



CLASSIC 2.0I/CLASSIC 3.2I

*Cuiseur Automatique • Automatic rice Cooker
Automatische Rijstkoker • Cuoci riso Automatico
Automatik-Reiskocher*

**MODE D'EMPLOI • INSTRUCTIONS FOR USE • GEBRUIKSAANWIJZING
ISTRUZIONI D'USO • GEBRAUCHSANWEISUNG**

SOMMAIRE

Description	P. 4	Cuisson	P. 6
Consignes de sécurité	P. 4	Nettoyage et entretien	P. 7
Préparation	P. 5	Recettes	P. 8

CONTENTS

Features	P. 18	Cooking	P. 21
Safety reminders	P. 18	Cleaning and maintenance	P. 22
Preparation	P. 20	Recipes	P. 24

INHOUDSOPGAVE

Beschrijving van het apparaat	Blz. 34	Schoonmaken	
Veiligheidsvoorschriften	Blz. 34	en onderhoud	Blz. 37
Vorbereiding	Blz. 35	Recepten	Blz. 38
Het koken	Blz. 36		

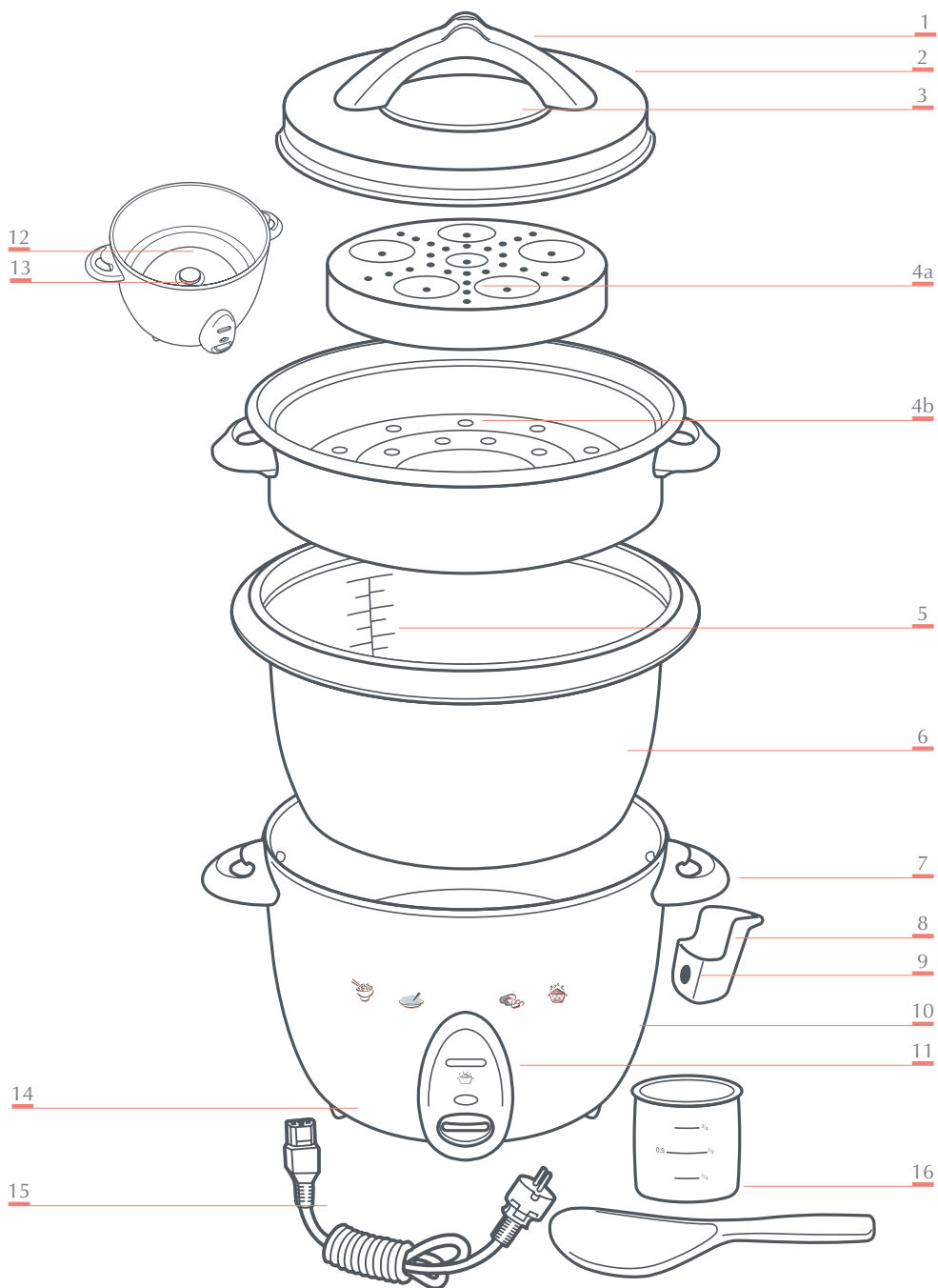
SOMMARIO

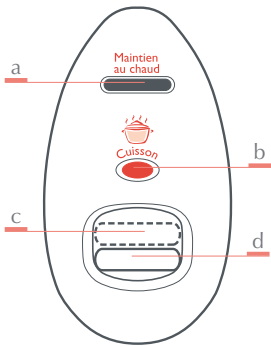
Caratteristiche dell'apparecchio	P. 48	Cottura	P. 50
Norme di sicurezza	P. 48	Pulizia ed entretien	P. 51
Preparazione	P. 49	Ricette	P. 52

