



MARQUE: PROLINE

REFERENCE: FS4

CODIC: 4033949

PROLINE

FS4

FOOD STEAMER

CUISEUR VAPEUR

STOOMKOKER

OLLA VAPORERA



OPERATING INSTRUCTIONS
MANUAL DE INSTRUCCIONES

MODE D'EMPLOI

GEBRUIKSAANWIJZING

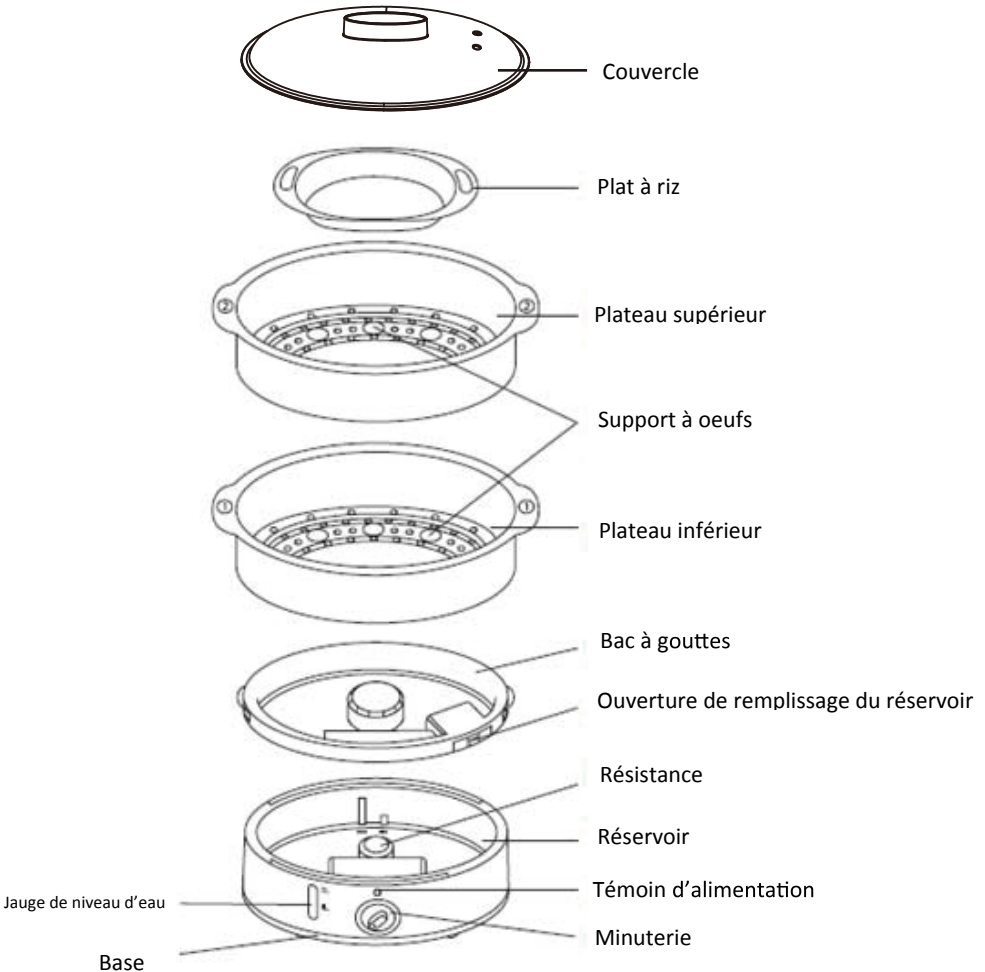
ATTENTION

- ✖ Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Toute utilisation autre que celle prévue pour cet appareil, ou pour une autre application que celle prévue, par exemple une application commerciale, est interdite.
- ✖ Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent bien les dangers encourus. 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 sous la surveillance d'un adulte. Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans.
- ✖ Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et en comprennent bien les dangers potentiels.
- ✖ Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jouet.
- ✖ L'appareil ne doit pas être immergé.
- ✖ Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- ✖ Les informations détaillées sur la manière de nettoyer les surfaces en contact avec les aliments sont définies en page 16 dans la section "ENTRETIEN ET NETTOYAGE".
- ✖ MISE EN GARDE: Risques de blessures en cas de mauvaise utilisation du produit.

