remercions. Nous apportons un soin tout particulier à la **FIABILITÉ**, à la **FACILITÉ D'USAGE** et au **DESIGN** de nos produits.

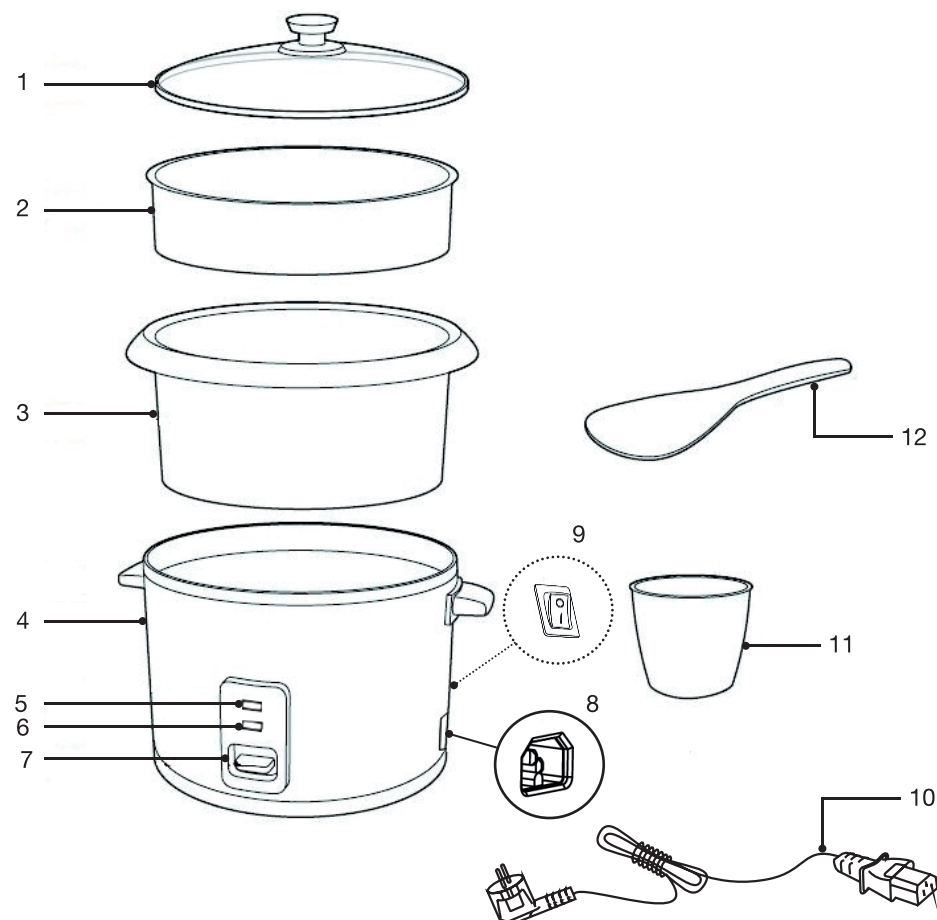
Nous espérons que ce cuiseur à riz vous donnera entière satisfaction.

votre produit

Contenu de l'emballage

- 1 cuiseur à riz
- 1 cuve
- 1 panier vapeur
- 1 gobelet doseur
- 1 couvercle en verre
- 1 spatule
- 1 notice d'utilisation

Description du produit



1. Couvercle en verre
2. Panier vapeur (pour la cuisson des légumes)
3. Cuve graduée
4. Cuiseur à riz
5. Témoin lumineux de maintien au chaud
6. Témoin lumineux de cuisson
7. Bouton pour démarrer la cuisson
8. Prise du cordon d'alimentation
9. Interrupteur de mise sous tension
10. Cordon d'alimentation
11. Gobelet doseur
12. Spatule

Caractéristiques techniques

- Puissance : 700 W
- Capacité : de 4 à 12 personnes
- Quantité de riz : 1,4 kg max.
- Capacité utile : 3 L
- Capacité max. : 4 L
- Cuve anti-adhésive amovible graduée

avant la première utilisation

- Déballiez l'appareil ainsi que ses accessoires en prenant soin de bien retirer les éléments de calage.
- Lavez tous les accessoires avec une éponge douce et de l'eau chaude savonneuse.
- Nettoyez l'intérieur du cuiseur à riz avec un chiffon doux et sec.
- Nettoyez l'intérieur de la cuve amovible anti-adhésive avec de l'eau chaude savonneuse et l'extérieur avec une éponge légèrement humide.

cuisson du riz et des céréales

ATTENTION !

