

# DeJelin

Downloaded from [www.vandenborre.be](http://www.vandenborre.be)

STOOMKOKER

GEBRUIKSAANWIJZING

NL

CUISEUR VAPEUR

MODE D'EMPLOI

FR

STEAM COOKING

USER MANUAL

EN

DAMPFGARER

GEBRAUCHSANLEITUNG

DE



 Nutri Steam

 Integral

 Bio Pur

## SOMMAIRE

- 01 DESCRIPTIF  
DES ACCESSOIRES
- 02 PRÉCAUTIONS  
D'USAGE
- 03 PREMIÈRE  
UTILISATION
- 04 CUISSON
- 05 ENTRETIEN
- 06 ACCESSOIRES
- 07 PROBLÈMES  
& SOLUTIONS

## INTRODUCTION

### LA QUALITÉ DEJELIN

Soucieux de répondre aux plus hautes exigences de nos clients, DeJelin conçoit, développe et fabrique uniquement des produits hauts de gamme.

**Les matériaux sont choisis avec soin**, en fonction de leur qualité, leur résistance, leur utilisation dans le cadre de la préparation alimentaire, etc. DeJelin veille à ce que les matériaux ainsi sélectionnés, s'intègrent parfaitement au design de l'appareil pour votre sécurité, mais aussi pour le plaisir des yeux.

**DeJelin conçoit et développe** les produits de sa gamme, afin de répondre aux besoins et envies d'une clientèle exigeante. Ensuite, les appareils sont fabriqués dans notre usine.

Des coils d'acier, des grains de matière plastique, des câbles électriques, etc., toutes ces matières passent dans des **mains expertes pour vous garantir le niveau de qualité** que vous exigez.

Notre objectif, avec chaque nouveau produit, est de vous offrir des **fonctionnalités originales**, qui, nous en sommes convaincus, agrémenteront votre satisfaction.

Ainsi, chaque composant en métal est réalisé en **acier inoxydable**, ce qui est un gage de longévité pour votre appareil.

Toutes les inscriptions sur l'appareil sont imprimées à l'aide d'un **laser de marquage**. Ces inscriptions sont dès lors inaltérables et votre appareil gardera longtemps son aspect neuf.

**C'est ce professionnalisme** et ce souci du détail qui nous permettent de vous offrir 5 ans de garantie sur chaque appareil.

## LE CONCEPT “VAPEUR”

En choisissant en premier l'aliment qui nécessite le temps de cuisson le plus long, vous pourrez **à l'aide du minuteur segmenter ce temps et à intervalles réguliers**, en fonction des autres aliments, insérer les paniers supplémentaires avec d'autres légumes dont la cuisson est plus rapide pour terminer par le poisson dont la cuisson n'est souvent que de quelques minutes.

Pour la cuisson du poisson, le Cuiseur Vapeur Attitude dispose d'une fonction **“cuisson basse température” position 80°C**. Certains poissons, comme par exemple le cabillaud, font mousser l'eau au cours de la cuisson. La fonction “cuisson basse température” adapte la production de vapeur afin d'éviter ce phénomène et donc d'empêcher tout débordement.

Ainsi, au bout de 20 minutes, tout votre repas sera prêt en même temps. La fonction **“maintien au chaud à 60°C”** conservera vos aliments aussi longtemps que vous le souhaitez, sans sécher, sans brûler.

## LE CLUB VAPEUR ATTITUDE

Plongez dans votre **livre de recettes**, complétez-le en consultant notre site internet [www.dejelin.com](http://www.dejelin.com), où vous pourrez échanger vos expériences avec les autres utilisateurs du **Cuiseur Vapeur Attitude**.

Les meilleurs recettes vous seront adressées, des concours seront régulièrement organisés, avec de nombreux cadeaux...

**[www.dejelin.com](http://www.dejelin.com)**

Inscrivez-vous sans tarder.