INHALTSVERZEICHNIS

Eigenschaften des Gerätes	S. 62	Kochvorgang	S. 64
Sicherheitshinweise	S. 62	Reinigung und Pflege	S. 65
Vorbereitung	S. 63	Rezepte	S. 66

CLASSIC 2.0l/CLASSIC 3.2l



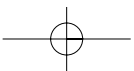
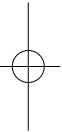
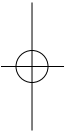


Description

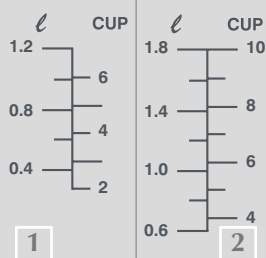
- | | |
|--|--|
| <ol style="list-style-type: none"> 1 Poignée du couvercle avec accrochage cuillère 2 Couvercle 3 Hublot en verre 4 Accessoires vapeur (selon modèle) <ol style="list-style-type: none"> a Plateau vapeur (modèle 2.0l) b Bol vapeur (modèle 3.2l) 5 Graduation d'eau et de riz 6 Cuve anti-adhésive amovible 7 Poignée de portage avec accrochage couvercle 8 Récupérateur à condensats aimanté 9 Aimant | <ol style="list-style-type: none"> 10 Corps de l'appareil 11 Boîtier de commande <ol style="list-style-type: none"> a Voyant maintien au chaud (vert) b Voyant cuisson (rouge) c Commande position maintien au chaud (bouton en haut) d Commande position cuisson (bouton en bas) 12 Plaque chauffante 13 Capteur 14 Pied anti-dérapant 15 Cordon connecteur amovible 16 Cuillère et verre doseur (ou cup) |
|--|--|

Consignes de sécurité

- Cet appareil est conforme aux règles et conditions de sécurité en vigueur ainsi qu'aux directives :
 - Directive électromagnétique 89/336/ CEE modifiée par la Directive 93/68/ CEE.
 - Directive Basse Tension 73/23/CEE modifiée par la Directive 93/68/CEE.
- Vérifier que la tension du réseau correspond bien à celle indiquée sur l'appareil (courant alternatif seulement).
- Compte-tenu de la diversité des normes en vigueur, si l'appareil est utilisé dans un autre pays que celui de l'achat, le faire vérifier par une station service agréée.
- Cet appareil a été conçu pour un usage domestique uniquement, toute utilisation professionnelle, non appropriée ou non conforme au mode d'emploi, n'engage ni la responsabilité, ni la garantie du constructeur.
- Ne jamais laisser l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Ne pas laisser l'appareil à la portée des enfants.
- Utiliser un plan de travail stable et à l'abri des projections d'eau.
- Ne pas placer l'appareil à proximité d'une source de chaleur.
- Ne jamais tenter de faire fonctionner le produit avec la cuve vide, ou sans cuve.
- Ne jamais retirer la cuve lorsque le produit est en fonctionnement.
- Ne jamais poser la cuve directement sur la flamme, ou une autre source de chaleur.
- La cuve et la plaque chauffante doivent être en contact direct. Tout objet intercalé entre ces deux éléments risquerait de provoquer une panne.
- Ne mettre ni liquide, ni aliments dans le produit lorsque la cuve n'est pas mise en place.
- Respecter les niveaux conseillés par les recettes.
- Lors de la mise en service d'un appareil électrique chauffant, il se produit des températures élevées, qui peuvent occasionner des brûlures. Ne pas toucher les parties métalliques apparentes.
- Au cours de la cuisson, le produit émet de la chaleur et de la vapeur. Ne pas approcher votre main ou votre tête. Ne pas placer de torchon humide sur le couvercle extérieur.
- Ne pas plonger le corps de l'appareil dans l'eau, ne pas verser d'eau à l'intérieur.
- Ne pas laisser pendre le cordon.
- Toujours brancher l'appareil sur une prise reliée à la terre.
- Ne pas débrancher l'appareil en tirant sur le cordon.
- Débrancher l'appareil s'il présente des anomalies de fonctionnement après l'utilisation ou avant chaque nettoyage ou entretien.
- S'il arrivait que certaines parties du produit s'enflamment, ne jamais tenter de les éteindre avec de l'eau. Etouffer les flammes avec un linge humide.
- Ne jamais utiliser l'appareil, si :
 - celui-ci ou son cordon connecteur amovible est défectueux,
 - l'appareil est tombé et présente des détériorations visibles ou des anomalies de fonctionnement.
 Dans ces cas, l'appareil doit être envoyé à la station-service agréée la plus proche de votre domicile.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.



Modèle 2.0l Modèle 3.2l

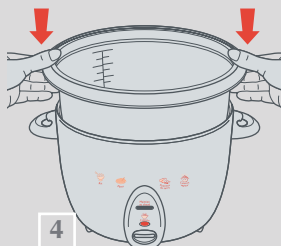


1

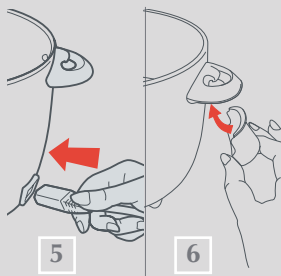
2

Riz blanc	Nb. de Cup	Repère Niveau d'eau	Nb. de personnes
300 g	2	2	2 à 4
600 g	4	4	4 à 8
900 g	6	6	6 à 12
1200 g	8	8	8 à 16
1500 g	10	10	10 à 20

3



4



5

6

PRÉPARATION

Avant la première utilisation

Lire le mode d'emploi et suivre attentivement les instructions d'utilisation.

Déballer l'appareil

- Sortir l'appareil de l'emballage et déballer tous les accessoires.
- Enlever le couvercle.
- Sortir tous les documents imprimés.

