

Juillet 2004  
Réf. : 5067767

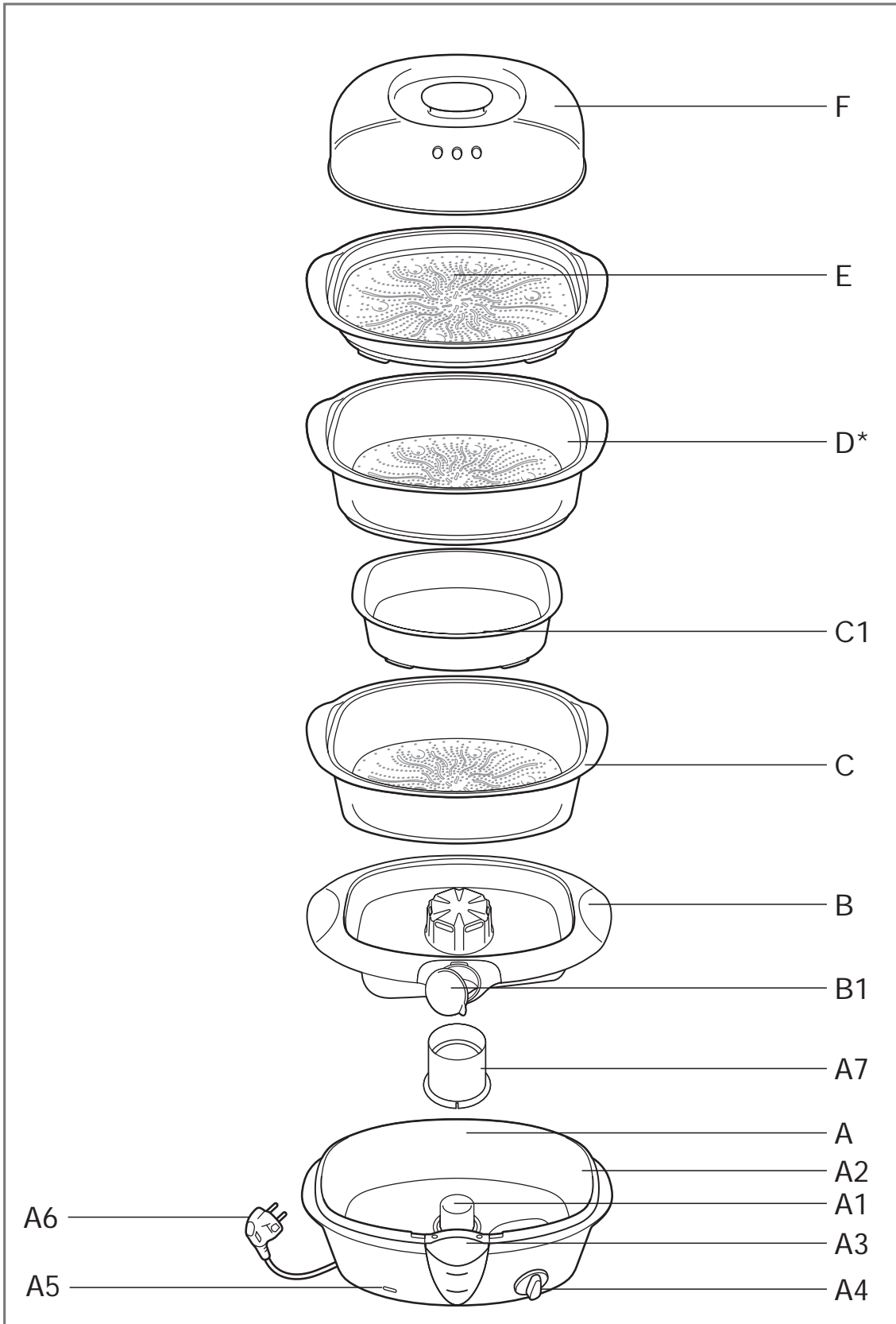
Conception et réalisation : TTF 3232

# Moulinex

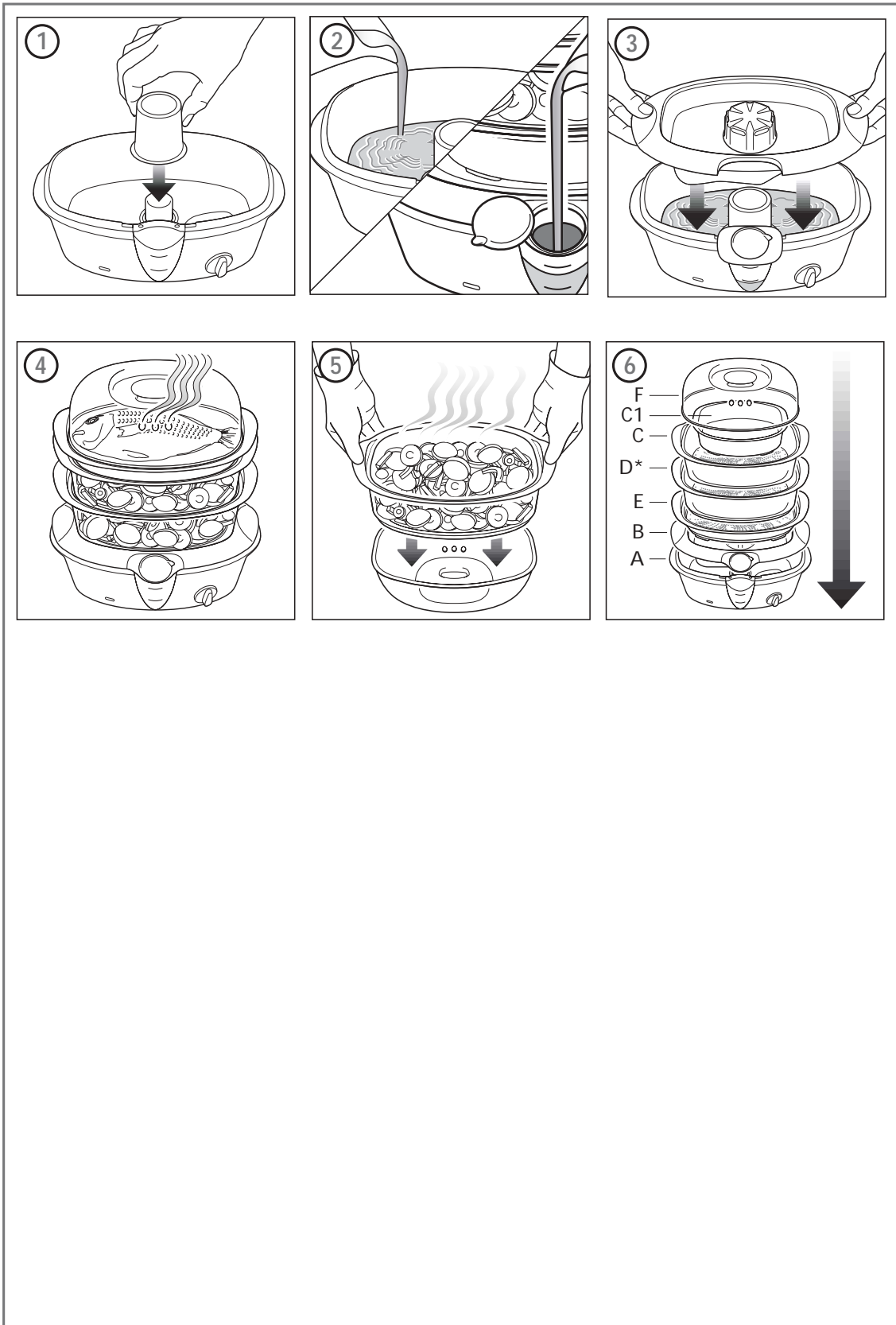


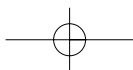
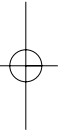
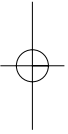
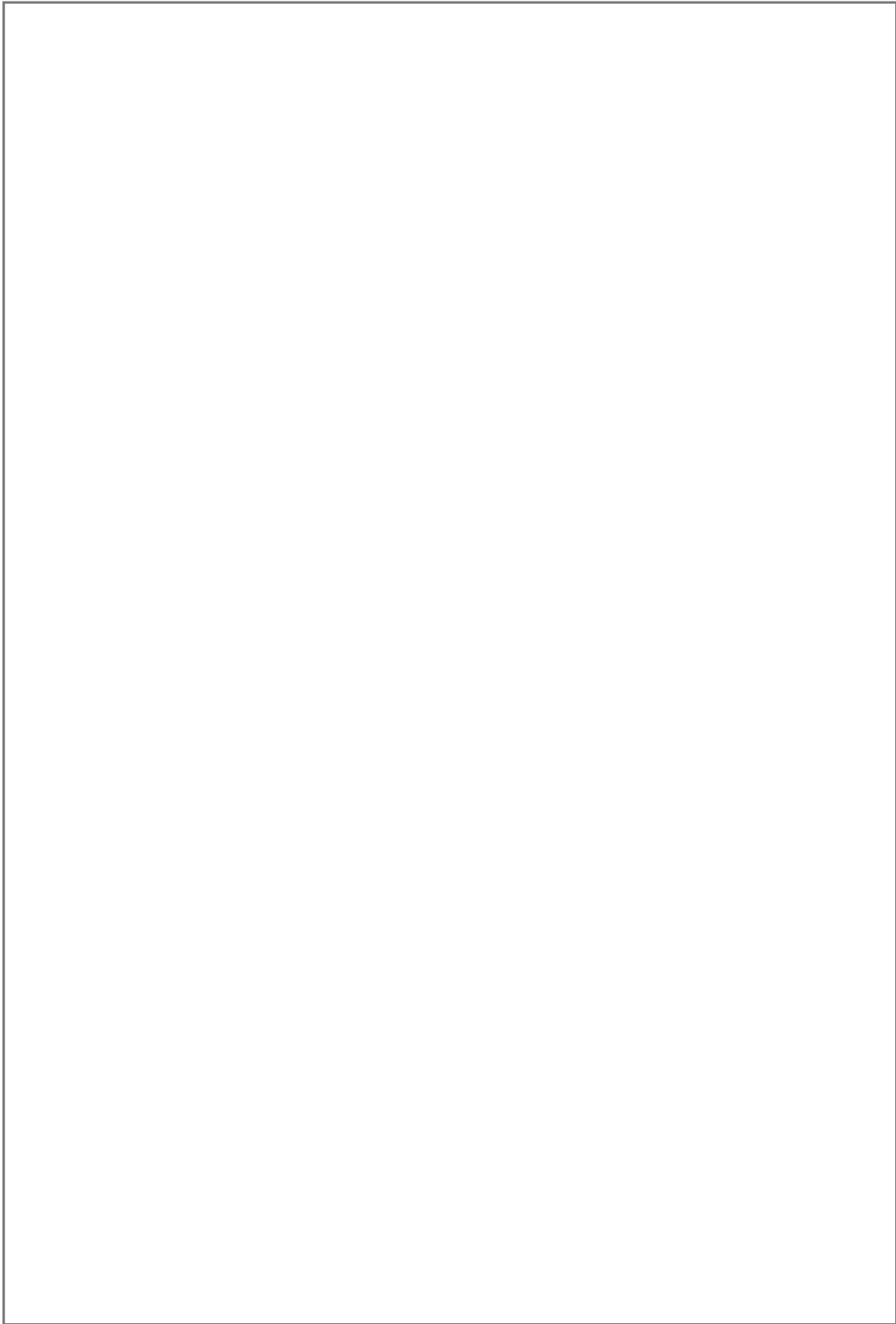
[www.moulinex.com](http://www.moulinex.com)

<b>Français</b>	<b>p. 3</b>
<b>English</b>	<b>p. 8</b>
<b>Deutsch</b>	<b>p. 13</b>
<b>Nederlands</b>	<b>p. 18</b>
<b>Español</b>	<b>p. 23</b>
<b>Italiano</b>	<b>p. 28</b>
<b>Türkçe</b>	<b>p. 33</b>
<b>Ελληνικά</b>	<b>p. 38</b>
<b>عربي</b>	<b>/</b>



\* selon modèle - depending on model - abhängig vom Modell - afhankelijk van het model - según modelo - a seconda del modello -  
Modele boğludur - 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 indication du niveau maximum
- A3 Bulle de remplissage de l'eau avec indication du niveau maximum
- A4 Minuterie
- A5 Voyant de fonctionnement
- A6 Câble d'alimentation
- A7 Couronne turbo

#### B Récupérateur à jus

- B1 Capuchon
- 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.

### 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 - Mettez en place la couronne turbo **(A7)**.
- ② - Remplissez le cuiseur vapeur d'eau soit par la bulle **(A3)** après avoir ouvert le capuchon **(B1)**, soit directement dans le réservoir **(A2)**.
  - Ne dépassez jamais le niveau "max" inscrit à l'intérieur du réservoir **(A2)**.
  - **N'ajoutez jamais d'assaisonnement ou d'aromates à cette eau.**
- ③ - Mettez en place le récupérateur à jus de cuisson **(B)** sur la base **(A)**.
- ④ **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 temps le plus long 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 ou sur le plateau.
- 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 **(A4)** sur le temps de cuisson désiré (voir tableaux de cuisson).
- Le voyant **(A5)** 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).
- ⑤ - 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 **(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 et le réservoir d'eau.
- Vous pouvez nettoyer au lave-vaisselle les bols, le récupérateur à jus, le plateau poisson, la couronne turbo et le couvercle.
- 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 **(A7)** 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

- ⑥ - 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").

### 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
<b>Poissons</b>		
Filets fins ( <i>cabillaud, plie, sole, églefin, saumon</i> ) :		
- Frais	450 g	8-10 min.
- 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.
<b>Crustacés</b>		
Moules	1 kg	16-21 min.
Crevettes	200 g	3-7 min.
Coquilles St-Jacques	100 g	6-10 min.

<b>Viandes</b>		
Filets de porc	700 g	13-16 min.
Saucisses		
- knack	10	8-12 min.
- de Francfort	10	11-13 min.
Tranches d'agneau	500 g	11-16 min.
<b>Volailles</b>		
Dés de blanc de poulet	500 g	13-16 min.
Escalopes de poulet	450 g	16-21 min.
Cuisses de poulet	4	32-37 min.
Escalopes de dinde	600 g	21-26 min.
<b>Légumes</b>		
Artichauts	3 moyens	32-37 min.
Asperges	600 g	16-21 min.
Brocolis frais	400 g	21-26 min.
Brocolis surgelés	400 g	16-21 min.
Céleri-raves	350 g	21-26 min.
Champignons	500 g	11-16 min.
Choux-fleur	1 moyen	27-32 min.
Chou (rouge ou vert)	600 g	16-19 min.
Courgettes	600 g	13-16 min.
Epinards frais	300 g	11-13 min.
Epinards surgelés	300 g	16-21 min.
Haricots verts frais	500 g	21-26 min.
Haricots verts surgelés	500 g	16-21 min.
Pois gourmands	500 g	12-15 min.
Petits pois (frais ou surgelés)	400 g	21-26 min.
Poireaux	500 g	8-12 min.
Petits poireaux	500 g	16-21 min.
Petites carottes	500 g	11-16 min.
Poivrons	300 g	11-16 min.
Pommes de terre nouvelles	600 g	43-48 min.
Autres pommes de terre	600 g	27 min.
Petits oignons grelots	400 g	11-16 min.
Oignons émincés	400 g	11-16 min.
<b>Riz/pâtes/Céréales</b>		
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.
Pâtes (spaghetti)	200 g	21-26 min.
Blé bulgare	150 g	16 min.
<b>Autres aliments</b>		
Œufs durs	6	16 min.
Œufs pochés dans des ramequins (fermes)	6	13-16 min.
Œufs pochés dans des ramequins (mollets)	6	8-10 min.
<b>Fruits</b>		
Pommes coupées en quartiers	4	16 min.
Pommes entières	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.

## Quelques idées recettes

### SALADE DE GAMBAS

4 personnes

Préparation : 30 min.

Cuisson : 12-15 min.

- 4 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
- moutarde
- sel, poivre

- Décortiquez les gambas entièrement. Pratiquez une incision sur le dessus pour retirer le filament noir.
- 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 l'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 les gambas par dessus.

### 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
- 200 ml de crème
- sel
- poivre

- Placez les blancs de volaille dans le bol vapeur, faites-les cuire 20 à 25 minutes.
- Faites bouillir la crème avec l'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).
- Disposez les légumes taillés, les petits pois et le persil haché dans le bol vapeur, 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.
- Faites cuire les pommes 20 minutes dans le bol vapeur. Mettez en purée les pommes, ajoutez le sucre et saupoudrez de cannelle.