- Assurez-vous que votre cuiseur à riz est éteint, débranché de l'alimentation secteur et entièrement refroidi avant le montage ou le démontage de l'appareil.
- Lors de l'utilisation, le couvercle en verre, la cuve amovible et le cuiseur à riz deviennent très chauds.
- Manipulez toujours l'appareil avec soin et utilisez des gants de cuisine (notamment pour retirer le couvercle en verre et la cuve en fin de cuisson) pour éviter de vous brûler.

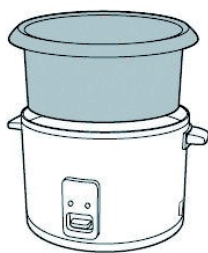


Fig. 1

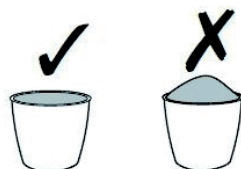


Fig. 2



Fig. 3

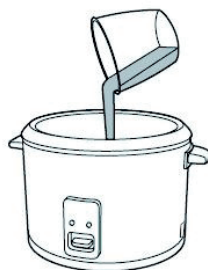


Fig. 4

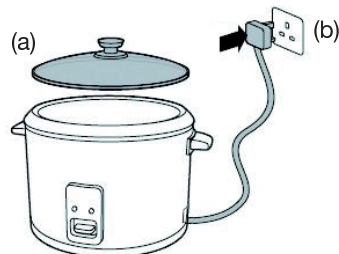


Fig. 5



Fig. 6

1. Placez la cuve amovible dans le cuiseur à riz (**Fig. 1**).
2. Mesurez le nombre de gobelets de riz ou de céréales suivant la quantité souhaitée (sans dépasser 10 gobelets). Le gobelet doit être rempli à ras bord ; le riz / les céréales ne doit(vent) pas dépasser les bords (voir **Fig. 2**).
3. Rincez le riz dans un récipient jusqu'à ce que l'eau devienne claire (**Fig. 3**). Cela permet d'éliminer l'excès d'amidon et d'obtenir de meilleurs résultats de cuisson. Versez le riz lavé / les céréales dans le bol amovible.
4. Versez la quantité d'eau dans la cuve jusqu'au repère correspondant au nombre de gobelets (graduation « cup ») sans dépasser la graduation « 10 » (**Fig. 4**). Répartissez le riz / les céréales uniformément dans le bol.
5. Placez le couvercle en verre sur la cuve amovible (**Fig. 5a**).
6. Insérez le cordon d'alimentation dans la prise prévue à cet effet sur le cuiseur à riz, puis branchez l'autre extrémité du cordon d'alimentation sur une prise secteur (**Fig. 5b**). Placez l'interrupteur de mise sous tension sur la position "I" (marche). Le témoin lumineux orange de maintien au chaud s'allume.
7. Abaissez le bouton de cuisson jusqu'à entendre un déclic (**Fig. 6**). Le témoin lumineux rouge de cuisson s'allume. La cuisson débute.

- Lorsque la cuisson est terminée, **l'appareil passe automatiquement en mode de maintien au chaud**. Le témoin lumineux orange s'allume.
- Si vous ne souhaitez plus utiliser l'appareil, placez l'interrupteur de mise sous tension sur la position "0" (arrêt) et débranchez le cordon d'alimentation de la prise secteur et du cuiseur à riz.
- Laissez le riz / les céréales reposer 10 à 15 minutes après la cuisson en mode maintien au chaud en maintenant le couvercle fermé.
- Vérifiez toujours que le riz / les céréales est/sont bien cuit(es) et mélangez-le(s) avant de le servir.
- Pour optimiser le temps de cuisson et éviter la perte de vapeur, évitez de soulever le couvercle pendant la cuisson.