- Retirer la cuve amovible.
- Nettoyer le couvercle et la cuve avec une éponge et un liquide vaisselle. Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un linge humide.
- Sécher avec soin.

Dosages des ingrédients - Capacité maxi du bol

- Les niveaux gravés à l'intérieur de la cuve ne concernent que la cuisson du riz. Ils sont indiqués en litres et en "CUP" - **Fig. 1 et 2** (selon modèle)
- Le mot "CUP" signifie "verre doseur".
- 1 verre doseur à ras bord correspond à 150 g de riz (pour 1-2 personnes selon votre appétit).
- **1) Pour la cuisson du riz**
- Verser le riz à l'aide du verre doseur. Ajouter l'eau jusqu'au repère correspondant. (ex : 4 cups de riz = repère 4 pour l'eau - voir tableau ci-contre).
- Pour information : la graduation en litres

vous rappelle la quantité d'eau que vous avez rajoutée.

- Pour 1 à 2 personnes, verser un verre doseur de riz, puis ajouter un verre doseur et demi d'eau.

2) Pour les autres cuissons

- Le volume maximal de la cuve est :
Cuisseur automatique 2.0l : 2,0l soit 1.2l sur la graduation - **Fig. 1**
Cuisseur automatique 3.2l : 3,2l soit 1.8l sur la graduation - **Fig. 2**
- Ne pas dépasser les quantités maximales indiquées (selon modèle).**

Préparation avant cuisson

Pour toutes les utilisations

- Verser la quantité d'eau et les ingrédients dans la cuve suivant la recette choisie.
- Essuyer soigneusement l'extérieur de la cuve (surtout le fond). Assurez-vous qu'aucun corps étranger ne se trouve sous la cuve et sur l'élément chauffant - **Fig. 3**
- Placer la cuve à l'intérieur de l'appareil en vous assurant qu'elle est bien en place - **Fig. 4**
- Faire tourner légèrement la cuve dans les deux sens, de manière à assurer un bon contact entre le fond de la cuve et la plaque chauffante.

• Dans le cas d'une cuisson vapeur (selon modèle)

Verser la quantité d'eau dans la cuve suivant la recette choisie.

plateau vapeur : poser le plateau dans la cuve. Orienter la partie avec les supports à œufs vers le haut.

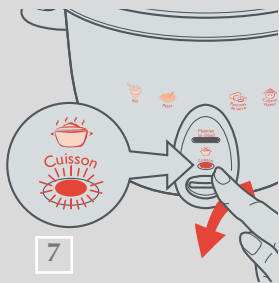
bol vapeur : poser le bol vapeur sur la cuve.

Placer les ingrédients.

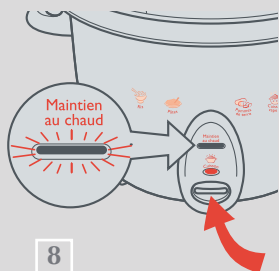
- Poser le couvercle sur l'appareil.
- Enfoncer le cordon connecteur amovible sur l'appareil à fond puis brancher - **Fig. 5**
- Ne pas mettre l'appareil sous tension tant que les étapes précédentes n'ont pas été achevées.

Mettre en place le réservoir à condensats aimanté - Fig. 6

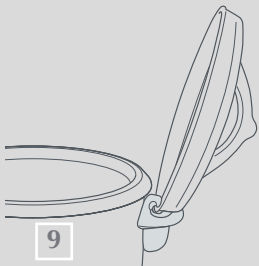
- Insérer le réservoir par le dessous de la poignée de portage (aimant contre le corps de l'appareil).



7



8



9

CUISSON

Lancement de la cuisson

- Appuyer sur la commande vers le bas, le voyant cuisson s'éclaire en rouge, indiquant que la cuisson est commencée - **Fig. 7**

Attention : si la cuve n'est pas mise en place la cuisson ne pourra pas commencer.

Maintien au chaud automatique

En fin de cuisson, le Cuiseur Automatique détecte lui-même l'absorption totale de l'eau, et passe automatiquement en fonction maintien au chaud. A ce moment, la commande remonte d'elle même en position haute et le voyant "maintien au chaud" s'éclaire en vert - **Fig. 8**

L'aliment est ainsi toujours chaud prêt à être consommé.

Fin de cuisson

Lorsque vous êtes prêts à manger :

- Enlever le couvercle. Attention la vapeur qui s'échappe est très chaude.
- Poser le couvercle sur la poignée latérale côté récupérateur à condensats. Le réservoir récupère les condensats - **Fig. 9**
- Servir avec la cuillère et remettre le couvercle en place.

Quelques conseils pour un meilleur résultat de la cuisson du riz :

- Mesurez le riz et lavez-le à l'eau courante dans un récipient à part. Mettez ensuite le riz dans le bol avec la quantité d'eau correspondante.
- Assurez-vous que le riz est bien réparti

- Pour les cuissons riz et vapeur le cuiseur automatique déterminera lui même le temps exact de cuisson en fonction de la quantité d'eau et des ingrédients versés dans la cuve.

Le Cuiseur Automatique reste en maintien au chaud, tant que le cordon connecteur amovible est branché.

Déclenchement manuel

- Il est possible de déclencher manuellement le maintien au chaud en remontant la commande, cela peut être utile par exemple pour réchauffer des aliments froids déjà cuits.

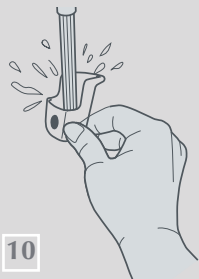
- **Attention :** la cuve est chaude. Pour la retirer, utiliser des gants de protection.
- Les aliments qui restent dans le cuiseur se gardent bien au chaud pour un éventuel deuxième service.
- Débrancher le cordon connecteur amovible.

sur toute la surface de la cuve afin de permettre une cuisson homogène.

