



MARQUE: PROLINE

REFERENCE: FSE900

CODIC: 4410130

NOTICE



PROLINE

FSE900

FOOD STEAMER
CUISEUR VAPEUR
STOOMKOKER
VAPORERA ELÉCTRICA
PANELA A VAPOR



OPERATING INSTRUCTIONS



MANUEL D'UTILISATION



HANDLEIDING



INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN




INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO

ATTENTION

- ❖ Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que:
 - des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels;
 - des fermes;
 - l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel;
 - des environnements du type chambres d'hôtes.
- ❖ 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.

- ❖ 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.
- ❖ En ce qui concerne les informations détaillées sur la manière de nettoyer les surfaces en contact avec les aliments, référez-vous dans la section "NETTOYAGE ET ENTRETIEN" en page 16.
- ❖ L'appareil ne doit pas être immergé.
- ❖ 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.

- ❖  Les surfaces sont de nature à chauffer pendant l'utilisation.
- ❖ **MISE EN GARDE:** Risques de blessures en cas de mauvaise utilisation du produit.
- ❖ La surface de l'élément chauffant présente une chaleur résiduelle après utilisation.

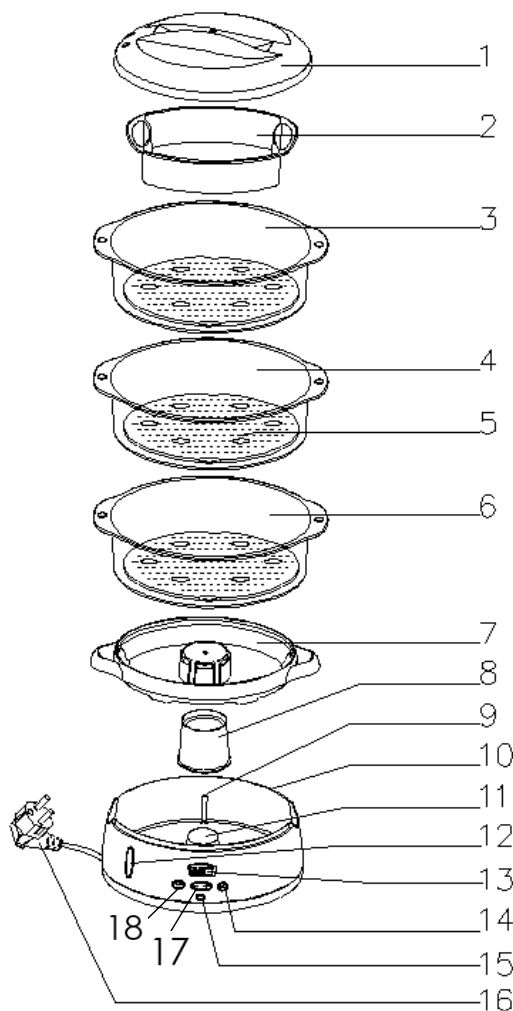





MISES EN GARDE IMPORTANTES

Lisez le mode d'emploi dans son intégralité avant d'utiliser l'appareil et gardez-le afin de pouvoir vous y référer ultérieurement.

- Éteignez et débranchez toujours l'appareil de la prise électrique 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.
- Ne pas utiliser en extérieur.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation pendre du haut d'une table ou d'un plan de travail, ni entrer en contact avec une surface chaude.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil à vide ou sans eau dans le réservoir.
- Faites extrêmement attention si vous devez déplacer un appareil contenant des aliments brûlants ou de l'eau bouillante.
- Le cuiseur vapeur doit être monté correctement avant chaque utilisation.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant qu'il fonctionne.
- De la vapeur brûlante s'échappe du panier lorsque le couvercle est soulevé; pour cette raison, soulevez toujours le couvercle en dirigeant la vapeur du côté opposé à vous.
- Enlevez toujours les paniers et le bac à riz en les tenant prudemment par leurs poignées afin d'éviter de vous brûler avec les jets de vapeur. Utilisez des maniques sèches pour vous protéger les mains.
- L'utilisation d'accessoires autres que ceux recommandés par le fabricant peut être à l'origine d'un incendie.

