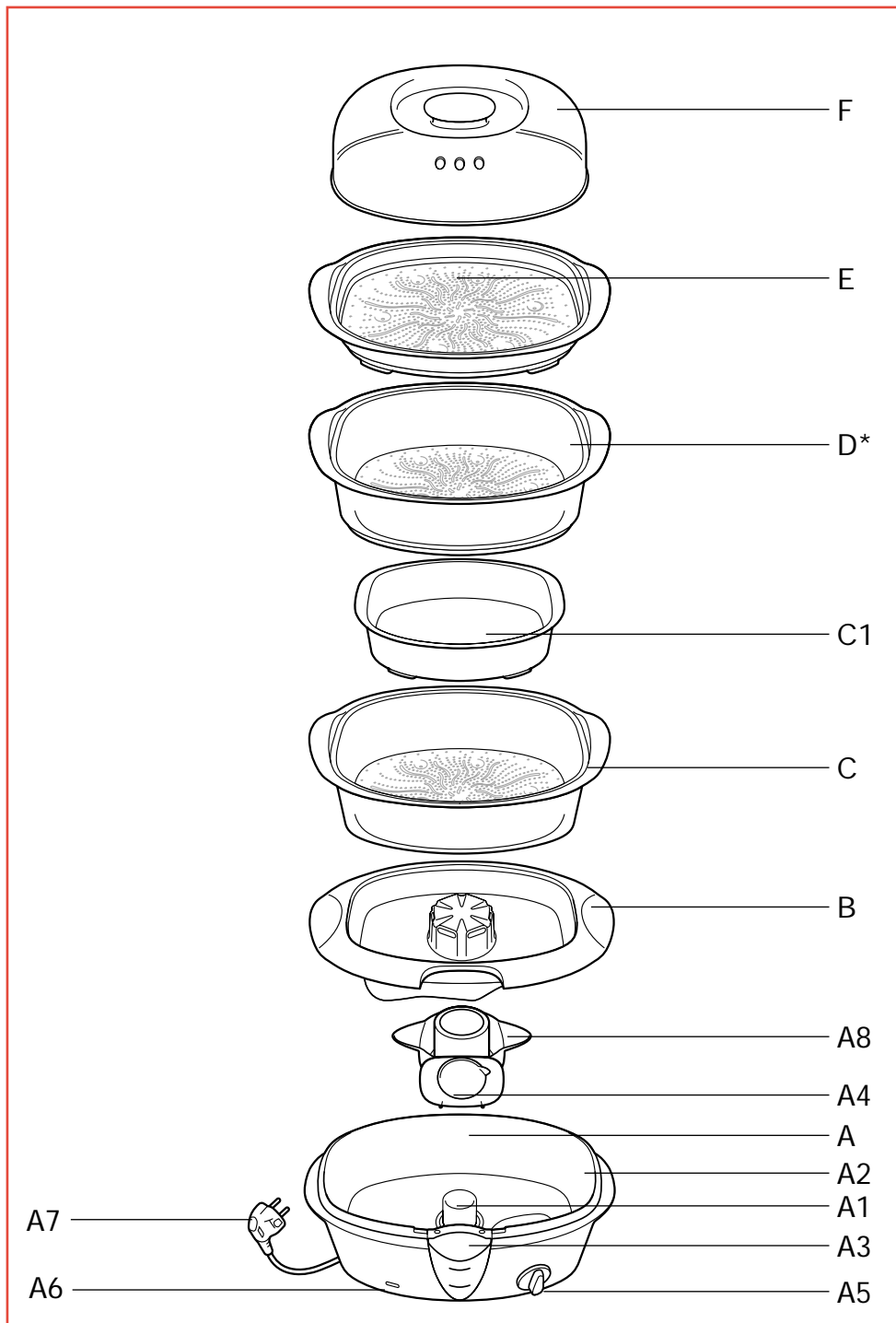


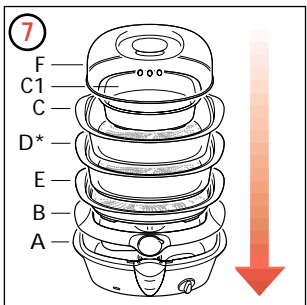
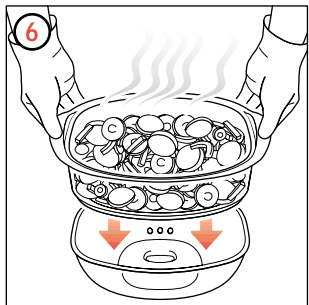
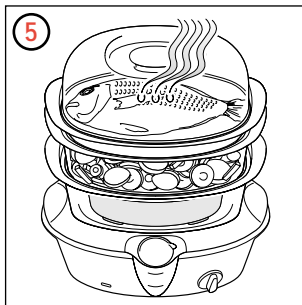
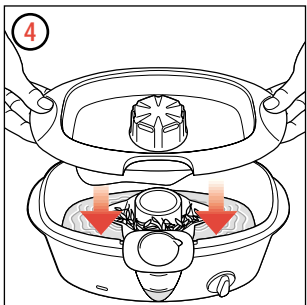
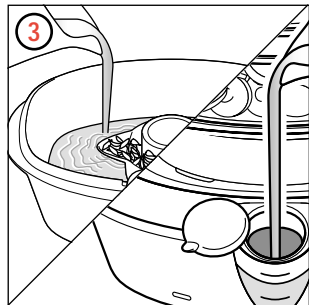
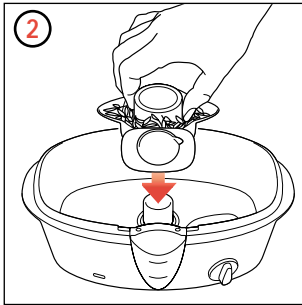
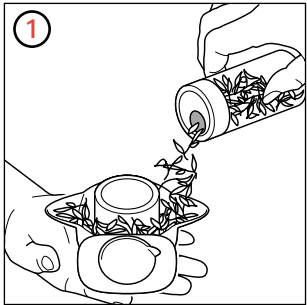
Moulinex



www.moulinex.com



* selon modèle - depending on model - abhängig vom Modell - afhankelijk van het model - según modelo - a seconda del modello - Modele bağıdır - ανάλογα με το μοντέλο - حسب الموديل



FRANÇAIS

Nous vous remercions d'avoir choisi un appareil de la gamme **Moulinex**.
Votre cuiseur vapeur vous permet de cuire sans graisse tout en conservant les sels minéraux et les vitamines des aliments.

Description

A Base

- A1 Élément chauffant
- A2 Réservoir d'eau avec niveau maxi
- A3 Bulle de remplissage de l'eau avec niveau maxi
- A4 Capuchon
- A5 Minuterie
- A6 Voyant de fonctionnement
- A7 Câble d'alimentation
- A8 Diffuseur d'arômes/couronne turbo intégrée

B Récupérateur à jus

C Bol de cuisson 1

C1 Bol à riz

D Bol de cuisson 2 (selon modèle)

E Plateau poisson

F Couvercle dôme

Conseils de sécurité

1) Branchement

- Vérifiez que les caractéristiques de votre appareil sont compatibles avec celles de votre installation électrique.
- Branchez **impérativement** votre appareil sur une prise de courant reliée à la terre. Il est indispensable pour votre sécurité que la prise de courant corresponde aux normes électriques en vigueur dans votre pays.

Toute erreur de branchement annule la garantie.

2) Installation

- Posez toujours votre cuiseur vapeur sur un plan stable et éloigné des murs ou placards.
- Tenez-le à distance :
 - . de tout objet, gaz ou liquide inflammable,
 - . de toute source de chaleur (four, micro-ondes, plaque chauffante),
 - . de toute projection d'eau.

3) Recommandations

- **Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de votre appareil et conservez-le pour les futures utilisations : une utilisation non conforme au mode d'emploi dégrèverait Moulinex de toute responsabilité.**
- **Ne pas laisser l'appareil à la portée des enfants sans surveillance.**
L'utilisation de cet appareil par des jeunes enfants ou des personnes handicapées doit être faite sous surveillance.