- En fin de cuisson, quand la fonction «maintien au chaud» est déclenchée, remuez le riz et laissez-le dans le Cuiseur Automatique encore quelques minutes pour obtenir une cuisson parfaite.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Le récupérateur à condensats doit être vidé et nettoyé après chaque utilisation - Fig. 10



10

Nettoyer la cuve, le couvercle et les accessoires vapeur - Fig. 11

- Utiliser de l'eau chaude, du détergent liquide et une éponge. Les poudres à récurer et les éponges métalliques sont déconseillées.
- Si les aliments sont collés au fond, lais-

ser tremper la cuve quelques temps avant de la laver.

- Sécher la cuve avec soins.
- Ne pas plonger le corps de l'appareil dans l'eau, ne pas verser d'eau à l'intérieur.

Vous pouvez aussi nettoyer la cuve, le couvercle et les accessoires vapeur au lave-vaisselle - Fig. 12

Pour la cuve, bien suivre les recommandations suivantes :

- Faire attention lors de la mise en place de ne pas blesser le revêtement intérieur avec les grilles du lave-vaisselle.
- Après plusieurs passages au lave-

vaisselle, pour rénover le revêtement nous vous recommandons de passer un chiffon légèrement huilé sur toute la surface intérieure de la cuve.

- Pour conserver plus longtemps les qualités anti-adhésives du revêtement ne pas couper directement dans celui-ci.
- Bien remettre la cuve en place dans le Cuisiseur automatique.

Remarques importantes :

Le brunissement et les rayures qui peuvent apparaître à la suite d'une longue utilisation ne présentent pas d'inconvénients. Nous garantissons que le revê-

ment anti-adhésif de cet ustensile est conforme à la réglementation concernant les matériaux en contact avec les aliments.

Précautions d'utilisation de la cuve

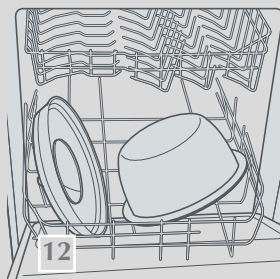
- Utiliser une cuillère en matière plastique ou en bois, et non en métal, pour ne pas endommager le revêtement de la cuve.
- Pour éviter tout risque de corrosion, ne pas verser de vinaigre à l'intérieur de la cuve.

- La surface de la cuve peut changer de couleur après une ou plusieurs utilisations. Ce changement, dû à l'action de l'eau et de la vapeur, ne nuit en rien à l'utilisation de l'appareil et n'est pas dangereux pour la santé. Vous pouvez continuer à l'utiliser en toute sécurité.

Nettoyage et entretien des autres parties de l'appareil

- Nettoyer l'extérieur de l'appareil ainsi que le cordon avec un linge humide, puis sécher. Ne pas utiliser de produits d'entretien trop agressifs ou abrasifs.
- Ne pas nettoyer l'intérieur du produit avec de l'eau.

- Avant de ranger l'appareil, enrouler le cordon et le mettre dans la cuve avec les accessoires. Il est également possible de clipser la cuillère sur la poignée du couvercle - Fig. 13



12



13

TABLE DES CORRESPONDANCES POUR LE VERRE DOSEUR (CUP)

Verre doseur	Liquide	Riz
Plein	165 ml	150 g
3/4	125 ml	115 g
1/2	90 ml	80 g
1/4	45 ml	35 g

COMMENT PRÉPARER PLUSIEURS ALIMENTS EN MÊME TEMPS (modèle 3.2 L)

Vous pouvez utiliser la vapeur dégagée par la cuisson du riz pour cuire, en même temps, un autre aliment dans le bol vapeur. Par exemple, vous pouvez cuire du riz en bas et du poisson en haut.

Pour les quantités d'eau à mettre dans le bol principal, suivez les indications données dans les recettes de riz sauf pour la cuisson des choux de Bruxelles, des pommes de terre et du brocoli. Dans ce cas, il est nécessaire de rajouter 5 cl d'eau.

Quelques suggestions de combinaisons de plats :

- riz à la grecque avec chipolatas au cumin,
- riz à la turque avec noix de St Jacques en papillote,
- pilaf de riz haddock avec épinards en branche,
- riz safrané et blancs de Turbot vapeur au fenouil,
- riz nature avec brocolis croquants,
- riz pilaf avec des pommes de terre ou des poires aux épices miellés.

EXEMPLES

Riz à la grecque avec chipolatas au cumin

Préparer le riz à la grecque dans la cuve (voir recette dans le livret), disposer 8 chipolatas dans le bol vapeur, les piquer.

Les parsemer de cumin. Fermer le couvercle. Brancher l'appareil, il passera en maintien au chaud après 16 min. de cuisson.

Riz pilaf aux pommes ou poires aux épices miellés

Préparer le riz pilaf dans la cuve (voir recette dans le livret). Disposer 4 pommes ou poires pelées dans le bol vapeur. Les badigeonner d'épices miellés (mélanger une cuillère à soupe de miel avec une cuillère à café de cannelle en poudre, 3 grains de poivre et un clou de girofle écrasé). Fermer le couvercle. Brancher l'appareil, il passera en

CUISSON DE DIFFÉRENTS TYPES DE RIZ

Type de riz	Cup de riz	Poids de riz	Volume d'eau	Niveau dans la cuve
Riz blanc (Surinam, Basmati, Thai...)	4	600 g	800 ml	4
Riz blanc rond (donne souvent un riz gluant)	4	600 g	800 ml	4
Riz complet	4	600 g	900 ml	4,5
Riz sauvage	4	400 g	600 ml	3,5
Risotto pré-cuit	4	600 g	800 ml	4

Laver le riz avant la cuisson sauf pour le Risotto pré-cuit.

