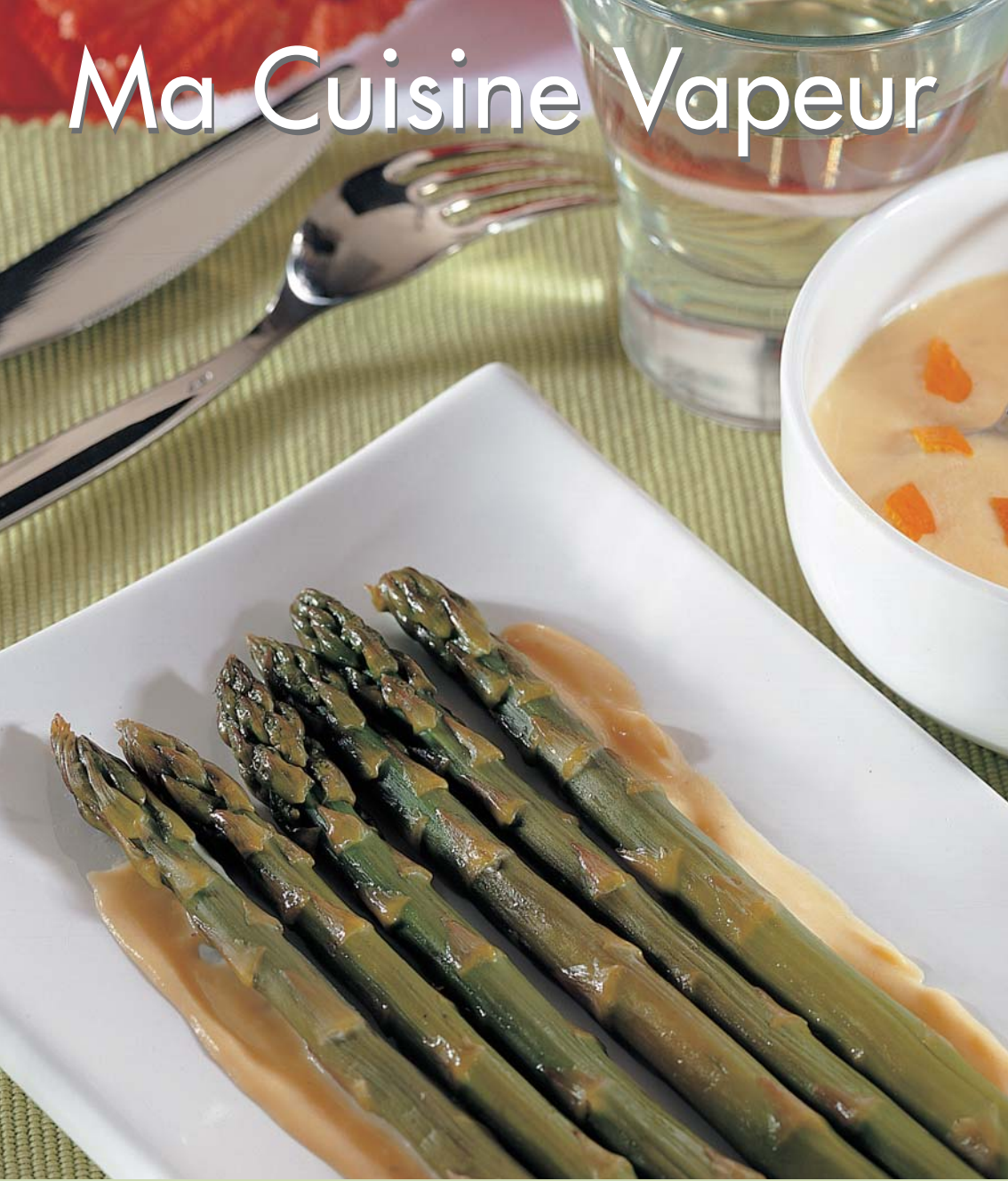


Ma Cuisine Vapeur



magimix®

Ma cuisine Vapeur

Mode d'emploi
Livre de recettes

- Assurez-vous que le voltage de votre installation électrique correspond bien à celui de l'appareil, indiqué sur la plaque signalétique.
- L'appareil doit toujours être branché sur une prise de terre en utilisant le cordon d'alimentation d'origine. Si vous utilisez une rallonge, celle-ci doit avoir une prise de terre.
- N'utilisez jamais l'appareil avec un câble d'alimentation endommagé. Si le cordon est abîmé, vous pouvez vous le procurer auprès d'un revendeur, d'un service de réparation agréé ou d'une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Débranchez toujours l'appareil pour le déplacer, le nettoyer ou en cas d'anomalie. Ne tirez pas sur le cordon pour le débrancher.
- Ne posez jamais l'appareil, ou le câble sur ou à côté d'une surface très chaude. Ne laissez pas pendre le cordon du plan de travail.
- Utilisez toujours une surface de travail stable, plane et à l'abri des projections d'eau.
- Ne remplissez jamais le réservoir d'eau au-dessus du niveau maximum, car l'eau risquerait de déborder.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance. Cet appareil n'est pas un jouet, ne le laissez pas à portée des enfants.
- Ne pas immerger la base dans l'eau, ne pas la mettre au lave-vaisselle. Nettoyez-la avec un chiffon doux.
- Le couvercle et les paniers se nettoient à l'eau additionnée de produit vaisselle. Ils peuvent être mis au lave-vaisselle. Concernant le couvercle, le lave-vaisselle et les détergents peuvent fortement abîmer le plastique. Pour diminuer ce phénomène, utilisez un détergent non abrasif, en vérifiant auparavant sur la notice qu'il n'y ai pas de contre-indication pour les articles en plastique, puis sélectionnez la température minimale.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de remplir le réservoir d'eau.