## 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 Timer
- A5 Operating indicator light
- A6 Power cord
- A7 Turbo ring

#### B Juice collector

- B1 Cap of water fill inlet

#### C Cooking basket 1

- C1 Rice Bowl

#### D Cooking basket 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 baskets 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 the turbo ring in place **(A7)**.
- ② - Fill the water tank through the water fill inlet using cold water **(A3)** after opening the cap **(B1)**, 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.**
- ③ - Put the juice collector **(B)** in place on the base **(A)**.

#### ④ USING THE DIFFERENT ACCESSORIES

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

##### . **Cooking basket 1 (C) :**

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

##### . **Cooking basket 2 (D) (depending on model):**

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

**Note:** if the cooking times differ between the foods in each of the cooking baskets,

begin cooking the food which requires longest time of cooking in cooking basket **1** then add cooking basket **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 basket or in the fish tray.
- Place the cooking basket 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 basket **1** or basket **2** (depending on model).
- Then place the cooking basket with fish tray on the juice collector.

#### OPERATION

- Put the lid **(F)** on the last basket 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 **(A4)** to the cooking time desired (see cooking charts).
- The indicator light **(A5)** will come on, and the cooking begins.
- Once the cooking time is up, the timer **(A4)** rings and the indicator light **(A5)** goes out. The appliance stops automatically.
- Remove the lid **(F)** with care and use oven gloves to handle it.
- ⑤ - The upturned lid on the worktop allows you to put down the cooking basket 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 water fill inlet **(A3)** without having to handle the cooking baskets.
- 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 and the water tank.
- Clean the accessories (cooking baskets, juice collector, fish tray, rice bowl, turbo ring, lid) in the dishwasher.
- For the water tank, clean it with a damp cloth 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 (non abrasive) straight after cooking.

Alternatively try putting a little cooking oil onto a soft cloth, then wipe over the juice collector before washing up using warm water and a little washing up liquid.

## 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 turbo ring (A7) over the heating element (A1) in the water tank.
- 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:

- ⑥ - Store the appliance according to the diagram.

## What to do if your appliance does not work?

- Check the electrical connection (A6) and the timer (A4) 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  
[www.moulinex.co.uk](http://www.moulinex.co.uk)

## Cooking time

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
<b>Fish</b>		
Thin fillets of fish ( <i>cod, plaice, sole, salmon, haddock...</i> ):		
- Fresh	450 g	8-10 mins
- 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
<b>Sea food</b>		
Mussels	1 kg	16-21 mins
Prawns (raw)	200 g	3-7 mins
Scallops	100 g	6-10 mins

<b>Meat</b>		
Pork fillets	700 g	13-16 mins
Sausages		
- knackwurst	10	8-12 mins
- Frankfurter	10	11-13 mins
Lamb steaks	500 g	11-16 mins
<b>Poultry</b>		
Chicken breast (bonless)		
- 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
<b>Vegetables</b>		
Artichokes (globe)	3 average	32-37 mins
Asparagus	600 g	16-21 mins
Fresh Broccoli	400 g	21-26 mins
Frozen Broccoli	400 g	16-21 mins
Celeriac	350 g	21-26 mins
Mushrooms	500 g	11-16 mins
Cauliflower florets	1 average	27-32 mins
Cabbage (red or green)	600 g	16-19 mins
Courgettes	600 g	13-16 mins
Fresh spinach	300 g	11-13 mins
Frozen spinach	300 g	16-21 mins
Fresh fine whole green beans	500 g	21-26 mins
Frozen fine whole green beans	500 g	16-21 mins
Mange tout	500 g	12-15 mins
Fresh or frozen peas	400 g	21-26 mins
Leeks (sliced)	500 g	8-12 mins
Leeks (baby whole)	500 g	16-21 mins
Carrots	500 g	11-16 mins
Peppers	300 g	11-16 mins
Potatoes (new)	600 g	43-48 mins
Potatoes (old)	600 g	27 mins
Onions (small whole)	400 g	11-16 mins
Onions sliced	400 g	11-16 mins
<b>Rice/Grains/Pasta</b>		
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
Brown rice	150 g	43-48 mins
Coucous	200 g	11 mins
Pasta (spaghetti)	200 g	21-26 mins
Bulgar wheat	150 g	16 mins
<b>Other foods</b>		
Hard boiled eggs	6	16 mins
Poached eggs in ramekins (firm set)	6	13-16 mins
Poached eggs in ramekins (soft set)	6	8-10 mins
<b>Fruits</b>		
Apples (quartered sliced)	4	16 mins
Apple (whole)	450 g	16-21 mins
Bananas	4	11-16 mins
Apricots	4	11-16 mins
Peaches or Nectarines	4	11-16 mins
Pears	4	21-26 mins
Rhubarb	400 g	21-26 mins



## Some recipe ideas

### PRAWN SALAD

4 persons

Preparation: 30 mins

Cooking time: 12-15 mins

- 4 *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*
- Peel the prawns.
  - Put the prawns in the steam baskets and cook for 10 to 12 minutes.
  - Wash and dry the two salads. Mix them. Make a vinaigrette with the 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*
  - 200 *ml double cream,*
  - *salt*
  - *pepper*
- Put the chicken breasts in the steam basket and steam for 20 to 25 minutes.
  - Heat the cream with 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 the prepared vegetables, the peas and the chopped parsley into the steam basket and cook for 30 to 35 minutes. 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 apples in the steam baskets and cook 20 minutes. Remove the apples and crush them, add sugar and cinnamon. Serve.



## DEUTSCH

Vielen Dank, dass Sie sich für den Kauf eines **Moulinex**-Gerätes entschieden haben. Ihr Dampfgarer ermöglicht Ihnen fettfreies Garen, so dass alle Mineralstoffe und Vitamine der Lebensmittel erhalten bleiben.

### Beschreibung

#### A Sockel

- A1 Dampfverteiler
- A2 Wasserbehälter mit Höchstfüllstandsanzeige
- A3 Wassereinfüllschale mit Höchstfüllstandsanzeige
- A4 Timer
- A5 Betriebskontrollleuchte
- A6 Stromkabel
- A7 Turboring

#### B Saftauffangschale

- B1 Deckel
- C **Gareinsatz 1**
- C1 Reisschale
- D **Gareinsatz 2 (je nach Modell)**
- E **Fischplatte**
- F **Deckel**

### Sicherheitshinweise

#### 1) Anschluss

- Überprüfen Sie, ob die auf dem Typenschild Ihres Gerätes angegebene Spannung der Ihres Stromzählers entspricht.
- Schließen Sie Ihr Gerät **unbedingt** an eine geerdete Steckdose an. Für Ihre Sicherheit ist es unerlässlich, dass die Erdung den gültigen Elektronormen Ihres Landes entspricht.

**Bei fehlerhaftem Anschluss erlischt die Garantie.**

#### 2) Installation

- Stellen Sie Ihren Dampfgarer stets auf eine stabile Arbeitsfläche und achten Sie darauf, dass er nicht zu nahe an der Wand oder an einem Wandschrank steht.
- Halten Sie ihn fern von:
  - . sämtlichen Gegenständen, Gas oder brennbaren Flüssigkeiten, jeder Wärmequelle (Ofen, Mikrowelle, Kochplatte),
  - . Wasserspritzern.

#### 3) Empfehlungen

- **Lesen Sie die Gebrauchsanleitung sorgfältig vor der ersten Inbetriebnahme Ihres Gerätes durch und bewahren Sie sie für spätere Gelegenheiten auf: Eine unsachgemäße Verwendung entbindet Moulinex von jeglicher Haftung.**
- **Überlassen Sie Kindern niemals unbeaufsichtigt das Gerät. Auch die Benutzung des Gerätes durch Kinder darf nur unter Aufsicht erfolgen.**
- Ihr Gerät ist nur für den Haushaltsgebrauch und für die Benutzung in geschlossenen Räumen bestimmt.

- Ziehen Sie den Netzstecker nach jeder Benutzung und vor jeder Reinigung.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es nicht einwandfrei arbeitet oder beschädigt ist. Wenden Sie sich in diesem Fall an den Moulinex-Kundendienst (siehe Liste im Serviceheft).
- Jeder andere Eingriff als die normale Reinigung und Pflege muss vom Moulinex-Kundendienst durchgeführt werden.
- Tauchen Sie das Gerät, das Kabel oder den Stecker niemals in Wasser oder eine andere Flüssigkeit.
- Halten Sie das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Lassen Sie das Kabel niemals in die Nähe von oder in Berührung mit den heißen Geräteteilen, einer Wärmequelle oder scharfen Kanten kommen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt sind. Um jegliche Gefahr zu vermeiden, lassen Sie diese Teile unbedingt vom Moulinex-Kundendienst austauschen.
- Zu Ihrer eigenen Sicherheit sollten Sie nur Zubehör und Ersatzteile von Moulinex verwenden, die für Ihr Gerät geeignet sind.
- Nehmen Sie das Gerät niemals ohne Wasser im Behälter in Betrieb.
- Verändern Sie niemals den Standort Ihres Gerätes während des Garvorganges.
- Bevor Sie den Standort des Gerätes verändern :
  - . ziehen Sie den Netzstecker,
  - . lassen Sie es abkühlen,
  - . entleeren Sie die Saftauffangschale.
- Tauchen Sie den Sockel **(A)** niemals in Wasser.

- **Achtung:** Während des Betriebs kann der Dampf Verbrennungen hervorrufen:
  - . Fassen Sie alle Geräteteile nur mit einem Topflappen oder einem Küchentuch an;
  - . Heben Sie den Deckel mit Vorsicht hoch;
  - . Verwenden Sie stets ein Küchenbesteck, um die Nahrungsmittel in den Dampfgarer zu geben oder sie umzurühren.

### Umweltschutz

- Ihr Gerät ist für eine lange Lebensdauer ausgerichtet. Möchten Sie jedoch Ihr Gerät eines Tages ersetzen, vergessen Sie bitte nicht, wie wichtig es ist, zum Umweltschutz beizutragen.
- Die autorisierten Servicestützpunkte nehmen Ihre ausgedienten Geräte zurück und entsorgen diese entsprechend den geltenden Umweltschutzbedingungen.

### Vor der ersten Benutzung

- Spülen Sie die Einsätze und die anderen Zubehörteile mit Wasser und Spülmittel, anschließend klar spülen und sorgfältig abtrocknen.
- Geben Sie das Gerät zum Entsorgen bitte nicht in den Hausmüll, sondern bringen Sie es zu einer speziellen Entsorgungsstelle für Elektrokleingeräte (Wertstoffhof).

### Inbetriebnahme

#### ZUBEREITUNG:

- ① - Setzen Sie den Turboring **(A7)** ein.
- ② - Füllen Sie die Einsätze und die weiteren Zubehörteile nach Abnahme des Deckels **(B1)** mit der Wassereinfüllschale **(A3)** oder durch direktes Befüllen des Wasserbehälters **(A2)**.
  - Überschreiten Sie niemals den angegebenen Höchstfüllstand **(A2)**.
  - **Geben Sie niemals Kräuter, Aromazusätze oder Gewürze in dieses Wasser.**
- ③ - Setzen Sie die Saftauffangschale **(B)** auf den Sockel **(A)**.
- ④ **EINSATZ DER VERSCHIEDENEN ZUBEHÖRTEILE:**  
Ihr Dampfgarer kann mit 1 oder 2 Einsätzen sowie mit den anderen Zubehörteilen verwendet werden.

#### . Einsatz 1 (C):

- Geben Sie die Nahrungsmittel in den Einsatz.
- Stellen Sie den Einsatz auf die Saftauffangschale.

#### . Einsatz 2 (D) (je nach Modell):

- Geben Sie die Nahrungsmittel in den Einsatz.
- Stellen Sie den Einsatz **2** auf den Einsatz **1**.

**Hinweis:** Wenn die Garzeiten der Nahrungsmittel in dem jeweiligen Einsatz voneinander abweichen, beginnen Sie mit dem Garen der Nahrungsmittel, die länger brauchen, in Einsatz **1** und fügen Sie Einsatz **2** später hinzu.

#### . Reisschale (C1):

- Geben Sie den Reis und das Wasser in die Reisschale (1 Messbecher Reis für 2 Messbecher Wasser).
- Stellen Sie die Reisschale in den Gareinsatz oder in die Fischplatte .
- Stellen Sie die beiden Teile miteinander auf die Saftauffangschale.

#### . Fischplatte (E):

- Legen Sie den Fisch auf die Platte.
- Stellen Sie die Platte entweder direkt auf die Saftauffangschale **(B)**, auf den Einsatz **1** oder auf den Einsatz **2** (je nach Modell).
- Stellen Sie die beiden Teile miteinander auf die Saftauffangschale.

#### INBETRIEBNAHME

- Legen Sie den Deckel **(F)** auf den oben gelegenen Einsatz oder auf die Fischplatte **(E)**.
  - Vergewissern Sie sich, dass die Dampfaustrittsdüsen auf dem Deckel von Ihnen wegzeigen.
  - Schließen Sie das Gerät ans Netz an und stellen Sie anschließend den Timer **(A4)** auf die gewünschte Garzeit ein (siehe Garzeiten-Tabelle).
  - Die Betriebskontrollleuchte **(A5)** leuchtet auf und die Garzeit läuft an.
  - Nach Ablauf der Garzeit läutet der Timer **(A4)** und die Kontrollleuchte **(A5)** geht aus. Das Gerät schaltet sich automatisch aus.
  - Ziehen Sie Topfhandschuhe an und nehmen Sie den Deckel vorsichtig ab.
- ⑤ - Legen Sie den Deckel umgedreht auf die Arbeitsplatte, stellen Sie die Einsätze darauf und lassen Sie das Gargut abtropfen.

**HINWEISE**

- Vergewissern Sie sich während des Garvorgangs, dass immer genug Wasser im Wasserbehälter (A2) ist. Mit der Wassereinfüllschale (A3) kann jederzeit Wasser nachgefüllt werden; die Einsätze müssen dazu nicht herausgenommen werden.
- Wenn Sie nacheinander zwei verschiedene Gerichte mit dem Dampfgarer zubereiten, so muss am Ende des ersten Gardurchgangs die Saftauffangschale (B) geleert und gegebenenfalls Wasser nachgefüllt werden.
- Der Kochsud kann zur Zubereitung von Saucen verwendet werden.

**Reinigung**

- Ziehen Sie den Netzstecker nach jeder Benutzung und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Entleeren Sie die Saftauffangschale und den Wasserbehälter.
- Reinigen Sie die Zubehörteile (Einsätze, Saftauffangschale, Fischplatte, Reisschale, Turboring und Deckel) in der Spülmaschine.
- Reinigen Sie den Wasserbehälter mit einem Schwamm und spülen Sie ihn anschließend ab.
- Der Sockel (A) darf niemals in oder unter laufendes Wasser gestellt werden.
- Verwenden Sie niemals Metallpads oder -schwämme Scheuerpulver oder Schleifmittel.

**Hinweis:**

Mit der Zeit können farbintensive Lebensmittel wie Karotten und Rote Beete Farbspuren in der

Saftauffangschale hinterlassen – das ist ganz normal. Die Spuren können mit einem milden, nicht scheuernden Bleichmittel, das gleich nach dem Garvorgang angewendet werden muss, entfernt werden.

**Wartung**

**WARTUNG**

Wie oft das Gerät entkalkt werden muss, hängt von der Wasserhärte an Ihrem Wohnort ab. Im Durchschnitt empfehlen wir eine Entkalkung des Gerätes nach 7 bis 10 Verwendungen. Diese Maßnahme sorgt dafür, dass immer genug Dampf produziert wird und verlängert die Lebensdauer Ihres Gerätes.

- Legen Sie den Turboring (A7) über das Element (A1) im Wasserbehälter.
- Füllen Sie den Wasserbehälter (A2) mit einem Drittel weißem Essig und zwei Dritteln Wasser bis zum Höchstfüllstand auf.
- Nicht anstellen (um unangenehmen Entkalker-Geruch zu vermeiden).
- Über Nacht einwirken lassen.
- Spülen Sie den Wasserbehälter mehrmals mit warmem Wasser aus.

**AUFBEWAHRUNG:**

- ⑥ - Räumen Sie das Gerät wie in der Zeichnung angegeben auf.

**Was tun, wenn ihr Gerät nicht funktioniert?**

- Überprüfen Sie das Stromkabel (A6) und die Stellung des Timers (A4).  
Wenden Sie sich bei Problemen oder Anfragen an unseren Kundendienst, der Ihnen mit Rat und Tat zur Seite steht.

**Leitfaden für einfaches Kochen**

Die Garzeiten sind nur als Anhaltspunkte zu verstehen, die je nach Ihrem persönlichen Geschmack, den verarbeiteten Lebensmitteln und ihrer jeweiligen Qualität verlängert oder verkürzt werden können.

