

Steamer Chroma

Bedienungsanleitung (Seite 1)

Cuit vapeur Chroma

Mode d'emploi (page 17)

Cuocivapore Chroma

Istruzioni per l'uso (pagina 29)



Félicitations!

En achetant ce cuit vapeur vous venez d'acquérir un appareil de qualité, fabriqué avec soin. Bien entretenu, cet appareil vous rendra de grands services pendant de nombreuses années.

Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi avant la première utilisation et bien respecter les consignes de sécurité.

Les personnes n'ayant pas lu ce mode d'emploi, ne doivent pas utiliser cet appareil.

Sommaire

	Page		Page
Consignes de sécurité	16	Nettoyage	25
A propos de ce mode d'emploi	17	– cuit vapeur	25
Déballage	17	– accessoires	25
Aperçu de l'appareil et des éléments	18	Entretien	25
Bref mode d'emploi	19	Rangement	26
Utilisation	20	Problèmes	26
– Avant la 1 ^{ère} utilisation	20	Temps de cuisson	27
– Utilisation	20	Elimination	28
– Mise en place	21	Données techniques	28
– Remplir d'eau	21		
– Remplir / placer les paniers	22		
– Préparer / cuire le riz	22		
– Cuisson / minuterie	23		
– Rajouter de l'eau	24		
– Après la cuisson	24		



Avant de brancher l'appareil, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi, il contient des conseils d'utilisation et des consignes de sécurité importantes.

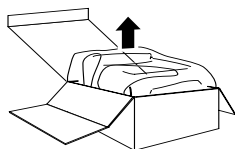
- Lire attentivement ce mode d'emploi
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou autres substances liquides (risque de décharge électrique)
- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil
- Débrancher impérativement l'appareil:
 - avant de remplir ou de vider l'appareil,
 - avant de déplacer l'appareil
 - avant chaque entretien ou nettoyage
 - après chaque utilisation
- Le cordon d'alimentation ne doit pas passer sur des angles ou des arêtes vives, ni être coincé (risque de décharge électrique)
- Pour éviter tout risque, adressez-vous toujours à votre M-Service pour faire remplacer le cordon lorsque celui-ci est détérioré
- Nous conseillons d'utiliser un interrupteur de protection (FI). En cas de doutes, veuillez consulter un spécialiste
- Ne pas utiliser l'appareil si:
 - l'appareil a des problèmes
 - le cordon est endommagé
 - lorsque l'appareil est tombé ou s'il a d'autres dommages. Dans ce cas, veuillez vous adresser à M-Service pour faire contrôler et réparer l'appareil.

- Pour choisir l'emplacement de votre appareil respectez les consignes suivantes:
 - placez le cuit vapeur sur une surface sèche, stable et plane et pas directement sous une prise de courant
 - ne placez pas l'appareil sur ou sous des éléments ou des meubles de cuisine inflammables ou déformables (production de vapeur!)
 - ne placez pas l'appareil sur des surfaces chaudes ou près d'une flamme. Maintenir une distance minimum de 50 cm
 - ne pas couvrir l'appareil
 - veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec le cuit vapeur
 - n'utilisez l'appareil que dans des locaux secs et sans rallonge
 - ne laissez pas pendre le cordon: risque de trébucher!
- Ne jamais déplacer l'appareil pendant l'utilisation
- L'appareil n'est destiné qu'à un usage domestique
- Laissez refroidir l'appareil avant le nettoyage ou l'entretien
- Lorsque l'appareil fonctionne ses divers éléments et les aliments cuisinés sont très chauds : ne pas toucher! Prendre les paniers et le couvercle par les poignées ou avec un chiffon
- La vapeur qui sort est très chaude: risque de brûlures!
- L'emploi d'accessoires non recommandés par le fabricant peut endommager l'appareil ou ses éléments.
- Les personnes ne connaissant pas parfaitement ce mode d'emploi, les enfants et les personnes sous l'effet de l'alcool ou de médicaments ne peuvent pas utiliser cet appareil ou seulement sous surveillance