Nous tenons à signaler que les temps de cuisson indiqués ne peuvent être qu'approximatifs et qu'ils varient selon la quantité et le goût personnel.

Dans certaines recettes, un pictogramme vous indiquera les quantités et les temps de cuisson correspondants à votre modèle de Cuiseur Automatique,  ou . Pour les autres recettes les quantités et les temps de cuisson sont identiques pour les deux modèles.


RIZ NATURE

4 Pers.

Préparation : 5 min.

Cuisson :  16 min.  22 min.

Ingrédients : 2 cups de riz long méditerranée ou 300 g, 4 dl d'eau, sel.

Rincez le riz à l'eau courante. Mettez le riz et l'eau dans la cuve. Salez. Fermez le couvercle. Branchez. L'appareil passera automatiquement en position maintien au chaud après  16 min.  22 min. de cuisson.
Valeur énergétique moyenne pour une part : 260 kcal. - 1075 kJ



RIZ À LA GRECQUE

4 Pers.

Préparation : 10 min.

Cuisson :  16 min.  22 min.



Ingrédients : 2 cups ou 300 g de riz long, 5 cl d'huile d'olive, 1 oignon haché, 50 g de chair à saucisse, 100 g de petits pois surgelés, 50 g de poivrons rouge, 4 dl de bouillon de volaille, sel, poivre.

Rincez le riz à l'eau courante. Détaillez le poivron en petits dés. Mettez l'huile d'olive, l'oignon haché, le riz et la chair à saucisse dans la cuve. Remuez bien. Versez le bouillon de volaille. Incorporez les petits pois et les dés de poivrons. Assaisonnez. Fermez le couvercle. Branchez. L'appareil passera automatiquement en maintien au chaud après  16 min.  22 min. de cuisson.

Valeur énergétique moyenne pour une part : 800 kcal. - 3330 kJ

RIZ PILAF**4 Pers.****Préparation :** 10 min.**Cuisson :**  16 min.  22 min.



Ingrédients : 2 cups de riz (Basmati ou Thaï) ou 300 g, 4 dl de bouillon de volaille, 1 oignon haché finement, 50 g de beurre, sel.

Rincez le riz à l'eau courante. Mettez le beurre, l'oignon haché, le riz et le bouillon de volaille dans la cuve. Salez. Remuez bien. Fermez le couvercle. Branchez. L'appareil passera automatiquement en maintien au chaud après  16 min.  22 min. de cuisson.

Valeur énergétique moyenne pour une part : 805 kcal. - 3350 kJ

RIZOTTO MILANAISE**4 Pers.****Préparation :** 20 min.**Cuisson :**  16 min.  22 min.



Ingrédients : 2 cups de riz long ou 300 g, 5 cl d'huile d'olive, 1 oignon haché, 100 g de jambon blanc, 100 g de champignons, 4 dl de bouillon de volaille, sel, poivre, 2,5 dl de sauce tomate, parmesan.

Rincez le riz à l'eau courante. Détaillez le jambon et les champignons en bâtonnets. Mettez l'huile d'olive, l'oignon haché, les champignons, le jambon blanc et le riz dans la cuve. Remuez bien. Versez le bouillon de volaille. Assaisonnez. Fermez le couvercle. Branchez. L'appareil passera automatiquement en maintien au chaud après  16 min.  22 min. de cuisson. Servez avec la sauce tomate et le parmesan.

Valeur énergétique moyenne pour une part : 825 kcal. - 3440 kJ

RIZ À LA TURQUE**4 Pers.****Préparation :** 10 min.**Cuisson :**  16 min.  22 min.



Ingrédients : 2 cups de riz long ou 300 g, 5 cl d'huile d'olive, 1 oignon haché, 4 dl de bouillon de volaille, 1,5 dl de purée de tomate, safran, sel, poivre.

Rincez le riz à l'eau courante. Mettez l'huile d'olive, l'oignon haché, le riz dans la cuve et remuez bien. Versez le bouillon de volaille, ajoutez une pincée de safran. Assaisonnez. Fermez le couvercle. Branchez. L'appareil passera automatiquement en maintien au chaud après  16 min.  22 min. de cuisson. Ajoutez la purée de tomate en mélangeant délicatement avant de servir.

Valeur énergétique moyenne pour une part : 770 kcal. - 3205 kJ

RIZ PORTUGAIS**4 Pers.****Préparation :** 15 min.**Cuisson :**  16 min.  22 min.



Ingrédients : 2 cups de riz long ou 300 g, 5 cl d'huile d'olive, 1 oignon haché, 2 tomates, 2 poivrons rouges, 4 dl de bouillon de volaille, sel, poivre.

Rincez le riz à l'eau courante. Pelez, épépinez les tomates, coupez-les en cubes. Détaillez les poivrons en petits dés. Mettez l'huile d'olive, l'oignon haché et le riz dans la cuve. Remuez bien. Ajoutez la tomate et les poivrons. Assaisonnez. Versez le bouillon de volaille. Fermez le couvercle. Branchez. L'appareil passera automatiquement en maintien au chaud après  16 min.  22 min. de cuisson.

Valeur énergétique moyenne pour une part : 750 kcal. - 3120 kJ

RIZ SAFRANÉ AUX FRUITS DE MER**4 Pers.****Préparation :** 10 min.**Cuisson :**  16 min.  22 min.