Produkt	Menge	Garzeit
<b>Fisch</b>		
Dünnes Fischfilet ( <i>Kabeljau, Scholle, Seezunge, Lachs, Schellfisch</i> ):		
- Frisch	450 g	8-10 Min.
- Tiefgefroren	450 g	11-16 Min.
Dickes Filet oder Steak ( <i>Kabeljau, Scholle, Seezunge, Lachs, Schellfisch ...</i> ):		
- Frisch	450 g	16-21 Min.
Ganzer Fisch ( <i>Forelle, Lachsforelle ...</i> )	600 g	27-32 Min.

<b>Meeresfrüchte</b>		
Pfahlmuscheln	1 kg	16-21 Min.
Shrimps (roh)	200 g	3-7 Min.
Jakobsmuscheln	100 g	6-10 Min.
<b>Fleisch</b>		
Schweinefilet	700 g	13-16 Min.
Würste		
- Knackwurst	10	8-12 Min.
- Frankfurter	10	11-13 Min.
Lammsteaks	500 g	11-16 Min.
<b>Geflügel</b>		
Hähnchenbrust (entbeint)		
- In Streifen geschnitten	500 g	13-16 Min.
- Ganz	450 g	16-21 Min.
Hühner-Unterschenkel oder Hühnerkeule	4	32-37 Min.
Putensteak und Putenschnitzel	600 g	21-26 Min.
<b>Gemüse</b>		
Artischocken	3 mittelgroße	32-37 Min.
Spargel	600 g	16-21 Min.
Frischer Brokkoli	400 g	21-26 Min.
Tiefgefrorener Brokkoli	400 g	16-21 Min.
Sellerie	350 g	21-26 Min.
Pilze	500 g	11-16 Min.
Blumenkohl (Röschen)	1 mittelgroßer	27-32 Min.
Kohl (rot oder grün)	600 g	16-19 Min.
Zucchini	600 g	13-16 Min.
Frischer Spinat	300 g	11-13 Min.
Tiefgefrorener Spinat	300 g	16-21 Min.
Frische Grüne Bohnen	500 g	21-26 Min.
Tiefgefrorene Grüne Bohnen	500 g	16-21 Min.
Kleine Grüne Bohnen	500 g	12-15 Min.
Frische - Tiefgefrorene Erbsen	400 g	21-26 Min.
Lauch (in Scheiben)	500 g	8-12 Min.
Lauch (klein und ganz)	500 g	16-21 Min.
Karotten	500 g	11-16 Min.
Paprikaschoten	300 g	11-16 Min.
Kartoffeln (neue)	600 g	43-48 Min.
Kartoffeln (alte)	600 g	27 Min.
Zwiebeln (klein und ganz)	400 g	11-16 Min.
Zwiebeln (in Scheiben geschnitten)	400 g	11-16 Min.
<b>Reis/Getreide/Nudeln</b>		
Weißer amerikanischer Langkornreis	150 g	27-32 Min.
Basmatireis	150 g	27-32 Min.
Schnellkochender Weißer Reis	150 g	21-24 Min.
Brauner Reis	150 g	43-48 Min.
Couscous	200 g	11 Min.
Nudeln (Spaghetti)	200 g	21-26 Min.
Bulgur-Weizen	150 g	16 Min.
<b>Andere Lebensmittel</b>		
Hartgekochte Eier	6	16 Min.
Pochierte Eier in einem Förmchen (weich)	6	13-16 Min.
Pochierte Eier in einem Förmchen (kernweich)	6	8-10 Min.
<b>Obst</b>		
Äpfel (in Viertel geschnitten)	4	16 Min.
Äpfel (ganz)	450 g	16-21 Min.
Bananen	4	11-16 Min.
Aprikosen	4	11-16 Min.
Pfirsiche oder Nektarinen	4	11-16 Min.
Birnen	4	21-26 Min.
Rhabarber	400 g	21-26 Min.

## Einige wohlschmeckende Rezepte

### GAMBASALAT

4 Personen

Zubereitung: 30 Min.

Garzeit: 12-15 Min.

- 4 Suppenlöffel Olivenöl
  - 24 Gambas
  - 1/2 Roter Pflücksalat
  - 1/2 Krauser Salat
  - 2 Teelöffel Xéres-Essig
  - Salz
  - Pfeffer
  - Senf
- Die Gambas schälen.
- Die Gambas in die Einsätze legen und 10 bis 12 Minuten garen.
- Die beiden Salate waschen, trocknen und mischen.
- Das Olivenöl, den Senf und den Xéres-Essig zu einer Sauce vermischen. Die Gambas in den Salat geben und mischen.

### HÜNCHENBRUST MIT ESTRAGON

4 Personen

Zubereitung: 10 Min.

Garzeit: 20-25 Min.

- 4 Hühnchenbrüste (zu je 120 g)
  - 2 Teelöffel feingehackter Estragon
  - 200 ml Sahne
  - Salz
  - Pfeffer
- Die Hühnchenbrüste in den Einsatz legen und 20 bis 25 Minuten garen.
- Die Sahne warmmachen und mit dem feingehackten Estragon, Salz und Pfeffer mischen. Die Hühnchenbrüste in Scheiben schneiden, auf den Tellern anrichten und mit Estragon-Sahnesauce übergießen.

### GEMISCHTES GEMÜSE

4 Personen

Zubereitung: 15 Min.

Garzeit: 30-35 Min.

- 200 g Karotten
  - 200 g kleine weiße Rüben
  - 200 g Bohnengemüse
  - 200 g tiefgefrorene Erbsen
  - feingehackte Petersilie
  - gemahlener schwarzer Pfeffer
- Das Gemüse schälen und waschen. Die Karotten, die kleinen weißen Rüben und das Bohnengemüse in 4 cm lange Streifen schneiden.
- Das vorbereitete Gemüse, die Erbsen und die feingehackte Petersilie in die Einsätze geben und 30 bis 35 Minuten garen. Das Gemüse aus den Einsätzen nehmen und abschmecken.

### APFELKOMPOTT MIT ZIMT

4 Personen

Zubereitung: 15 Min.

Garzeit: 20 Min.

- 1 kg Äpfel
  - 2 Suppenlöffel gemahlener Zimt
  - 100 g Zucker
- Die Äpfel schälen, das Gehäuse ausstechen und die Äpfel in Viertel schneiden.
- Die Äpfel in die Einsätze geben und 20 Minuten garen. Die Äpfel aus den Einsätzen nehmen, zerstampfen, den Zucker begeben und mit Zimt bestreuen. Es kann serviert werden.

## NEDERLANDS

Wij danken u voor de aanschaf van een apparaat uit het **Moulinex** assortiment. De stoomkoker stelt u in staat gerechten te bereiden zonder vet, waarbij de vitamines en mineralen behouden worden.

### Beschrijving

#### A Basis

- A1 Verwarmingselement
- A2 Waterreservoir met mini/maxi aanduiding
- A3 Vulopening voor het water met maxi aanduiding
- A4 Tijdschakelaar
- A5 Controlelampje Aan/Uit
- A6 Aansluitsnoer
- A7 Turbokroon

#### B Opvangbak voor het kookvocht

- B1 Dop
- C **Kookbak 1**
- C1 Rijstbak
- D **Kookbak 2 (afhankelijk van het model)**
- E **Visplateau**
- F **Deksel**

### Veiligheidsvoorschriften

#### 1) Aansluiting

- Controleer of de netspanning, aangegeven op het apparaat, overeenkomt met de netspanning van het elektriciteitsnet.
- Het apparaat dient altijd aangesloten te worden op een deugdelijk stopcontact met randaarde. Voor uw eigen veiligheid is het noodzakelijk dat het stopcontact overeenkomstig de geldende elektriciteitsnormen is geïnstalleerd.

**Verkeerde aansluiting maakt de garantie ongeldig.**

#### 2) Installatie

- Plaats de stoomkoker altijd op een stabiel, vlak werkoppervlak, op voldoende afstand van muren en kasten.
- Houd het apparaat ook voldoende verwijderd van :
  - . ontvlambare objecten of vloeistoffen,
  - . warmtebronnen (oven, magnetron, kookplaten), waterspatten,
  - . de opvangbak voor het kookvocht te legen.

#### 3) Aanbevelingen

- **Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het apparaat in gebruik neemt en bewaar deze voor alle volgende keren dat u het apparaat gaat gebruiken.**
- **Als het apparaat niet overeenkomstig de gebruiksaanwijzing wordt gebruikt, vervalt de aansprakelijkheid van Moulinex.**
- **Houd het apparaat buiten bereik van kinderen. Het gebruik van dit apparaat door jonge kinderen dient uitsluitend onder toezicht te gebeuren.**

- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik en mag alleen binnenshuis gebruikt worden.
- Trek, na gebruik en tijdens het schoonmaken, de stekker uit het stopcontact.
- Maak geen gebruik van het apparaat als het niet goed functioneert of beschadigd is. Om elk risico te vermijden, dient u contact op te nemen met een door Moulinex erkend servicecentrum (zie adres in het Moulinex Service boekje).
- Met uitzondering van reiniging en gebruikelijk onderhoud dienen werkzaamheden aan het apparaat te worden uitgevoerd door een door Moulinex erkend servicecentrum.
- Doe het apparaat, noch het aansluitsnoer, noch de stekker nooit in water of in een andere vloeistof.
- Laat het aansluitsnoer nooit binnen handbereik van kinderen hangen.
- Laat het aansluitsnoer nooit in de buurt hangen van of in contact komen met warme onderdelen van het apparaat of van andere warmtebronnen.
- Laat het snoer nooit over scherpe hoeken of randen hangen.
- Maak geen gebruik van het apparaat als het aansluitsnoer of de stekker beschadigd is. Om elk risico te vermijden, dient u ze te laten vervangen door de Moulinex reparatieservice (zie adres in het "Moulinex Service" boekje).
- Voor uw eigen veiligheid, dient u uitsluitend gebruik te maken van Moulinex accessoires en onderdelen, afgestemd op het apparaat.
- Laat het apparaat nooit zonder water in het reservoir functioneren.
- Verplaats het apparaat nooit tijdens een



- bereiding.
- Voordat u het apparaat verplaatst, dient u:
    - . de stekker uit het stopcontact te halen,
    - . het apparaat te laten afkoelen,
    - . de opvangbak voor het kookvocht te legen.
  - Dompel de basis **(A)** nooit onder in water.
  - **Belangrijk** : tijdens de werking, kan de stoom ernstige brandwonden veroorzaken :
    - . gebruik altijd ovenwanten of een doek, bij het aanraken van één van de elementen,
    - . verwijder het deksel altijd zeer voorzichtig,
    - . gebruik altijd een lepel o.i.d. voor het omscheppen e.d. van de ingrediënten in de stoomkoker.

### Milieubehoud

- Dit apparaat is ontworpen om vele jaren mee te gaan. Denk er aan het einde van de levensduur van dit apparaat aan het op een voor het milieu verantwoorde manier weg te doen.
- Afhankelijk van de regels die in uw land gelden, kunt u het apparaat inleveren bij uw winkelier, bij de service centra van het merk of bij het gemeentelijk reinigingsdepot (of neem voor informatie contact op met de gemeentereiniging).

### Voor het eerste gebruik

- Was de kookbakken en de andere accessoires in een sopje, spoel en droog ze zorgvuldig af.
- Haal een vochtige doek door het waterreservoir.

**Let op: de basis van het product nimmer onderdompelen.**

### Gebruik

#### VOORBEREIDING

- ① - Zet de turbokroon **(A7)** op zijn plaats.
- ② - Vul de stoomkoker met water, ofwel via de vulopening **(A3)** na de dop geopend te hebben **(B1)**, ofwel rechtstreeks in het reservoir **(A2)**.
  - Nimmer het aan de binnenzijde van het reservoir **(A2)** aangegeven "maxi"-niveau overschrijden.
  - **In dit water geen kruiden of specerijen toevoegen.**
- ③ - Zet de opvangbak voor het kookvocht **(B)** op de basis **(A)**.

#### ④ GEBRUIK VAN DE VERSCHILLENDE ACCESSOIRES

De stoomkoker kan met 1 of 2 kookbakken gebruikt worden alsmede met andere accessoires.

##### . Kookbak 1 (C):

- Doe de ingrediënten in de kookbak.
- Plaats de kookbak op de opvangbak voor het kookvocht.

##### . Kookbak 2 (D) (afhankelijk van het model):

- Doe de producten in de kookbak.
- Plaats kookbak **2** op de kookbak **1**.

**Opmerking:** Indien de bereidingstijden van de producten die zich in de twee kookbakken bevinden, verschillen, begin dan met het koken van de producten die de langste bereidingstijd nodig hebben in kookbak **1** en voeg vervolgens kookbak **2** toe en voltooi de kookcyclus.

##### . Rijstbak (C1):

- Doe de rijst en het water in de kookbak (1 deel rijst op 2 delen water).
- Zet de rijstbak in de kookbak of in de visbak.
- Plaats het geheel op de opvangbak voor het kookvocht.

##### . Visplateau (E):

- Leg de vis op het plateau.
- Plaats het plateau rechtstreeks op de opvangbak **(B)** voor het kookvocht of zet het boven de kookbak **1** of de kookbak **2** (afhankelijk van het model).
- Zet het geheel op de opvangbak voor het kookvocht.

#### IN WERKING STELLEN

- Doe het deksel **(F)** op de kookbak naar keuze of op het visplateau **(E)**.
- Zorg dat de gaten in de richting van u af wijzen.
- Steek de stekker in het stopcontact en stel vervolgens de tijdschakelaar **(A4)** in op de gewenste bereidingstijd (zie ook het kooktijdenoverzicht).
- Het controlelampje **(A5)** gaat branden, het stomen begint.
- Wanneer de kooktijd verstreken is, klinkt een geluidssignaal **(A4)** en het controlelampje **(A5)** gaat uit. Het apparaat schakelt automatisch uit.
- Verwijder voorzichtig het deksel (gebruik ovenwanten).

- ⑤ - Indien u het deksel omgekeerd op het werkblad legt, kunt u de kookbak erop zetten en zo de producten laten uitlekken.

**PRAKTISCHE TIPS**

- Controleer tijdens het koken regelmatig of er nog voldoende water in het reservoir zit **(A2)**.  
Het is op ieder gewenst moment mogelijk om het waterreservoir bij te vullen via de vulopening **(A3)** zonder dat u de kookbakken hoeft te verplaatsen.
- Indien u twee keer achter elkaar wilt koken, leeg dan na de eerste kookbeurt eerst de opvangbak voor het kookvocht **(B)** en vul het waterreservoir voor de tweede kookbeurt bij.
- U kunt het kookvocht eventueel bewaren voor het bereiden van sauzen **(B)**.

**Schoonmaken**

- Trek na elk gebruik de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen.
- Leeg de opvangbak voor het kookvocht en het waterreservoir.
- U kunt de accessoires (kookbakken, opvangbak voor het kookvocht, het visplateau en de rijstkom, turbokroon, deksel) in de vaatwasmachine reinigen.
- Maak het waterreservoir schoon met een spons en spoel hem af.
- Houd de basis **(A)** van het apparaat nooit onder de kraan en dompel hem ook nooit onder in water.
- Gebruik geen (metalen) schuursponsjes of schuurmiddelen om het apparaat of de accessoires te reinigen.

**Tips :**

Het kookvocht van sommige etenswaren (wortels, bieten...) kan

vlekken maken op de opvangbak voor het kookvocht. Dit is normaal. De opvangbak kan schoongemaakt worden met een zacht reinigingsmiddel (geen schuurmiddelen), meteen na het koken.

**Onderhoud****ONTKALKEN**

Kalkaanslag hangt samen met de hardheid van het water in uw regio. Gemiddeld raden wij u aan het apparaat iedere keer na 7 à 10 keer gebruik te ontkalken, zodat de stoomopbrengst optimaal blijft en de levensduur van het apparaat verlengd wordt.

- Plaats de turbokroon **(A7)** rond het verwarmingselement **(A1)** in het waterreservoir.
- Vul het reservoir **(A2)** met witte azijn (1/3) en water tot het maximum.
- Laat het apparaat niet functioneren om nare geuren te voorkomen.
- Laat het apparaat de hele nacht ontkalken.
- Meerdere keren het reservoir ompoelen met warm water.

**OPBERGEN**

- ⑥ - Berg het apparaat op volgens het schema.

**Wat te doen indien het apparaat niet functioneert?**

- Controleer of het apparaat op de juiste manier is aangesloten **(A6)** en kijk de stand van de tijdschakelaar na **(A4)**.  
Wend u bij problemen met het apparaat of vragen tot onze Consumentendienst voor deskundige hulp en advies.

