

## SOMMAIRE

Introduction .....	2
Descriptif .....	4
Précautions d'usage .....	5
Première utilisation .....	6
Cuisson .....	7
Entretien .....	9
Accessoires .....	10
Problèmes et solutions .....	10
La garantie	

## LA QUALITÉ DEJELIN

**S**oucieux 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** plastiques, des câbles électriques, etc., toutes ces matières passent dans des mains expertes pour vous garantir le niveau de qualité que vous exigez.

### *Rapidité et simplicité*

*Finis les longs préchauffage de l'eau pour cuire les légumes (pomme de terre, haricot, ...). Dès la mise en route de votre appareil, la température de cuisson sera atteinte en moins de 2 minutes (avec le niveau d'eau "vapeur express") ainsi en 20 minutes vos pommes de terre seront cuites à point.*

**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 ATTITUDE"

**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 douce". Certains poissons, comme par exemple le cabillaud, font mousser l'eau au cours de la cuisson. La fonction "cuisson douce" adapte la production de

vapeur afin d'éviter ce phénomène et donc d'empêcher tout débordement.

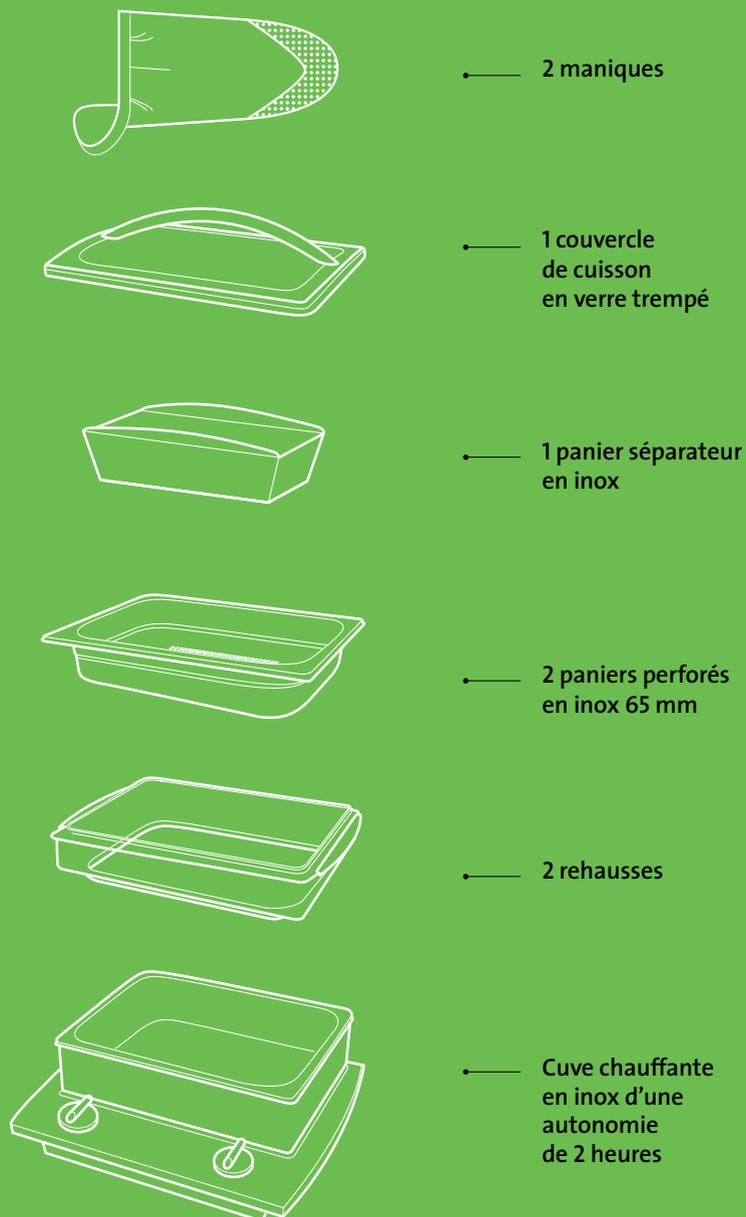
**Ainsi, au bout de 20 minutes**, tout votre repas sera prêt en même temps. La fonction "maintient au chaud à 60°C" conservera vos aliments aussi longtemps que vous le souhaitez, sans sécher, sans brûler.

## LE CLUB VAPEUR ATTITUDE

**Plongez dans votre livre de recettes**, complétez le en consultant notre site internet [www.dejelin.com](http://www.dejelin.com) rubrique "le Club Vapeur Attitude", ou 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.**





- **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 cette prise** doit être de 16 ampères minimum.

- **Placez le cuiseur vapeur Attitude** 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.