Ingrédients : 2 cups ou 300 g de riz long, 5 cl d'huile d'olive, 1 oignon haché, 4 dl de fumet de poisson, 200 g de fruits de mer surgelés, safran, sel, poivre.

Rincez le riz à l'eau courante. Mettez l'huile d'olive, l'oignon haché et le riz dans la cuve. Remuez bien. Incorporez les fruits de mer. Versez le fumet de poisson. Ajoutez une pincée de safran. Assaisonnez. Fermez le couvercle. Branchez. L'appareil passera automatiquement en maintien au chaud après  16 min.  22 min. de cuisson.

Valeur énergétique moyenne pour une part : 735 kcal. - 3050 kJ

ŒUFS MOLLETS**Cuisson :** 8 min.

Ingrédients : 5 œufs, 1 cuillère à soupe d'eau.

Mettez l'eau et le bol vapeur dans la cuve, disposez les œufs sur le bol. Fermez le couvercle. Branchez. L'appareil passera en maintien au chaud après 8 min. de cuisson. Retirez les œufs, les écaler sous un filet d'eau douce. Servez avec une sauce tomate ou nappés d'une sauce mornay et gratinés.

ŒUFS DURS**Cuisson :** 12 min.

Ingrédients : 5 œufs, 2,5 cuillères à soupe d'eau.

Mettez l'eau et le bol vapeur dans la cuve, disposez les œufs sur le bol. Fermez le couvercle. Branchez. L'appareil passera en maintien au chaud après 12 min. de cuisson.

POMMES DE TERRE PARISIENNES

4 Pers.

Préparation : 5 min.**Cuisson** : 15 min.

Ingrédients : 300 g de pommes de terre en dés surgelées, 1 cuillerée d'huile, 20 g de beurre, sel.

Mettez l'huile et le beurre dans la cuve. Ajoutez les pommes de terre. Salez. Fermez le couvercle. Branchez. L'appareil passera automatiquement en maintien au chaud après 15 min. de cuisson.



Valeur énergétique moyenne pour une part : 250 kcal. - 1050 kJ

POLENTA

4 Pers.

Préparation : 10 min.**Cuisson** :  8 min.  12 min.

Ingrédients : 200 g de farine de maïs, 8,5 dl d'eau, 50 g de beurre, 50 g de parmesan râpé, sel.

Mettez dans la cuve, l'eau bouillante, le sel, le beurre. Versez en pluie en remuant la farine de maïs bien mélanger. Fermez le couvercle. Branchez. L'appareil passera automatiquement en maintien au chaud après  8 min.  12 min. de cuisson. Ouvrez le couvercle après 10 min. de maintien au chaud et incorporez en remuant le parmesan râpé. Versez dans un récipient creux pour mettre en forme. Démoulez et servez. Vous avez la possibilité de laissez refroidir, et de découper en morceaux. Colorez-les au beurre dans une poêle ou saupoudrez-les de gruyère râpé et gratinez-les.



Valeur énergétique moyenne pour une part : 315 kcal. - 1340 kJ

GNOCCHI ROMAINE

4 Pers.

Préparation : 10 min.**Cuisson** :  12 min.  16 min.

Ingrédients : 7,5 dl bouillon de bœuf, 150 g de semoule, 100 g de beurre fondu, sel, poivre, muscade.



Mettez dans la cuve le bouillon, la semoule, le beurre fondu, le sel, le poivre et la muscade. Mélangez bien. Fermer le couvercle. Branchez. L'appareil passera automatiquement en maintien au chaud après  12 min.  16 min. de cuisson.

Servez ce plat avec une sauce tomate, ou gratiné au four.

Valeur énergétique moyenne pour une part : 410 kcal. - 1740 kJ


GALETTE DE MACARONI AU JAMBON**4 Pers.****Préparation** : 10 min.**Cuisson** :  14 min.  17 min.


Ingrédients : 200 g de macaroni, 50 g de beurre, 1 tranche de jambon blanc, 20 g de gruyère râpé, sel, 5 dl d'eau.

Détaillez le jambon en lanières. Mettez le beurre, les macaronis, le jambon, le gruyère, l'eau, le sel dans la cuve. Mélangez légèrement. Fermez le couvercle. Branchez. L'appareil passera automatiquement en position maintien au chaud après  14 min.  17 min. de cuisson. Retournez la galette sur un plat rond avant de servir.

Valeur énergétique moyenne pour une part : 330 kcal. - 1400 kJ

SPAGHETTI MILANAISE 4 Pers.  2 Pers.**Préparation** : 15 min.**Cuisson** : 10 min.

Ingrédients  : 250 g de spaghetti, 2 cuillères d'huile, sel, 50 g de beurre, 2 litres d'eau.


Ingrédients  : 150 g de spaghetti, 2 cuillères d'huile, sel, 50 g de beurre, 1,5 litres d'eau.


Mettez l'eau, le sel, l'huile dans la cuve. Branchez. Portez à ébullition. Mettez les spaghetti en remuant. Laissez cuire 10 min. Arrêtez l'appareil. Egouttez. Beurrez. Servez avec une sauce tomate et du parmesan râpé.



La fonction maintien au chaud n'est pas conseillée pour cette recette.

Valeur énergétique moyenne pour une part : 420 kcal. - 1750 kJ

BLANCS DE TURBOT VAPEUR AU FENOUIL**4 Pers.****Préparation** : 5 min.**Cuisson** :  15 min.  12 min.

Ingrédients  : 600 g de blancs de turbot, 1 dl d'eau, grains de fenouil, sel.

Ingrédients  : 300 g de blancs de turbot, 0,5 dl d'eau, grains de fenouil, sel.