- Votre appareil est destiné uniquement à un usage domestique et à l'intérieur de la maison.
- Débranchez l'appareil dès que vous cessez de l'utiliser et lorsque vous le nettoyez.
- N'utilisez pas votre appareil s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé. Dans ce cas, adressez-vous à un centre service agréé Moulinex (voir liste dans le livret "Moulinex service").
- Toute intervention autre que le nettoyage et l'entretien usuel par le client doit être effectuée par un centre service agréé Moulinex.
- Ne mettez pas l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne laissez pas pendre le câble d'alimentation à portée de mains des enfants.
- Le câble d'alimentation ne doit jamais être à proximité ou en contact avec les parties chaudes de votre appareil, près d'une source de chaleur ou sur un angle vif.
- Si le câble d'alimentation ou la fiche sont endommagés, n'utilisez pas l'appareil. Afin d'éviter tout danger, faites-les obligatoirement remplacer par un centre service agréé Moulinex.
- Pour votre sécurité, n'utilisez que des accessoires et des pièces détachées Moulinex adaptés à votre appareil.
- Ne faites pas fonctionner votre appareil sans eau dans le réservoir.

- Ne déplacez pas l'appareil en cours de cuisson.
- Avant de déplacer l'appareil :
 - . débranchez-le,
 - . laissez-le refroidir,
 - . videz le collecteur de jus.
- Ne plongez jamais la base **(A)** dans l'eau.
- **Attention** : en cours de fonctionnement, la vapeur peut provoquer des brûlures :
 - . manipulez tous les éléments avec une manique ou un torchon,
 - . soulevez le couvercle avec précaution,
 - . utilisez toujours un ustensile de cuisine pour manipuler les aliments dans le cuiseur vapeur.

Protection de l'environnement

- Votre appareil est prévu pour fonctionner durant de longues années. Toutefois, le jour où vous envisagez de remplacer votre appareil, n'oubliez pas de penser à la contribution que vous pouvez apporter à la protection de l'environnement.
- Les Centres de Services agréés vous reprendront vos appareils usagés afin de procéder à leur destruction dans le respect des règles de l'environnement.

Avant la première utilisation

- Lavez les bols et autres accessoires avec de l'eau additionnée de liquide vaisselle, rincez et séchez soigneusement.
- Passez une éponge humide dans le réservoir d'eau.

Attention : n'immergez jamais la base du produit.

Utilisation

PREPARATION

- ① - Disposez les aromates dans la double paroi du diffuseur d'arômes **(A8)**. Complétez avec de l'eau ou un autre liquide (voir recettes) jusqu'au niveau "maxi" inscrit à l'intérieur du diffuseur.
 - ② - Mettez en place le diffuseur d'arômes.
 - ③ - Remplissez le cuiseur vapeur d'eau soit par la bulle **(A3)** après avoir ouvert le capuchon **(A4)**, soit directement dans le réservoir **(A2)**.
- Ne dépassez jamais le niveau "maxi" inscrit à l'intérieur du réservoir **(A2)**.

- **N'ajoutez jamais d'assaisonnement ou d'aromates à cette eau.**

- ④ - Mettez en place le récupérateur à jus de cuisson **(B)** sur la base **(A)**.

- ⑤ **UTILISATION DES DIFFERENTS ACCESSOIRES**
Votre cuiseur vapeur peut être utilisé avec 1 ou 2 bols (selon modèle) ainsi qu'avec d'autres accessoires.

. **Bol 1 (C)** :

- Mettez les aliments dans le bol.
- Placez le bol sur le récupérateur à jus.

. **Bol 2 (D) (selon modèle)** :

- Mettez les aliments dans le bol.
- Placez le bol 2 sur le bol 1.

Remarque : Si les temps de cuisson sont différents entre les aliments situés dans chacun des bols, commencez la cuisson des aliments nécessitant le plus longtemps dans le bol 1 puis ajoutez le bol 2 en cours pour terminer le cycle de cuisson.

. **Bol à riz (C1)** :

- Mettez le riz et l'eau dans le bol (1 dose de riz pour 2 doses d'eau).
- Placez le bol à riz dans le bol de cuisson.
- Placez l'ensemble sur le récupérateur à jus.

. **Plateau poisson (E)** :

- Posez le poisson sur le plateau.
- Posez-le directement sur le récupérateur à jus ou mettez-le au dessus du bol 1 ou du bol 2 (selon modèle).
- Placez l'ensemble sur le récupérateur à jus.