### RAPIDITÉ ET SIMPLICITÉ

Finis les longs préchauffages de l'eau pour cuire les légumes (pommes de terre, haricots, ...). Dès la mise en route de votre appareil, la température de cuisson sera atteinte en moins de 2 minutes (avec le niveau d'eau “STEAMER EXPRESS”). Ainsi, vos pommes de terre seront cuites à point en 20 minutes.

**01**  
DESCRIPTIF DES  
ACCESSOIRES

**ATTENTION** : certains accessoires  
doivent être achetés séparément.



Maniques



Couvercle de cuisson  
en verre trempé



Plateau de service



Cuve chauffante en inox  
d'une autonomie de 2 heures



Couvercle de cuisson  
en inox Série 7000



Bols sauciers



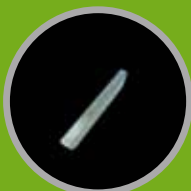
Rehausse en Tritan



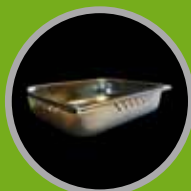
Bain-marie  
(H : 20-40-65 mm)



Cuit œufs



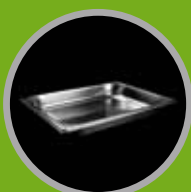
Séparateur de panier



Panier récupérateur de jus  
de cuisson d'aliments BIO



Cuit asperges



Panier perforé en inox  
(H : 65 mm)



Panier de cuisson en inox  
(riz, compote,...)



Rerrine Revol®  
(0,6 ou 1L)

- **Vérifiez si la tension d'alimentation** correspond à celle mentionnée sur la plaque signalétique à l'arrière de l'appareil.
- **La puissance du fusible de votre prise** doit être de 16 ampères minimum.
- **Placez le cuiseur vapeur** sur une surface horizontale et stable.
- Ne placez pas l'appareil près de meubles ou d'objets craignant la chaleur et la vapeur d'eau.
- **Ne placez jamais l'appareil près d'une source de chaleur** (ex : plaques de cuisson). Le cordon ne peut être en contact avec une source de chaleur. Ne laissez pas pendre le cordon d'alimentation du plan de travail.
- Ne placez jamais le couvercle sur une source de chaleur (ex : plaques de cuisson).
- **Débranchez toujours l'appareil après usage** et retirez le cordon pour le déplacer, le nettoyer ou le remplir.
- **Ne remplissez jamais le réservoir d'eau au-delà du niveau "max"** indiqué dans la cuve, afin d'éviter tout débordement.

**Placez l'appareil toujours hors de portée des enfants.** Ne le laissez jamais sans surveillance.

- **Les couvercles, les rehausses et les paniers** Attitude se nettoient à l'eau chaude avec du produit vaisselle. Tous ces éléments résistent au lave-vaisselle.

**Cet appareil produit de la vapeur très chaude.** Utilisez toujours un essuie ou des gants isolants pour manipuler le couvercle, les paniers et le bol à riz. Si vous enlevez préalablement le couvercle avant de manipuler les paniers, le risque de jet de vapeur diminue, utilisez toutefois des maniques de protection.

**L'appareil doit toujours être branché sur une prise de terre, à l'aide du cordon d'alimentation d'origine.**

**N'utilisez jamais l'appareil avec un cordon d'alimentation endommagé.** Si le cordon est abîmé, vous pouvez vous en procurer un auprès de votre revendeur.

- **N'utilisez jamais l'appareil à l'extérieur.**
- **N'utilisez que les accessoires et cuves conçus pour cet appareil.**

**LE NON RESPECT DE CES CONSIGNES DE SÉCURITÉ OU UN USAGE INADAPTÉ DE CET APPAREIL ENTRAÎNENT L'ANNULATION DE LA GARANTIE**

## LA PREMIÈRE UTILISATION

**Avant la première utilisation**, lavez soigneusement les cuves, les rehausses et le couvercle, à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle.

Ces éléments peuvent également être confiés au lave-vaisselle. Ensuite, séchez-les correctement.