**Kooktijdenoverzicht**

Onderstaande tijden zijn slechts richtlijnen; ze kunnen variëren naar gelang uw persoonlijke smaak, de aard van het product en de hoeveelheid.

Etenswaar	Hoeveel- heden	Kooktijd
<b>Vis</b>		
Dunne visfilet ( <i>kabeljauw, schol, tong, schelvis, zalm</i> ):		
- Vers	450 g	8-10 min.
- Diepvries	450 g	11-16 min.
Dikke filet of moot ( <i>kabeljauw, schol, tong, schelvis, zalm...</i> ):		
- Vers	450 g	16-21 min.
Hele vis ( <i>forel, zeebrasem</i> )	600 g	27-32 min.



<b>Schaaldieren</b>		
Mosselen	1 kg	16-21 min.
Garnalen (rauw)	200 g	3-7 min.
St.-jakobsschelpen	100 g	6-10 min.
<b>Vlees</b>		
Varkensfilet	700 g	13-16 min.
Worstjes		
- cocktailworstjes	10	8-12 min.
- knakworstjes	10	11-13 min.
Lamskoteletten	500 g	11-16 min.
<b>Gevogelte</b>		
Kippenborst (zonder botjes)		
- stukjes	500 g	13-16 min.
- heel	450 g	16-21 min.
Drumsticks of kippenpoten	4	32-37 min.
Kalkoenfilet en -lapje	600 g	21-26 min.
<b>Groenten</b>		
Artisjokken (heel)	3 middel-grote	32-37 min.
Asperges	600 g	16-21 min.
Verse broccoli	400 g	21-26 min.
Diepvries broccoli	400 g	16-21 min.
Knolselderij	350 g	21-26 min.
Champignons	500 g	11-16 min.
Bloemkool in roosjes	1 middel-grote	27-32 min.
Kool (rode of groene)	600 g	16-19 min.
Courgettes	600 g	13-16 min.
Verse spinazie	300 g	11-13 min.
Diepvries spinazie	300 g	16-21 min.
Verse hele sperziebonen	500 g	21-26 min.
Diepvries hele sperziebonen	500 g	16-21 min.
Snijbonen	500 g	12-15 min.
Verse-Diepvries doperwtten	400 g	21-26 min.
Prei (in ringen)	500 g	8-12 min.
Kleine preien	500 g	16-21 min.
Worteltjes	500 g	11-16 min.
Paprika	300 g	11-16 min.
Nieuwe aardappeltjes	600 g	43-48 min.
Andere aardappels	600 g	27 min.
Kleine bosuitjes	400 g	11-16 min.
Uienringen	400 g	11-16 min.
<b>Rijst/pasta/graanproducten</b>		
Witte Amerikaanse rijst, lange korrel	150 g	27-32 min.
Basmatirijst	150 g	27-32 min.
Witte snelkookrijst	150 g	21-24 min.
Volkorenrijst	150 g	43-48 min.
Griesmeel	200 g	11 min.
Pasta (spaghetti)	200 g	21-26 min.
Bulgaarse tarwe	150 g	16 min.
<b>Andere etenswaren</b>		
Hardgekookte eieren	6	16 min.
Gepocheerde eieren in ovenschaaltjes (hardgekookt)	6	13-16 min.
Gepocheerde eieren in ovenschaaltjes (zachtgekookt)	6	8-10 min.
<b>Fruit</b>		
In vieren gesneden appel	4	16 min.
Hele appels	450 g	16-21 min.
Bananen	4	11-16 min.
Abrikozen	4	11-16 min.
Perziken of nectarines	4	11-16 min.
Peren	4	21-26 min.
Rabarber	400 g	21-26 min.

## Enkele smakelijke receptideeën

### SALADE VAN GESTOOMDE GAMBA'S

4 personen

Vorbereiding: 30 min.

Kooktijd: 12-15 min.

- 4 eetlepels olijfolie
  - 24 gamba's
  - 1/2 rode sla
  - 1/2 andijviesla
  - 2 theelepels Xeresazijn
  - zout
  - peper
  - mosterd
- Pel de gamba's volledig.
  - Kook de gamba's in 10 tot 12 minuten gaar in de stoombakken.
  - Was de twee salades en schud ze droog. Meng ze. Maak een slasausje met de olie, de mosterd en de Xeresazijn. Leg de gamba's op de salade en meng het geheel.

### GEVOGELTE MET DRAGONROOMSAUS

4 personen

Vorbereiding: 10 min.

Kooktijd: 20-25 min.

- 4 kipfilets van 120g
  - 2 theelepels gehakte dragon
  - 200 ml room
  - zout
  - peper
- Doe de kipfilets in de stoombakken, laat ze 20 tot 25 minuten koken. Verhit de room met de dragon, het zout en de peper.
  - Snijd de kipfilet in plakjes, leg ze op de borden, giet de room met dragon er overheen.

### GROENTEMIX

4 personen

Vorbereiding: 15 min.

Kooktijd: 30-35 min.

- 200 g wortels
  - 200 g meiknolletjes
  - 200 g sperziebonen
  - 200 g diepvries doperwten
  - gehakte peterselie
  - gemalen zwarte peper
- Schil en was de groenten. Snijd de wortels, meiknolletjes, sperziebonen in staafjes van 4 cm lang.
  - Leg de gesneden groenten, doperwten en de gehakte peterselie in de stoombak en laat de groenten 30 tot 35 minuten koken. Neem de groenten uit en breng ze op smaak.

### APPELMOES MET KANEEL

4 personen

Vorbereiding: 15 min.

Kooktijd: 20 min.

- 1 kg appels
  - 2 eetlepels kaneelpoeder
  - 100 g suiker
- Schil de appels, haal het klokkenhuis er uit en snijd ze in vieren.
  - Kook de appels in 20 minuten gaar in de stoombakken. Haal ze uit de stoombakken, pureer ze en voeg de suiker en voeg de suiker en kaneel toe. Serveren.

## ESPAÑOL

Le agradecemos su elección de un aparato de la gama **Moulinex**. Este **aparato de cocción al vapor** le permite cocinar sin grasas conservando al mismo tiempo las sales minerales y las vitaminas de los alimentos.

### Descripción

#### A Base

- A1 Resistencia
- A2 Depósito de agua con indicador de nivel máximo
- A3 Orificio de llenado de agua con indicador de nivel máximo
- A4 Minutero
- A5 Piloto indicador de funcionamiento
- A6 Cable de alimentación eléctrica
- A7 Cilindro turbo

#### B Colector de jugos

- B1 Tapón
- C **Bol de cocción 1**
- C1 Bol para arroz
- D **Bol de cocción 2 (según modelo)**
- E **Bandeja para el pescado**
- F **Tapa**

### Consejos de seguridad

#### 1) Conexión

- Compruebe que las características eléctricas del aparato corresponden con las de su instalación eléctrica.
- Es **imprescindible** que el aparato se conecte a un enchufe con toma de tierra que cumpla con la normativa sobre electricidad vigente en su país.

**Cualquier error de conexión anula la garantía.**

#### 2) Instalación

- Coloque siempre el aparato de cocción al vapor en una superficie estable, plana y resistente al calor, y lejos de las paredes o de los armarios.
- Manténgalo alejado de:
  - . cualquier gas, objeto o líquido inflamables;
  - . cualquier fuente de calor (horno, microondas, placas de cocción);
  - . salpicaduras de agua.

#### 3) Recomendaciones

- **Lea atentamente las instrucciones de uso antes de utilizar el aparato por primera vez y consérvelas para futuras consultas: una instalación no conforme con dichas instrucciones liberaría a Moulinex de toda responsabilidad.**
- **No deje el aparato al alcance de los niños si no hay un adulto vigilando. La utilización de este aparato por niños pequeños o personas discapacitadas deberá realizarse bajo vigilancia.**
- Este aparato se ha concebido únicamente para uso doméstico y utilización en el interior de la casa. En

caso de utilizarse con fines comerciales, de forma inadecuada o sin respetar las instrucciones de uso, el fabricante declinará toda responsabilidad y la garantía perderá su vigencia.

- Desenchufe el aparato después de su utilización y durante las operaciones de limpieza.
- No utilice el aparato si no funciona correctamente o si ha sufrido daños. En este caso, diríjase a un centro de servicio técnico concesionario de Moulinex (consulte la lista en el folleto "Moulinex service").
- Cualquier manipulación que no sea la limpieza y el mantenimiento habituales se debe realizar en un centro de servicio técnico concesionario de Moulinex.
- No introduzca el aparato, el cable de alimentación eléctrica o la clavija en agua ni en ningún otro tipo de líquido.
- No deje colgando el cable de alimentación eléctrica al alcance de los niños.
- El cable de alimentación eléctrica no deberá estar nunca cerca ni en contacto con las partes calientes del aparato u otras fuentes de calor ni sobre objetos cortantes.
- No utilice el aparato si el cable de alimentación eléctrica o la clavija estuvieran dañados. Para evitar posibles riesgos, deberá sustituirlos obligatoriamente en un centro de servicio técnico concesionario de Moulinex.
- Para su propia seguridad, utilice únicamente accesorios y piezas de recambio Moulinex adaptados a su aparato.

- No ponga en marcha el aparato sin agua en el depósito.
- No desplace el aparato mientras esté en funcionamiento.
- Antes de desplazar el aparato:
  - . desenchúfelo,
  - . déjelo enfriar,
  - . vacíe el colector de jugos.
- No sumerja nunca la base (A) en el agua.
- **Precaución:** durante el funcionamiento, el vapor puede provocar quemaduras:
  - . manipule todas las piezas con un guante aislante o un paño de cocina,
  - . levante la tapa con precaución,
  - . utilice siempre un utensilio de cocina para remover los alimentos dentro del aparato de cocción al vapor.

### Protección medioambiental

- Este aparato ha sido diseñado para que pueda funcionar durante muchos años.
- Sin embargo, en cuanto decida cambiarlo por un aparato nuevo, no olvide pensar en la forma de contribuir a la protección del medio ambiente y llévelo al centro de recogida de desechos de su localidad.

### Antes de la primera utilización

- Limpie los bols y demás accesorios con agua jabonosa, aclárelos y séquelos con cuidado.
- Limpie el interior del depósito de agua con una esponja húmeda.

**Precaución: no sumerja nunca la base del aparato en el agua.**

### Utilización

#### PREPARACIÓN:

- ① - Coloque el cilindro turbo (A7) en su sitio.
- ② - Llene los bols y demás accesorios a través del orificio (A3) después de retirar la tapa (B1), o directamente a través del depósito de agua (A2).
  - No sobrepase nunca el nivel "maxi" (A2).
  - **No añada nunca hierbas aromáticas, especias ni aderezos a este agua.**
- ③ - Coloque el colector de jugos de cocción (B) en su sitio sobre la base (A).
- ④ **UTILIZACIÓN DE LOS DIFERENTES ACCESORIOS**  
Puede utilizar su aparato de cocción con vapor con 1 o 2 bols y también con otros accesorios.
  - . **Bol 1 (C):**
    - Coloque los alimentos en el bol.

- Coloque el bol sobre el colector de jugos de cocción.

#### . **Bol 2 (D) (según modelo):**

- Coloque los alimentos en el bol.
- Coloque el bol 2 sobre el bol 1.

**Nota:** si los alimentos colocados en los bols requieren distintos tiempos de cocción, empiece la cocción colocando los que necesitan mayor tiempo de cocción en el bol 1 y coloque el bol 2 posteriormente durante la cocción para terminar el ciclo.

#### . **Bol para arroz (C1):**

- Coloque el arroz y el agua en el bol (1 medida de arroz por 2 de agua).
- Coloque el bol para el arroz en el bol de cocción o en la bandeja para el pescado.
- Disponga el conjunto sobre el colector de jugos de cocción.

#### . **Bandeja para el pescado (E):**

- Coloque el pescado sobre la bandeja.
- Disponga la bandeja directamente sobre el colector de jugos (B) o sobre el bol 1 o 2 (según modelo).
- Disponga el conjunto sobre el colector de jugos de cocción.

#### PUESTA EN MARCHA

- Coloque la tapa (F) sobre el último bol o sobre la bandeja para el pescado (E).
- Asegúrese de que los orificios de salida del vapor de la tapa quedan del lado opuesto al cuadro de mandos.
- Enchufe el aparato y a continuación ajuste con la ayuda del minutero (A4) el tiempo de cocción deseado (consulte las tablas de cocción).
- El piloto luminoso (A5) se ilumina y la cocción empieza.
- Cuando finaliza el tiempo de cocción, el minutero (A4) emite una señal acústica y el piloto (A5) se apaga. El aparato se para automáticamente.
- Retire la tapa con cuidado y utilice manoplas de horno para manipularla.
- ⑤ - La tapa puesta al revés en la superficie de trabajo le permite colocar el bol de cocción o la bandeja para el pescado para escurrir los alimentos.

#### CONSEJOS:

- Durante la cocción, asegúrese de que haya siempre agua en el depósito de agua (A2). En todo momento es

posible ajustar el nivel del agua gracias al orificio de llenado **(A3)** sin tener que manipular los bols de cocción.

- Si realiza dos cocciones sucesivas, vacíe el colector de los jugos **(B)** y ajuste el nivel del agua si fuera necesario.
- Puede recuperar el jugo de cocción para preparar salsas **(B)**.

### Limpeza

- Después de cada utilización, desenchufe y deje enfriar el aparato.
- Vacíe el colector de jugos y el depósito de agua.
- Puede limpiar los accesorios (bols, colector, bandeja para el pescado, cilindro turbo y tapa) en el lavavajillas.
- Limpie el depósito de agua con una esponja húmeda y aclárelo.
- No ponga nunca la base **(A)** en el agua o debajo del grifo.
- No utilice estropajos ni esponjas metálicas, detergente en polvo ni productos abrasivos.

#### NOTA:

Con el tiempo, es posible que los jugos naturales de colores intensos que desprenden algunos alimentos, como las zanahorias o las remolachas, acaben manchando el colector de jugos. Es algo totalmente normal.

### Mantenimiento

#### DESCALCIFICACIÓN

La calcificación de su aparato puede variar en función de la dureza del agua de su zona. Por término medio, le recomendamos que descalcifique el aparato después de 7 a 10 utilizaciones para conservar una salida de vapor eficaz y prolongar la duración de la vida de su aparato.

- Coloque el cilindro turbo **(A7)** sobre la resistencia **(A1)** del interior del depósito de agua.
- Llene el depósito de agua con un tercio de vinagre blanco y dos tercios de agua fría hasta el nivel máximo **(A2)**.
- No caliente la solución (para evitar olores de descalcificación).
- Deje la solución en el depósito toda la noche para descalcificarlo.
- Vacíe el depósito y aclárelo con agua tibia varias veces.

#### PARA GUARDARLO

- ⑥ - Guarde el aparato según indica la ilustración.

### ¿Qué hacer si su aparato no funciona?

- Compruebe la conexión **(A6)** y la posición del minutero **(A4)**.
- En caso de problemas con el producto, o si desea hacer alguna consulta relacionado con el mismo, póngase en contacto con nuestro Servicio Técnico, que le brindará ayuda y asesoramiento expertos.

### Guía práctica de cocción

Estos tiempos de cocción son meramente orientativos y se pueden ajustar según los gustos personales o la naturaleza y la calidad de los alimentos.

Tipo de alimento	Cantidad	Tiempo de cocción
<b>Pescado</b>		
Filete fino ( <i>bacalao, platija, lenguado, salmón, etc.</i> ):		
- Fresco	450 g	8-10 min.
- Congelado	450 g	11-16 min.
Filete grueso o rodaja ( <i>bacalao, platija, lenguado, salmón, atún, etc.</i> ):		
- Fresco	450 g	16-21 min.
Pescado entero ( <i>trucha, dorada, etc.</i> )	600 g	27-32 min.