MISE EN SERVICE

- Mettez le couvercle **(F)** sur le bol de votre choix ou sur le plateau poisson.
- Veillez à orienter les trous d'échappement de vapeur du côté opposé au tableau de bord.
- Branchez l'appareil et ensuite réglez la minuterie **(A5)** sur le temps de cuisson désiré (voir tableaux de cuisson).
- Le voyant **(A6)** s'allume, la cuisson commence.
- Lorsque le temps de cuisson est écoulé, la minuterie sonne et le voyant s'éteint. L'appareil s'arrête automatiquement.
- Retirez le couvercle avec précaution (manipulez avec des gants ou un torchon).

- ⑥ - Le couvercle retourné sur le plan de travail vous permet éventuellement de poser le bol de cuisson ou le plateau pour égoutter les aliments.

CONSEILS

- En cours de cuisson, assurez-vous qu'il y ait toujours de l'eau dans le réservoir. A tout moment, il est possible de réajuster le niveau d'eau par la bulle de remplissage (A3) sans manipulation des bols de cuisson.
- Si vous réalisez deux cuissons successives, videz le récupérateur à jus (B) et réajustez le niveau d'eau si nécessaire.
- Vous pouvez récupérer le jus de cuisson pour préparer vos sauces grâce au récupérateur à jus de cuisson (B).

Nettoyage

- Après chaque utilisation, débranchez et laissez refroidir l'appareil.
- Videz le récupérateur à jus, le diffuseur d'arômes et le réservoir d'eau.
- Vous pouvez nettoyer au lave-vaisselle les bols, le récupérateur à jus, le plateau poisson, le diffuseur d'arômes.
- Nettoyez le réservoir d'eau avec une éponge et essuyez-le.
- Ne mettez jamais la base dans l'eau ou sous l'eau courante.
- N'utilisez ni tampon, ni éponge métallique, ni poudre à récurer, ni produit abrasif.

NOTE :

Le jus de certains aliments (carottes, betteraves, ...) peut tacher le récupérateur à jus. Ceci est normal.

Entretien

DÉTARTRAGE

L'entartrage varie en fonction de la dureté de l'eau de votre région. En moyenne, nous vous recommandons de détartrer votre appareil toutes les 7 à 10 utilisations afin de conserver un débit de vapeur efficace et de prolonger la durée de vie de votre appareil.

- Positionnez la couronne turbo intégrée (A8) autour de l'élément chauffant (A1).
- Remplissez l'intérieur du réservoir (A2) de vinaigre blanc (1/3) et d'eau (2/3) jusqu'au niveau maximum.

- Ne faites pas fonctionner l'appareil afin d'éviter toute mauvaise odeur.
- Laissez détartrer toute la nuit.
- Rincez plusieurs fois le réservoir à l'eau chaude.

RANGEMENT

- ⑦ - Rangez l'appareil selon le schéma.

Si votre appareil ne fonctionne pas, que faire ?

- Vérifiez le branchement et la position du minuteur.

Pour tout autre problème, adressez-vous à votre revendeur habituel ou à un centre service agréé Moulinex (voir la liste dans le livret "Moulinex Service").

L'Arôme diffuseur

Votre cuiseur vapeur est équipé d'un diffuseur d'arômes. Il est conçu pour recevoir aussi bien des herbes ou épices en poudre que des liquides (jus, bouillons, huiles essentielles alimentaires...). Il permet de diffuser en douceur des senteurs du monde entier, sans dénaturer le goût des aliments.

Il vous suffit de placer vos aromates dans la double paroi du diffuseur accompagnés d'un peu d'eau jusqu'au niveau "max" inscrit à l'intérieur du diffuseur, et le tour est joué !

Pour chaque aliment, nous vous indiquons quelques aromates à utiliser, mais libre à vous de parfumer vos plats avec d'autres saveurs qui feront voyager vos papilles !

Guide pratique de cuisson

Ces temps de cuisson sont indicatifs et sont à ajuster selon vos goûts, la nature des aliments et leur quantité.