**Ne plongez jamais la base avec le réservoir dans l'eau.** Cela pourrait endommager irréversiblement les circuits électriques.

Lavez l'intérieur de la cuve à l'eau chaude et séchez l'intérieur de la cuve.

L'extérieur de la cuve et le tableau de commande s'entretiennent à l'aide d'un chiffon doux et humide, additionné de liquide vaisselle.

## PRÉPARATION DE L'APPAREIL

**Posez le cuiseur sur une surface horizontale et stable.** Veillez à assembler correctement les éléments du cuiseur.

**Pour un résultat et une satisfaction optimum de votre four, veillez à :**

- 1 Versez préalablement dans la cuve du réservoir 1L à maximum 1,5L d'eau du robinet.** Nous déconseillons les eaux filtrées. (L'eau du robinet pourrait contenir des résidus de chlore, ceux-ci seront ainsi éliminés à 100% par la température dès 40°C). Vous pourrez ainsi cuire avec une vapeur "vierge et saine".  
1,5L, c'est la capacité idéale en

fonction de la puissance de chauffe durant la cuisson pour générer un maximum de vapeur. Une quantité supérieure d'eau dans le réservoir augmentera les temps de cuisson.

Remplissez le réservoir d'eau, en veillant à ne pas dépasser le niveau "max." indiqué, ceci afin d'éviter un éventuel débordement. Utilisez le niveau «steamer express» les cuissons seront plus rapide. Ajoutez si possible une tranche de citron, ce qui facilitera l'entretien du réservoir d'eau (calcaire et graisse).

- 2 L'appareil est équipé d'un détecteur de réservoir vide et d'un signal sonore.**

Si le réservoir d'eau est vide pendant la cuisson, le détecteur arrête le chauffage en attendant le remplissage du réservoir avec de l'eau froide ou chaude.

**Pour recharger le réservoir**, inutile d'enlever les paniers ou de soulever tous les paniers d'un seul côté en prenant la poignée du premier panier, il vous suffit de soulever légèrement un côté et de faire glisser, comme un tiroir, tous les paniers vers l'extérieur de l'appareil pour découvrir  $\frac{1}{4}$  de la cuve du réservoir.

Ensuite, versez de l'eau froide avec une cruche directement dans la cuve chauffante. La cuve va alors refroidir, le thermostat va s'enclencher de nouveau, les LED s'allumeront, les éléments chauffants se mettront à nouveau en route et la cuisson reprendra.

### 03

#### UTILISATION

En effet, avec de l'eau, la cuve sera à une température maximum de 100°C et dès que la cuve est vide, la température de celle-ci va monter. Dès 135°C, un thermostat (il y en a 4 sous la cuve), va couper l'alimentation des éléments chauffants et les LED vont s'éteindre. Un buzzer émettra un signal sonore. Ainsi l'utilisateur aura le temps de remplir à nouveau la cuve du réservoir en toute sécurité.)

Celle-ci s'acquiert à force d'habitude, de découvertes sans cesse nouvelles dans la saveur retrouvée des multiples aliments que peut cuire votre nouvel appareil.

Vous irez de découvertes en découvertes dans les saveurs oubliées et le plaisir des goûts. Un seul conseil : soyez imaginatif et persévérant dans l'usage quotidien de votre appareil ! Le plaisir de cuisiner retrouvé vous comblera vous, ainsi que vos convives.



**3 Avant de commencer la préparation des légumes ou autres aliments, préchauffez le four** sur la position 100°C pendant au minimum 5 minutes. En plaçant préalablement les paniers utiles à votre ou vos préparations culinaires.

**4** De la sorte, le préchauffage du four vous assurera une meilleure qualité nutritionnelle grâce à la maîtrise des temps de cuisson.

**Vous pouvez utiliser les paniers** séparément ou ensembles, avec ou sans la terrine, ajouter un troisième panier (max. 5 paniers, en option) ou utiliser un panier d'une profondeur différente ou un panier bain-marie.