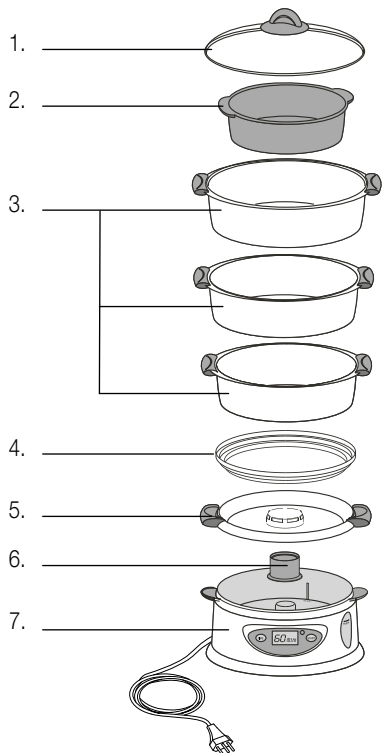
Ce mode d'emploi ne peut mentionner tous les usages possibles de cet appareil. Pour tout complément d'information ou problèmes insuffisamment ou non traités dans ce mode d'emploi, veuillez vous adresser à votre M-Service-Center le plus proche (voir adresses à l'arrière de ce mode d'emploi).

Conservez soigneusement ce mode d'emploi et remettez-le à tout utilisateur éventuel.

Déballage



– Sortir le cuit vapeur de son emballage



– **Après l'avoir déballé, contrôlez la présence des éléments suivants:**

1. couvercle en verre
2. bol à riz
3. paniers en acier chromé (3 tailles)
4. aptateur anneau
5. récipient ramasse-gouttes
6. valve vapeur
7. cuit vapeur

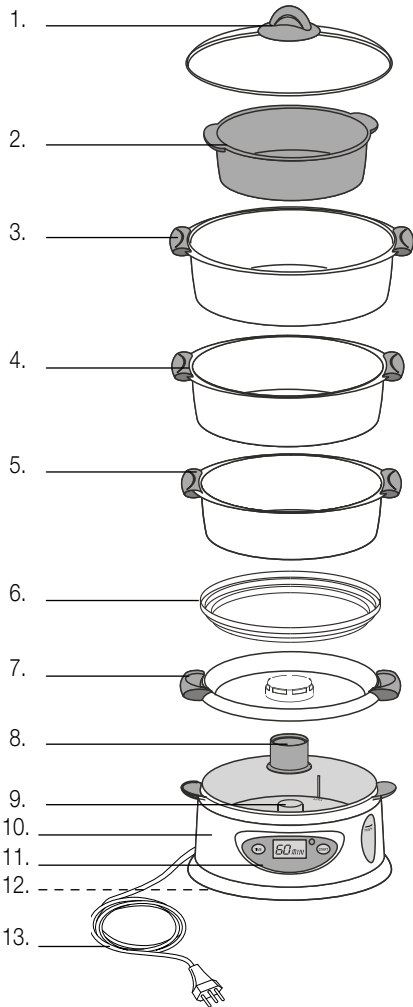
– **Bien nettoyer tous les éléments à part le cuit vapeur.** Nettoyer ce dernier avec un chiffon humide.

– Contrôler que la tension du réseau (230 Volt) corresponde à celle qui est mentionnée sur la plaquette signalétique placée sous l'appareil.

– **Détruire tous les sacs plastique, qui peuvent se révéler un jeu dangereux pour les enfants!**

Conseil:

Conservez l'emballage pour ranger le cuit vapeur lorsque vous ne l'utilisez pas toute l'année ou pour des transports éventuels (par ex. déménagement, réparation, etc.).

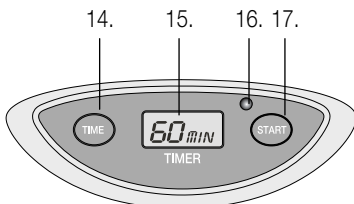


Accessoires:

1. couvercle en verre avec poignée
2. bol à riz en matière plastique
3. panier supérieur en acier chromé avec poignées
4. panier du milieu en acier chromé avec poignées
5. panier inférieur en acier chromé avec poignées
6. adaptateur pour petit et moyen panier
7. récipient ramasse-gouttes

Appareil:

8. valve vapeur
9. chauffage
10. cuit vapeur
11. minuterie
12. enroulement du cordon (sous l'appareil)
13. cordon avec prise



Éléments de commande:

14. «TIME»: touche de sélection du temps (en minutes)
15. écran LCD avec temps de cuisson en minutes
16. témoin de contrôle
17. «START»: touche démarrage/arrêt de cuisson

Ce bref mode d'emploi ne contient que les étapes essentielles du fonctionnement de cet appareil. Pour des raisons de sécurité nous vous recommandons de lire le mode d'emploi détaillé (voir page suivante) où toutes les fonctions importantes sont décrites en détail. Veuillez prêter attention aux consignes de sécurité des pages 16 et 20.