<b>Marisco</b>		
Mejillones	1 kg	16-21 min.
Gambas (crudas)	200 g	3-7 min.
Vieiras	100 g	6-10 min.
<b>Carnes</b>		
Lomo de cerdo	700 g	13-16 min.
Salchichas		
- knackwurst	10	8-12 min.
- frankfurt	10	11-13 min.
Filete de cordero	500 g	11-16 min.
<b>Aves</b>		
Pechuga de pollo (deshuesada)		
- en tiras	500 g	13-16 min.
- enteras	450 g	16-21 min.
Muslo o antemuslo de pollo	4	32-37 min.
Filetes de pavo y escalopes	600 g	21-26 min.
<b>Hortalizas</b>		
Alcachofas (enteras)	3 de tamaño medio	32-37 min.
Espárragos	600 g	16-21 min.
Brécol fresco	400 g	21-26 min.
Brécol congelado	400 g	16-21 min.
Apio	350 g	21-26 min.
Setas	500 g	11-16 min.
Brotes de coliflor	1 medio	27-32 min.
Col (lombarda o verde)	600 g	16-19 min.
Calabacín	600 g	13-16 min.
Espinacas frescas	300 g	11-13 min.
Espinacas congeladas	300 g	16-21 min.
Judías verdes finas enteras frescas	500 g	21-26 min.
Judías verdes finas enteras congeladas	500 g	16-21 min.
Guisantes frescos - congelados	400 g	21-26 min.
Puerro (rodajas)	500 g	8-12 min.
Puerro (pequeño entero)	500 g	16-21 min.
Zanahoria	500 g	11-16 min.
Pimiento	300 g	11-16 min.
Patatas (nuevas)	600 g	43-48 min.
Patatas (viejas)	600 g	27 min.
Cebolla (pequeña entera)	400 g	11-16 min.
Cebolla a rodajas	400 g	11-16 min.
<b>Arroz/pasta/cereales</b>		
Arroz de grano largo	150 g	27-32 min.
Arroz Basmati	150 g	27-32 min.
Arroz de cocción rápida	150 g	21-24 min.
Arroz integral	150 g	43-48 min.
Sémola	200 g	11 min.
Pasta (espagueti)	200 g	21-26 min.
Cuscús	150 g	16 min.
<b>Otros</b>		
Huevos duros	6	16 min.
Huevos escalfados en recipientes individuales (cuajados)	6	13-16 min.
Huevos escalfados en recipientes individuales (no cuajados)	6	8-10 min.
<b>Fruta</b>		
Manzana (a cuartos)	4	16 min.
Manzana (entera)	450 g	16-21 min.
Plátano	4	11-16 min.
Albaricoque	4	11-16 min.
Melocotón o nectarina	4	11-16 min.
Pera	4	21-26 min.
Ruibarbo	400 g	21-26 min.

## Algunas ideas muy sabrosas

### ENSALADA DE GAMBAS

4 personas

Preparación: 30 min.

Tiempo de cocción: 12-15 min.

- 4 cucharadas soperas de aceite de oliva
  - 24 gambas
  - 1/2 lechuga
  - 1/2 escarola
  - 2 cucharadas soperas de vinagre de jerez
  - sal
  - pimienta
  - mostaza
- Pele las gambas.
- Coloque las gambas en los bols de vapor y cuézalas entre 10 y 12 minutos.
- Lave y escurra las lechugas y combine los dos tipos. Prepare el aderezo mezclando el aceite de oliva, la mostaza y el vinagre de jerez. Vierta las gambas sobre la ensalada y mézclelo todo.

### PECHUGA DE POLLO AL ESTRAGÓN

4 personas

Preparación: 10 min.

Tiempo de cocción: 20-25 min.

- 4 pechugas de pollo (120 g cada una)
  - 2 cucharaditas de estragón picado
  - 200 ml de nata líquida
  - sal
  - pimienta
- Ponga las pechugas de pollo en el bol de vapor y cuézalas entre 20 y 25 minutos.
- Caliente la nata líquida con el estragón picado, la sal y la pimienta. Corte el pollo en tiras y dispóngalo en los platos. Cubra la carne con la salsa de nata y estragón.

### MENESTRA DE VERDURAS PARTICULAR

4 personas

Preparación: 15 min.

Tiempo de cocción: 30-35 min.

- 200 g de zanahorias
  - 200 g de nabos
  - 200 g de judías verdes
  - 200 g de guisantes congelados
  - perejil picado
  - pimienta negra picada
- Pele y limpie las hortalizas. Corte las zanahorias, los nabos y las judías verdes en tiras de 4 cm de longitud.
- Coloque las verduras ya cortadas, los guisantes y los perejil picado en el bol de vapor y cuézalos entre 30 y 35 minutos. Retire las verduras y aderécelas.

### COMPOTA DE MANZANA A LA CANELA

4 personas

Preparación: 15 min.

Tiempo de cocción: 20 min.

- 1 kg de manzanas
  - 2 cucharadas soperas de canela en polvo
  - 100 g de azúcar
- Pele las manzanas, retire los corazones y córtelas a cuartos.
- Ponga las manzanas en los bols de vapor y cuézalas durante 20 minutos. Retire las manzanas, tritúrelas, incorpóreles el azúcar y espolvoree con canela. Ya puede servir las.



## ITALIANO

Innanzitutto desideriamo ringraziarvi per aver scelto un apparecchio della gamma **Moulinex**. Questa vaporiera vi consente di cuocere senza grassi, conservando tutti i sali minerali e le vitamine degli alimenti.

### Descrizione

#### A Base

- A1 Elemento riscaldante
- A2 Serbatoio dell'acqua con indicatore del livello massimo
- A3 Riempimento esterno dell'acqua con indicatore del livello massimo
- A4 Contaminuti
- A5 Spia luminosa di funzionamento
- A6 Cavo d'alimentazione
- A7 Corona turbo

#### B Raccoglitore dei liquidi di cottura

B1 Coperchio

#### C Recipiente di cottura 1

C1 Contenitore per riso

#### D Recipiente di cottura 2 (secondo il modello)

E Piatto per il pesce

F Coperchio

### Norme di sicurezza

#### 1) Collegamento

- Verificare che le caratteristiche del vostro apparecchio siano compatibili con quelle del vostro impianto elettrico.
- Collegare **imperativamente** il vostro apparecchio ad una presa di presa di corrente con messa a terra. Per la vostra sicurezza è indispensabile che questa presa corrisponda alle normative elettriche in vigore nel vostro paese.

**Qualsiasi errore di collegamento annulla il diritto alla garanzia.**

#### 2) Installazione

- Posare la vaporiera sopra un piano stabile, distante da muri o armadi.
- Tenerla distante da :
  - . qualsiasi oggetto, da gas o liquido infiammabile
  - . da ogni fonte di calore (forno, microonde, piastra riscaldante),
  - . qualsiasi possibile schizzo d'acqua.

#### 3) Raccomandazioni :

- **Prima del primo utilizzo, leggere con molta attenzione le istruzioni d'uso e conservarle per future consultazioni : qualsiasi utilizzo non conforme alle norme prescritte, solleverà Moulinex da ogni responsabilità.**
- **Non lasciare l'apparecchio senza sorveglianza alla portata di bambini. L'utilizzo di questo apparecchio da parte di bambini o persone portatrici di handicap, deve avvenire sotto sorveglianza.**
- Questo apparecchio è destinato al solo uso domestico e all'interno della vostra

abitazione.

- Alla fine di ogni utilizzo o prima delle operazioni di pulizia, scollegare sempre l'apparecchio.
- Se l'apparecchio risulta danneggiato o non funziona correttamente, non utilizzarlo. In questi casi rivolgersi ad un centro di assistenza tecnica autorizzato Moulinex (vedi lista "Centri assistenza Moulinex").
- Qualsiasi intervento che non rientri nelle normali operazioni di manutenzione e pulizia da parte dell'utente, deve essere fatto da un centro di assistenza tecnica autorizzato Moulinex.
- Non immergere l'apparecchio, il cavo elettrico e la presa di corrente in acqua o in altro liquido.
- Non lasciare pendere il cavo a portata di mano dei bambini.
- Il cavo di alimentazione non deve mai trovarsi in prossimità o a contatto con le parti calde dell'apparecchio, vicino ad una fonte di calore o sopra un angolo vivo.
- Se il cavo di alimentazione o la presa sono danneggiati, non utilizzare l'apparecchio.  
Per evitare ogni rischio di pericolo farli sostituire da un centro di assistenza tecnica autorizzato Moulinex.
- Per la vostra sicurezza utilizzare solo accessori e pezzi di ricambio Moulinex, gli unici veramente adatti al vostro apparecchio.
- Non fare mai funzionare l'apparecchio senza acqua nel serbatoio.
- Non spostare mai l'apparecchio durante il funzionamento.



- Prima di spostare l'apparecchio :
  - . scollegarlo dalla rete elettrica
  - . lasciarlo raffreddare
  - . vuotare il raccoglitore dei liquidi.
- Non immergere mai la base **(A)** nell'acqua.
- **Attenzione** : durante il funzionamento, il vapore può creare ustioni:
  - . manipolare tutti gli elementi dell'apparecchio con un panno o un manico,
  - . sollevare il coperchio con precauzione,
  - . per manipolare gli alimenti nella vaporiera utilizzare sempre un utensile da cucina.

### Protezione dell'ambiente

- Il vostro apparecchio è programmato per funzionare per molti anni.
- Tuttavia, il giorno in cui deciderete di sostituire il vostro apparecchio, non dimenticate il vostro contributo alla protezione dell'ambiente consegnandolo al locale centro di raccolta differenziata.

### Prima del primo utilizzo

- Lavare i recipienti e gli altri accessori con acqua e sapone per stoviglie, sciacquare ed asciugare con cura.
- Passare una spugna umida nel serbatoio dell'acqua.

**Attenzione : non immergere mai la base dell'apparecchio.**

### Utilizzo

#### PREPARAZIONE

- ① - Posizionare la corona turbo **(A7)**.
- ② - Riempire la vaporiera d'acqua sia attraverso la bolla **(A3)**, dopo aver aperto il coperchio **(B1)**, sia direttamente nel recipiente **(A2)**.
  - Non superare mai il di livello "max" indicato all'interno del recipiente **(A2)**.
  - **Non aggiungere mai a quest'acqua sostanze aromatiche o erbe.**
- ③ - Mettere il raccoglitore dei liquidi di cottura **(B)** sulla base **(A)**.
- ④ **UTILIZZO DEI DIFFERENTI ACCESSORI**  
La vostra vaporiera può essere utilizzata con 1 o 2 recipienti (secondo il modello) come con altri accessori.
  - . **Recipiente 1 (C) :**
  - Mettere gli alimenti nel recipiente.

- Posizionare il recipiente sul raccoglitore di liquidi.

#### . **Recipiente 2 (D) (secondo il modello) :**

- Mettere gli alimenti nel recipiente.
- Posizionare il recipiente **2** sul recipiente **1**.

**Nota bene** : Se i tempi di cottura degli alimenti nei due contenitori sono differenti fra loro, iniziare la cottura degli alimenti che necessitano di maggior tempo nel recipiente **1**, quindi aggiungere il recipiente **2** per terminare in ciclo di cottura per entrambi.

#### . **Contenitore per riso (C1) :**

- Mettere il riso e l'acqua nel recipiente (1 dose di riso per 2 dosi d'acqua).
- Posizionare il contenitore per riso nel recipiente di cottura o nel piatto per pesce.
- Mettere l'insieme sul raccoglitore di liquidi.

#### . **Piatto per pesce (E) :**

- Mettere il pesce sul piatto
- Posarlo direttamente sul raccoglitore di liquidi o metterlo al di sopra del recipiente **1** o del recipiente **2** (secondo il modello)
- Appoggiare l'insieme sul raccoglitore di liquidi.

#### AVVIAMENTO

- Mettere il coperchio **(F)** sul recipiente prescelto o sul piatto per pesce **(E)**.
- Fare attenzione ad orientare i fori nella parte opposta al punto in cui vi trovate.
- Collegare l'apparecchio e regolare il contaminuti **(A4)** sul tempo di cottura desiderato (vedere tavole di cottura).
- La spia luminosa **(A5)** si illumina e la cottura ha inizio.
- Quando il tempo di cottura selezionato è trascorso, il contaminuti emette un suono e la spia luminosa si spegne. L'apparecchio si arresta automaticamente.
- Togliere con molta precauzione il coperchio (utilizzare guanti o un panno).
- ⑤ - Il coperchio capovolto sul piano di lavoro vi permette, eventualmente, di posare il recipiente di cottura o il piatto per pesce per sgocciolare gli alimenti.

#### CONSIGLI

- Durante la cottura, assicurarsi che vi sia

sempre acqua nel serbatoio. E' possibile, in qualsiasi momento, regolare il livello dell'acqua aggiungendo il liquido attraverso la bolla di riempimento **(A3)** senza manipolare il recipiente di cottura.

- Se desiderate realizzare due cotture successive, vuotare il raccoglitore dei liquidi **(B)** e, se necessario, regolare il livello dell'acqua.
- Grazie al raccoglitore di liquidi **(B)**, il sugo di cottura può essere recuperato ed utilizzato per la preparazione di salse.

### Pulizia

- Dopo ogni utilizzo, scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare.
- Vuotare il raccoglitore del liquido ed il serbatoio dell'acqua.
- I recipienti, il raccoglitore di liquidi, il piatto del pesce, la corona turbo e il coperchio possono essere lavati in lavastoviglie.
- Il serbatoio dell'acqua deve essere lavato con una spugna e sciacquato.
- Non mettere mai la base **(A)** dentro l'acqua o sotto l'acqua corrente.
- Non utilizzare mai cuscinetti, spugne metalliche, polveri o altri prodotti abrasivi.

#### NOTA BENE :

Il sugo di certi alimenti (carote, barbabietole...) può macchiare il

raccoglitore dei liquidi. E' una cosa normale. Per pulirlo, metterlo a mollo in candeggina delicata subito dopo la cottura.

### Manutenzione

#### DECALCIFICAZIONE

La decalcificazione può variare a seconda della durezza dell'acqua della vostra regione. In media, si raccomanda di decalcificare l'apparecchio ogni 7 - 10 utilizzi, per mantenere una quantità di vapore efficace e prolungare la durata di vita del vostro apparecchio.

- Mettere la corona turbo **(A7)** attorno all'elemento riscaldante **(A1)**.
- Riempire il serbatoio **(A2)** con aceto bianco (1/3) ed acqua (2/3) fino al livello massimo.
- Non far funzionare l'apparecchio per evitare cattivi odori.
- Lasciar decalcificare tutta la notte.
- Sciacquare più volte

#### SISTEMAZIONE

- ⑥ - Sistemare l'apparecchio seguendo lo schema.

### Cosa fare se il vostro apparecchio non funziona ?

- Controllare il cavo d'alimentazione **(A6)** e il contaminuti

Se avete problemi o domande sul prodotto contattare il nostro Servizio Consumatori.

### Tempi di cottura

I tempi di cottura sono indicativi e possono essere modificati in base ai vostri gusti, al tipo di alimento e alla quantità.

Tipo di alimento	Quantità	Tempi di cottura
<b>Pesce</b>		
Filetto sottile di pesce ( <i>merluzzo, platessa, sogliola, salmone, eglefino...</i> ) :		
- Fresco	450 g	8-10 min.
- Surgelato	450 g	11-16 min.
Filetto spesso o trancia di pesce ( <i>merluzzo, platessa, sogliola, salmone, eglefino...</i> ) :		
- Fresco	450 g	16-21 min.
Pesce intero ( <i>trota, salmonata...</i> )	600 g	27-32 min.
<b>Frutti di mare</b>		
Mitili	1 kg	16-21 min.
Gamberetti (crudi)	200 g	3-7 min.
Conchiglie	100 g	6-10 min.

<b>Carne</b>		
Filetto di maiale	700 g	13-16 min.
Salsiccia		
- salsiccia agliata	10	8-12 min.
- würstel	10	11-13 min.
Bistecche di agnello	500 g	11-16 min.
<b>Pollame</b>		
petto di pollo (disossato)		
- A fettine	500 g	13-16 min.
- Intero	450 g	16-21 min.
Sottocoscia o pezzo di coscia	4	32-37 min.
Bistecche di tacchino e scaloppine	600 g	21-26 min.
<b>Verdur</b>		
Carciofi	3 medi	32-37 min.
Asparagi	600 g	16-21 min.
Broccoli freschi	400 g	21-26 min.
Broccoli surgelati	400 g	16-21 min.
Sedano	350 g	21-26 min.
Funghi	500 g	11-16 min.
Fioretti di cavolfiore	1 medio	27-32 min.
Lattuga (rossa o verde)	600 g	16-19 min.
Zucchine	600 g	13-16 min.
Spinaci freschi	300 g	11-13 min.
Spinaci surgelati	300 g	16-21 min.
Fagiolini freschi	500 g	21-26 min.
Fagiolini surgelati	500 g	16-21 min.
Piselli dolci	500 g	12-15 min.
Piselli freschi - surgelati	400 g	21-26 min.
Porro (a fette)	500 g	8-12 min.
Porro (piccolo e tenero)	500 g	16-21 min.
Carote	500 g	11-16 min.
Peperoni	300 g	11-16 min.
Patate (novelle)	600 g	43-48 min.
Patate	600 g	27 min.
Cipolle (piccole e intere)	400 g	11-16 min.
Cipolle a fette	400 g	11-16 min.
<b>Riso/Cereali/Pasta</b>		
Riso fino a chicco lungo americano	150 g	27-32 min.
Riso Basmati	150 g	27-32 min.
Riso fino bianco facile da cucinare	150 g	21-24 min.
Riso bruno	150 g	43-48 min.
Couscous	200 g	11 min.
Pasta (spaghetti)	200 g	21-26 min.
Grano Bulgar	150 g	16 min.
<b>Altri alimenti</b>		
Ova alla coque	6	16 min.
Ova gratinate in ramequin (cottura vivace)	6	13-16 min.
Ova gratinate in ramequin (cottura lenta)	6	8-10 min.
<b>Frutta</b>		
Mele (tagliate in quattro)	4	16 min.
Mele (intere)	450 g	16-21 min.
Banane	4	11-16 min.
Albicocche	4	11-16 min.
Pesche e pesche noci	4	11-16 min.
Pere	4	21-26 min.
Rabarbaro	400 g	21-26 min.

