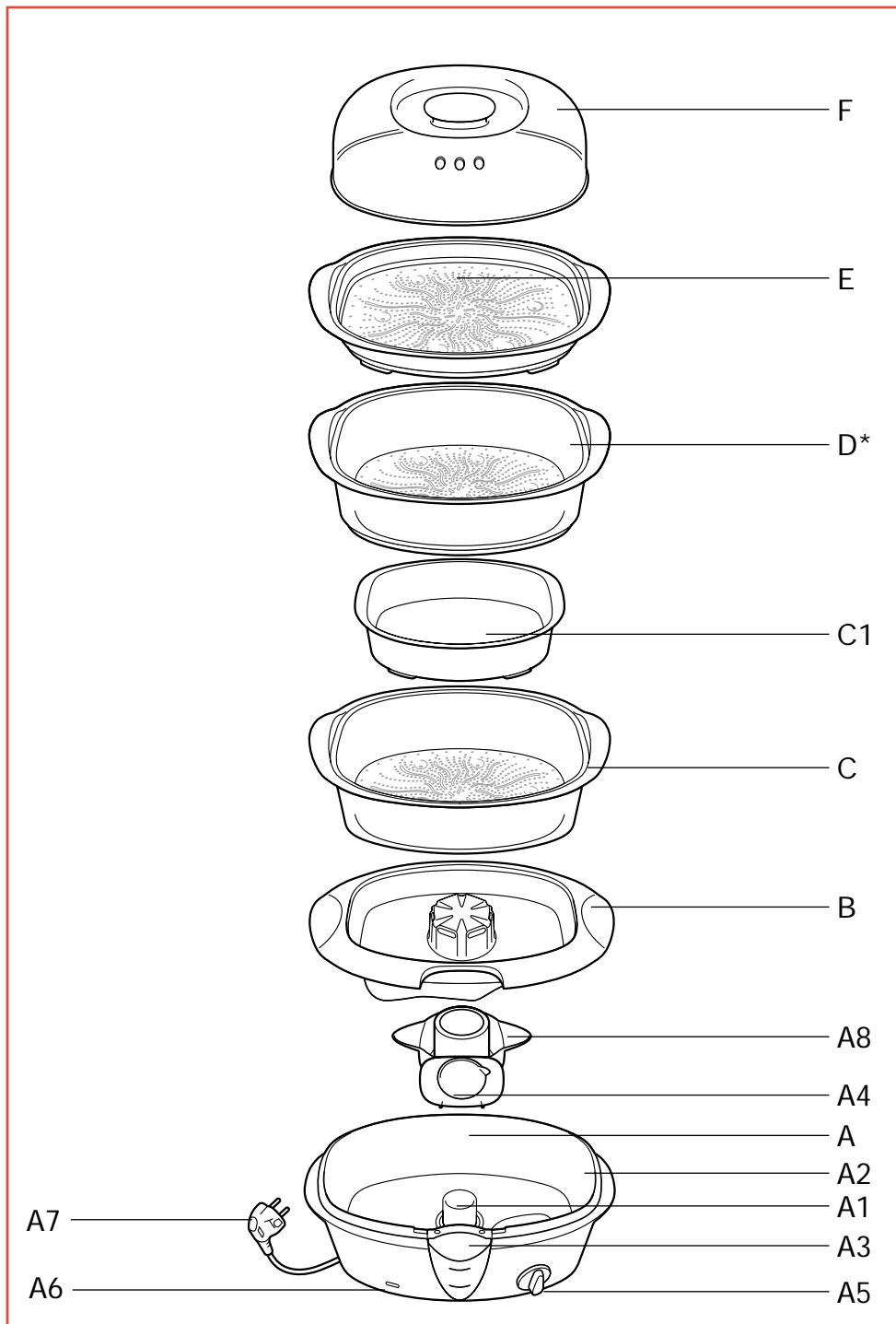


Moulinex

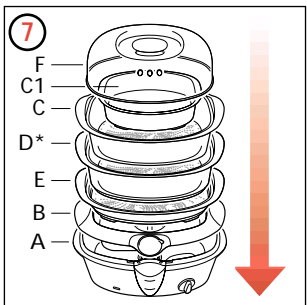
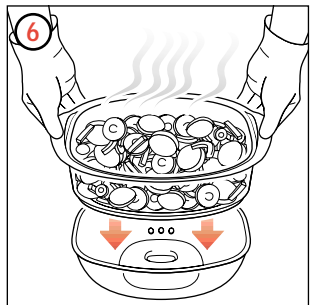
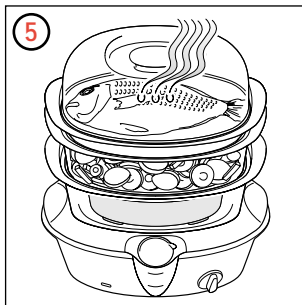
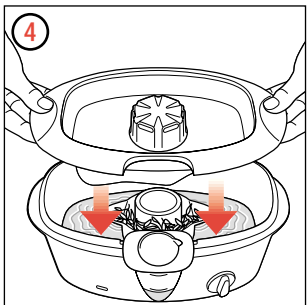
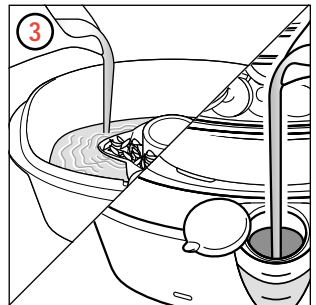
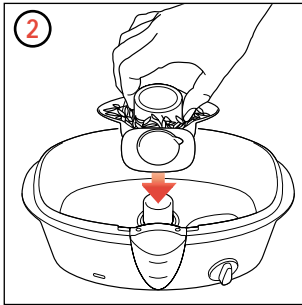
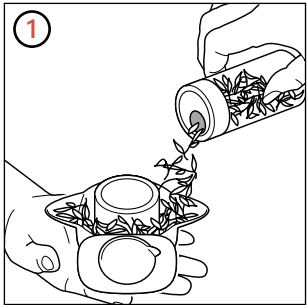


www.moulinex.com

Français	p. 3
English	p. 9
Deutsch	p. 15
Nederlands	p. 21
Español	p. 27
Italiano	p. 33
Türkçe	p. 39
Ελληνικά	p. 45
عربي	p. 50



* 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 dégraderait 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, cardamome,</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.

ENGLISH

Thank you for choosing an appliance from the **Moulinex** range.

Your steamer enables you to cook without fat and at the same time to conserve the trace elements and vitamins in the food.

Description

A Base

- A1 Heating element
- A2 Water tank with max level indicator
- A3 Water fill inlet max level indicator
- A4 Cap
- A5 Timer
- A6 Operating indicator light
- A7 Power cord
- A8 Aroma diffuser/ integrated turbo ring

B Juice collector

C Cooking bowl 1

C1 Rice Bowl

D Cooking bowl 2 (depending on model)

E Fish tray

F Lid

Safety instructions

1) Electrical connection

- Check that the specifications of your appliance are compatible with those of your electrical system.
- It is vital that your appliance is plugged into an earthed socket and complies with the electrical standards in force in your country.

Any connection error will invalidate the guarantee.

2) Installation

- Always place your steamer on a stable, flat, heat-resistant surface well away from walls or cupboards.
- Keep it away from:
 - . Any inflammable gas, object or liquid,
 - . Any source of heat (oven, microwave, hotplate),
 - . Any water splashes.