- Placez toujours l'appareil à l'abri des objets ou meubles pouvant craindre la chaleur : la vapeur pouvant les endommager.
- **Cet appareil produit de la vapeur extrêmement chaude, il doit toujours être manipulé avec précautions. Afin d'éviter les brûlures, utilisez un torchon ou des gants isolants pour retirer le couvercle, le bol multifonction et les paniers.**
- N'utilisez que les paniers et accessoires spécialement conçus pour cet appareil.
- Cet appareil est destiné uniquement à usage domestique et n'est pas conçu pour un usage professionnel / commercial.

Mode d'emploi

Consignes de sécurité	2
Descriptif	4
Utilisation de votre cuiseur vapeur	5
Conseils d'utilisation	6
Maintien au chaud / Réchauffage	7
Nettoyage	7
Temps de cuisson	8
Conseils de cuisson	10
Que faire si ?	11

Recettes

Les bienfaits de la cuisson vapeur	12
Entrées	13
Poissons	23
Viandes	35
Légumes	45
Desserts	53
Index des recettes	58



Cordon amovible



Minuterie
90 min.

Minuterie avec
arrêt automatique



Bol multifonction inox.
Riz, sauces, plats à
réchauffer...



Panier supérieur
avec fond amovible



Lavez tous les éléments. Ne pas immerger la base.



Posez votre cuiseur vapeur sur un plan stable.



Dérivez le cordon et emboîtez-le.



Versez 1 l d'eau et branchez sur une prise de terre.



Positionnez le panier, il doit être bien emboîté.



Placez les aliments dans le(s) panier(s).



Positionnez le couvercle.

Préparations	Quantité	Temps de Cuisson
Légumes		
Artichauts	4 moyens	40-70 mn
Asperges	700 g	30-35 mn
Aubergines	4 moyennes	35 mn
Brocoli	700 g	25 mn
Carottes	700 g	20-30 mn

temps de cuisson
voir page 8.



Tournez la minuterie, le témoin rouge s'allume.



Le temps écoulé, la minuterie sonne et le voyant s'éteint.