### Alcune idee per ricette saporite

#### INSALATA DI GAMBERI

4 persone

Preparazione: 30 min.

Tempo di cottura: 12-15 min.

- 4 cucchiaini da tavola di olio d'oliva
  - 24 gamberi
  - 1/2 mezza insalata rossa
  - 1/2 mezza insalata riccia
  - 2 cucchiaini da tavola di aceto Xeres
  - sale
  - pepe
  - senape
- Pulite i gamberi.
- Mettete i gamberi nel recipiente di cottura e fate cuocere per 10/15 min.
- Lavate e centrifugate i due tipi di insalata. Mescolatele.
- Preparate una salsa con olio d'oliva, la senape e l'aceto Xeres. Versate i gamberi nell'insalata e mescolate.

#### PETTO DI POLLO ALL'ESTRAGONE

4 persone

Preparazione: 10 min.

Tempo di cottura: 20-25 min.

- 4 petti di pollo (120 g ciascuno)
  - 2 cucchiaini da tè di estragone tritato
  - 200 ml di doppia panna
  - sale
  - pepe
- Mettete i petti di pollo nel recipiente di cottura e fate cuocere per 20/25 min.
- Scaldate la panna con il estragone tritato, sale e pepe. Tagliate il pollo e disponetelo nei piatti. Ricoprite la carne con la salsa di panna ed estragone.

#### INSALATA MISTA DI VERDURE

4 persone

Preparazione: 15 min.

Tempo di cottura: 30-35 min.

- 200 g di carote
  - 200 g di rape
  - 200 g di fagiolini
  - 200 g di piselli surgelati
  - prezzemolo tritato
  - pepe nero macinato
- Sbucciate e lavate tutte le verdure. Tagliate le carote, le rape e i fagiolini in strisce di circa 4 cm.
- Mettete le verdure tagliate, i piselli e i prezzemolo tritato nel recipiente di cottura e fate cuocere per 30/35 min. Togliete le verdure. Conditte.

#### MARMELLATA DI MELE ALLA CANNELLA

4 persone

Preparazione: 15 min.

Tempo di cottura: 20 min.

- 1 kg di mele
  - 2 cucchiaini da minestra di cannella in polvere
  - 100 g di zucchero
- Sbucciate, snocciolate e tagliate in quattro le mele.
- Mettete le mele nel recipiente di cottura e fate cuocere per 20 min. Togliete le mele, schiacciatele, aggiungete lo zucchero e la cannella. Servite.

## TÜRKÇE

Bir **Moulinex** ürünü seçtiğiniz için teşekkür ederiz. Buharlı pişiriciniz yiyeceklerinizi yağsız pişirmenizi sağladığı gibi, vitamin kaybını önleyerek besin değerlerini de korur.

### Ürün tanımı

#### A Taban

- A1 Isıtma elemanı
- A2 Maksimum su düzeyi göstergeli su haznesi
- A3 Maksimum su düzeyi göstergeli su kabı
- A4 Zamanlayıcı
- A5 Işıklı çalışma göstergesi
- A6 Güç kablosu
- A7 Turbo halka

#### B Besin özü toplayıcı

B1 Kapak

#### C Pişirme kabı 1

C1 Pilav tenceresi

#### D Pişirme kabı 2 (modele bağlı olarak)

#### E Balık tepsi

#### F Kapak

### Güvenlik talimatları

#### 1) Elektrik bağlantısı

- Cihazınızın elektrik özelliklerinin, evinizdeki elektrik donanımına uygun olup olmadığını kontrol edin.
- Cihazınızın topraklı bir prize bağlanması ve ülkenizde geçerli elektrik standartlarıyla uyumlu olması, kendi güvenliğiniz için büyük önem taşır.

**Tüm bağlantı hataları garantiyi geçersiz kılar.**

#### 2) Montaj

- Buharlı pişiriciyi daima duvar ve dolaplardan uzak, sağlam, düz, ısıya dayanıklı bir zemine yerleştirin.
- Cihazı aşağıda belirtilenlerden uzak tutun:
  - . Tüm yanıcı gazlardan, kolayca alev alabilen nesne veya sıvılardan,
  - . Tüm ısı kaynaklarından (fırın, mikrodalga fırın, elektrikli ocak)
  - . Cihazınıza su sıçratabilecek yerlerden.

#### 3) Öneriler

- **Cihazı kullanmaya başlamadan önce kullanım talimatlarını dikkatle okuyun ve daha sonra kullanmak üzere saklayın: Talimatlara uygun olmayan şekilde kullanma sonucunda doğacak hasarlardan, Moulinex sorumlu değildir.**
- **Cihazı, hiçbir zaman çocukların ulaşabileceği yerlerde bırakmayın. Küçük çocuklar ve engelli kişiler bu cihazı yalnızca yetişkinlerin gözetimi altında kullanmalıdır.**
- Cihaz yalnızca evde kullanılmak üzere tasarlanmıştır. Profesyonel ve hatalı kullanımdan veya talimatlara uygun kullanılmamasından kaynaklanacak

sorunlarda, üretici sorumluluk kabul etmez ve ürün garanti kapsamı dışında kalır.

- Cihazı, kullandıktan sonra ve temizlerken, mutlaka prizden çekin.
- Cihazınızı, düzgün çalışmaması veya hasar görmesi durumunda kesinlikle kullanmayın. Böyle bir durumda, yetkili Moulinex servisiyle bağlantı kurun ("Moulinex servis kitapçığı" içindeki listeye bakın).
- Müşteri tarafından gerçekleştirilecek temizlik ve olağan bakım dışındaki tüm müdahaleler yetkili Moulinex servisleri tarafından yapılmalıdır.
- Cihazı, güç kablosunu veya fişini asla suya sokmayın.
- Güç kablosunu asla çocukların erişebileceği yerlerde asılı durumda bulundurmayın.
- Güç kablosu asla cihazın sıcak parçaları ve ısı kaynaklarına yakın olmamalı, bu parçalara temas etmemeli ve keskin yüzeylerin üzerine yerleştirilmemelidir.
- Güç kablosu veya priz hasar görmüşse, cihazı kullanmayın. Olası tehlikeleri önlemek için, hasar gören bu parçalar yetkili Moulinex servisleri tarafından değiştirilmelidir.
- Kendi güvenliğiniz için yalnızca cihaza uygun Moulinex aksesuarı ve yedek parçaları kullanın.
- Su kabına su koymadan cihazınızı kesinlikle çalıştırmayın.
- Cihaz çalışırken kesinlikle yerinden oynatmayın.
- Cihazı yerinden kaldırmadan önce:
  - . Fişini prizden çekin.
  - . Soğumasını bekleyin.
  - . Besin özü toplayıcısını boşaltın.

- Cihazın tabanını **(A)** hiçbir zaman suya sokmayın.
- **Uyarı:** kullanım sırasında cihazın ürettiği buhar yanıklara neden olabilir:
  - . Cihazın tüm parçalarını bir bezle veya fırın eldiveniyle tutun.
  - . Pişirme kaplarının kapağını açarken dikkatli olun.
  - . Buharlı pişiricideki yiyeceklere kesinlikle elinizle dokunmayın, daima bir mutfak gereci kullanın.

### Çevrenin korunması

- Cihaz uzun yıllar çalışacak şekilde tasarlanmıştır. Ancak, yine de bir süre sonra eski ürününüzü yenisiyle değiştirmek istediğinizde, çevrenin korunmasına yardımcı olmak için neler yapabileceğinizi düşünmeyi unutmayın ve cihazınızı yerel çöp toplama merkezine vererek elden çıkartın.

### Cihazın ilk kullanımından önce

- Pişirme kaplarını ve diğer aksesuarları sıcak su ve bulaşık deterjanı ile yıkayın ve dikkatle kurulayın.
- Su haznesinin içini nemli bir süngerle silin.

**Uyarı: Cihazın tabanını hiçbir zaman suya sokmayın.**

### Buharlı pişiricinin kullanımı

#### HAZIRLIK

- ① - Turbo halka yerine yerleştirin **(A7)**.
- ② - Pişirme kaplarının veya diğer aksesuarların kapaklarını açtıktan sonra su kabıyla **(A3)** doldurun veya suyu doğrudan su haznesine **(B1)** koyun.
  - Hiçbir zaman "max" işaretiyle belirtilen düzeyi açmayın **(A2)**.
- ③ - **Baharatları hiçbir zaman hazneye veya kaplara koyduğunuz suya eklemeyin.**
- ④ - Pişen besinlerin özsuğunu toplayan besin özü toplayıcıyı **(B)** cihazın tabanındaki yerine yerleştirin **(A)**.

#### ④ FARKLI AKSESUARLARIN KULLANIMI

Buharlı pişiriciniz 1 veya 2 kap ve diğer aksesuarlarla birlikte kullanılabilir.

#### . **KAP 1 (C):**

- Yiyecekleri kaba koyun.
- Kabı besin özü toplayıcının üzerine yerleştirin.

#### . **Kap 2 (D) (modele bağlı olarak):**

- Yiyecekleri kaba koyun.
- **2** Pişirme kabını **1** kabın üzerine yerleştirin.

**Dikkat:** Pişirme kaplarındaki yiyeceklerin pişme süreleri birbirinden farklı olduğunda, pişme süresi daha uzun olan yiyecekleri birinci kaptaki pişirmeye başlayın, daha sonra pişme süresi daha kısa olan yiyeceği **2** kaba ekleyip her ikisini birden pişirmeye devam edin.

#### . **Pilav tenceresi (C1):**

- Pilav tenceresine pirinci ve suyu koyun (1 ölçü pirince 2 ölçü su).
- Pilav tenceresini pişirme kabının üzerine ya da balık tepsinine yerleştirin.
- Sonra da iki kabı birden besin özü toplayıcının üzerine yerleştirin.

#### . **Balık tepsi (E):**

- Balığı tepsinin üzerine koyun.
- Tepsiyi ya doğrudan besin özü toplayıcının **(B)** üzerine ya da kap **1** veya kap **2**'nin üzerine (cihazınızın modeline bağlı olarak) yerleştirin.
- Sonra da iki kabı birden besin özü toplayıcının üzerine yerleştirin.

#### CIHAZIN ÇALIŞMASI

- En üstteki kabın veya balık tepsinin **(E)** kapağını **(F)** kapatın.
- Kapağın üzerindeki buhar deliklerinin yönünün size doğru olmamasına dikkat edin.
- Cihazın fişini prize takın ve zamanlayıcıyı **(A4)** istenen pişirme süresine ayarlayın (pişirme tablolarına bakın).
- Göstergenin ışığı **(A5)** yanacak ve pişirme işlemi başlayacaktır.
- Pişirme süresi sona erdiğinde, zamanlayıcı **(A4)** alarm verir ve göstergenin ışığı **(A5)** söner. Cihaz otomatik olarak durur.
- Fırın eldivenleri kullanarak dikkatlice pişirme kabının kapağını açın.
- ⑤ - Tezgahın üzerine ters çevirerek koyacağınız kapağın üzerine pişirme kabını dayayarak içindeki yiyecekleri rahatça başka bir kaba boşaltabilirsiniz.

#### ÖNERİLER:

- Pişirme sırasında, su haznesinde **(A2)** daima su bulunmasına dikkat edin. su doldurma kabını **(A3)** kullanarak pişirme kaplarını yerlerinden kaldırmadan su seviyesini ayarlayabilirsiniz.

- İlk pişirme işleminin hemen ardından ikinci bir pişirme işlemi daha yaparsanız, besin özü toplayıcıyı **(B)** boşaltın ve gerekiyorsa su düzeyini yeniden ayarlayın.
- Besin özü toplayıcıda toplanan suyu yemeklerinize sos hazırlamak üzere kullanabilirsiniz.

### Temizleme

- Her kullanımdan sonra, cihazın fişini çekin ve soğuyuncaya kadar bekleyin.
- Besin özü toplayıcıyı ve su haznesini temizleyin.
- Aksesuarları (pişirme kapları, toplayıcı, balık tepsisi, pilav tenceresi, turbo halka, kapak) bulaşık makinesinde yıkayın.
- Su haznesini bir süngerle silip durulayın.
- Cihazın tabanını **(A)** hiçbir zaman suya sokmayın veya akan suyun altına tutmayın.
- Metal bulaşık teli veya metalli sünger, ovma tozları veya benzeri aşındırıcı ürünleri kullanmayın.

#### NOTE:

Bir süre sonra, havuç ve pancar gibi sebzelerin suları besin özü toplayıcının rengini değiştirebilir, bu normal bir durumdur. Toplayıcıyı pişirme işlemi biter bitmez sert olmayan bir çamaşır suyuna koyarsanız rengi eski haline gelecektir.

### Bakım

#### KİREÇ ÇÖZME

Bölgenizdeki şebeke suyunun sertliğine bağlı olarak cihazınızda kireçlenme meydana gelebilir. Ortalama olarak her 7 - 10 kullanımdan sonra cihazın buhar çıkışını daha etkin hale getirmek ve kullanım ömrünü uzatmak için kireç çözme işlemi yapmanız önerilir.

- Turbo halkayı **(A7)** su tankının içine koyun.
- Su haznesini **(A2)** belirtilen maksimum düzeye kadar üçte bir oranında sirkeyle, üçte iki oranında suyla doldurun.
- Su haznesini ısıtmayın (koku oluşmaması için).
- Kirecinin çözülmesi için hazneyi bir gece bu sirkeli suyla bekletin.
- Sonra, içindeki sirkeli suyu döküp hazneyi sıcak suyla birkaç kez yıkayın.

#### SAKLAMA

- ⑥ - Cihazı şekilde gösterildiği gibi saklayın.

### Cihazın çalışmaması durumunda yapılacaklar?

- Elektrik bağlantısını **(A6)** ve zamanlayıcının **(A4)** konumunu kontrol edin.

Bir probleminiz veya sorunuz olduğunda, uzman yardımı ve öneri almak için ilk olarak lütfen Müşteri İlişkileri Ekibimizi arayın.

### Kolay pişirme kılavuzu

**Bu pişirme süreleri yalnızca kullanıcıya yol göstermek amacıyla verilmiştir ve sizin kendi tercihlerinize, yiyeceğin cinsine ve kalitesine göre değiştirilebilir.**

Yiyeceğin Türü	Miktar	Pişirme süresi
<b>Balık</b>		
İnce bir balık filetosu ( <i>morina, pisi balığı, dil balığı, alabalık, mezgıt...</i> )		
- Taze	450 g	8-10 dk.
- Dondurulmuş	450 g	11-16 dk.
Kalın bir balık filetosu ( <i>morina, pisi balığı, dil balığı, alabalık, mezgıt...</i> ):		
- Taze	450 g	16-21 dk.
Bütün balık ( <i>alabalık, som balığı...</i> )	600 g	27-32 dk.
<b>Deniz ürünleri</b>		
Midye	1 kg	16-21 dk.
Karides (çiğ)	200 g	3-7 dk.
İstiridye	100 g	6-10 dk.



