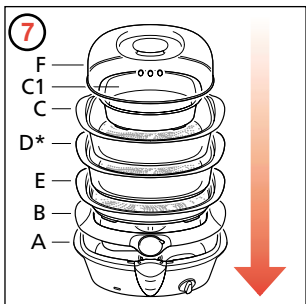
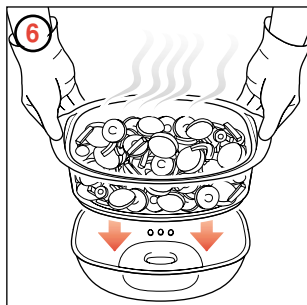
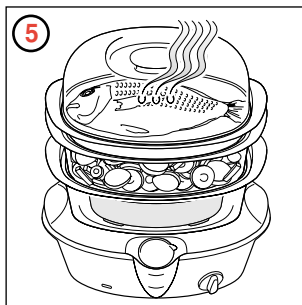
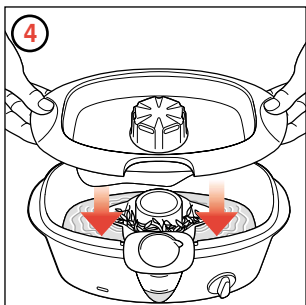
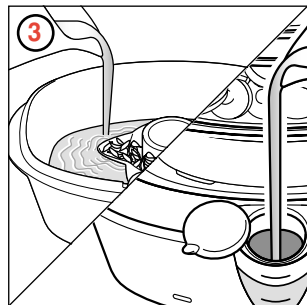
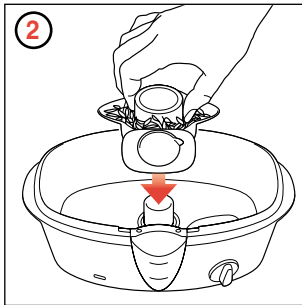
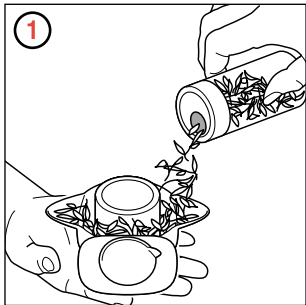
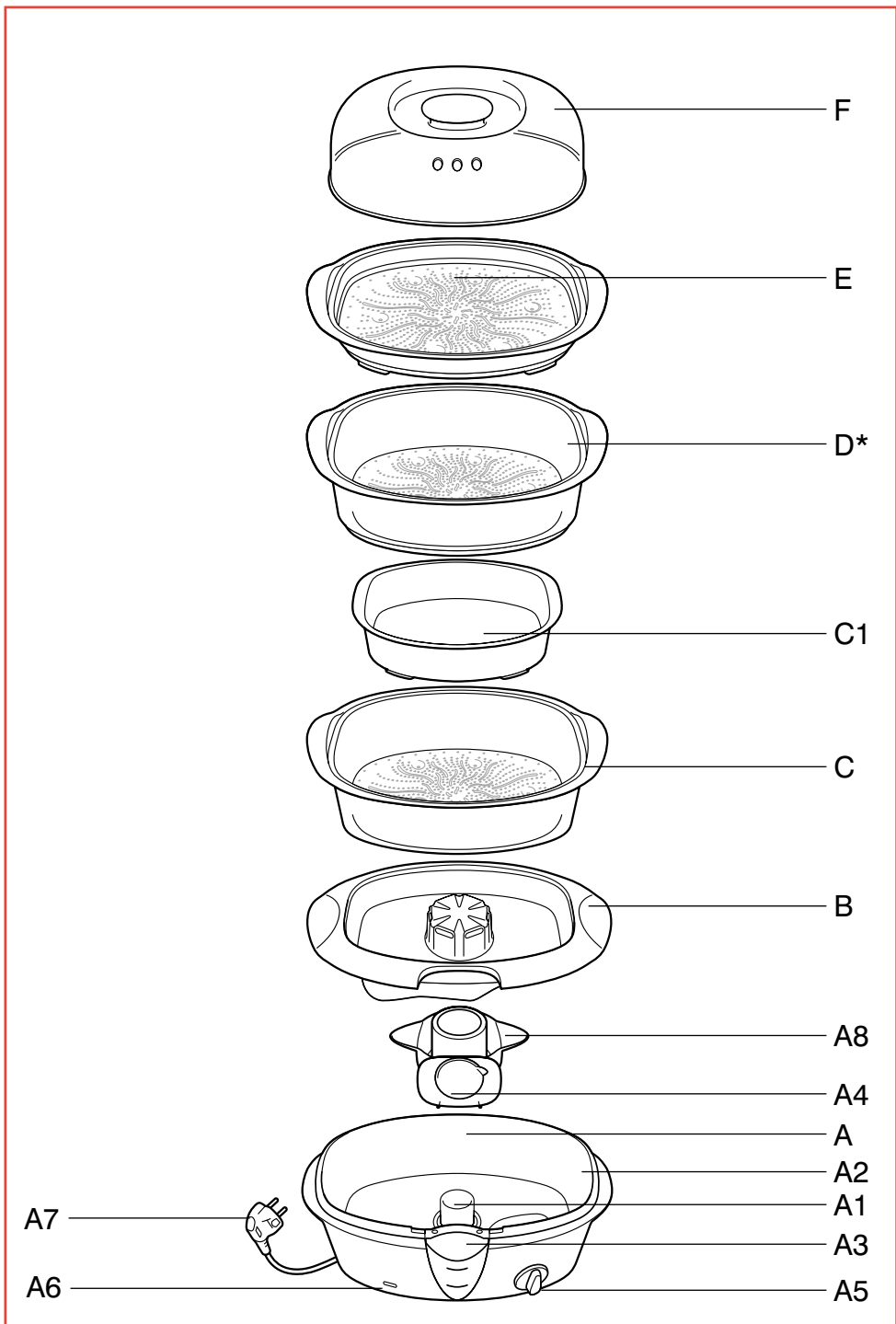