Mettez l'eau et le bol vapeur dans la cuve. Disposez les blancs de turbot dans le bol vapeur, parsemez les grains de fenouil. Salez. Fermez le couvercle. Branchez. L'appareil passera automatiquement en maintien au chaud après  15 min.  12 min. de cuisson.

Valeur énergétique moyenne pour une part : 105 kcal. - 450 kJ

NOIX DE SAINT JACQUES EN PAPILOTES**4 Pers.****Préparation** : 10 min.**Cuisson** : 15 min.

Ingrédients 🍴 : 12 noix de Saint Jacques, 2 échalotes, 50 g de beurre, sel, poivre, 4 carrés de papier aluminium, 1,5 dl d'eau.

Ingrédients 🍴 : 6 noix de Saint Jacques, 1 échalote, 25 g de beurre, sel, poivre, 2 carrés de papier aluminium, 1 dl d'eau.

Lavez les noix de Saint Jacques. Hachez l'échalote. Placez sur chaque papier aluminium, 3 noix de Saint Jacques, une pincée d'échalotes hachées, 1 noisette de beurre. Assaisonnez. Fermez les papillotes. Mettez l'eau et le bol vapeur dans la cuve. Posez les papillotes dans le bol vapeur. Fermez le couvercle. Branchez. L'appareil passera automatiquement en position maintien au chaud après 15 min. de cuisson. Servez dans la papillote.

Valeur énergétique moyenne pour une part : 190 kcal. - 800 kJ

FILET DE TRUITE EN PAPILOTES**4 Pers.****Préparation** : 20 min.**Cuisson** : 15 min.

Ingrédients 🍴 : 4 filets de truite de mer de 120 g, 50 g de rouge de carottes, 50 g de céleri branche, 2 échalotes, 50 g de beurre, sel, poivre. 4 carrés de papier aluminium, 1,5 dl d'eau.

Ingrédients 🍴 : 2 filets de truite de mer de 120 g, 25 g de rouge de carottes, 25 g de céleri branche, 1 échalote, 25 g de beurre, sel, poivre. 2 carrés de papier aluminium, 1 dl d'eau.

Taillez en fins filaments la carotte, le céleri branche, émincez l'échalote. Placez sur chaque papier d'aluminium, 1 filet de truite, des filaments de carottes et de céleri, une pincée d'échalote, 1 noisette de beurre. Assaisonnez, puis fermez les papillotes. Mettez l'eau et le bol vapeur dans la cuve. Posez les papillotes dans le bol vapeur. Fermez le couvercle. Branchez. L'appareil passera automatiquement en maintien au chaud après 15 min. de cuisson. Servez dans la papillote.

Valeur énergétique moyenne pour une part : 190 kcal. - 800 kJ

ARTICHAUTS VAPEUR

🍴 4 Pers. 🍴 2 Pers.

Préparation : 5 min.**Cuisson** : 45 min.

Ingrédients 🍴 : 4 petits artichauts, 5 dl d'eau.

Ingrédients 🍴 : 2 petits artichauts, 4 dl d'eau.

Parez les artichauts, lavez-les. Mettez l'eau et le bol vapeur dans la cuve. Disposez les artichauts dans le bol vapeur. Fermez le couvercle. Branchez. L'appareil passera automatiquement en maintien au chaud après 45 min. de cuisson.

Valeur énergétique moyenne pour une part : 70 kcal. - 305 kJ

ASPERGES VAPEUR

🍽️ 4 Pers. 🍽️ 2 Pers.

Préparation : 15 min.**Cuisson** : 🍽️ 20 min. 🍽️ 25 min.**Ingrédients** 🍽️ : 1 kg d'asperges, 2,5 dl d'eau.**Ingrédients** 🍽️ : 750 g d'asperges, 2 dl d'eau.

Pelez et lavez les asperges. Mettez l'eau et la bol vapeur dans la cuve. Disposez les asperges dans le bol vapeur. Fermez le couvercle. Branchez. L'appareil passera automatiquement en maintien au chaud après 🍽️ 20 min. 🍽️ 25 min. de cuisson.

Valeur énergétique moyenne pour une part : 🍽️ 75 kcal. - 315 kJ 🍽️ 110 kcal. - 470 kJ

ENDIVES CUITES À LA VAPEUR

🍽️ 4 Pers. 🍽️ 2 Pers.

Préparation : 5 min.**Cuisson** : 45 min.**Ingrédients** 🍽️ : 500 g d'endives, 5 dl d'eau, 1/2 jus de citron, sel.**Ingrédients** 🍽️ : 400 g d'endives, 3 dl d'eau, 1/2 jus de citron, sel.

Mettez l'eau et le bol vapeur dans la cuve. Disposez les endives dans le bol vapeur. Arrosez de jus de citron, salez. Fermez le couvercle. Branchez. L'appareil passera automatiquement en maintien au chaud après 45 min. de cuisson.

Valeur énergétique moyenne pour une part : 🍽️ 20 kcal. - 90 kJ 🍽️ 30 kcal. - 140 kJ

EPINARDS VAPEUR

🍽️ 4 Pers. 🍽️ 2 Pers.

Préparation : 10 min.**Cuisson** : 🍽️ 18 min. 🍽️ 15 min.**Ingrédients** 🍽️ : 500 g d'épinards frais en branche, 2 cuillères à soupe d'eau.**Ingrédients** 🍽️ : 400g d'épinards frais en branche, 2 cuillères à soupe d'eau.

Equeutez et lavez les épinards. Mettez l'eau et le bol vapeur dans la cuve. Disposez les épinards dans le bol vapeur. Fermez le couvercle. Branchez. L'appareil passera automatiquement en maintien au chaud après 🍽️ 18 min. 🍽️ 15 min. de cuisson.