3) Recommendations

- **Read the instructions for use carefully before using your appliance for the first time and retain them for future use: any use which does not conform to these instructions will absolve Moulinex from any liability.**
- **Never leave the appliance within reach of children without supervision. The use of this appliance by young children or severely disabled persons must be supervised at all times.**
- Your appliance is intended solely for domestic use only. Any commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply.

- Unplug the appliance as soon as you have finished using it and when you are cleaning it.
- Never use your appliance if it is not working correctly or if it has been damaged. If this happens, contact an approved Moulinex service centre (see list in the "Moulinex service" booklet).
- Any intervention other than cleaning and normal maintenance by the customer must be carried out by an approved Moulinex service centre.
- Never place the appliance, the power cord or the plug in water or in any other liquid.
- Do not allow the power cord to hang down within reach of children.
- The power cord must never be close to or in contact with the hot parts of your appliance, close to a source of heat or resting on a sharp edge.
- If the power cord or the plug are damaged, do not use your appliance. To avoid any risk of danger, these must be replaced by an approved Moulinex service centre.
- For your own safety, you should use only the Moulinex accessories and spare parts which are suitable for your appliance.
- Never run your appliance without water in the tank.
- Never move your appliance while it is working.
- Before moving the appliance:
 - . Unplug it,
 - . Allow it to cool,
 - . Empty the juice collector.
- Never immerse the base **(A)** in water.