MISES EN GARDE IMPORTANTES

- ✗ Débranchez toujours l'appareil après usage et avant de le nettoyer.
- ✗ Laissez l'appareil refroidir avant d'ajouter ou d'enlever des accessoires et avant de le nettoyer.
- ✗ Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées et les boutons.
- ✗ Utilisez toujours de l'eau fraîche froide pour remplir le réservoir.
- ✗ Soulevez toujours le couvercle en dirigeant la vapeur du côté opposé à votre visage, afin d'éviter de vous brûler.

DESCRIPTION



UTILISATION

1. Placez la base sur une surface plane et stable, à distance de tous les objets susceptibles d'être endommagés par la vapeur.
2. Remplissez le réservoir avec de l'eau froide du robinet. Ne remplissez jamais le réservoir au-delà du niveau maximum.
 - Ne mettez **EN AUCUN CAS** un liquide autre que de l'eau (ou quoi que ce soit d'autre) dans le réservoir.
3. Placez le bac à gouttes sur la base. Mettez les aliments sur les plateaux.
4. Placez les plateaux sur le bac à gouttes.
5. Refermez avec le couvercle.
6. Branchez l'appareil sur une prise de courant et allumez-le en actionnant la minuterie.
 - Le témoin d'alimentation s'allume.
 - **N'allumez EN AUCUN CAS l'appareil avec le réservoir vide.**
7. À la fin de la cuisson, le témoin d'alimentation s'éteint; débranchez l'appareil.
8. Ôtez délicatement le couvercle. Évitez tout contact direct avec la vapeur, vous risqueriez de vous brûler.

Jauge de niveau d'eau

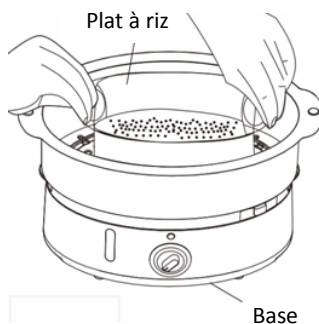
La jauge vous permet de vérifier le niveau d'eau en cours de cuisson.

Si le réservoir a besoin d'être rechargé en cours de cuisson, versez l'eau froide par le trou de remplissage jusqu'au niveau MAX.

Faites en sorte que le niveau d'eau ne descende jamais en dessous du trait MIN pendant la cuisson.

Plat à riz

1. Placez le plateau inférieur sur la base.
2. Mettez le riz et l'eau dans le plat à riz.
3. Mettez le plat dans le plateau.
4. Refermez avec le couvercle.
5. Allumez l'appareil en actionnant la minuterie.
6. Une fois la cuisson terminée, sortez prudemment le plat en le tenant par ses poignées.
7. Après usage, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir à température ambiante avant de le ranger.



Recettes

GRAINS DE RIZ

1. Il existe de nombreuses variétés de riz. Suivez les instructions pour chaque variété utilisée.
2. 1 verre de riz = 240 ml.
3. Mesurez avec précision les quantités d'eau et de riz, puis mélangez-les dans la cuve. Versez la quantité d'eau adéquate dans le réservoir d'eau. Mettez le couvercle et lancez la cuisson.

4. Pour un riz tendre, ajoutez 1-2 cuillères à soupe d'eau en plus. Pour un riz ferme, enlevez 1-2 cuillères à soupe d'eau.
5. Au bout de la durée minimale indiquée pour chaque variété, vérifiez la texture du riz tout en le remuant.
6. Ce faisant, évitez de faire retomber les gouttes d'eau dans la cuve, le goût et la qualité du riz cuit s'en trouveraient affectés.
7. Utilisez impérativement de l'eau propre pour remplir le réservoir.
8. Après la cuisson, assaisonnez selon votre goût avec du sel, du poivre ou du beurre.