Aliments	Quantités	Temps	CONSEILS pour accorder les saveurs
Poissons			
Filets fins (<i>cabillaud, plie, sole, églefin, saumon</i>) :			
- Frais	450 g	8-10 min.	<i>Basilic, ciboulette, coriandre, feuilles de laurier, piment, sauge, poivre blanc, romarin, safran, thym, persil, poudre de curry, citron, anis, aneth, fenouil.</i>
- Surgelés	450 g	11-16 min.	
Filets épais ou steacks (<i>cabillaud, espadon églefin, lotte, thon, saumon,...</i>) :			
- Frais	450 g	16-21 min.	
Poissons entiers (<i>truites, dorades</i>)	600 g	27-32 min.	
Crustacés			
Moules	1 kg	16-21 min.	<i>Feuilles de laurier, poivre blanc, ail en poudre, ciboulette, persil, thym, citron, vin blanc.</i>
Crevettes	200 g	3-7 min.	<i>Feuilles de laurier, marjolaine, piment, poivre de cayenne, poivre blanc, thym, poudre de curry, safran, persil, citron.</i>
Coquilles St-Jacques	100 g	6-10 min.	
Viandes			
Filets de porc	700 g	13-16 min.	<i>Poivre de Cayenne, poivre blanc, romarin, sauge.</i>
Saucisses			
- knack	10	8-12 min.	
- de Frankfort	10	11-13 min.	
Tranches d'agneau	500 g	11-16 min.	<i>Herbes de provence, poivre de cayenne, poivre blanc, romarin, sauge, cumin.</i>
Volailles			
Dés de blanc de poulet	500 g	13-16 min.	<i>Ail en poudre, cerfeuil, marjolaine, romarin, sauge, poivre blanc, estragon, persil, thym, paprika, poudre de curry, cumin.</i>
Escalopes de poulet	450 g	16-21 min.	
Cuisses de poulet	4	32-37 min.	
Escalopes de dinde	600 g	21-26 min.	

Légumes			
Artichauts	3 moyens	32-37 min.	<i>Cerfeuil, estragon, persil, poivre blanc.</i>
Asperges	600 g	16-21 min.	<i>Huile d'olive, basilic, citron.</i>
Brocolis frais	400 g	21-26 min.	
Brocolis surgelés	400 g	16-21 min.	<i>Cumin, feuilles de laurier, persil,</i>
Céleri-raves	350 g	21-26 min.	<i>clous de girofle, poivre gris, thym,</i>
Champignons	500 g	11-16 min.	<i>muscade, poivre de cayenne, sel</i>
Chou-fleur	1 moyen	27-32 min.	<i>de celeri, poivre blanc.</i>
Chou (rouge ou vert)	600 g	16-19 min.	
Courgettes	600 g	13-16 min.	<i>Aneth, basilic, sauge, cerfeuil,</i>
Epinards frais	300 g	11-13 min.	<i>estragon, persil, romarin.</i>
Epinards surgelés	300 g	16-21 min.	<i>Basilic, muscade, poivre blanc,</i>
Haricots verts frais	500 g	21-26 min.	<i>piment.</i>
Haricots verts surgelés	500 g	16-21 min.	<i>Aneth, marjolaine, persil, poivre</i>
Pois gourmands	500 g	12-15 min.	<i>blanc, poivre de cayenne, sarriette,</i>
Petits pois (frais ou surgelés)	400 g	21-26 min.	<i>sauge, thym, romarin, cumin.</i>
Poireaux	500 g	8-12 min.	<i>Ail, estragon, curcuma, persil,</i>
Petits poireaux	500 g	16-21 min.	<i>gingembre, huile de sésame.</i>
Petites carottes	500 g	11-16 min.	<i>Feuille de laurier, marjolaine,</i>
Poivrons	300 g	11-16 min.	<i>muscade, persil, piment.</i>
Pommes de terre nouvelles	600 g	43-48 min.	<i>Coriandre, paprika, cumin.</i>
Autres pommes de terre	600 g	27 min.	<i>Cerfeuil, cumin, ail en poudre,</i>
Petits oignons grelots	400 g	11-16 min.	<i>ciboulette, feuilles de laurier,</i>
Oignons émincés	400 g	11-16 min.	<i>muscade, paprika, marjolaine,</i>
			<i>persil, romarin, sarriette.</i>
Riz/pâtes/Céréales			
Riz blanc long grain	150 g	27-32 min.	
Riz basmati	150 g	27-32 min.	
Riz cuisson rapide	150 g	21-24 min.	<i>Safran, poudre de curry, poivre</i>
Riz complet	150 g	43-48 min.	<i>blanc, marjolaine, paprika.</i>
Semoule de couscous	200 g	11 min.	
Pâtes (spaghetti)	200 g	21-26 min.	
Blé bulgare	150 g	16 min.	
Autres aliments			
Œufs durs	6	16 min.	
Œufs pochés dans des ramequins (fermes)	6	13-16 min.	<i>Coriandre, poivre blanc, ciboulette,</i>
Œufs pochés dans des ramequins (mollets)	6	8-10 min.	<i>cerfeuil, estragon.</i>
Fruits			
Pommes coupées en quartiers	4	16 min.	
Pommes entières	450 g	16-21 min.	<i>Cannelle, gingembre, écorce de</i>
Bananes	4	11-16 min.	<i>citron, piment de Jamaïque, vanille,</i>
Abricots	4	11-16 min.	<i>rhum, zeste d'orange, cardamone,</i>
Pêches ou nectarines	4	11-16 min.	<i>clou de girofle.</i>
Poires	4	21-26 min.	
Rhubarbe	400 g	21-26 min.	