**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.

- **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 et les paniers Attitude** se nettoient à l'eau chaude avec du produit vaisselle. Tous ces éléments résistent au lave-vaisselle. Toutefois, le couvercle étant plus fragile, il s'abîmera plus vite au lave-vaisselle et supportera mal certains détergents.

**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.

- **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

**A**vant la première utilisation, lavez soigneusement les cuves, les rehausse 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.

**Vous pouvez utiliser les paniers** séparément ou ensemble, avec ou sans le bol à riz, ajouter un troisième panier (max. 5 paniers) 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 rehausse au-dessus de votre revendeur.

## 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.*

## La cuisson vapeur

**La cuisson vapeur demande** une nouvelle façon de penser la préparation des aliments; 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.

## LA CUISSON

**D**éroulez le cordon d'alimentation et insérez la fiche fermement dans le connecteur sur la droite de l'appareil.

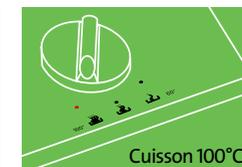
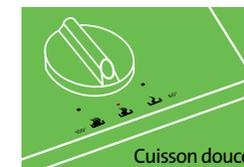
**Remplissez le réservoir d'eau**, en veillant à ne pas dépasser le niveau "max." indiqué, ceci afin d'éviter un éventuel débordement.

**Branchez l'appareil sur une prise** reliée à la terre et dont vous avez vérifiée que l'ampérage est suffisant pour supporter la puissance de l'appareil.

**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). Positionnez le bouton de sélection sur 100°C ou sur "Cuisson Douce" 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 p10.

**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 vers la droite. Ne démarrez jamais la cuisson sans le couvercle.

## Astuce

*Pour cuire des aliments volumineux comme un poulet ou des artichauts, placez un panier dans la rehausse sur le réservoir, ajouter la deuxième rehausse sans panier. Vous augmentez ainsi la capacité du panier.*

## 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. **Un conseil avant de servir**, placer la minuterie sur 2-3 minutes et le commutateur sur "cuisson douce", la chaleur ainsi accumulée favorisera la qualité de vos mets.

**Remarques:** 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.

## Astuce

*Pour parfumer certains poissons, vous pouvez remplir le réservoir d'un mélange moitié eau, moitié vin blanc.*

## Cuisson automatique :

**Minuteur programmé** sur un temps entre 1 et 90 minutes et sélection de la puissance à l'aide du commutateur de droite.

**Soit en position 100°C**, soit en "cuisson douce". Si vous cuisez d'autres aliments qui ont un temps de cuisson plus long, n'activez "cuisson douce" que lorsque vous ajouterez le poisson.

**Cette deuxième fonction** offre la particularité de limiter le bouillonnement dû à la laitance de certains poissons présente dans l'eau du réservoir (cabillaud, ...) Ainsi vos aliments conserveront toutes leurs valeurs nutritives.

## 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 dans le panier, le long du bord. Ainsi, vous gardez un espace pour cuire d'autres aliments simultanément. (Panier vendu séparément.)

## Cuisson des asperges

Remplissez le panier prévu à cet effet. Rangez le panier contre une paroi pour permettre la cuisson d'autres aliments simultanément. (Panier vendu séparément.)

Pour les temps de cuisson, reportez-vous au tableau

## ENTRETIEN

Un simple passage des composants dans votre lave-vaisselle et vous voici libre de profiter de vos soirées en famille.

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

**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.

**Ne pas immerger la base de l'appareil.**

## SIGNAL SONORE (BUZZER)

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 désiode** 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 des 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*

**A**fin d'optimiser ou de diversifier l'utilisation de votre Cuiseur Vapeur Attitude, DeJelin vous propose une large gamme d'accessoires.

### Set rehausse transparente + panier perforé

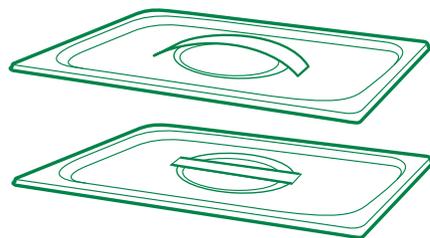
Il est possible d'utiliser jusqu'à 5 paniers perforés en même temps sur votre Cuiseur Vapeur Attitude. Les paniers perforés vous sont proposés en différentes profondeurs de 20, 40 ou 65 mm. Ceci vous permet de moduler les volumes de cuisson en fonction du nombre de convives.

### Cuve Bain-marie

Pour réchauffer ou maintenir des préparations au chaud, comme des sauces délicates, du riz, de la choucroute, etc. sans carboniser et sans dessécher ou pour fondre du chocolat, les cuves Bain-marie sont parfaites et sont, elles aussi, disponibles en diverses profondeurs de 20, 40 et 65mm.

### Bol à riz

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.

### 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 rehausse 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.