Enlevez les paniers



Enlevez le cordon, puis videz l'eau du réservoir vers l'arrière.



Si vous faites du poisson, il est recommandé de ne pas dépasser la quantité d'1 l, car certains poissons font mousser l'eau.



Cet appareil produit beaucoup de vapeur, utilisez-le hors de portée des enfants et éloigné des meubles et des objets craignant celle-ci.

Le contact de la vapeur peut occasionner des brûlures, ainsi nous vous recommandons de rester à l'écart des vapeurs de cuisson. Si vous manipulez le couvercle pendant le fonctionnement, veillez à ce que l'ouverture ne se fasse pas vers vous pour ne pas risquer d'être brûlé par la vapeur.

Les paniers étant en inox, pour toute manipulation, nous vous recommandons l'emploi de maniques ou de gants isolants.



Maxi-volume : cuisson des aliments volumineux : poulets, artichauts, choux-fleurs.



Placez les ingrédients, enlevez le fond du panier.



Double capacité : cuisson plusieurs mets en même temps.



Vérifiez le bon positionnement du fond amovible.



Remplissez le panier supérieur.



Positionnez correctement le couvercle.



Service à table : couvercle retourné sauf "Art de la Table".



Cuisson du riz : placez le bol multifonction dans le panier.



Cuisson des oeufs : placez les oeufs dans les supports prévus




Positionnez correctement le couvercle.

Préparations	Quantité	Temps de Cuisson
Légumes		
Artichauts	4 moyens	60-70 min
Asperges	700 g	30-35 min
Aubergines	4 moyennes	35 min
Brocoli	700 g	25 min
Carottes	700 g	20-30 min

Temps de cuisson voir page 8.

* Pour une cuisson optimale, évitez de surcharger les paniers. Videz l'eau du réservoir après chaque utilisation. Le fond amovible n'est pas équipé de supports pour les oeufs.



Maintien au chaud, tournez le minuteur sur .




Le voyant orange s'allume.



Réchauffage : placez les ingrédients dans le bol multifonction.



Faites chauffer 3-4 min, puis tournez le minuteur sur .



La cuisson de certains poissons étant très délicate, nous vous déconseillons d'utiliser la fonction « maintien au chaud » pour éviter qu'ils ne soient trop cuits.

NETTOYAGE

Avant tout entretien / déplacement / rangement, débranchez et laissez refroidir votre cuiseur vapeur.



Enlevez le cordon, puis videz l'eau du réservoir vers l'arrière.



Réservoir d'eau = éponge humide avec vinaigre.



Les paniers + couvercle = eau + produit vaisselle ou lave-vaisselle (sauf couvercle).



Si vous observez des traces de calcaire, frottez à l'aide d'une éponge et de vinaigre.



Pour les pièces plastiques, il est toutefois impératif de respecter certaines conditions pour le lavage :

- Lave-vaisselle : sélectionnez la température minimale (<40°C) et évitez le cycle de séchage
- Lavage à la main : évitez de laisser trop longtemps immergés les éléments avec du détergent. Évitez les produits abrasifs (ex. tampons métalliques).
- Détergents : vérifiez sur les conseils d'utilisation, leur compatibilité avec les articles plastiques.

TEMPS DE CUISSON

Les temps de cuisson indiqués sont approximatifs et peuvent varier sensiblement en fonction du volume à cuire, de la qualité de l'aliment, de sa nature et des goûts de chacun.