Tant que l'appareil est branché sur une prise secteur et que l'interrupteur de mise sous tension est sur la position "I" (marche), il reste en mode de maintien au chaud. Il ne s'éteint pas automatiquement. Débranchez toujours l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas.

cuisson des légumes, légumineuses, poissons

ATTENTION !

- Assurez-vous que votre cuiseur à riz est éteint, débranché de l'alimentation secteur et entièrement refroidi avant le montage ou le démontage de l'appareil.
- Lors de l'utilisation, le couvercle en verre, la cuve amovible et le cuiseur à riz deviennent très chauds.
- Manipulez toujours l'appareil avec soin et utilisez des gants de cuisine (notamment pour retirer le couvercle en verre et la cuve en fin de cuisson) pour éviter de vous brûler.

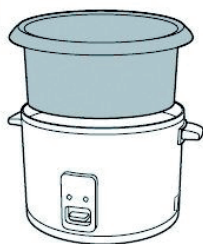


Fig. 7

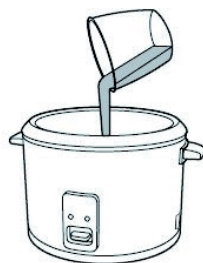


Fig. 8



Fig. 9



Fig. 10

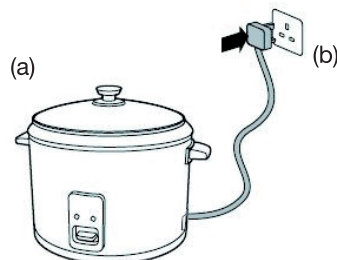


Fig. 11



Fig. 12

1. Placez la cuve amovible dans le cuiseur à riz (**Fig. 7**).
 2. Utilisez le gobelet gradué fourni pour remplir le bol avec la quantité d'eau adaptée. Versez 3 gobelets au minimum et 6 gobelets au maximum (**Fig. 8**).
 3. Insérez le panier vapeur et ajoutez-y les légumes (**Fig. 9**), les légumineuses ou le poisson. Assurez-vous que certains orifices du panier vapeur ne sont pas obstrués afin que la vapeur puisse se dégager et pénétrer dans les légumes. Ne surchargez pas le panier vapeur, auquel cas les légumes pourraient ne pas être totalement cuits.
 4. Placez le couvercle en verre sur le panier vapeur (**Fig. 11a**).
 5. Insérez le cordon d'alimentation dans la prise prévue à cet effet sur le cuiseur à riz, puis branchez l'autre extrémité du cordon d'alimentation sur une prise secteur (**Fig. 11b**). Placez l'interrupteur de mise sous tension sur la position "I" (marche). Le témoin lumineux orange de maintien au chaud s'allume.
 6. Abaissez le bouton de cuisson jusqu'à entendre un déclic (**Fig. 12**). Le témoin lumineux rouge de cuisson s'allume. La cuisson débute.
- Pour optimiser le temps de cuisson, évitez de soulever le couvercle pendant la cuisson. Le temps de cuisson nécessaire devrait alors être prolongé.
 - Si plus de vapeur est nécessaire, assurez-vous qu'il y a suffisamment d'eau dans la cuve. Rajoutez de l'eau ou du bouillon si nécessaire, puis remplacez le panier vapeur et le couvercle en verre.
 - Lorsque la cuisson est terminée, **l'appareil passe automatiquement en mode de maintien au chaud**. Le témoin lumineux orange s'allume.
 - Si vous ne souhaitez plus utiliser l'appareil, placez l'interrupteur de mise sous tension sur la position "0" (arrêt) et débranchez le cordon d'alimentation de la prise secteur et du cuiseur à riz.

Tant que l'appareil est branché sur une prise secteur et que l'interrupteur de mise sous tension est sur la position "I" (marche), il reste en mode de maintien au chaud. Il ne s'éteint pas automatiquement. Débranchez toujours l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas.