1. Mise en place

- dérouler le cordon (sous l'appareil)
- placer l'appareil sur une surface sèche, stable et plane, pas directement sous une prise de courant
- n'utiliser l'appareil que dans des locaux secs et sans rallonge
- ne pas laisser pendre le cordon: risque de trébucher!

Attention:

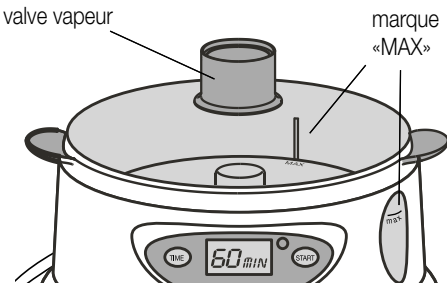
- ne pas couvrir l'appareil, ne le mettez pas sous des éléments de cuisine ou près des meubles (vapeur qui sort)
- veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil

2. Remplir d'eau

- Retirer la fiche de la prise de courant
- Remplir le réservoir d'eau jusqu'à la marque «MAX»

Attention: ne mettez que de l'eau du robinet. N'ajoutez pas de liquides, d'épices, sel, poivre ou autres substances!

- Placer la sortie de vapeur (les trois embouts doivent être insérés dans les orifices de la sortie de vapeur)



3. Remplir/placer les paniers

On peut cuire avec 1, 2 ou 3 paniers en même temps.

- placer le récipient ramasse-gouttes sur l'appareil (ainsi le jus des aliments ne tombe pas dans l'eau)
- mettre les aliments dans le/les paniers en acier chromé; remplir le panier inférieur, puis celui du milieu et enfin le panier supérieur

Attention: si vous n'utilisez que les deux paniers supérieurs, n'oubliez pas de mettre l'adaptateur anneau sur le récipient ramasse-gouttes

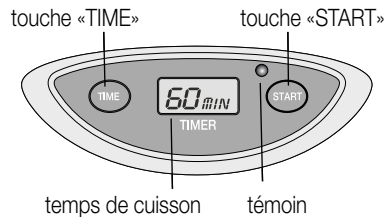
Attention:

observez les temps de cuisson indiqués page 27

4. Mise en marche/cuisson

On peut régler le temps de cuisson à l'aide de la minuterie.

- brancher l'appareil; on entend un signal sonore
- tenir la touche «TIME» enfoncée pour régler le temps de cuisson désiré (0 - 60 min.)
- commencer le processus de cuisson en appuyant sur la touche «START»; on entend un bref signal sonore
- pendant la cuisson, le témoin «MIN» clignote et le témoin lumineux rouge s'allume



Le processus de cuisson s'arrête une fois le temps écoulé.

- arrêter le signal sonore en appuyant sur la touche «START»
- enlever le couvercle et les paniers

Attention: la vapeur qui sort est très chaude!

4. Après la cuisson

- retirer la fiche de la prise
- vider l'eau
- nettoyer l'appareil (voir p. 25)

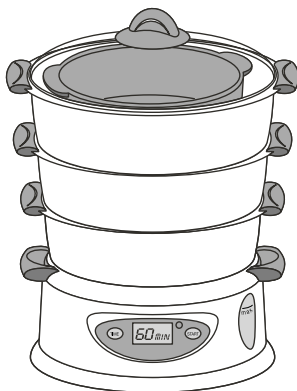


Avant la 1ère utilisation

Faites très attention car une manipulation inadéquate du courant électrique peut être fatale. Veuillez lire attentivement les consignes de sécurité de la page 16 et les mesures de sécurité suivantes:

- Ne remplissez le réservoir d'eau que lorsque l'appareil est éteint et débranché
- Veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec le cuit vapeur
- Procédez au nettoyage de l'appareil uniquement s'il est débranché
- N'utilisez l'appareil que dans des locaux secs

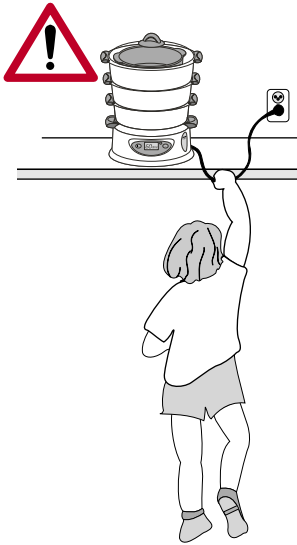
Avant la première utilisation, lavez soigneusement le couvercle en verre, les paniers en acier chromé, le récipient ramasse-gouttes, l'adaptateur anneau et la valve vapeur avec de l'eau chaude et un peu de détergent. Il vous suffit de nettoyer le cuit vapeur avec un chiffon humide (voir «Nettoyage», page 25).