Préparations	Quantités	Temps de Cuisson	Recommandations
<i>Légumes</i>			
Artichauts	4 moyens	60-70 min	
Asperges	700 g	30-35 min	Croisez-les pour laisser passer la vapeur
Aubergines	4 moyennes	35 min	Entières, pour gagner du temps, coupez-les en rondelles
Brocoli	700 g	25 min	Laissez de l'espace entre les bouquets
Carottes	700 g	20-30 min	Remuez à la moitié du temps de cuisson. Pour gagner du temps, émincez-les
Céleri Rave	1	30 min	Coupez-le en gros dés
Champignons	300 g	25-30 min	Entiers
Chou vert	1 moyen	30-40 min	En quartiers
Chou fleur	1 moyen	30-40 min	En bouquets
Courgettes	4 moyennes	20-25 min	Entières
	4 moyennes	15 min	Émincées
Endives	4 moyennes	35-40 min	Entières, enlevez le fond amer
Epinards	500 g	20-25 min	Ne pas les serrer dans le panier
Fenouil	4	35 min	Coupez-le en 4
Haricots verts	700 g	45-50 min	
Laitue	1 cœur	15-20 min	
Petits pois	700 g	20 min	
Pois gourmands	700 g	25-35 min	
Poireaux	6 moyens	30-35 min	Enlevez le vert du poireau
Poivrons	3	20-30 min	Épépinez-les et coupez-les en 4
Pommes de terre	20 petites	25-30 min	Entières, non pelées

Poissons

Coquillages	1 kg	8-15 min	La cuisson est terminée lorsque les coquillages sont ouverts Astuce: 1/2 L d'eau, 1/2 L de vin blanc
Crevettes surgelées	500g	15-20 min	Décortiquées
Crabe	1	25 min	Entier
Langouste	1	25 min	1 queue. Décongelez-la avant de la cuire
Langoustines	1 kg	10 min	Entières
Filets de poisson frais	2	5-10 min	
Filets de poisson surgelés	2	7-15 min	
Truites fraîches	4	20 min	
Truites surgelées	4	30 min	

Viandes

Poulet	1	60-70 min	1,4 Kg, enlevez la ficelle qui l'entoure, le piquer avec une fourchette avant la cuisson
Agneau	6	18-30 min	Côtelettes
Saucisses	6	10 mn	Type Francfort

Riz

Basmati	500 g	26-30 min	1 volume d'eau pour 1 volume de riz. Remuez à la moitié du temps
---------	-------	-----------	---

Oeufs

Durs	6	16 min	Calibre moyen
Mollets	6	13 min	
Coques	6	10 min	

Fruits

Pommes	6	25-30 min	Entières et évidées
Poires	6	25-30 min	

Ne remplissez pas trop les paniers de votre cuiseur vapeur, ceci nuirait à la diffusion de la vapeur dans les paniers.

La cuisson à la vapeur est exigeante, elle nécessite des produits de grande fraîcheur et de première qualité.

Pour contrôler la cuisson des aliments, piquez d'une pointe fine la partie la plus épaisse. S'il est cuit, la pointe ne rencontrera pas de résistance.

Les légumes :

Grattez les aliments au lieu de les éplucher pour préserver leurs vitamines.

Pour les légumes non bio nous vous recommandons de ne pas réutiliser l'eau de cuisson car les pesticides tombent dans l'eau.

Les temps de cuisson sont fonction de la nature, de la grosseur et de la fraîcheur des légumes.

Une carotte nouvelle par exemple mettra moins de temps à cuire qu'une carotte d'hiver de même diamètre.



Les poissons :



N'écaillez pas les poissons entiers afin de conserver toute leur fermeté. Une rondelle de citron ou des épices placées dans le ventre des poissons entiers ou sur les filets en rehaussent l'arôme. Si vous devez utiliser du poisson surgelé, prévoyez un temps de cuisson supplémentaire de 40 à 50%. Il est inutile de faire décongeler les poissons au préalable.

Vous pouvez poser les poissons directement sur les paniers ou bien sur un lit d'algues, de laurier, de fenouil, ou tout autre herbe aromatique de votre choix, dans ce cas, veillez à ne pas obstruer le passage de la vapeur dans le fond du panier.

Les viandes :



La viande cuite à la vapeur est tendre et savoureuse, cependant son aspect reste terne.

Aussi nous vous recommandons de faire colorer sur un feu vif votre viande 5 min dans un faitout ou dans une poêle avant de la faire cuire à la vapeur. Ainsi, vous réunissez tous les avantages de la cuisson à la vapeur sans vous priver de ce « dorage ».