Légumes* / Légumineuses / Pommes de terre

Légumes	Préparation	Quantité	Durée de cuisson moyenne (min)
Artichauts	Cassez la tige, ôtez les feuilles dures à l'extérieur, retirez les feuilles une à une et coupez les pointes sèches.	2	30-35
Asperges	Épluchez la partie fibreuse extérieure des tiges.	2 bottes	12-14
Haricots	Équeutez-les et laissez-les entiers.	250 g	13-15
Mange-tout	Équeutez-les et laissez-les entiers.	250 g	4-5
Betterave	Coupez-la mais ne l'épluchez pas.	300 g	12-13
Brocoli	Coupez les têtes.	250 g	8-10
Choux-fleur	Coupez les têtes.	375 g	17-19
Choux de Bruxelles	Tracez une croix à l'aide d'un couteau à la base de chaque chou.	375 g	17-19
Poireaux	Coupez-les en gros morceaux.	500 g	10-12
Carottes	Coupez-les en rondelles.	3	14-16
Poivrons	Coupez en lamelles.	3	14-16
Céleri	Émincez-les.	3 branches	5-6
Pois chiches	Laissez-les tremper pendant 12h.	1 verre (de pois secs)	40-45
Champignons	Laissez-les entiers.	300 g	8-10
Oignons à mariner	Épluchez-les et laissez-les entiers.	6	20-25
Petits pois frais	Écossez-les.	250 g	8-10
Petits pois congelés	-	250 g	8-10
Épinards	Divisez en branches et coupez les queues.	1/2 bouquet	5
Navets	Épluchez-les et coupez-les en gros morceaux.	350 g	15-17
Courgettes	Coupez-les en rondelles.	350 g	6
Pommes de terre* (toutes utilisations)	Épluchez-les et coupez-les en gros morceaux.	160 g	35-40
Pommes de terre nouvelles*	Ne les épluchez pas et laissez-les entières.	125 g	25-30

* Les aliments doivent être rincés à l'eau froide et claire avant d'être préparés.

nettoyage et entretien

Après chaque utilisation, placez l'interrupteur de mise sous tension sur la position "0" (arrêt), débranchez l'appareil de la prise de courant et laissez refroidir les différents éléments de l'appareil avant de procéder à toute opération de nettoyage.

- N'utilisez jamais de poudre à récurer ou de tampon abrasif.
- **Ne plongez jamais le cuiseur à riz et le cordon d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide !**

Nettoyage du cuiseur à riz

1. Après avoir retiré tous les accessoires, éteint l'interrupteur de mise sous tension et débranché le cordon d'alimentation de la prise secteur et du cuiseur à riz refroidi, essuyez la surface extérieure du cuiseur et la plaque de cuisson à l'intérieur à l'aide d'un chiffon doux légèrement humide.
2. Laissez sécher complètement et vérifiez qu'aucun résidu alimentaire ne se trouve sur la plaque de cuisson.

Nettoyage de la cuve et des accessoires

1. Faites tremper préalablement la cuve amovible dans de l'eau chaude savonneuse si des résidus alimentaires restent collés sur la surface.
2. Nettoyez les accessoires (cuve amovible, panier vapeur, couvercle, spatule, gobelet doseur) dans de l'eau chaude additionnée de produit vaisselle à l'aide d'une éponge douce.
3. Frottez avec une éponge douce.
4. Rincez à l'eau claire et séchez à l'aide d'un chiffon doux.



Le panier vapeur et le couvercle en verre sont compatibles lave-vaisselle. **Tous les autres éléments doivent être lavés à la main.**

Toutes les informations, dessins, croquis et images dans ce document relèvent de la propriété exclusive de SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION se réserve tous les droits relatifs à ses marques, créations et informations. Toute copie ou reproduction, par quelque moyen que ce soit, sera jugée et considérée comme une contrefaçon.

All information, designs, drawings and pictures in this document are the property of SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION reserves all rights to its brands, designs and information. Any copy and reproduction through any means shall be deemed and considered as counterfeiting.

Cuiseur à riz SICHUAN



Protection de l'environnement

Ce symbole apposé sur le produit signifie qu'il s'agit d'un appareil dont le traitement en tant que déchet est soumis à la réglementation relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Cet appareil ne peut donc en aucun cas être traité comme un déchet ménager, et doit faire l'objet d'une collecte spécifique à ce type de déchets. Des systèmes de reprise et de collecte sont mis à votre disposition par les collectivités locales (déchèterie) et les distributeurs. En orientant votre appareil en fin de vie vers sa filière de recyclage, vous contribuerez à protéger l'environnement et empêcherez toute conséquence nuisible pour votre santé.



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.