Utilisation

La cuisson à la vapeur est une méthode de cuisson très ancienne en Chine. Grâce à la vapeur, les aliments sont cuits sagement, sans sel et avec peu de graisse. C'est pourquoi ils conservent leur goût intact et une grande partie de leurs vitamines. La cuisine à la vapeur convient donc parfaitement aux régimes diététiques.

L'appareil n'est destiné qu'à un usage privé.

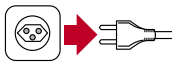


1. Mise en place

- Dérouler le cordon d'alimentation (sous l'appareil)

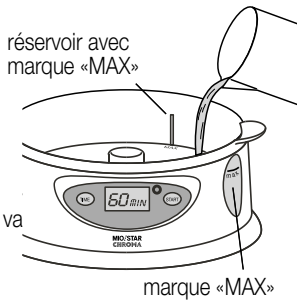
Pour choisir l'emplacement de l'appareil, respectez les consignes suivantes:

- placez le cuit vapeur sur une surface sèche, stable et plane et pas directement sous une prise de courant
- ne placez pas l'appareil sur ou sous des éléments ou des meubles de cuisine inflammables ou déformables (production de vapeur!)
- ne placez pas l'appareil sur des surfaces chaudes ou près d'une flamme. Maintenir une distance minimum de 50 cm
- ne pas couvrir l'appareil
- veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec le cuit vapeur
- n'utilisez l'appareil que dans des locaux secs et sans rallonge
- ne laissez pas pendre le cordon: risque de trébucher!

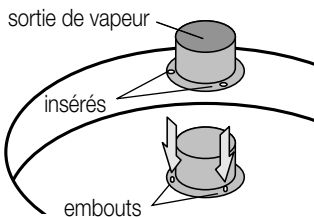


2. Remplir d'eau

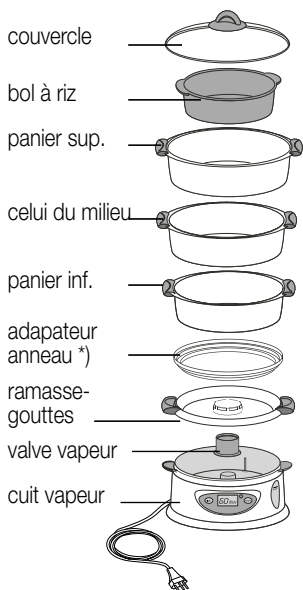
- retirer la fiche de la prise



- Remplir le réservoir d'eau jusqu'à la marque «MAX»
- Attention: ne mettez que de l'eau du robinet. N'ajoutez pas de liquides, d'épices, sel, poivre ou autres substances!**



- Placer la sortie de vapeur (les trois embouts doivent être insérés dans les orifices de la sortie de vapeur)



3. Remplir / placer les paniers

On peut cuire avec 1, 2 ou 3 paniers en même temps. si vous n'utilisez que les deux paniers supérieurs, n'oubliez pas de mettre l'adaptateur anneau *) entre le panier et le récipient ramasse-gouttes

Les paniers sont placés sur le récipient ramasse-gouttes qui évite que le jus des aliments tombe dans le réservoir d'eau et brûle au contact de l'élément chauffant.

Attention:

- mettre les aliments en gros morceaux dans le panier du bas et les plus petits morceaux dans les paniers du haut
- Si les aliments nécessitent des temps de cuisson différents, commencer par ceux dont le temps de cuisson est plus long. Ajouter ensuite le panier avec les aliments qui nécessitent un temps de cuisson moins long. Poursuivre/terminer le processus de cuisson avec tous les paniers .

- Placer le récipient ramasse-gouttes sur l'appareil (empêche le jus des aliments de tomber dans le réservoir d'eau)
- Déposer les aliments dans le/les paniers en acier chromé

- Placer tout d'abord le panier inférieur

- Selon vos besoins, placez les panier supplémentaires (celui du milieu, puis le panier supérieur)

- Mettre le couvercle en verre

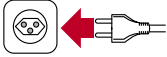
4. Préparer le riz/ réchauffer les aliments

Avec le cuit vapeur vous pouvez cuire le riz et réchauffer les aliments .