**Vous pouvez acquérir une gamme de paniers** de différentes hauteurs, perforés ou non, ainsi que des rehausses et de nombreux accessoires auprès de votre revendeur.

#### LA CUISSON VAPEUR

La cuisson vapeur demande une nouvelle façon de penser la Préparation des aliments.

#### UTILISATION

##### Deux principes à retenir pour comprendre la position des paniers et des aliments :

**1 Principe de la cuisson séquentielle :** Grâce à son minuteur intégré et son avertisseur sonore, vous pourrez insérer les aliments dans les paniers au fur et à mesure de la cuisson :

- a) En commençant par un premier temps de cuisson (10 min.) pour les aliments plus épais qui demandent un temps de cuisson le plus long : pommes de terre, carottes, navets, riz etc.
- b) Vous placerez ensuite, pour un deuxième temps de cuisson (ex 12 min.), pour le ou les aliments plus fins qui demandent moins de temps pour être cuit à cœur : champignons, épinards, brocolis....
- c) En dernier lieu, un troisième temps de cuisson pour les aliments très juteux (ex 5 min.) principalement pour les poissons tels que le cabillaud.

Ainsi, après 10 + 12 + 5 minutes, soit 27 minutes, tout est prêt et cuit à la perfection.

N.B. : La cuisson séquentielle n'est pas obligatoire, mais préférable pour obtenir une qualité nutritionnelle optimale. Si vous n'avez pas le temps de suivre les cycles, placez tous les aliments dans les différents paniers, vous gagnerez de votre temps et perdrez un peu en qualité, mais seule la cuisson vapeur permet cela.

**2 Principe de l'usage du récupérateur de jus** : dans le premier panier perforé, posé sur le réservoir d'eau, vous disposerez les aliments dont vous ne désirez pas récupérer les extraits de cuisson. Exemple : les pommes de terre (l'amidon n'offre aucun intérêt nutritionnel, idem pour le poisson et sa laitance qui peut descendre dans le réservoir d'eau.

Les autres aliments dont vous voulez garder les extraits de cuisson seront placés dans le ou les paniers au-dessus du récupérateur de jus (ou dans le récupérateur de jus) : carottes, endives, champignons, courgettes, poivrons, tomates etc... Réalisez cela en respectant le principe qui consiste à mettre les plus épais dans le premier cycle de pré-cuisson, les aliments plus fin dans le deuxième cycle de cuisson.

### ASTUCE

**Pratiquement tous les aliments peuvent être cuits à la vapeur. Certes les viandes rouges sont plus délicates, mais un passage poêlé avant la cuisson évitera trop de changement dans les goûts et habitudes. Rapidement vous vous rendrez compte que ce procédé n'est plus nécessaire, la découverte de nouvelles saveurs vous y entraînera naturellement.**



## 04 CUISSON

**Positionnez la rehausse** sur le réservoir. Elle doit être bien en place.

**Placez les aliments dans le(s) panier(s).** Veillez à bien répartir les aliments dans les paniers pour assurer une cuisson uniforme. La vapeur pénétrera difficilement dans les aliments trop serrés.

Vous pouvez cuire simultanément des aliments différents sans transmission de goût. Pour cela, disposez les ingrédients dont le temps de cuisson est le plus long dans le panier du bas. Vous pouvez en cours de cuisson, ajouter ou retirer un panier, en fonction des temps de cuisson. La minuterie vous aidera dans cette tâche.

Lorsque le(s) panier(s) rempli(s) sont en place, avec le couvercle, **positionnez la minuterie sur le temps de cuisson nécessaire** (reportez-vous au tableau pour les temps de cuisson en [p.xx du livre de recettes](#)). Positionnez le bouton de sélection sur 100°C “Cuisson Douce” et sur 80°C “cuisson basse température” pour les poissons qui ont tendance à faire mousser l’eau de cuisson.