### Cuit œufs

Ce petit panier permet de positionner les œufs dans le panier du cuiseur pour que ceux-ci ne bougent pas en cours de cuisson, tout en gardant un espace dans le panier pour cuire simultanément d'autres aliments.

Disponible à partir de janvier 2006.

### Cuit asperges

Ce panier permet de cuire les asperges de manière optimale et rapide en gardant de l'espace dans le panier pour cuire d'autres aliments simultanément.

Disponible à partir de janvier 2006.

### Panier à accumulation de chaleur (Brevet De Jelin)

Ce panier perforé sur la périphérie du fond, accumule la chaleur en cours de cuisson. Il restitue cette chaleur durant 20 min. à 60°C et peut donc servir de chauffe-plat à table sur la plateau de service. Il remplacera astucieusement le chauffe-plat électrique. Le collecteur périphérique recueille les jus de cuisson, qui, par gravité, redescendent dans la cuve chauffante, sans retomber sur les aliments des paniers inférieurs.

Disponible à partir de décembre 2005.

### Bol saucier

Petit bol rond qui s'insère dans le panier perforé, permettant de réchauffer ou de conserver au chaud des sauces délicates, prêtes à napper vos mets en service à table.

Disponible à partir de novembre 2005.

### Gant isolant

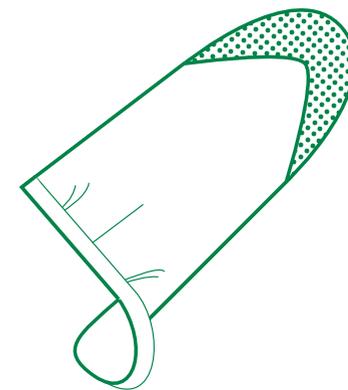
Le Cuiseur Vapeur Attitude est livré avec 2 gants isolants. Toutefois il est possible d'en acquérir d'autres séparément.

### Tablier "Cooking with style" de DeJelin

Un tablier brodé "Cooking with style" assorti aux gants vous permet de compléter le style Attitude.

De Jelin propose également une gamme d'accessoires pour les professionnels, à partir de cuves gastronomiques GN1/1.

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



PROBLÈMES	CAUSES POSSIBLES	SOLUTIONS
L'appareil ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ L'appareil n'est pas branché</li> <li>❖ L'appareil est mal branché.</li> <li>❖ Les fonctions choisies ne sont pas compatibles.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Vérifiez si l'appareil est branché.</li> <li>❖ Vérifiez que la prise est bien enfoncée. Vérifiez également la bonne introduction du connecteur (fiche).</li> <li>❖ • 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.</li> <li>• Ne choisissez pas la fonction "Cuisson" avec le minuteur sur "Continu". Le mode cuisson implique le choix d'une durée.</li> </ul>
Les aliments ne sont pas cuits.	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Le temps de cuisson n'est pas suffisant.</li> <li>❖ Il n'y a plus d'eau (dans ce cas, un signal sonore vous en avertira)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ 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.</li> <li>❖ Remplissez le réservoir.</li> </ul>
Tous les aliments ne sont pas cuits ou pas uniformément.	❖ Il y a trop d'aliments ou ils ne sont pas assez espacés.	❖ Veillez à ne pas surcharger le panier et à bien répartir les aliments afin de laisser circuler la vapeur pour un meilleur résultat de cuisson.
L'eau déborde du réservoir	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Le réservoir est trop rempli.</li> <li>❖ Le poisson fait mousser l'eau.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Veillez à respecter les niveaux d'eau indiqués dans le réservoir.</li> <li>❖ Pour la cuisson du poisson, choisissez "Cuisson douce", bouton de commande positionné voir p 7.</li> </ul>

PROBLÈMES	CAUSES POSSIBLES	SOLUTIONS
De la vapeur s'échappe par les rehausses.	❖ Les paniers et les rehausses sont mal positionnés.	❖ Veillez à ce que les rehausses soient bien placées. Elles doivent s'emboîter correctement.
Présence de dégagement de vapeur lors de l'utilisation de la cuve Bain-marie.	❖ Sélection inadéquat de la fonction.	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ En mode Bain-marie, seule la fonction "Maintien au chaud 60°C" et minuteur sur "Continu" est conseillée.</li> <li><b>Attention:</b> 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.</li> </ul>
Emission de jets de vapeur brûlante en manipulant les rehausses.	❖ Le couvercle repose sur les paniers lors de la manipulation.	❖ 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 DÉMONTÉ 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, 2 possibilités vous sont proposées :

**Soit par courrier :** remplissez la carte de garantie que vous trouverez dans l'emballage et renvoyez-la à DeJelin SA - ZI de Sombreffe - Rue du Château du Fay, 6 - 5140 Sombreffe - Belgique.

**Soit par 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 chiffre.

**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.