- **Warning:** during use, the steam produced can cause scalding:
 - . Handle all parts with an oven glove or a cloth,
 - . Be careful when lifting the lid,
 - . Always use a cooking utensil to handle the food in the steamer.

Environment protection

- Your appliance has been designed to work for many years. However, when you finally decide to replace your old product, remember to think of what you can do to help to protect the environment by disposing of it at your local waste disposal centre.

Before using your appliance for the first time:

- Wash the bowls and the other accessories in soapy water, rinse and dry carefully.
- Wipe the inside of the water tank with a damp sponge.

Warning: Never put the base of your appliance in water.

Using your steamer

PREPARATION

- ① - Put any herbs or flavourings in the double inner side of the Aroma diffuser (A8). Fill with water or another liquid (see recipes) up to the "max" level written inside the diffuser.
- ② - Put the Aroma diffuser in place.
- ③ - Fill the water tank through the water fill inlet using cold water via the bubble (A3) after opening the cap (A4), or pour the cold water directly into the water tank (A2).
 - Never exceed the "max" level (A2).
 - **Never add herbs, spices, aroma or seasonings to this water.**
- ④ - Put the cooking juice collector (B) in place on the base (A).

⑤ USING THE DIFFERENT ACCESSORIES

Your steamer can be used with 1 or 2 bowls (depending on model).

. **Cooking bowl 1 (C) :**

- Place the food in the cooking bowl.
- Place the cooking bowl on the cooking juice collector.

. **Cooking bowl 2 (D) (depending on model):**

- Put the food in the cooking bowl.
- Place cooking bowl 2 on the top of bowl 1.

Note: if the cooking times differ between the foods in each of the cooking bowls, begin cooking the food which requires longest time of cooking in cooking bowl 1 then add cooking bowl 2 during cooking to complete the cooking cycle.

. **Rice bowl (C1):**

- Put the rice and water into the rice bowl (1 measure of rice per 2 measures of water).
- Place the rice bowl in the cooking bowl.
- Place the cooking bowl on the juice collector.

. **Fish tray (E):**

- Lay the fish on the tray.
- Put it either directly on the juice collector (B) or on the on the top of the cooking bowl 1 or bowl 2 (depending on model).
- Then place the cooking bowl with fish tray on the juice collector.

OPERATION

- Put the lid (F) on the last bowl or on the fish tray (E).
- Make sure that the steam holes on the lid are positioned facing away from you.
- Plug in the appliance and then adjust the timer (A5) to the cooking time desired (see cooking charts).
- The indicator light (A6) will come on, and the cooking begins.
- Once the cooking time is up, the timer (A5) rings and the indicator light (A6) goes out. The appliance stops automatically.
- Remove the lid (F) with care and use oven gloves to handle it.
- ⑥ - The upturned lid on the worktop allows you to put down the cooking bowl to drain the foods.

TIPS

- During cooking, make sure there is always some water in the water tank (A2). The water level can be adjusted at any time using the filler inlet (A3) without having to handle the cooking bowls.

- If you do two lots of cooking in succession, empty the juice collector **(B)** and adjust the water level if necessary.
- You can retain the cooking juices to prepare your sauces **(B)**.

Cleaning

- After every use, unplug the appliance and allow it to cool.
- Empty the juice collector, the Aroma diffuser and the water tank.
- Clean the accessories (cooking bowls, juice collector, fish tray, rice bowl) in the dishwasher.
- For the water tank, clean it with a sponge and rinse.
- Never put the base **(A)** in water or under running water.
- Do not use a metallic scourer or scouring powder or any abrasive product.

TIPS:

Over time the strong coloured natural juices from food such as carrots and beetroot may stain the juice collector this is normal. It may be cleaned by soaking in mild bleach (not abrasive) straight after cooking.

Maintenance

DESCALING

Descaling varies depending on the hardness of the water in your region. On average, we recommend that you descale your appliance every 7 - 10 uses in order to maintain an effective flow of steam and to prolong the lifetime of your appliance.

- Position the integrated turbo ring **(A8)** over the element in the water tank **(A1)**.
- Fill the water tank **(A2)** with a third white vinegar and two thirds cold water up to the maximum level.
- Do not heat up (to avoid any descaling odour).
- Leave overnight to descale.
- Rinse out the water tank with the warm water several times.

STORAGE:

- ⑦ - Store the appliance according to the diagram.

What to do if your appliance does not work?

- Check the electrical connection **(A7)** and the timer **(A5)** position.

If you have any product problems or queries, please contact our customer Relations Team for expert help and advice.