**Les LED s’allument pour signaler le fonctionnement.** Si le témoin ne s’allume pas, reportez-vous au tableau “Problèmes et solutions” en [p.15](#).

**Lorsque le temps de cuisson est écoulé**, la minuterie sonne, le témoin lumineux s’éteint et la cuisson s’arrête. La fonction “maintien au chaud” s’active en tournant le bouton de la minuterie vers la droite sur la position “continu” et le sélecteur de température sur la position 60°C. **Ne démarrez jamais la cuisson sans le couvercle.**

### MODE MAINTIEN AU CHAUD 60°C

Cette fonction **vous permet de conserver vos repas au chaud** aussi longtemps que souhaité, de réchauffer de la viande, du poulet, des pâtes etc. sans risque de sécher, de tenir vos sauces au chaud sans risque de modification de leur consistance.

Avec le minuteur en position automatique et le commutateur en position 60°C, aucune LED ne s’allumera, cette fonction n’est pas utile. Ce sera de même avec le minuteur en position “continu” et le commutateur en position 100°C ou en position “cuisson douce”, aucune LED ne s’allumera, cette fonction n’est pas autorisée.

### MODE CUISSON BASSE TEMPÉRATURE 80°C

#### POUR LES POISSONS ET CRUSTACES

Imaginez cuire 3 filets de cabillaud en moins de 4 minutes... Avec votre four, tout a été prévu. La fonction spéciale sur le commutateur (position centrale 80°C) **vous permet d’utiliser la bonne température pour le poisson**, mais aussi d’**éviter tout débordement ou remontée dans les aliments de la laitance** propre au cabillaud qui comme dans tous les cuiseurs vapeur va se transformer en émulsion et remonter dans les paniers...

A 100°C, c’est la forte ébullition de l’eau du réservoir qui transforme la laitance du poisson en émulsion débordante.

## 04

### CUISSON

#### CUIRE DES MOULES À LA VAPEUR

Rien de plus simple, n'oubliez pas que dans une casserole, vous aller verser un peu d'eau, mettre vos légumes et préchauffer le tout avant de verser les moules, puis couvrir par-dessus pour saisir les moules et cuire encore quelques minutes.

C'est identique avec le four vapeur. Il vous faudra un four bien chaud à 100°C, une rehausse et un panier avec une rehausse vide par-dessus si la quantité à cuire est importante.

Mélangez les moules avec les légumes découpés (moules marinières), versez toutes les moules dans le panier en inox, ou directement dans le réservoir d'eau, et placez le couvercle par-dessus. Veillez à ne pas ouvrir le four avant 8 à 10 minutes sinon vous empêcherez la chair de la moule d'être saisie et elle restera collée contre la coquille. Il sera alors difficile, voire impossible de les consommer.

#### LES LEGUMES

Imaginez vos légumes qui conservent leurs vitamines et leurs sels minéraux. **Cette cuisson douce n'altère en rien les fibres naturelles des légumes, mais élimine bien les pesticides résiduels** éventuellement présents sur les légumes d'origine "non bio" qui vont ainsi se concentrer dans le réservoir d'eau pour être éliminés après cuisson.

#### LE PANIER SPÉCIAL "RÉCUPÉRATEUR DE JUS"

**Si vos aliments sont d'origine bio**, utilisez le bac "récupérateur de jus de cuisson".

Ainsi pendant la cuisson et surtout en fin de cuisson, la température va provoquer l'éclatement des cellules extérieures des légumes en libérant ainsi les sels minéraux, les enzymes, les vitamines et oligo-éléments, bénéfiques à la santé. Des temps de cuisson court limiteront le phénomène.

Ces extraits ainsi récoltés serviront dans un jus de légumes assaisonné à votre goût ou seront utilisés dans une sauce ou un potage.

#### LES VOLAILLES

La cuisson vapeur ou la cuisson basse température est idéale pour les volailles, lapin, faisan etc.