Pour conserver un rôti ou un gigot saignant en attendant que vos invités passent à table, placez-le enveloppé dans du papier d'aluminium dans un des paniers, couvercle entrouvert, en laissant sur la fonction maintien au chaud. La viande restera chaude et rosée.

L'assaisonnement :

Sachez que la cuisson à la vapeur désode. Si vous aimez le goût du sel, il vous faudra en rajouter après cuisson. Vous pouvez assaisonner légèrement les aliments avant. Vous pouvez également donner du goût aux aliments en parfumant l'eau avec des herbes ou avec un court bouillon.

Les desserts :

Le Cuiseur Vapeur vous permet de réaliser idéalement flans, crèmes, moelleux... Vous pouvez les faire cuire dans des ramequins individuels. Diminuez le temps de cuisson par 2 comparativement à un grand moule. Vous pouvez adapter toutes les recettes de desserts au bain-marie à la cuisson vapeur, en effet, vous pouvez parfaitement réaliser une fondue au chocolat dans le bol multifonction.



Problèmes	Solutions
L'appareil ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"> • si l'appareil n'est pas branché ou mal branché : branchez l'appareil, vérifiez les branchements. • Si l'appareil est défectueux : consultez un service après-vente agréé Magimix.
Les aliments ne sont pas cuits.	<ul style="list-style-type: none"> • Si les aliments sont trop épais : ils nécessitent un plus long temps de cuisson, ou coupez-les en morceaux.
Tous les aliments ne sont pas cuits.	<ul style="list-style-type: none"> • il peut y avoir trop d'aliments dans le panier, évitez de le surcharger.
Le témoin orange maintien au chaud ne s'allume pas.	<ul style="list-style-type: none"> • L'appareil n'est pas encore monté à température, porter l'eau à ébullition en utilisant le minuteur. Puis positionner le en fonction maintien au chaud.
L'eau déborde/mousse.	<ul style="list-style-type: none"> • Il y a trop d'eau dans le réservoir, diminuez la quantité. • Le poisson peut faire mousser l'eau.
Bruit important.	<ul style="list-style-type: none"> • Plus d'eau dans le réservoir, alerte sécurité.

Si vous ne pouvez pas déterminer la cause d'une panne, adressez-vous à votre revendeur ou contactez notre service consommateurs qui vous indiquera un service après-vente agréé Magimix.



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

LA CUISSON DOUCE À LA VAPEUR ASSOCIE SANTÉ ET SAVEUR DES ALIMENTS

- Tous les aliments peuvent être cuits à la vapeur. Magimix a choisi le principe dit de vapeur douce : le type de cuisson le plus respectueux des aliments. La vapeur douce ne trahit pas le goût, elle l'exalte ! Vous retrouverez la saveur des aliments : les viandes cuites à point sont moelleuses, les poissons et coquillages gardent finesse et onctuosité et les légumes restent croquants. Pour profiter pleinement de ces bienfaits, nous vous conseillons de choisir des aliments très frais.
- Les spécialistes de la nutrition sont unanimes : la cuisson douce (ne dépassant pas 100°C) est la meilleure des cuissons pour la santé. Aussi, Magimix a limité la température de cuisson de votre Cuiseur Vapeur à 98°C.
- La cuisson à la vapeur respecte les aliments car c'est une cuisson à basse température qui ne détruit ni l'équilibre de la matière végétale ni les vitamines et les sels minéraux que contiennent les aliments.
- Cette cuisson a l'avantage d'éliminer la quasi totalité des engrais, pesticides, insecticides et mauvaises graisses.
- De plus, au-delà des avantages diététiques et gustatifs de la vapeur douce, ce type de cuisson est particulièrement rapide et ne nécessite que très peu d'attention.

Abréviations des mesures :

c.c.: cuillère à café - c.s.: cuillère à soupe.