DESCRIPTION



1. couvercle du cuiseur
2. Bac à riz
3. Panier de cuisson n°3
4. Panier de cuisson n°2
5. Supports à œufs
6. Panier de cuisson n°1
7. Bac d'écoulement
8. Bague turbo
9. Indicateurs de niveau d'eau
MAX et MIN
10. Base avec réservoir d'eau
11. Résistance
12. Indicateur de niveau d'eau
13. Écran
14. Bouton O/I (arrêt/marche)
15. Témoin lumineux
16. Câble d'alimentation
17.  / 
Boutons de réglage de
minuterie / 
18. Bouton PROG (programme)

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION DE L'APPAREIL

- Enlevez tous les matériaux d'emballage et les étiquettes du cuiseur.
- Nettoyez toutes les pièces amovibles (à l'exception du réservoir) dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez bien toutes les pièces.
- Essuyez les surfaces de la base de l'appareil avec un chiffon légèrement imbibé d'eau, puis séchez bien.

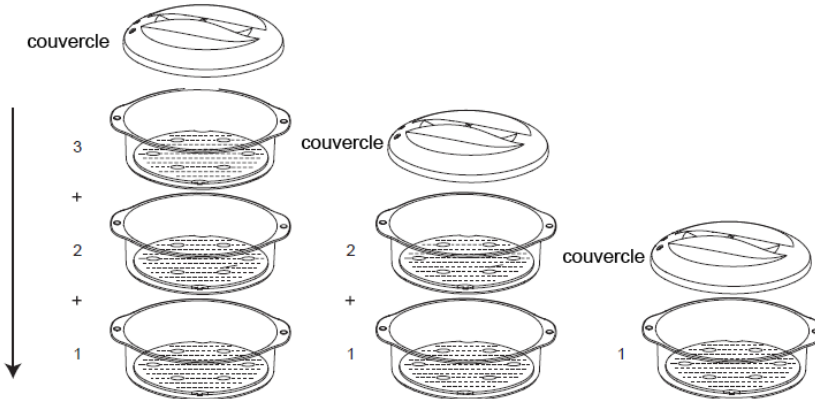
LA BASE NE DOIT PAS ÊTRE MISE DANS L'EAU NI DANS TOUT AUTRE LIQUIDE.

MONTAGE DU CUISEUR

1. Placez la base avec le réservoir d'eau sur une surface plane et stable.
2. Placez la bague turbo sur la résistance (la partie évasée dirigée vers le fond du réservoir d'eau).
3. Montez le bac d'écoulement sur le réservoir.
4. Empilez les paniers de cuisson au-dessus du bac d'écoulement, et placez le couvercle au sommet.

EMPILAGE DES PANIERS DE CUISSON

- Différentes combinaisons de paniers sont possibles; en revanche, l'ordre d'empilage est toujours le même. Ainsi, le panier 3 se place toujours sur le 2, qui lui-même se place toujours sur le 1.
- Il est possible d'utiliser les 3 paniers en même temps, ou 2 ou 1 seul.
- Le panier 3 ne pas être posé sur le panier 1.
- Les poignées des paniers portent les numéros ① ② ③ pour une reconnaissance plus facile.
- L'illustration ci-dessous indique les différentes possibilités de combinaison et d'ordre d'empilage :



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 douce propre ; le niveau doit être situé entre les traits MIN et MAX sur la paroi intérieure.

- **Veillez à ce que le niveau d'eau ne descende jamais en dessous de MIN pendant le fonctionnement. Pendant une cuisson longue, vérifiez régulièrement le niveau d'eau par le hublot et rajoutez de l'eau si nécessaire.**

- 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 d'écoulement sur la base.
4. Placez les aliments à cuire dans le(s) panier(s) de cuisson.

CONSEILS :

- Coupez les aliments en morceaux de même taille afin qu'ils cuisent à la même vitesse.
- Les aliments nécessitant une cuisson moins intense ou plus courte doivent être placés dans le panier du haut.
- Les aliments nécessitant une cuisson plus longue doivent être placés dans le panier du bas.