Elle a pour but de concentrer les sucres dans la chair, alors qu'ils s'échappent à feu vif. Des aiguillettes de pigeon effleurées à 80°C pendant 30 min. explosent de saveurs.

Imaginez votre dinde de Noël tendre et moelleuse... Avec une rehausse sans panier placer sur un panier perforé ou sur le bac récupérateur, le couvercle par-dessus, voilà un volume double permettant la cuisson de mets volumineux. Il vous suffira de la terminer dans le four avant de servir pour lui donner son aspect traditionnel, mais en conservant la tendresse et le fondant de la chair. Tout cela sans stress et sans surveillance ! A chacun ses secrets...au lieu du passage dans le four, utilisez les épices qui donneront de la couleur et du goût à vos préparations.

## 04 CUISSON

### EN CONCLUSION

La cuisson basse température est un des atouts majeurs de votre cuiseur vapeur car ce mode de cuisson permettra de **conserver les nutriments et les vitamines**.

### MODE CUISSON DOUCE 100°C

Ce mode de cuisson est le mode standard proposé dans l'ensemble des cuiseurs vapeurs.

Comme mentionné au chapitre précédent, nous vous encourageons à'utiliser cette fonction pour le **préchauffage du four pendant environ 4 min** et pour tous les autres aliments de la famille des racines (pommes de terre, carottes, navets, etc) ou pour des cuissons "minutes", plus rapides mais limitées dans le temps

#### CUISSON DU RIZ

Remplissez le bol séparateur d'une mesure de riz et d'une mesure d'eau.

#### CUISSON DES OEUFS

Placez les oeufs dans le panier prévu à cet effet. Disposez le support dans le panier, le long du bord. Ainsi, vous gardez un espace pour cuire d'autres aliments simultanément.

(Cuit-oeufs vendu séparément)

#### CUISSON DES ASPERGES

Remplissez le panier prévu à cet effet en disposant les asperges dans leurs support comme des fagots. La vapeur entre ainsi en contact avec toute la surface des asperges pour une cuisson plus régulière.

(Panier vendu séparément)

Pour les temps de cuisson, reportez-vous au tableau [pxx du livre de recettes](#)

Un simple passage des composants dans votre **lave-vaisselle**.

**Avant toute manipulation, débranchez l'appareil** du secteur et ensuite de l'appareil.

**Vidangez la cuve chauffante** par le coin fléché en évitant de mouiller le connecteur électrique d'alimentation.

**Nettoyez les parois** avec un chiffon et du détergent vaisselle, rincez ensuite à l'eau claire. Si des traces de calcaire apparaissent, utilisez uniquement de l'eau et du vinaigre en préchauffant l'eau pour activer le mélange qui éliminera les résidus calcaires. Rincez ensuite et séchez.

Les rehausses, cuves bain-marie, paniers bols et couvercles vont directement au **lave-vaisselle**. Ou si tel n'est pas, le cas un détergent vaisselle dans l'évier rendra leur aspect premier à vos accessoires.

**Attention : Ne pas immerger la base de l'appareil dans l'eau.**

## SIGNAL SONORE (MINUTERIE)

**Grâce au minuteur**, vous sélectionnez des temps de cuisson de 1 à 90 minutes.

La réserve en eau de la cuve chauffante vous offre une **autonomie de plus de 2 heures**.

**La réserve d'eau épuisée**, un signal sonore vous avertira; un ajout d'eau à travers les paniers et la cuisson se poursuivra aussi longtemps que vous le souhaitez.

**En fonction "maintien au chaud 60°C"** votre autonomie est très importante et aucun ajout d'eau ne sera nécessaire.

## QUELQUES CONSEILS

Utilisez essentiellement des **légumes frais**. Leur temps de cuisson n'en sera que plus court. Si vous voulez contrôler le degré de cuisson, piquez à cœur avec un couteau effilé.