Variété de riz	À mélanger dans la cuve		Bac à gouttes	Quantité d'eau à remplir	Durée approximative (en minutes)
	Quantité de riz	Quantité d'eau froide			
Marron – Grains normaux, courts ou longs	1/2 verre 1 verre	2/3 verre 1 1/4 verre	Oui Oui	Max Max	40-41 54-57
Blanc – Grains normaux, longs ou moyens	1/2 verre 1 verre	3/4 verre 1 1/4 verre	Oui Oui	Max Max	34-36 37-41
– Grains normaux, étuvés et longs	1/2 verre 1 verre	3/4 verre 1 1/4 verre	Oui Oui	Max Max	51-53 53-55
Riz pilaf aux champignons	1 verre grain extra-long, riz blanc	1 1/3 verre bouillon de poulet à la place de l'eau	Oui	Max	50-55

LÉGUMES

1. Lavez bien les légumes et enlevez les tiges; coupez-les, épluchez-les ou hachez-les, selon le cas. Les petits morceaux cuisent plus rapidement que les plus gros.
2. Le temps de cuisson des aliments varie selon la qualité, la quantité, la fraîcheur, la taille, l'uniformité et la température (dans le cas de surgelés). Ajustez la quantité d'eau et le temps de cuisson selon le cas.
3. Les légumes surgelés n'ont pas besoin d'être décongelés au préalable.
4. Certains légumes surgelés ont besoin d'être placés dans la cuve à riz et d'être recouverts d'une feuille de papier alu pendant la cuisson.

Les aliments surgelés doivent être séparés ou mélangés au bout de 10 à 12 minutes. Utilisez une fourchette ou une cuillère avec un long manche pour cela.

Variété	Poids/nombre de morceaux	Cuve à riz	Bac à gouttes	Quantité d'eau à remplir	Durée approximative (Minutes)
Artichaut, entier	4, moyens	Non	Oui	Max	37-40
Asperges, pointes	225-450 g (env. 13 mm de diamètre)	Non	Oui	Min	13-15
Haricots, verts/beurre - coupés ou entiers	450 g	Non	Oui	Max	25-28
Brocoli, branches	450 g	Non	Oui	Min	12-14
Chou	450 g (env. 1/2 petite tête)	Non	Oui	Min	17-19
Carottes	450 g	Non	Oui	Min	15-17
Chou-fleur - Tête entière	Taille moyenne (env. 225 g non taillé)	Non	Oui	Min	14-16
Épis de maïs	jusqu'à 8 pièces (7-7,5 cm de long)	Non	Oui	Min	17-19
Champignons, entiers -Moyens	280 g	Non	Oui	Min	10-11
Oignons entiers (cuisson partielle pour le grill)	450 g, taille moyenne (env. 4 de 6 cm de diamètre)	Non	Oui	Min	7-9
Petits pois - verts	680 g non écosés	Non	Oui	Min	14-16
Poivrons entiers -Verts ou rouges (cuits partiellement puis farcis)	Jusqu'à 4 de taille moyenne	Non	Oui	Min	9-11
Pommes de terre, entières - Rouges	450 g env. 8 petits (38-50 mm de large)	Non	Oui	Min	17-19
Épinards	280 g	Non	Oui	Min	10-12
Courge -Courges jaunes d'été, courgettes	450 g taille moyenne	Non	Oui	Min	11-13
Navets	450 g (env. 5 petits)	Non	Oui	Min	12-14

POISSON ET FRUITS DE MER

1. Les temps de cuisson indiqués sont valables pour le poisson et les fruits de mer frais, ou surgelés puis entièrement décongelés. Avant la cuisson, nettoyez et préparez le poisson et les fruits de mer frais.
2. La plupart des poissons et des fruits de mer cuisent très rapidement. Cuissez les aliments en petites portions, ou dans les proportions recommandées.
3. Les palourdes, les huîtres et les moules peuvent s'ouvrir à des moments différents. Vérifiez régulièrement l'état des coquilles afin d'éviter de trop cuire les aliments.
4. Les filets de poisson peuvent être cuits dans la CUVE À RIZ ; servez le poisson et les fruits de mer seuls ou assaisonnés avec du beurre, de la margarine du jus de citron ou une sauce de votre choix.
5. Ajustez le temps de cuisson en conséquence.