HELPLINE:

0845 602 1454 - UK
(01) 4751947 - Ireland

The Aroma diffuser

Your steamer is fitted with an Aroma diffuser. It has been designed for use with fresh herbs, powdered spices, as well as liquids (such as lemon juice, stock, and flavoured oils). It allows the exotic aromas from these items to diffuse through the steamer and enhance the taste of the dish, but without removing the natural taste of the food.

Just put any herbs or flavourings inside the Aroma diffuser plus water up to the "max" level mark, and it is ready to go !

The table gives you a guide for each type of food, and suggests some flavourings to accompany them, but feel free to experiment with other herbs and flavourings which appeal to your taste buds.

Guide to flavour enhanced cooking

These cooking times are only a guide and should be adjusted according to your own taste, the types of food and their quantity.

Food	Amount	Cooking time	Flavouring ideas
Fish			
Thin fillets of fish (<i>cod, plaice, sole, salmon, haddock...</i>):			
- Fresh	450 g	8-10 mins	<i>Basil, Chive, Coriander, Bay leaf, Hot pepper, Sage, White Pepper, Rosemary, Saffron, Thyme, Parsley, Curry powder, Lemon, Aniseed, Dill, Fennel.</i>
- Frozen	450 g	11-16 mins	
Thick fillets or steaks (<i>cod, plaice, sole, salmon haddock</i>):			
- Fresh	450 g	16-21 mins	
Whole fish (<i>trout, salmon trout...</i>)	600 g	27-32 mins	
Sea food			
Mussels	1 kg	16-21 mins	<i>Bay leaf, white pepper, Garlic powder, Chive, parsley, Thyme, lemon, white wine.</i>
Prawns (raw)	200 g	3-7 mins	<i>Bay leaf, Marjoram, hot pepper, Cayenne pepper, White pepper, Thyme, Curry powder, saffron, parsley, lemon.</i>
Scallops	100 g	6-10 mins	
Meat			
Pork fillets	700 g	13-16 mins	<i>Cayenne pepper, Aromatic mixture of spices, white pepper, Rosemary, sage.</i>
Sausages			
- knackwurst	10	8-12 mins	
- Frankfurter	10	11-13 mins	
Lamb steaks	500 g	11-16 mins	<i>Spices of Provence, Cayenne pepper, white pepper, Rosemary, sage, Cumin.</i>
Poultry			
Chicken breast (bonless)			<i>Garlic powder, Chervil, Marjoram, Rosemary, sage, white pepper, Tarragon, parsley, Thyme, Paprika, Curry powder, Cumin.</i>
- Strips	500 g	13-16 mins	
- whole	450 g	16-21 mins	
Chicken drumsticks or thigh joints	4	32-37 mins	
Turkey steaks and escalope	600 g	21-26 mins	