**Vidangez votre appareil après chaque cuisson**, les résidus de pesticides des aliments non bios s'y collecteront...

**La cuisson à la vapeur va désoder les aliments**, chacun pourra dès lors ajouter du sel suivant sa convenance. Vous pouvez assaisonner les aliments avant ou pendant la cuisson. Des herbes, piments ou mélanges de votre choix seront vos atouts envers vos convives.

Le maître cuisinier

Préparez un lit de légumes pour y déposer vos poissons, ils seront plus vite cuits et la peau n'adhérera pas aux parois métalliques, le plaisir gustatif passe aussi par le plaisir des yeux

Afin d'optimiser ou de diversifier l'utilisation de votre Cuiseur Vapeur **Attitude**, De'Jein vous propose une large gamme d'accessoires.



### SET REHAUSSE TRANSPARENTE + PANIER PERFORÉ

Il est possible d'utiliser jusqu'à 5 paniers perforés en même temps sur votre Cuiseur Vapeur. Les paniers perforés vous sont proposés en différentes profondeurs (40 ou 65 mm). Ceci vous permet de moduler les volumes de cuisson en fonction du nombre de convives



### CUVE BAIN-MARIE

Pour réchauffer ou maintenir des préparations au chaud, comme des sauces délicates, du riz, de la choucroute, ou pour réaliser des cuissons à l'étouffée, etc. Sans carboniser ni sans dessécher ou pour fondre du chocolat, les cuves bain-marie sont parfaites et sont disponibles en profondeurs de 20, 40 et 65mm.



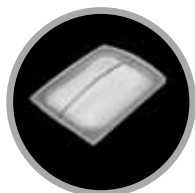
### TERRINE/BOL À RIZ

Pour cuire des préparations plus liquides : du riz qui nécessite un apport en eau, une terrine de légumes, de la pâte à pain ou un cake. Si vous souhaitez maintenir au chaud plusieurs préparations simultanément ou cuire une plus grande quantité de riz, un bol à riz supplémentaire est également disponible séparément.



### PLATEAU DE SERVICE

Pour présenter les différents paniers à table, un deuxième plateau de service offre un plus grand confort.



### COUVERCLE EN VERRE TREMPÉ

Pour maintenir à table, les aliments au chaud dans les paniers sur le plateau de service, un deuxième couvercle en verre peut venir compléter la gamme.

## 06

### ACCESSOIRES



#### COUVERCLE DE CONSERVATION EN INOX

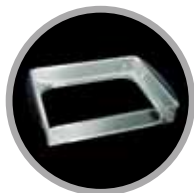
Afin de gagner du temps lors de la préparation de vos repas, ce couvercle de conservation permet de couvrir le panier dans sa hausse sur le plateau au réfrigérateur. Ceci vous permet de préparer les légumes, la viande ou le poisson, de les conserver dans les meilleures conditions jusqu'au moment de la cuisson.

Il vous suffit alors de sortir les paniers au fur et à mesure du réfrigérateur et de les placer l'un après l'autre en fonction de leur temps de cuisson sur le Cuiseur Vapeur. Le repas n'en sera que plus vite prêt. Attention : le couvercle de conservation ne peut pas servir lors de la cuisson, puisqu'il n'est pas pourvu de trous vapeur.



#### SÉPARATEUR DE PANIER

Cet accessoire en inox, se place dans le panier pour diviser l'espace de cuisson et éviter le mélange des différents légumes.



#### BOL SAUCIER

Petit bol rond qui s'insère dans le panier perforé, permettant de réchauffer ou de conserver au chaud des sauces délicates,



#### GANT ISOLANT/MANIQUES

Le Cuiseur Vapeur Attitude est livré avec 2 gants isolants. Usage réservé pour le cuiseur vapeur 100°C. Les points antidérapants en silicone ne résistent pas à la température des fours traditionnels.

**Toutefois il est possible d'en acquérir d'autres séparément.**

DeJelin propose également une gamme d'accessoires pour les professionnels, à partir de cuves gastronomes GN1/1.