- placer le récipient ramasse-gouttes sur l'appareil
- placer le panier inférieur
- remplir le bol à riz et l'eau dans ces proportions 1: 1½ (max. 300 g de riz) ou les aliments à réchauffer
- mettre le couvercle en verre

5. Cuisson / minuterie

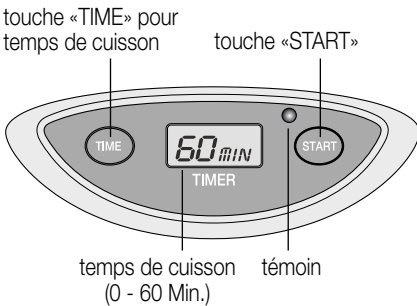
On peut régler le temps de cuisson en minutes avec la minuterie (1 à 60 min.). La minuterie éteint l'appareil une fois le temps de cuisson sélectionné écoulé, interrompant ainsi la cuisson.



- brancher l'appareil, on entend un signal sonore
- appuyer sur la touche «TIME» pour sélectionner le temps de cuisson (0 - 60 min.)
- en appuyant plusieurs fois sur la touche «TIME» on peut augmenter le temps de cuisson en minutes

Attention: le temps de cuisson sélectionné peut être effacé en appuyant deux fois sur la touche «START» (sur l'écran apparaît à nouveau «00 MIN»)

- le processus de cuisson commence en appuyant sur la touche «START»; on entend un bref signal sonore
- pendant la cuisson, le témoin «MIN» clignote et le témoin lumineux rouge s'allume



Une fois le temps de cuisson prévu écoulé, on entend un signal sonore et la cuisson est interrompue.

- On arrête le signal sonore en appuyant sur la touche «START»



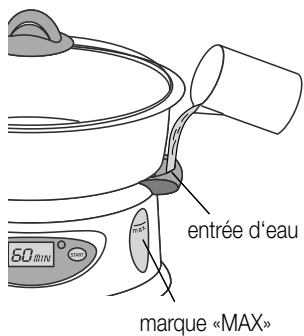
- Retirer le couvercle et les paniers

Attention: la vapeur qui sort est très chaude!

- Enlever les aliments

Attention:

- On peut interrompre la cuisson à tout instant en appuyant sur la touche «START»
- Ne pas déplacer l'appareil lorsqu'il fonctionne (risque de brûlure!)
- Lorsque l'appareil fonctionne, les paniers, le bol à riz, l'adaptateur et le couvercle sont très chauds, n'y toucher que par les poignées



6. Rajouter de l'eau

Il faut rajouter de l'eau pendant la cuisson si le niveau d'eau n'est plus visible.

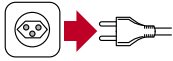
- Rajouter de l'eau jusqu'à la marque «MAX» à l'aide du récipient prévu à cet effet (voir «Remplir d'eau» Page 21)

7. Après la cuisson



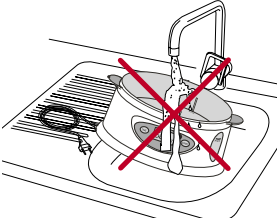
- Débrancher l'appareil

- Vider l'eau résiduelle
- Après utilisation, nettoyer les paniers et l'appareil (voir page suivante)



Cuit vapeur

- Retirer la fiche de la prise de courant chaque fois que vous nettoyez l'appareil et le laisser refroidir complètement



- Ne jamais plonger le cuit vapeur dans l'eau et ne jamais le nettoyer sous l'eau courante.

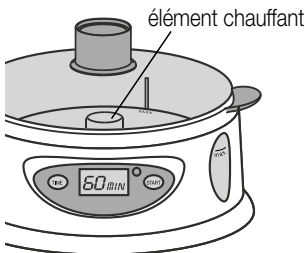


- Ne pas utiliser d'accessoires de ménage ni de détergent abrasif. Ne le nettoyer qu'à l'aide d'un chiffon humide et le laisser bien sécher.

Accessoires

- Nettoyer le couvercle en verre, les paniers, l'adaptateur à anneau, le bol à riz et le récipient ramasse-gouttes avec un détergent courant puis essuyer.