5. Empilez le(s) panier(s) sur le bac d'écoulement.
6. Placez le couvercle sur le panier du haut.
7. Branchez l'appareil à la prise électrique.
 - L'écran affiche les chiffres de l'heure, indiquant que l'appareil est en mode horloge.

Fonction cuisson à la vapeur

Avant de commencer la cuisson :

Le cuiseur est pré-réglé pour une cuisson à la vapeur de 45 minutes.

1. En mode horloge, appuyez sur le bouton **O/I**.
 - Le nombre « 45 » clignote à l'écran.
2. Au bout d'environ 3 secondes, un signal sonore retentit, le nombre 45 arrête de clignoter et le témoin s'allume en rouge.
 - Le cuiseur chauffe et la minuterie commence le compte à rebours.
3. Quelques instants plus tard, le cuiseur commence à émettre de la vapeur en continu jusqu'à l'écoulement des 45 minutes.


Pour ajuster la durée de la cuisson :

1. En mode horloge, appuyez sur **O/I**.
 - Le nombre « 45 » clignote à l'écran.
2. Pendant que « 45 » clignote, appuyez de manière répétée sur les touches **—/+** jusqu'à ce que le temps de cuisson souhaité s'affiche.
 - Le temps de cuisson est réglable de 5 à 90 minutes.
 - Chaque pression sur les touches **—/+**, diminue ou augmente le temps de cuisson de 5 minutes.
3. Une fois le réglage terminé, attendez environ 3 secondes, le temps que le réglage soit confirmé.
 - L'appareil émet un signal sonore, et le témoin rouge s'allume.
 - Le cuiseur chauffe et la minuterie commence le compte à rebours.

Pour annuler la fonction de cuisson à la vapeur, appuyez de nouveau sur le bouton **O/I**. Le témoin rouge s'éteint.

Fonction de maintien au chaud

Une fois terminée la cuisson à la vapeur, l'appareil émet 2 bips sonores, le témoin lumineux passe

au vert et l'icône  s'affiche à côté du temps de cuisson.

Par la suite, la fonction de maintien au chaud s'activera pendant environ 2 minutes toutes les 10 minutes. Le processus se répétera jusqu'à ce que l'eau vienne à manquer dans le réservoir, ou jusqu'à ce que vous éteigniez l'appareil en appuyant sur le bouton **O/I**.

Après usage

1. Éteignez l'appareil en appuyant sur le bouton **O/I**, puis débranchez-le de la prise électrique.
2. Soulevez délicatement le couvercle du cuiseur en vous protégeant les mains avec un chiffon ou avec des maniques (non fournis).

ATTENTION : *Le cuiseur vapeur reste chaud même après la fin de la cuisson. Ôtez le couvercle avec précaution pour éviter les jets de vapeur, et n'oubliez pas que les paniers et la cuve à riz seront brûlants.*

3. Ôtez les paniers et posez-les sur une surface résistant à la chaleur.
4. Attendez que le cuiseur ait refroidi pour le nettoyer.

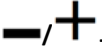
Réglage de la minuterie

La fonction de minuterie vous permet de programmer l'heure à laquelle vous souhaitez cuire vos aliments.

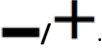
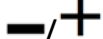
Avant d'utiliser la minuterie, vous devez d'abord régler l'horloge.

Réglage de l'horloge

Après avoir branché le cuiseur à la prise électrique, vous verrez les chiffres de l'heure clignoter à l'écran.

1. Faites un appui long sur les touches **PROG** et **O/I** en même temps.
 - Un bip sonore retentit.
2. Réglez l'horloge sur l'heure actuelle à l'aide des touches .
 - Les chiffres défilent par paliers de 10 minutes vers le haut et 1 minute vers le bas.
3. Appuyez sur le bouton **PROG** pour confirmer.

Programmation de la cuisson la vapeur

4. Appuyez sur le bouton **PROG** jusqu'à ce que les chiffres « 0 :00 » et le texte « PROG » clignotent à l'écran.
5. Réglez l'heure à l'aide des touches .
 - Les chiffres défilent par paliers de 10 minutes vers le haut comme vers le bas.
6. Appuyez sur le bouton **PROG** jusqu'à ce que l'écran affiche 45. Réglez le temps de cuisson à l'aide des touches .