Type de poisson	Quantité	Cuve à riz	Bac à gouttes	Quantité d'eau à remplir	Durée approximative (en minutes)
Filets -Sole, plie ou autres filets de votre choix	225 g (6-12 mm d'épaisseur)	Non	Oui	Min	8-10
Steaks -Flétan -Saumon -Thon -Autres steaks de poisson de votre choix	1-2 pièces 225 g 25 mm d'épaisseur 19-25 mm d'épaisseur 19-25 mm d'épaisseur 19-25 mm d'épaisseur	Non Non Non Non	Oui Oui Oui Oui	Min Min Min Min	13-14 18-21 14-19 13-21
Filets pochés -Filets de poisson de votre choix	225-340 g (3 – 4 filets; 6-12 mm d'épaisseur)	Non	Oui	Max	30-35

Type de fruits de mer	Quantité	Cuve à riz	Bac à gouttes	Quantité d'eau à remplir	Durée approximative (en minutes)
Palourdes	225-450 g avec les coquilles	Non	Oui	Min	10-12
Crabe	450 g (env. 6 pièces)	Non	Oui	Min	15-18
Homard -queues	1 ou 2 (200-225 g chacun)	Non	Oui	Min	18-20

Moules (fraîches)	450 g avec les coquilles	Non	Oui	Min	12-14
Huîtres (fraîches)	Env. 1/2 douzaine	Non	Oui	Min	11-13
Coquilles Saint-Jacques (fraîches)	225 g décoquillées	Non	Oui	Min	10-12
Crevettes	450 g avec les coquilles	Non	Oui	Min	11-12

VIANDE

Variété	Poids/nombre de pièces	Cuve à riz	Bac à gouttes	Quantité d'eau à remplir	Durée approximative (en minutes)
Poulet - Poitrine, filets désossés - Demi-poitrine non désossée - Pignons non désossés - Cuisses avec l'os - Poché Demi-poitrine de poulet - désossée ou non	225 g (4-5 pièces)	Non	Oui	Min	14-16
	450-570 g (2 pièces)	Non	Oui	Max	37-41
	env. 450 g (4 pièces)	Non	Oui	Max	32-36
	env. 450 g (4 pièces)	Non	Oui	Max	34-37
	450 g (2 pièces)	Oui	Oui	Max	45-47
Saucisses de Francfort - Longueur normale	Jusqu'à 425 g (8-10 pièces)	Non	Oui	Min	12-14
Saucisses - bien cuites - Bratwurst - Kieftbasa	Jusqu'à 425 g	Non	Oui	Min	17-19
	jusqu'à 800 g	Non	Oui	Min	19-21

ŒUFS

Autres aliments	Poids/nombre de morceaux	Cuve à riz	Bac à gouttes	Quantité d'eau à remplir	Durée approximative (en minutes)
Œufs -Grands, durs	1-12	Non	Oui	Max	30

SPÉCIFICATIONS

Caractéristiques nominales: 230V~ 50/60Hz
800W

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Débranchez toujours l'appareil et attendez qu'il ait refroidi avant de le nettoyer.

Enlevez toutes les pièces détachables et lavez-les au lave-vaisselle ou dans de l'eau chaude savonneuse. Puis rincez-les soigneusement et séchez-les. N'utilisez pas de nettoyant abrasif.

Nettoyez la base en la frottant avec un chiffon mouillé. Elle ne doit pas être plongée dans l'eau ni dans tout autre liquide.

En raison des mises au point et améliorations constamment apportées à nos produits, de petites incohérences peuvent apparaître dans le mode d'emploi. Veuillez nous excuser pour la gêne occasionnée.

Darty Plc © UK: EC1N 6TE 17/11/2014