Moulinex



www.moulinex.com





*selon modèle

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'arôme/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 dégageait 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.
- Tous les appareils sont soumis à un contrôle de qualité sévère. Des essais d'utilisation pratiques sont faits avec des appareils pris au hasard, ce qui explique d'éventuelles traces d'utilisation.

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'arôme (A8). Complétez avec de l'eau ou un autre liquide (voir recette) jusqu'au niveau "maxi" inscrit à l'intérieur du diffuseur.
- ② - Mettez en place le diffuseur d'arôme.
- 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.
- Mettez-le au dessus du bol 1 ou du bol 2 (selon modèle).

Remarque : Ne jamais poser directement le plateau poisson sur le récupérateur à jus.

- 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.
- 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 poisson 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 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'arôme et le réservoir d'eau.
- Vous pouvez nettoyer au lave-vaisselle les bols, le récupérateur à jus, le plateau poisson, le diffuseur d'arôme.
- 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.

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.

- Mettez 3 verres de vinaigre blanc dans le réservoir d'eau et complétez avec de l'eau jusqu'au niveau maxi.
- Ne mettez aucune pièce du produit sur la base.
- Branchez et réglez la minuterie sur 20 min.
- Faites attention à la sortie de vapeur brûlante.

- Lorsque la minuterie sonne, débranchez l'appareil. Videz le réservoir.
- Rincez le réservoir.

RANGEMENT :

- ⑦ - Rangez l'appareil selon le schéma.

Si votre appareil ne fonctionne pas, que faire ?

- Vérifiez le branchement et la position du minuteur.
- Sinon adressez-vous à votre revendeur habituel ou à un centre service agréé Moulinex (voir la liste dans le livret «Moulinex Service»).

Tableaux de cuisson

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

Produit	Quantité	Temps (min)
Poissons • Crustacés		
Filets (fins) de poisson : frais : cabillaud,	450 g	8 - 10 min.
surgelés : plie, sole, saumon, églefin...	450 g	11 - 16 min.
Filets (épais) ou steaks frais : cabillaud, espadon, églefin, lotte, thon, saumon...	400 g	16 - 21 min.
Poisson entier (truite, dorade...)	600 g	27 - 32 min.
Moules	1 kg	16 - 21 min.
Crevettes	200 g	3 - 7 min.
Coquilles Saint-Jacques	100 g	6 - 10 min.
Viandes • Volailles		
Blanc de poulet (sans os)	500 g	13 - 16 min.
	450 g	16 - 21 min.
Cuisses de poulet	4	32 - 37 min.
Escalopes de dinde	600 g	21 - 26 min.
Filets de porc	700 g	13 - 16 min.
Tranches d'agneau	500 g	11 - 16 min.
Saucisses (knack,	10	8 - 12 min.
saucisses de Francfort)	10	11 - 13 min.

Légumes		
Artichauts	3 moyens	32 - 37 min.
Asperges	600 g	16 - 21 min.
Brocolis	400 g	21 - 26 min.
	400 g	16 - 21 min.
Céleri-rave	350 g	21 - 26 min.
Champignons	500 g	11 - 16 min.
Chou-fleur	1 moyen	27 - 32 min.
Chou (rouge ou vert)	600 g	16 - 19 min.
Courgettes	600 g	13 - 16 min.
Epinards	300 g	11 - 13 min.
	300 g	16 - 21 min.
Haricots verts	500 g	21 - 26 min.
	500 g	16 - 21 min.
Petites carottes	500 g	11 - 16 min.
Mais entiers	500 g	37 - 48 min.
Poireaux	500 g	8 - 12 min.
Petits poireaux	500 g	16 - 21 min.
Pois gourmands	500 g	12 - 15 min.
Poivrons	300 g	11 - 16 min.
Petits pois	400 g	21 - 26 min.
	400 g	21 - 26 min.
Pommes de terre (nouvelles)	600 g	43 - 48 min.
Pommes de terre (autres)	600 g	27 min.
Petits oignons grelots	400 g	11 - 16 min.
Oignons émincés	400 g	11 - 16 min.
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.
Riz complet	150 g	43 - 48 min.
Semoule de couscous	200 g	11 min.
Blé bulgare	150 g	16 min.
Pâte (spaghettis)	200 g	21 - 26 min.
Autres aliments		
Œufs	6	16 min.
Œufs pochés	6	13 - 16 min.
dans des ramequins	6	8 - 10 min.

Fruits		
Pommes	4	16 min.
	450 g	16 - 21 min.
Bananes	4	11 - 16 min.
Abricots	4	11 - 16 min.
Pêches ou nectarines	4	11 - 16 min.
Poires	4	21 - 26 min.
Rhubarbe	400 g	21 - 26 min.