<b>Et</b>		
Domuz filetosu	700 g	13-16 dk.
Sosis		
- baharatlı sosis	10	8-12 dk.
- Frankfurter	10	11-13 dk.
Kuzu bifteği	500 g	11-16 dk.
<b>Kümes hayvanları</b>		
Tavuk göğsü (kemiksiz)		
- Soyulmuş	500 g	13-16 dk.
- Bütün halde	450 g	16-21 dk.
Tavuk butu veya kemikli tavuk eti	4	32-37 dk.
Hindi bonfile ve eskalop	600 g	21-26 dk.
<b>Sebzeler</b>		
Enginar (bütün)	3 (orta büyüklükte)	32-37 dk.
Kuşkonmaz	600 g	16-21 dk.
Taze brokoli	400 g	21-26 dk.
Dondurulmuş brokoli	400 g	16-21 dk.
Kereviz	350 g	21-26 dk.
Mantar	500 g	11-16 dk.
Karnibahar	1 (orta büyüklükte)	27-32 dk.
Lahana (kırmızı veya yeşil)	600 g	16-19 dk.
Dolmalık kabak	600 g	13-16 dk.
Taze ıspanak	300 g	11-13 dk.
Dondurulmuş ıspanak	300 g	16-21 dk.
Taze fasulye	500 g	21-26 dk.
Dondurulmuş taze fasulye	500 g	16-21 dk.
Mange tout	500 g	12-15 dk.
Taze - dondurulmuş bezelye	400 g	21-26 dk.
Pırasa (doğranmış)	500 g	8-12 dk.
Pırasa (küçük)	500 g	16-21 dk.
Havuç	500 g	11-16 dk.
Biber	300 g	11-16 dk.
Patates (taze)	600 g	43-48 dk.
Patates (kuru)	600 g	27 dk.
Soğan (bütün-küçük)	400 g	11-16 dk.
Soğan (doğranmış)	400 g	11-16 dk.
<b>Pirinç/Tahıllar/Makarna</b>		
Uzun taneli amerikan pirinci	150 g	27-32 dk.
Basmati pirinci	150 g	27-32 dk.
Kolay pişen, beyaz pirinç	150 g	21-24 dk.
Kahverengi pirinç	150 g	43-48 dk.
Kuskus	200 g	11 dk.
Makarna (spagetti)	200 g	21-26 dk.
Bulgur	150 g	16 dk.
<b>Yumurtä</b>		
Katı yumurta	6	16 dk.
Rafadan yumurta (sert)	6	13-16 dk.
Rafadan yumurta (kayısı)	6	8-10 dk.
<b>Meyveler</b>		
Elma (dörde bölünmüş)	4	16 dk.
Elma (bütün)	450 g	16-21 dk.
Muz	4	11-16 dk.
Kayısı	4	11-16 dk.
Şeftali veya nektarin	4	11-16 dk.
Armut	4	21-26 dk.
Ravent	400 g	21-26 dk.



**Bazı tarif önerileri****PAVURYA SALATASI**

4 kişilik

Hazırlanması:30 dakika

Piştirme süresi 12 -15 dk.

- 4 çorba kaşığı zeytin yağı
- 24 pavurya
- 1/2 kırmızı salata
- 1/2 kıvırcık salata
- 2 çay kaşığı sirke
- tuz
- biber
- hardal

- Pavuryaları temizleyin.
- Yazan yere kadar su ekleyin. Pavuryaları buharlı pişiricinize koyun ve 10-12 dakika kadar pişirin. Her iki salatayı da yıkayıp doğrayın.
- Salataları karıştırın. Zeytinyağı, hardal ve sirke ile bir sos hazırlayın. Pavuryaları salataya ekleyip karıştırın.

**TARHUNLU TAVUK GÖĞSÜ**

4 kişilik

Hazırlanması: 10 dakika

Piştirme süresi: 20 -25 dk.

- 4 tavuk göğsü (her biri 120 g)
- 2 çay kaşığı kıyılmış tarhun
- 200ml çok yağlı krema
- tuz
- biber

- Tavuk göğüslerini buharlı pişiricinize koyun ve 20-25 dakika kadar pişirin.
- Kremayı doğranmış tarhun, tuz ve karabiber ile ısıtın. Tavuğu dilimleyip tabaklara dağıtın. Tavuk etinin üzerini tarhunlu krema sosuyla kaplayın.

**KARIŞIK SEBZE**

4 kişilik

Hazırlanması: 15 dakika

Piştirme süresi: 30 -35 dk.

- 200 g havuç
- 200 g şalgam
- 200 g taze fasulye
- 200 g dondurulmuş bezelye
- kıyılmış maydanoz
- Öğütülmüş kara biber

- Bütün sebzeleri soyup doğrayın. Havuçları, şalgam ve taze fasulyeleri 4 cm uzunluğunda şeritler halinde doğrayın.
- Hazırladığımız sebzeleri, bezelyeleri buharlı pişiricinizin sepetine koyun, kıyılmış maydanoz ve 30-35 dakika kadar pişirin. Sebzeleri sepetten çıkarın. Tadlandırın.

**TARÇINLI ELMA PÜRESİ**

4 kişilik

Hazırlanması: 15 dakika

Piştirme süresi: 20 dk.

- 1 kg elma
- 2 çorba kaşığı toz tarçın
- 100 gr şeker

- Elmaları soyun, çekirdeklerini çıkarın ve dörde bölün.
- Elmaları buharlı pişiricinize koyun ve 20 dakika pişirin. Elmaları çıkarıp ezin, şekerle karıştırın ve tarçın ekleyin. Servis edin.

**Ελληνικά**

Σας ευχαριστούμε που επιλέξατε συσκευή της γκάμας **Moulinex**.

Ο ατμομάγειρας σας επιτρέπει να μαγειρεύετε χωρίς λίπος διατηρώντας ταυτόχρονα τα μεταλλικά στοιχεία και τις βιταμίνες των τροφών.

**ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ****A Ηλεκτρική βάση συσκευής**

- A1 Σύστημα διάχυσης ατμού
- A2 Δοχείο νερού με ένδειξη μέγιστου επιπέδου νερού (max)
- A3 Στόμιο γεμίσματος νερού με ένδειξη στάθμης (max)
- A4 Χρονοδιακόπτης
- A5 Φωτεινή ένδειξη λειτουργίας
- A6 Καλώδιο
- A7 Δαχτυλίδ

**B Συλλέκτης υγρών μαγειρέματος**

- B1 Πώμα στομίου γεμίσματος νερού
- C Μπολ μαγειρέματος 1**
- C1 Μπολ ρυζιού
- D Μπολ μαγειρέματος 2 (ανάλογα με το μοντέλο)**
- E Δίσκος για ψάρι**
- F Καπάκι**

**ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ****1) Σύνδεση με το ρεύμα**

- Βεβαιωθείτε ότι η τάση ρεύματος της συσκευής σας αντιστοιχεί σίγουρα στην τάση της ηλεκτρικής σας εγκατάστασης.
- Συνδέστε τη συσκευή σας οπωσδήποτε με πρίζα που διαθέτει γείωση και πληρεί τις ηλεκτρικές προδιαγραφές που ισχύουν στην χώρα σας

**Κάθε λάθος στην σύνδεση ακυρώνει την εγγύηση.****2) Τοποθέτηση**

- Τοποθετείτε πάντα τον ατμομάγειρα σας πάνω σε σταθερή, οριζόντια αντιθερμική επιφάνεια, μακριά από τοίχους και ντουλάπια.
- Τοποθετήστε μακριά από:
  - . οποιοδήποτε εύφλεκτο αντικείμενο, αέριο ή υγρό
  - . κάθε πηγή θερμότητας (συνηθισμένος φούρνος, φούρνος μικροκυμάτων, ηλεκτρικά μάτια)
  - . πιπιλίσματα νερού.

**3) Συστάσεις**

- **Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης πριν χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά τη συσκευή σας και φυλάξτε τις για μελλοντική χρήση : Η Moulinex δεν φέρει καμία ευθύνη σε περίπτωση μη τήρησης των οδηγιών αυτών.**
- **Μην αφήνετε τη συσκευή σε μέρος που να τη φτάνουν παιδιά χωρίς επίτηρηση. Η χρήση της συσκευής αυτής από μικρά παιδιά ή άτομα με κινητικά προβλήματα θα πρέπει να γίνεται μόνο υπό επίβλεψη.**
- Η συσκευή σας προορίζεται αποκλειστικά για οικιακή χρήση. Για επαγγελματική χρήση, κακή χρήση ή μη

εφαρμογή των οδηγιών χρήσης ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη και η εγγύηση χάνει την ισχύ της.

- Βγάζετε τη συσκευή σας από την πρίζα όταν τελειώνετε το μαγείρεμα και όταν θέλετε να την καθαρίσετε.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σας αν δε λειτουργεί κανονικά ή αν έχει πάθει βλάβη. Σε μια τέτοια περίπτωση επικοινωνήστε με ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις Moulinex (υπάρχει κατάλογος στο βιβλιαράκι "Σέρβις Moulinex").
- Εκτός από τον καθαρισμό και τη συνηθισμένη συντήρηση τα οποία γίνονται από το χρήστη, κάθε άλλη εργασία θα πρέπει να ανατίθεται σε εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις Moulinex.
- Μην βουτάτε ποτέ τη συσκευή, το ηλεκτρικό καλώδιο ή το φιν στο νερό ή μέσα σε οποιοδήποτε άλλο υγρό.
- Μην αφήνετε να κρέμεται το ηλεκτρικό καλώδιο σε μέρος που να το φτάνουν παιδιά.
- Το ηλεκτρικό καλώδιο δεν πρέπει ποτέ να βρίσκετε κοντά στη συσκευή, κοντά σε πηγή θερμότητας ή να έρχεται σε επαφή με τα ζεστά εξαρτήματα της συσκευής. Επίσης δεν πρέπει να αγγίζει κοφτερές γωνίες.
- Αν το ηλεκτρικό καλώδιο ή το φιν της συσκευής σας πάθουν ζημιά μη χρησιμοποιείτε άλλο τη συσκευή. Για να αποφύγετε κάθε κίνδυνο θα πρέπει να ζητήσετε να σας τα αλλάξουν οπωσδήποτε σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις Moulinex.
- Για την ασφάλεια σας χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια εξαρτήματα και

ανταλλακτικά Moulinex σχεδιασμένα ειδικά για τη συσκευή σας.

- Ποτέ μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σας χωρίς να υπάρχει νερό στο δοχείο.
- Μην μετατοπίζετε τη συσκευή όσο αυτή λειτουργεί.
- Πριν μετατοπίσετε τη συσκευή:
  - . Βγάλτε την από την πρίζα,
  - . Αφήστε τη να κρυώσει,
  - . Αδειάστε το συλλέκτη υγρών μαγειρέματος.
- Μη βουτάτε ποτέ την ηλεκτρική βάση της συσκευής σας **(A)** μέσα στο νερό.
- **ΠΡΟΣΟΧΗ** : κατά τη διάρκεια της λειτουργίας της συσκευής ο ατμός είναι ικανός να προκαλέσει εγκαύματα :
  - . Πιάνετε όλα τα στοιχεία με γάντι κουζίνας ή με ένα πανί,
  - . Σηκώνετε το καπάκι με προσοχή,
  - . Χρησιμοποιείτε πάντα εργαλεία κουζίνας για να ανακατεύετε τις τροφές μέσα στον ατμομάγειρα.

#### ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ

- Ο σχεδιασμός και προδιαγραφές της συσκευής σας εξασφαλίζουν μία μεγάλη διάρκεια ζωής.
- Ωστόσο, όταν αποφασίσετε να αντικαταστήσετε την παλιά σας συσκευή, ενεργείτε πάντα με μέριμνα προς το περιβάλλον.

#### ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

- Πλύνετε τα μπολ και τα άλλα αξεσουάρ με σαπουνόνερο, ξεπλύνετε τα και στεγνώστε τα προσεκτικά.
- Σκουπίστε το εσωτερικό του δοχείου με ένα υγρό σφουγγάρι.

**ΠΡΟΣΟΧΗ** : Ποτέ μην βυθίζετε την ηλεκτρική βάση της συσκευής σας σε νερό.

#### ΧΡΗΣΗ

##### Προετοιμασία

- ① - Τοποθετήστε το δαχτυλίδι στην θέση του. **(A7)**.
- ② - Γεμίστε το δοχείο με νερό μέσω του στομίου γεμίσματος **(A3)** ή απευθείας **(B1)**.
  - Μην υπερβαίνετε ποτέ το μέγιστο επίπεδο - ένδειξη "max" **(A2)**.
  - Ποτέ μη βάζετε βότανα, μυρωδικά, αρώματα ή μπαχαρικά σε αυτό το νερό.
- ③ - Τοποθετήστε τον συλλέκτη υγρών μαγειρέματος **(B)** στην βάση.
- ④ **Η χρήση των διαφόρων εξαρτημάτων**

Ο ατμομάγειρας σας μπορεί να χρησιμοποιηθεί με 1 ή 2 μπολ μαγειρέματος και με άλλα εξαρτήματα.

##### . Μπολ μαγειρέματος 1 (C) :

- Βάλτε το φαγητό στο μπολ.
- Τοποθετήστε το μπολ πάνω στον συλλέκτη υγρών μαγειρέματος.

##### . Μπολ μαγειρέματος 2 (D) (ανάλογα με το μοντέλο) :

- Βάλτε το φαγητό στο μπολ.
  - Τοποθετήστε το μπολ 2 πάνω στο μπολ 1.
- Σημείωση** : Αν διαφέρουν οι χρόνοι μαγειρέματος των τροφών που βρίσκονται στο καθένα από αυτά τα μπολ, αρχίστε να ψήνετε τις τροφές που απαιτούν περισσότερο χρόνο μέσα στο μπολ 1 και κατόπιν προσθέστε το μπολ 2 για να ολοκληρώσετε τον κύκλο ψησίματος.

##### . Μπολ ρυζιού (C1) :

- Βάλτε το ρύζι και το νερό μέσα στο μπολ (1 δόση ρυζιού ανά δύο δόσεις νερού).
- Τοποθετήστε το μπολ ρυζιού μέσα στο μπολ μαγειρέματος ή πάνω στον δίσκο για το ψάρι.
- Τοποθετήστε ολόκληρο το σύστημα πάνω στη βάση.

##### . Δίσκος για ψάρι (E) :

- Τοποθετήστε το ψάρι πάνω στον δίσκο.
- Τοποθετήστε το δίσκο απευθείας πάνω στον συλλέκτη υγρών μαγειρέματος **(B)** ή πάνω από μπολ 1 ή το μπολ 2 (ανάλογα με το μοντέλο).
- Τοποθετήστε ολόκληρο το σύστημα πάνω στη βάση.

##### Λειτουργία

- Βάλτε το καπάκι **(F)** πάνω στο τελευταίο μπολ ή πάνω στο δίσκο για το ψάρι **(E)**.
- Σιγουρευτείτε ότι το διάτρητο μέρος από το καπάκι είναι τοποθετημένο από την αντίθετη πλευρά από εσάς.
- Βάλτε την συσκευή στην πρίζα και στη συνέχεια ρυθμίστε τον χρονοδιακόπτη **(A4)** στον χρόνο μαγειρέματος που θέλετε. (Βλέπε πίνακες μαγειρέματος).
- Η φωτεινή ένδειξη **(A5)** ανάβει και το ψήσιμο αρχίζει.
- Μόλις περάσει ο χρόνος μαγειρέματος ο χρονοδιακόπτης **(A4)** ηχεί και η φωτεινή ένδειξη **(A5)** σβήνει. Η συσκευή σταματά αυτόματα να λειτουργεί.
- Βγάλτε το καπάκι με προσοχή και χρησιμοποιείστε γάντι κουζίνας για να το πιάσετε.

- ⑤ - Το αναποδογυρισμένο καπάκι πάνω στο πάγκο εργασίας σας επιτρέπει να τοποθετείτε πάνω το μπολ μαγειρέματος και να στραγγίζετε τις τροφές.

#### Συμβουλές :

- Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, να βεβαιώνετε ότι υπάρχει πάντα νερό μέσα στο δοχείο (A2). Ανά πάσα στιγμή είναι δυνατόν να αποκαταστήσετε τη στάθμη νερού από το στόμιο γεμίματος (A3) χωρίς να χρειάζεται να πιάνετε το μπολ μαγειρέματος.
- Αν μαγειρεύετε δύο φαγητά το ένα μετά το άλλο, αδειάστε το συλλέκτη υγρών μαγειρέματος (B) και προσθέστε νερό αν χρειάζεται.
- Μπορείτε να συλλέγετε τα υγρά μαγειρέματος για να παρασκευάζετε σάλτσες.

#### ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

- Μετά από κάθε χρήση βγάζετε τη συσκευή από την πρίζα και αφήνετε τη να κρυώσει.
- Αδειάστε το δοχείο περισυλλογής υγρών και το δοχείο νερού.
- Καθαρίστε τα εξαρτήματα (μπολ, συλλέκτη υγρών μαγειρέματος, δίσκο για ψάρι, the turbo ring, καπάκι) στο πλυντήριο πιάτων.
- Καθαρίστε το δοχείο νερού με ένα σφουγγάρι και ξεπλύντε το.
- Μη βουτάτε ποτέ τη βάση της συσκευής (A) στο νερό ούτε να την πλένεται κάτω από τη βρύση.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ σύρμα τριψίματος, μεταλλικά σφουγγαράκια, λειαντικές σκόνες ή άλλα λειαντικά προϊόντα.
- Μετά από καιρό, ο συλλέκτης τον υγρών μαγειρέματος μπορεί να λεκιάσει από

#### Πρακτικός οδηγός μαγειρέματος

Οι χρόνοι αυτοί είναι εντελώς ενδεικτικοί. Μπορείτε κάλλιστα να τους προσαρμόζετε στις προτιμήσεις σας, στο είδος των τροφών και στην ποιότητα τους.