Entretien



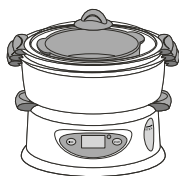
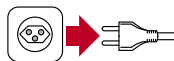
L'élément chauffant doit être détartré régulièrement, sinon cela diminue l'intensité de la vapeur et cela risque de déclencher le dispositif antisur-chauffe.

- Débrancher l'appareil avant chaque entretien et le laisser refroidir complètement
- Eliminer le calcaire avec un produit détartrant (ex. «Potzcalc»)
- Bien rincer avec de l'eau. Ne pas utiliser l'eau de la première cuisson pour les aliments



Attention:

- Ne jamais faire bouillir le produit détartrant!
- Ne pas utiliser de détergents agressifs ou abrasifs tels que brosses ou éponges dures pour détartrer l'élément chauffant, cela risquerait d'abîmer le revêtement en teflon. De fait, si le revêtement est endommagé on ne doit plus utiliser l'appareil



Lorsque l'appareil n'est pas utilisé il faut le débrancher. Le cordon peut être enroulé sous l'appareil.

Pour gagner de la place on peut ranger les paniers les uns dans les autres. Garder le cuit vapeur dans un lieu sec et hors de portée des enfants.

Problèmes



L'appareil ne nécessite aucun entretien, il ne doit être ni huilé, ni graissé. Les réparations de l'appareil ne doivent être effectuées que par M-Service. Des réparations effectuées par des non-professionnels peuvent se révéler dangereuses pour les utilisateurs.

Migros décline toute responsabilité en cas de dommages dus à une réparation non effectuée par des spécialistes et dans ce cas sa garantie s'arrête.

Problème	Cause possible	Solution
Il n'y a pas de vapeur	Pas d'eau dans le réservoir	Remplir d'eau (voir p. 21)
	La valve vapeur n'est pas mise	Placer la valve vapeur (voir p. 21)
	La minuterie ne part pas	Régler le temps de cuisson et la démarrer en appuyant sur la touche «START»- (voir p. 23)
	L'élément chauffant est trop entartré	Le détartrer (voir p. 26)
Impossible de mettre le récipient ramasse-gouttes	La valve vapeur est mal mise	Bien placer la valve vapeur (voir p. 22)
Impossible de mettre le panier du milieu et le panier inférieur	L'adaptateur anneau est mal mis	Placer l'adaptateur anneau (voir p. 22)
La minuterie ne démarre pas	La minuterie est bloquée	Débrancher l'appareil pendant quelques secondes («Reset»)

Temps de cuisson

Légumes	Type	Quantité (max.)	Temps de cuisson (min.)	Observations
Artichauts		4 pièces	50 - 55	enlever le pied
Asperges		600 g	15 - 20	les disposer en croix pour que la vapeur pénètre
Brocolis	frais	600 g	20 - 25	
	congelés	600 g	15 - 20	
Chou blanc ¼	frais	600 g	55 - 60	
Carottes	en rondelles	600 g	25 - 30	remuer à mi-cuisson
Chou-fleur	frais	600 g	20 - 25	
	congelé	600 g	20 - 25	
Choux de bruxelles	congelés	600 g	25 - 30	
Champignons	frais	300 g	15 - 20	remuer à mi-cuisson
Epinards	frais	350 g	10 - 15	remuer à mi-cuisson
	congelés	500 g	20 - 25	
Haricots	frais	500 g	40 - 45	les disposer en croix pour que la vapeur pénètre
	congelés	500 g	30 - 35	
Haricots blancs	getrocknet	600 g	55 - 60	remuer à mi-cuisson
Pois	frais	600 g	15 - 20	remuer à mi-cuisson
	congelés	600 g	20 - 25	
Pommes de terre	frais	18 - 24	25 - 30	

Riz / pâtes

Riz	blanc	300 g de riz 450 ml Wasser	35	remuer à mi-cuisson
Pâtes	spaghettis	180 g 600 ml d'eau	25 - 30	remuer à mi-cuisson

Viandes

Poulet	blanc	500 g	15 - 20	
	cuisse	750 g	40 - 45	
Saucisses	saucisse	600 g		
	wienerli	600 g	10 - 15	

Poissons / crustacés

Mollusques	frais	400 - 600 g	10 - 15	cuits quand ils sont ouverts et remuer à mi-cuisson
Crevettes	fraîches	500 g	10 - 15	
Fruits de mer	frais	600 g	10 - 15	remuer à mi-cuisson
Coquilles St Jacques	fraîches	500 g	10 - 15	
Langoustines	congelées	3 Stk. à 250g	25 - 30	
Filets de poisson	frais	400 g	5 - 10	
	congelés	400 g	10 - 15	
Poisson en tranches	thon	400 - 600 g	15 - 20	
	saumon	400 - 600 g	15 - 20	



Rendre inutilisable tout appareil hors-service. Retirer la prise et couper le cordon d'alimentation.