7. Appuyez sur le bouton **PROG** pour confirmer.
 - L'écran affiche l'heure actuelle et le mot « PROG », indiquant l'heure de début de la cuisson à la vapeur.
 - Pour annuler la minuterie, appuyez sur le bouton **PROG**. Le mot « PROG » disparaît de l'écran. L'heure actuelle s'affiche à nouveau.
8. Une fois arrivée l'heure de début, l'appareil émet un signal sonore, le témoin s'allume en rouge et le cuiseur se met en marche.

Utilisation du bac à riz

1. Mettez le riz et l'eau dans le bac.
2. Placez le bac à riz dans le panier de cuisson.
 - **REMARQUE** : Si vous avez l'intention d'utiliser plusieurs paniers, il est conseillé de mettre le bac à riz dans le panier du haut pour un meilleur résultat.
3. Mettez le couvercle sur le panier et réglez la minuterie.
4. Une fois la cuisson terminée, laissez le riz dans l'appareil pendant 5 à 10 minutes sans ôter le couvercle, pour un meilleur résultat.
5. Soulevez délicatement le couvercle en faisant attention à éviter la vapeur brûlante.
Sortez prudemment le bac à riz en le tenant par ses poignées.



NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Éteignez l'appareil et débranchez-le de la prise électrique. Laissez-le refroidir complètement avant de le nettoyer.

- Videz le réservoir et frottez-le avec un chiffon propre légèrement imbibé d'eau. Nettoyez l'extérieur de la base avec un chiffon humide. Séchez bien.
- Ne mettez JAMAIS la base dans l'eau.
- Enlevez toutes les pièces détachables et lavez-les au lave-vaisselle ou dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez-les et séchez-les bien. N'utilisez pas de produits de nettoyage chimiques ou abrasifs.
- Les paniers de cuisson peuvent s'empiler pour un rangement plus facile.

DÉTARTRAGE DE L'APPAREIL

1. L'appareil a besoin d'être détartré au bout de 8 utilisations.
 2. Placez la bague turbo à l'envers autour de la résistance (c'est-à-dire avec la partie évasée vers le haut).
 3. Remplissez le réservoir avec de l'eau froide jusqu'au niveau MAX.
 4. Remplissez l'intérieur de la bague turbo avec du vinaigre blanc jusqu'au même niveau.
- ATTENTION: NE CHAUFFEZ PAS L'APPAREIL** (cela éliminerait l'odeur détartrante).
5. Laissez agir pendant une nuit.
 6. Rincez l'intérieur du réservoir avec de l'eau chaude à plusieurs reprises. Séchez-le bien avant de le ranger.

SPÉCIFICATIONS

Caractéristiques nominales: 220-240V~ 50Hz
800W

MISE AU REBUT



En tant que distributeur responsable, nous accordons une grande importance à la protection de l'environnement.

Nous vous encourageons à respecter les procédures correctes de mise au rebut de votre appareil, des piles et des éléments d'emballage. Cela aidera à préserver les ressources naturelles et à garantir qu'il soit recyclé d'une manière respectueuse de la santé et de l'environnement.

Vous devez jeter ce produit et son emballage selon les lois et les règles locales.

Puisque ce produit contient des composants électroniques et parfois des piles, le produit et ses accessoires doivent être jetés séparément des déchets domestiques lorsque le produit est en fin de vie.

Pour plus de renseignements sur les procédures de mise au rebut et de recyclage, contactez les autorités de votre commune.

Apportez l'appareil à un point de collecte local pour qu'il soit recyclé. Certains centres acceptent les produits gratuitement.

Hotline Darty France

Quels que soient votre panne et le lieu d'achat de votre produit en France, avant de vous déplacer en magasin Darty, appelez le 0 978 970 970 (prix d'un appel local) 7j/7 et 24h/24.

Hotline Vanden Borre

Le service après-vente est joignable au +32 2 334 00 00, du lundi au vendredi de 8h à 18h et le samedi de 9h à 18h.

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