Valeur énergétique moyenne pour une part : 🍽️ 30 kcal. - 125 kJ 🍽️ 25 kcal. - 100 kJ

POMMES DE TERRE VAPEUR

🍽️ 4 Pers. 🍽️ 2 Pers.

Préparation : 10 min.**Cuisson** : 🍽️ 25 min. 🍽️ 20 min.**Ingrédients** 🍽️ : 600 g de pommes de terre pelées, 2,5 dl d'eau, sel.**Ingrédients** 🍽️ : 400 g de pommes de terre pelées, 2 dl d'eau, sel.

Mettez l'eau et le bol vapeur dans la cuve. Disposez les pommes de terre dans le bol vapeur. Salez. Fermez le couvercle. Branchez. L'appareil passera automatiquement en maintien au chaud après 🍽️ 25 min. 🍽️ 20 min. de cuisson.

Valeur énergétique moyenne pour une part : 🍽️ 135 kcal. - 560 kJ 🍽️ 560 kcal. - 780 kJ

CRÈME AU CITRON**4 Pers.****Préparation** : 20 min.**Cuisson** : 25 min.

Ingrédients : 6 œufs, 250 g de sucre, jus de 2 citrons, zeste de 1 citron, 2,5 dl d'eau, 2,5 dl d'eau pour cuisson.

Faites chauffer l'eau, le sucre et les zestes de citron. Versez le tout sur les œufs battus. Mélangez bien. Passez au chinois. Versez la crème dans 4 ramequins. Recouvrez-les de papier films. Mettez les 2,5 dl d'eau et le bol vapeur dans la cuve. Mettez les ramequins dans le bol vapeur. Fermez le couvercle. Branchez. L'appareil passera automatiquement en maintien au chaud après 25 min. de cuisson. Servez bien froid.

Valeur énergétique moyenne pour une part : 400 kcal. - 1660 kJ

CRÈME RENVERSÉE CARAMEL**4 Pers.****Préparation** : 15 min.**Cuisson** : 25 min.

Ingrédients : 5 dl de lait, 3 œufs, 200 g de sucre, vanille, 2,5 dl d'eau.

Faites un caramel brun avec 100 g de sucre et 2 cuillerées d'eau. Caramélisez un moule en pyrex de 15 cm de diamètre.

Battez les œufs avec le sucre, le lait, la vanille. Versez dans le moule. Recouvrez d'un papier film et posez une assiette sur le moule. Mettez l'eau et le bol vapeur dans la cuve. Posez le moule dans le bol vapeur. Fermez le couvercle. Branchez. L'appareil passera automatiquement en maintien au chaud après 25 min. de cuisson. Sortez le moule et laissez-le refroidir. Démoulez la crème avant de servir.

Valeur énergétique moyenne pour une part : 350 kcal. - 1440 kJ

FLOCONS D'AVOINE À LA VANILLE**4 Pers.****Préparation** : 20 min.**Cuisson** : 16 min.



Ingrédients : 2,5 dl de lait, 80 g de flocons d'avoine, 50 g de sucre, vanille, 1,5 dl d'eau.

Mélangez le lait chaud avec le sucre et les flocons d'avoine. Laissez reposer 5 min. Remplissez 4 ramequins beurrés. Recouvrez d'un papier film alimentaire. Mettez l'eau et le bol vapeur dans la cuve. Disposez les ramequins dans le bol vapeur. Fermez le couvercle. Branchez. L'appareil passera automatiquement en maintien au chaud après 16 min. Démoulez et servez. Cette recette peut être accompagnée d'une crème anglaise ou d'un caramel liquide.

Valeur énergétique moyenne pour une part : 160 kcal. - 650 kJ

POIRES SAUCE CHOCOLAT**4 Pers.****Préparation :** 10 min.**Cuisson :**  20 min.  25 min.

Ingrédients : 4 belles poires mûres, 1 pincée de cannelle, 2 dl d'eau, 100 g de chocolat à cuire, 5 cl d'eau, 5 cl de crème.

Pelez les poires en conservant la queue. Faites fondre doucement le chocolat avec l'eau et la crème. Mélangez. Réservez au chaud. Mettez l'eau et le bol vapeur dans la cuve. Disposez les poires dans le bol vapeur, saupoudrez-les de cannelle. Fermez le couvercle. Branchez. L'appareil passera automatiquement au maintien au chaud après  20 min.  25 min. de cuisson.

Dressez les poires. Nappez-les de sauce chocolat. Servez.

Valeur énergétique moyenne pour une part : 220 kcal. - 920 kJ

PUDDING ÉCOSSAIS**4 Pers.****Préparation :** 30 min.**Cuisson :** 45 min.

Ingrédients : 2 dl de lait, 100 g de pain de mie, 150 g + 50 g de sucre, 3 œufs, 100 g de raisins de Corinthe, 100 g de d'amandes en poudre, 1 orange, 100 g de beurre, 1 pincée de cannelle, 1 dl de rhum, 5 dl d'eau.

Faites tremper le pain de mie avec le lait 5 min., égouttez-le. Fouettez les œufs avec 150 g de sucre, ajoutez le pain de mie, les raisins, la poudre d'amande, le zeste et le jus d'orange, le beurre fondu, la cannelle. Mélangez. Versez la préparation dans un moule beurré, couvrez d'un papier film. Mettez l'eau et le bol vapeur dans la cuve. Posez le moule dans le bol vapeur. Fermez le couvercle. Branchez. L'appareil passera automatiquement en maintien au chaud après 45 min. de cuisson. Coupez le pudding en tranches. Saupoudrez de sucre. Flambez au rhum. Servez.

Valeur énergétique moyenne pour une part : 825 kcal. - 3425 kJ