Quelques idées recettes

SALADE DE GAMBAS À LA VAPEUR DE CURRY

4 personnes

Préparation : 30 min.

Cuisson : 12-15 min.

- 5 cuillères à soupe d'huile d'olive
 - 24 gambas
 - 1/2 salade rouge de trévisé
 - 1/2 frisée
 - 2 cuillères à café de vinaigre de Xérès
 - 1 cuillère à café de curry
 - moutarde
 - sel, poivre
 - 10 g de gros sel
- Décortiquez les gambas entièrement. Pratiquez une incision sur le dessus pour retirer le filament noir.
- Placez dans l'Aroma Diffuseur le gros sel, 1 cuillère à soupe d'huile d'olive et le curry. Ajoutez de l'eau jusqu'au niveau "Max".
- Faites cuire 12 à 15 minutes les gambas dans le bol vapeur du cuiseur vapeur. Elles doivent être juste nacrées.
- Lavez et essorez les salades. Mélangez-les. Préparez une vinaigrette avec le reste d'huile, la moutarde et le vinaigre de Xérès. Salez et poivrez. Versez sur la salade. Mélangez bien. Disposez la salade au centre des assiettes de service et déposez sur les gambas.

SUPRÊME DE VOLAILLE À L'ESTRAGON

4 personnes

Préparation : 10 min.

Cuisson : 20-25 min.

- 4 blancs de volaille de 120 g
 - 2 cuillères à soupe d'estragon haché
 - 2 dl de crème
 - sel
 - poivre
- Placez l'estragon dans l'Aroma Diffuseur avec de l'eau jusqu'au niveau "Max".
- Placez les blancs de volaille dans les bols vapeur, faites les cuire 20 à 25 minutes.
- Faites bouillir la crème avec le reste d'estragon, sel et poivre. Émincez les blancs de volaille, dressez-les sur assiette, nappez-les avec la crème à l'estragon.

JARDINIÈRE DE LÉGUMES

4 personnes

Préparation : 15 min.

Cuisson : 30-35 min.

- 200 g de carottes
 - 200 g de navets
 - 200 g de haricots verts
 - 200 g de petits pois surgelés
 - persil haché
 - sel
 - poivre noir moulu
- Pelez, équeutez et lavez les légumes. Taillez les carottes, les navets, les haricots verts en julienne de légumes (bâtonnets de 4 cm de long).
- Placez dans l'Aroma Diffuseur une cuillère à soupe de persil haché, et ajoutez de l'eau jusqu'au niveau "Max".
- Disposez les légumes taillés et les petits pois dans le bol vapeur inférieur, mettez le couvercle et laissez cuire pendant 30 à 35 minutes. Retirez les légumes et assaisonnez-les.

COMPOTE DE POMMES À LA CANNELLE

4 personnes

Préparation : 15 min.

Cuisson : 20 min.

- 1 kg de pommes
 - 1 cuillère à soupe de cannelle en poudre
 - 1/2 tasse (100 g) de sucre
- Pelez, évidez et coupez les pommes en quartiers.
- Placez la cannelle en poudre dans l'Aroma Diffuseur et complétez avec de l'eau jusqu'au niveau "Max".
- Faites cuire les pommes 20 min. dans le bol vapeur. Mettez en purée les pommes et ajoutez le sucre.