[www.dejelin.com](http://www.dejelin.com) Pour plus d'informations

PROBLÈMES	CAUSES POSSIBLES	SOLUTIONS
<b>L'appareil ne fonctionne pas.</b>	<b>L'appareil n'est pas branché</b>	Vérifiez si l'appareil est branché.
	<b>L'appareil est mal branché.</b>	Vérifiez si la prise est bien enfoncée. Vérifiez également la bonne introduction du connecteur (fiche).
	<b>Les fonctions choisies ne sont pas compatibles.</b>	Ne choisissez pas la fonction "Maintien au chaud 60°C" avec le minuteur sur automatique. La fonction "maintien au chaud" ne permet pas de choisir une durée.  Ne choisissez pas la fonction "Cuisson" avec le minuteur sur "Continu". Le mode cuisson implique le choix d'une durée.
<b>Les aliments ne sont pas cuits.</b>	<b>Le temps de cuisson n'est pas suffisant.</b>	Les temps de cuisson repris sur le tableau de cuisson sont donnés à titre indicatif. Il faut ajuster ces temps de cuisson en fonction de la quantité, de l'épaisseur, etc. des aliments.
	<b>Il n'y a plus d'eau (dans ce cas, un signal sonore vous en avertira).</b>	Remplissez le réservoir.
<b>Tous les aliments ne sont pas cuits ou pas uniformément.</b>	<b>Il y a trop d'aliments ou ils ne sont pas assez espacés.</b>	Veillez à ne pas surcharger les paniers et à bien répartir les aliments afin de laisser circuler la vapeur pour un meilleur résultat de cuisson.
<b>L'eau déborde du réservoir.</b>	<b>Le réservoir est trop rempli.</b>	Veillez à respecter les niveaux d'eau indiqués dans le réservoir.
	<b>Le poisson fait mousser l'eau.</b>	Pour la cuisson du poisson, choisissez "Cuisson douce", bouton de commande positionné voir <a href="#">p. 9</a> .
<b>De la vapeur s'échappe par les rehausses.</b>	<b>Les paniers et les rehausses sont mal positionnés.</b>	Veillez à ce que les rehausses soient bien placées. Elles doivent s'emboîter correctement.

PROBLÈMES	CAUSES POSSIBLES	SOLUTIONS
<b>Présence de dégagement de vapeur lors de l'utilisation de la cuve Bain-marie</b>	<b>Sélection inadéquate de la fonction.</b>	En mode bain-marie, seule la fonction "Maintien au chaud 60°C" et minuteur sur "Continu" est conseillée.  Attention : Le bain-marie s'utilise exclusivement seul ou sur tous les autres paniers. Le bain-marie ne peut donc jamais être surmonté d'un autre panier.
<b>Emission de jets de vapeur brûlante en manipulant les rehausses.</b>	<b>Le couvercle repose sur les paniers lors de la manipulation.</b>	Veillez à retirer le couvercle pour limiter les jets de vapeur brûlante. Protégez-vous toujours à l'aide des maniques.

Si malgré ce tableau, votre Cuiseur Vapeur ne fonctionne toujours pas, adressez-vous à votre revendeur.

**Vous ne devez en aucun cas démonter vous-même votre appareil !**

## LA GARANTIE DEJELIN

Le professionnalisme et le souci du détail permettent à **DeJelin de vous offrir, en plus des 2 ans de garantie légale, 3 ans de garantie supplémentaire. Pour bénéficier de cette garantie supplémentaire**, vous devez vous enregistrer via internet : surfez sur [www.dejelin.com](http://www.dejelin.com), remplissez le formulaire on-line.

Veillez à indiquer correctement l'**Identification Number**. Celui-ci se trouve sur la plaque signalétique, en dessous de l'appareil et se compose d'une série de chiffres.

Le **code EAN** doit également être indiqué. Il s'agit du code barre qui se compose d'une série de 13 chiffres. Ce code commence toujours par 54 12400.