Vegetables			
Artichokes (globe)	3 average	32-37 mins	<i>Chervil, Tarragon, parsley, white pepper.</i>
Asparagus	600 g	16-21 mins	<i>Olive oil, basil, lemon.</i>
Fresh Broccoli	400 g	21-26 mins	
Frozen Broccoli	400 g	16-21 mins	<i>Cumin, Bay leaf, parsley, cloves,</i>
Celeriac	350 g	21-26 mins	<i>grey pepper, Thyme, Nutmeg,</i>
Mushrooms	500 g	11-16 mins	<i>Cayenne pepper, celery salt,</i>
Cauliflower florets	1 average	27-32 mins	<i>white pepper.</i>
Cabbage (red or green)	600 g	16-19 mins	
Courgettes	600 g	13-16 mins	<i>Dill, basil, sage, chervil, tarragon, parsley, Rosemary.</i>
Fresh spinach	300 g	11-13 mins	<i>Basil, Nutmeg, white pepper,</i>
Frozen spinach	300 g	16-21 mins	<i>hot pepper.</i>
Fresh fine whole green beans	500 g	21-26 mins	<i>Dill, Marjoram, Parsley, White</i>
Frozen fine whole green beans	500 g	16-21 mins	<i>pepper, Cayenne pepper, savory,</i>
Mange tout	500 g	12-15 mins	<i>sage, Thyme, rosemary, Cumin.</i>
Fresh or frozen peas	400 g	21-26 mins	
Leeks (sliced)	500 g	8-12 mins	<i>Garlic, tarragon, turmeric,</i>
Leeks (baby whole)	500 g	16-21 mins	<i>parsley, Ginger, sesame oil.</i>
Carrots	500 g	11-16 mins	<i>Bay leaf, Marjoram, Nutmeg, parsley, hot pepper.</i>
Peppers	300 g	11-16 mins	<i>Coriander, paprika, cumin.</i>
Potatoes (new)	600 g	43-48 mins	<i>Chervil, cumin, garlic in powder,</i>
Potatoes (old)	600 g	27 mins	<i>Chive, bay leaf, Nutmeg, paprika, Marjoram, parsley, rosemary, savory</i>
Onions (small whole)	400 g	11-16 mins	
Onions sliced	400 g	11-16 mins	<i>Paprika, thyme, parsley, basil.</i>
Rice/Grains/Pasta			
White rice american long grain	150 g	27-32 mins	
Basmati rice	150 g	27-32 mins	
Easy cook white rice	150 g	21-24 mins	<i>Saffron, curry powder, pepper</i>
Brown rice	150 g	43-48 mins	<i>white, marjoram, paprika.</i>
Coucous	200 g	11 mins	
Pasta (spaghetti)	200 g	21-26 mins	
Bulgar wheat	150 g	16 mins	
Other foods			
Hard boiled eggs	6	16 mins	
Poached eggs in ramekins (firm set)	6	13-16 mins	<i>Coriander, pepper white, chive, chervil, tarragon.</i>
Poached eggs in ramekins (soft set)	6	8-10 mins	
Fruits			
Apples (quartered sliced)	4	16 mins	
Apple (whole)	450 g	16-21 mins	<i>Cinnamon, ginger, lemon peel or</i>
Bananas	4	11-16 mins	<i>juice, vanilla, Rum, orange peel,</i>
Apricots	4	11-16 mins	<i>cardamom, clove.</i>
Peaches or Nectarines	4	11-16 mins	
Pears	4	21-26 mins	
Rhubarb	400 g	21-26 mins	

Some flavoursome recipe ideas

CURRIED PRAWN SALAD

4 persons

Preparation: 30 mins

Cooking time: 12-15 mins

- 5 tablespoons olive oil
 - 24 large prawns (unshelled)
 - 1/2 red leaf salad
 - 1/2 Frizzy salad
 - 2 teaspoons of sherry or red wine vinegar
 - salt
 - pepper
 - Mustard
 - 10 g of salt crystals
 - 1 teaspoon of curry powder
- Peel the prawns. In the Aroma Diffuser add the salt crystals, 1 tablespoon of olive oil, the curry powder and fill up with water until the "max" level.
 - Put the prawns in the steam bowls and cook for 10 to 12 mins.
 - Wash and dry the two salads. Mix them. Make a vinaigrette with the rest of olive oil, the mustard and the vinegar. Pour the prawns in the salad and mix it.

TARRAGON CHICKEN BREAST

4 persons

Preparation: 10 mins

Cooking time: 20-25 mins

- 4 chicken breasts (120 g each)
 - 2 teaspoon of chopped fresh tarragon (one in Aroma diffuser & one in sauce)
 - 200 ml double cream,
 - salt
 - pepper
- Put the tarragon in the Aroma Diffuser with water filled up to the "max" level.
 - Put the chicken breasts in the steam bowls and steam for 20 to 25 mins.
 - Heat the cream with the rest of the chopped tarragon, salt and pepper. Slice the chicken, arrange it on plates. Cover the meat with the tarragon cream sauce.

MIXED VEGETABLE MEDLEY

4 persons

Preparation: 15 min

Cooking time: 30-35 mins

- 200 g carrots,
 - 200 g turnips
 - 200 g french beans,
 - 200 g frozen peas,
 - one teaspoon chopped fresh parsley
 - Ground black pepper
- Peel and wash all the vegetables. Cut the carrots, turnips and french beans into strips 4 cm long.
 - Put one teaspoon of chopped parsley and fill up with water until the "max" level in the Aroma diffuser.
 - Put the prepared vegetables and the peas into the steam bowl and cook for 30 to 35 mins. Remove the vegetables. Season.

APPLE COMPOTE WITH CINNAMON

4 persons

Preparation: 15 mins

Cooking time: 20 mins

- 1 kg apples
 - 2 tablespoons of cinnamon powder
 - 100 g sugar
- Peel, core and cut apples into quarters.
 - Put the cinnamon powder in the Aroma diffuser and fill up with water until the level "max".
 - Put the apples in the steam bowls and cook 20 mins. Remove the apples and crush them and add sugar. Serve.

Novembre 2003
Réf. : 5066380

Conception et réalisation : ADHOC'S - 3560