Tout appareil hors service peut être consigné dans un point de vente.

Données techniques

Tension électrique	230 - 240 V / 50 Hz	
Puissance	650 - 700 Watt	
Capacité du réservoir	env. 1,4 l d'eau	
Volume de l'appareil de base (sans paniers)	env. 105 x 306 (H x diam.)	
Longueur du cordon	env. 80 cm	
Minuterie digitale	1 - 60 Min.	
Matériaux	- corps	plastique
	- paniers	acier chromé et poignées plastique
	- couvercle	verre
Antiparasité	selon normes UE	
Contrôle sécurité	ASE	
Garantie	2 ans	

Sous réserve de toute modification de fabrication dans l'intérêt du progrès technique.



2 JAHRE PRODUKT-GARANTIE
2 ANS DE GARANTIE DE PRODUIT
2 ANNI DI GARANZIA

Die MIGROS übernimmt während zwei Jahren seit Kaufabschluss die Garantie für Mängelfreiheit und Funktionsfähigkeit des von Ihnen erworbenen Gegenstandes. Nicht unter die Garantie fallen normale Abnutzung sowie die Folgen unsachgemässer Behandlung oder Beschädigung durch den Käufer oder Drittpersonen sowie Mängel, die auf äussere Umstände zurückzuführen sind.

Die Garantieverpflichtung erlischt bei Reparaturen durch nicht MIGROS-autorisierte Servicestellen. Garantieschein oder Kaufnachweis (Kassabon, Rechnung) bitte sorgfältig aufbewahren. Bei Fehlen desselben wird jeder Garantieanspruch hinfällig.

MIGROS garantit, pour la durée de deux ans à partir de la date d'achat, le fonctionnement correct de l'objet acquis et son absence de défauts. La garantie n'inclut pas l'usure normale, ni les conséquences d'un traitement non approprié, ni l'endommagement par l'acheteur ou un tiers, ni les défauts dus à des circonstances extérieures.

La garantie n'est valable que si les réparations ont exclusivement été effectuées par le service après-vente MIGROS ou par les services autorisés par MIGROS. Nous vous prions de bien vouloir conserver soigneusement le certificat de garantie ou le justificatif de l'achat (quittance, facture). Sans celui-ci aucune réclamation ne sera admise.

La MIGROS garantisce per due anni dall'acquisto l'assenza di difetti e la funzionalità del prodotto da voi acquistato. Non sono coperti dalla garanzia la normale usura nonché le conseguenze dovute a uso improprio o danneggiamento da parte dell'acquirente o di terzi come pure gli inconvenienti da imputarsi a situazioni esterne.

Gli obblighi derivanti dalla garanzia decadono in caso di riparazioni non effettuate presso i centri assistenza autorizzati MIGROS. Conservate con cura il coupon di garanzia o il documento comprovante l'acquisto (scontrino di cassa, fattura). La loro mancanza fa decadere ogni diritto derivante dalla garanzia.

M-Service Center / Centres M-Service / Centri M-Service

			Tel.		Fax
BS	4142	Münchenstein		061 / 415 56 60	061 / 415 56 61
BE	3014	Bern		031 / 330 98 98	031 / 330 98 00
GE	1227	Carouge		022 / 307 29 29	022 / 307 29 00
LU	6036	Dierikon		041 / 455 74 00	041 / 455 71 86
NE	2074	Marin		032 / 755 84 65	032 / 755 88 83
SG	9201	Gossau		071 / 493 23 66	071 / 493 27 86
TI	6592	San Antonino		091 / 850 84 16	091 / 850 84 03
VD	1024	Ecublens		021 / 694 65 55	021 / 694 65 66
VS	1920	Martigny		027 / 720 43 80	027 / 720 44 53
ZH	8404	Winterthur		052 / 235 63 63	052 / 232 06 71
ZH	8005	Zürich		01 / 278 51 78	01 / 278 59 75