Τροφή	Ποσότητα	Χρόνος
<b>Ψάρι</b>		
Λεπτό φιλέτο ψαριού (μπακαλιάρος, γλώσσα, σολομός, βακαλάος ...):		
- Φρέσκο	450 g	8-10 min.
- Κατεψυγμένο	450 g	11-16 min.
Χοντρό φιλέτο ή κροκέτα (μπακαλιάρος, γλώσσα, σολομός, βακαλάος ...):		
- Φρέσκο	450 g	16-21 min.
Ψάρι ολόκληρο (πέστροφα, σολομός ...)	600 g	27-32 min.

τροφές με έντονες χρωστικές ουσίες όπως είναι τα καρότα και τα παντζάρια - αυτό είναι απολύτως φυσιολογικό. Μπορεί να καθαριστεί εμποτίζοντας το με ελαφρύ λευκαντικό (όχι λειαντικό) αμέσως μετά το μαγείρεμα.

#### ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

##### Αφαίρεση αλάτων

- Ο σχηματισμός αλάτων ποικίλει ανάλογα με το βαθμό σκληρότητας του νερού της περιοχής σας. Γενικά σας συνιστούμε να αφαιρείτε τα άλατα από τη συσκευή σας κάθε 7 - 10 χρήσεις για να διατηρείτε την αποτελεσματικότητα της ροής του ατμού και να παρατείνετε τη διάρκεια ζωής της συσκευής σας.
- Τοποθετήστε το δαχτυλίδι (A7) στον άξονα που βρίσκεται μέσα στο δοχείο νερού (A1).
- Γεμίστε το 1/3 του δοχείου νερού με λευκό ξύδι και τα υπόλοιπα 2/3 έως το μέγιστο επίπεδο στάθμης με κρύο νερό.
- Μην λειτουργήσετε τη συσκευή.
- Αφήστε το μείγμα να ενεργήσει όλο το βράδυ.
- Ξεπλύντε το δοχείο νερού με ζεστό νερό αρκετές φορές.

##### Αποθήκευση

- ⑥ - Αποθηκεύστε τη συσκευή σύμφωνα με το διάγραμμα.

#### ΤΙ ΝΑ ΚΑΝΕΤΕ ΣΕ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΟΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Ελέγξτε τη σύνδεση με την ηλεκτρική πρίζα (A6) και της θέση του χρονοδιακόπτη (A4).

Αν έχετε οποιοδήποτε πρόβλημα με το προϊόν σας ή απορίες, επικοινωνήστε με το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών μας για βοήθεια και συμβουλές.

<b>Θαλασσινά</b>		
Μύδια	1 kg	16-21 min.
Γαρίδες (ακατέργαστες)	200 g	3-7 min.
Όστρακα	100 g	6-10 min.
<b>Κρέας</b>		
Φιλέτο χοιρινό Λουκάνικα	700 g	13-16 min.
- knackwurst	10	8-12 min.
- Frankfurter	10	11-13 min.
Μπριζολάκια	500 g	11-16 min.
<b>Πουλερικά</b>		
Κοτόπουλο στήθος		
- Σε κομματάκια	500 g	13-16 min.
- Ολόκληρο	450 g	16-21 min.
Κοτόπουλο κροκέτες	4	32-37 min.
Φιλετάκια γαλοπούλας	600 g	21-26 min.
<b>Λαχανικά</b>		
Αγκινάρες	3 μεσαίες	32-37 min.
Σπαράγγια	600 g	16-21 min.
Φρέσκο μπρόκολο	400 g	21-26 min.
Κατεψυγμένο μπρόκολο	400 g	16-21 min.
Σέλινοριζα	350 g	21-26 min.
Μανιτάρια	500 g	11-16 min.
Κουνουπίδι	1 μέτριο	27-32 min.
Λάχανο (κόκκινο ή πράσινο)	600 g	16-19 min.
Κολοκυθάκια	600 g	13-16 min.
Φρέσκο σπανάκι	300 g	11-13 min.
Κατεψυγμένο σπανάκι	300 g	16-21 min.
Φρέσκα χλωρά φασολάκια	500 g	21-26 min.
Κατεψυγμένα φασολάκια	500 g	16-21 min.
Φρέσκος αρακάς	500 g	12-15 min.
Κατεψυγμένος αρακάς	400 g	21-26 min.
Πράσα (ροδέλες)	500 g	8-12 min.
Πράσα (ολόκληρα)	500 g	16-21 min.
Καρότα	500 g	11-16 min.
Πιπεριές	300 g	11-16 min.
Πατάτες	600 g	40 min.
Κρεμμύδια (μικρά ολόκληρα)	400 g	11-16 min.
Κρεμμύδια ροδέλες	400 g	11-16 min.
<b>Ρύζι/Σιτηρά/Ζυμαρικά</b>		
Λευκό ρύζι αμερικάνικο	150 g	27-32 min.
Ρύζι Μπασμάτι	150 g	27-32 min.
Λευκό ρύζι μαλακό	150 g	21-24 min.
Μαύρο ρύζι	150 g	43-48 min.
Couscous	200 g	11 min.
Ζυμαρικά (μακαρόνια)	200 g	21-26 min.
Στάρι	150 g	16 min.
<b>Άλλες τροφές</b>		
Βραστά αυγά σφιχτά	6	16 min.
Αυγά ποσέ (σφιχτά)	6	13-16 min.
Αυγά ποσέ (μελάτα)	6	8-10 min.
<b>Φρούτα</b>		
Μήλα (κομμένα στα τέσσερα)	4	16 min.
Μήλο (ολόκληρο)	450 g	16-21 min.
Μπανάνες	4	11-16 min.
Βερίκοκα	4	11-16 min.
Ροδάκινα ή νεκταρίνια	4	21-26 min.
Αχλάδι	4	11-16 min.

## Μερικές συνταγές με ιδέες καρυκεύματος

### Γαρίδες GAMBAS

- 4 άτομα  
 προετοιμασία : 30 min.  
 χρόνος μαγειρέματος : 12-15 min.
- 4 κουταλιές της σούπας ελαιόλαδο
  - 24 γαρίδες gambas
  - 1/2 κόκκινο λάχανο
  - 1/2 σαλάτα
  - 2 κουταλιές του γλυκού ξύδι
  - αλάτι
  - πιπέρι
  - μουστάρδα
- Ξεφλουδίστε τις γαρίδες gambas.  
 - Βάλτε τις γαρίδες στο μπολ και μαγειρέψτε για 12 με 15 λεπτά.  
 - Πλύνετε και στραγγίξτε τις σαλάτες. Αναμίξτε τις. Φτιάξτε μία σος με ελαιόλαδο, μουστάρδα και ξύδι.. Ρίξτε τις γαρίδες και τη σος στην σαλάτα και αναμείξτε τα.

### Κοτόπουλο στήθος

- 4 άτομα  
 προετοιμασία : 10 min.  
 χρόνος μαγειρέματος : 20-25 min.
- 4 στήθη κοτόπουλο (120 g το καθένα)
  - 2 κουταλάκια του γλυκού ταραγκόν ψιλοκομμένο
  - 200ml κρέμα γάλακτος
  - αλάτι
  - πιπέρι
- Τοποθετήστε τα στήθη κοτόπουλου στο μπολ μαγειρέματος και αφήστε το στον ατμό για 20 με 25 λεπτά.  
 - Ζετάνετε την κρέμα γάλακτος μαζί με το ψιλοκομμένο ταραγκόν, αλάτι και πιπέρι. Κόψτε το κοτόπουλο σε φέτες και σερβίρετε στα πιάτα. Καλύψτε το κοτόπουλο με τη σος ταραγκόν που έχετε προετοιμάσει.

### Σαλάτα από ανάμεικτα λαχανικά

- 4 άτομα  
 προετοιμασία : 15 λεπτά  
 χρόνος μαγειρέματος : 30-35 min.
- 200 g καρότα,
  - 200 g γογγύλι
  - 200 g φασολάκια φρέσκα,
  - 200 g κατεψυγμένος αρακάς,
  - ψιλοκομμένο μαϊντανό
  - Φρεσκοτριμμένο πιπέρι
- Ξεφλουδίστε και πλύνετε τα λαχανικά. Κόψτε τα καρότα, το γογγύλι, και τα φρέσκα φασολάκια σε λωρίδες μήκους 4 cm.  
 - Τοποθετήστε τα λαχανικά, τον αρακά και το ψιλοκομμένο μαϊντανό μέσα στο μπολ και μαγειρέψτε τα στον ατμό για for 30 με 35 λεπτά. Στη συνέχεια βγάλτε τα λαχανικά και αλατοπιπερώστε.

### Κομπόστα μήλο με κανέλλα

- 4 άτομα  
 προετοιμασία : 15 λεπτά  
 χρόνος μαγειρέματος : 20 min.
- 1 kg μήλα
  - 2 δύο κουταλιές της σούπας κανέλα σε σκόνη.
  - 100 g ζάχαρη
- Ξεφλουδίστε τα μήλα και κόψτε τα στα τέσσερα.  
 - Βάλτε τα μήλα στο μπολ μαγειρέματος και μαγειρέψτε τα για 20 λεπτά. Βγάλτε τα μήλα, προσθέστε ζάχαρη και σερβίρετε και προσθέστε κανέλλα.

## بعض الوصفات

## سلطة الروبيان

٤ أشخاص

التحضير : ٣٠ دقيقة

وقت الطهي : ١٢ - ١٥ دقيقة

• ٤ ملاعق زيت زيتون

• ٢٤ حبة روبيان

• خضار حمراء

• خضار جعداء

• ملعقتان من الخل

• ملح

• خردل

- تُقشَّر الروبيان.

- توضع في قدر البخار وتُطهى لمدة ١٠-١٢ دقيقة.

تُغسل الخضار وتُصفى. تُخلط. تُحضَّر

الصلصة بزيت الزيتون، الخردل والخل.

تُسكب الروبيان في السلطة وتُخلط معها.

## سلطة خضار مخلوطة و مشكّلة

٤ أشخاص

التحضير : ١٥ دقيقة

وقت الطهي : ٣٠ - ٣٥ دقيقة

• ٢٠٠ جرام جزر

• ٢٠٠ جرام لفت

• ٢٠٠ جرام لوبياء فرنسية

• ٢٠٠ جرام بازلاء متلّجة

• ملعقة بقدونس طازج مفروم

• فلفل اسود

- تُقشَّر وتُغسل الخضار. يُقَطَّع الجزر، اللفت

واللوبياء الفرنسية الى قطع ٤ سنتم القطعة.

- توضع الخضار المحضّرة، اللوبياء

والبقدونس المفروم في قدر البخار وتُترك

لتطهى لمدة ٣٠ - ٣٥ دقيقة. ارفع الخضار. ثم

التتبيل.

## صدور الدجاج مع الطرخون

٤ أشخاص

التحضير : ١٠ دقائق

وقت الطهي : ٢٠ - ٢٥ دقيقة

• ٤ صدور دجاج (١٢٠ جرام كل واحد)

• ملعقة من الطرخون الطازج المقطّع

• ٢٠٠ ملج دوبل كريم

• ملح

• فلفل

- توضع صدور الدجاج في قدر البخار

واتركها لتطهى لمدة ٢٠ - ٢٥ دقيقة. تُسخَّن

الكريما مع الطرخون المقطّع، الملح والفلفل.

تُقطع صدور الدجاج الى شريحات، تُرتب في

الأطباق. تُغطى اللحم بالطرخون وصلصة

الكريما.

## مربي التفاح مع القرقة

٤ أشخاص

التحضير : ١٥ دقيقة

وقت الطهي : ٢٠

• كلج واحد من التفاح

• ملعقتان من مسحوق القرقة

• ١٠٠ جرام سكر

- يُقشَّر التفاح ويُفرغ من البذور ويُقطع الى

أرباع.

- يوضع التفاح في قدر البخار ويُترك ليطهى

لمدة ٢٠ دقيقة. يرفع التفاح ثم يهرس

ويُضاف اليه السكر والقرقة. ثم يقدم.



اللحوم		
		سجق
١٢-٨ دقيقة	١٠	- كناكراست
١٣-١١ دقيقة	١٠	- فرنكفورتر
١٦-١١ دقيقة	٥٠٠ جرام	ستيك خروف
طيور		
		صدور دجاج (دون عظم)
١٦-١٣ دقيقة	٥٠٠ جرام	- شرحات دجاج
١٦-٢١ دقيقة	٤٥٠ جرام	- دجاجة كاملة
٣٧-٣٢ دقيقة	٤	ستيك دجاج أو أفخاذ
٢٦-٢١ دقيقة	٦٠٠ جرام	ديك رومي و سكالوب
الخضار		
		الخرشوف (قلب)
٣٧-٣٢ دقيقة	معدل ٣	الهليون
٢١-١٦ دقيقة	٦٠٠ جرام	بروكلي طازج
٢٦-٢١ دقيقة	٤٠٠ جرام	بروكلي مثلج
٢١-١٦ دقيقة	٤٠٠ جرام	كرافس
٢٦-٢١ دقيقة	٣٥٠ جرام	فطر
١٦-١١ دقيقة	٥٠٠ جرام	زهرة القرنبيط
٢٧-٢٧ دقيقة	معدل ١	ملفوف (أحمر أو أخضر)
١٩-١٦ دقيقة	٦٠٠ جرام	كوسى
١٦-١٣ دقيقة	٦٠٠ جرام	سبانخ طازج
١٣-١١ دقيقة	٣٠٠ جرام	سبانخ مثلج
٢١-١٦ دقيقة	٣٠٠ جرام	فاصوليا خضراء طازجة
٢٦-٢١ دقيقة	٥٠٠ جرام	فاصوليا خضراء مثلجة
٢١-١٦ دقيقة	٥٠٠ جرام	مانجوت
١٥-١٢ دقيقة	٥٠٠ جرام	بازلاء طازجة أو مثلجة
٢٦-٢١ دقيقة	٤٠٠ جرام	كرات (شرحات)
١٢-٨ دقيقة	٥٠٠ جرام	كرات (صغيرة كاملة)
٢١-١٦ دقيقة	٥٠٠ جرام	جزر
١٦-١١ دقيقة	٣٠٠ جرام	فليفلة
١٦-١١ دقيقة	٣٠٠ جرام	بطاطس (جديدة)
٤٨-٤٣ دقيقة	٦٠٠ جرام	بطاطس (قديمة)
٢٧ دقيقة	٦٠٠ جرام	بصلة (صغيرة كاملة)
١٦-١١ دقيقة	٤٠٠ جرام	بصل (شرائح)
١٦-١١ دقيقة	٤٠٠ جرام	
الأرز/ الحبوب/ المعكرونة		
		أرز أبيض أمريكي حبة طويلة
٣٢-٢٧ دقيقة	١٥٠ جرام	أرز بسماتي
٣٢-٢٧ دقيقة	١٥٠ جرام	أرز أبيض سهل الطهي
٢٤-٢١	١٥٠ جرام	أرز أسمر
٤٨-٤٣	١٥٠ جرام	كوس كوس
١١	٢٠٠ جرام	معكرونة (سباجيتي)
٢٦-٢١	٢٠٠ جرام	قمح بلغاري
١٦	١٥٠ جرام	
أنواع أخرى من الطعام		
		بيض مسلوق
١٦	٦	بيض برشت بالرمكين (جامد)
١٦-١٣	٦	بيض برشت بالرمكين (خفيف)
١٠-٨ دقائق	٦	
الفواكهة		
		تفاح (مقطع الى مربعات)
١٦	٤	تفاح (كامل)
١٢-١٦	٤٥٠ جرام	موز
١٦-١١	٤	مشمش
١٦-١١	٤	خوخ أو دراق
٢٦-٢١	٤	إجاص
٢٦-٢١	٤٠٠ جرام	راوند

**التنظيف :**

- ضع حلقة التيربو (A7) فوق السخان في خزان الماء (A1).
- إملأ خزان الماء (A2) بالخل الى ثلثه (1/3) وبالماء البارد الى ثلثيه (2/3) لغاية الحد الأقصى.
- لا تقم بالتسخين (لتجنب رائحة إزالة التكلس).
- اتركه ليلة كاملة لإزالة التكلس.
- اغسل الخزان بالماء الدافىء عدة مرات.

**التخزين :**

خزن المنتج حسب الرسم التفصيلي.

إذا توقف المنتج عن العمل، يُرجى :

- تأكد من التوصيل الكهربائي (A6) وموقع المؤقت (A4).
- إن كانت لديك أية مشكلة أو استفسار، نرجو الإتصال بفريق العلاقات بالزبائن للحصول على المساعدة والنصيحة من أخصائين.
- خط مباشر :
- ٠٨٤٥ ٦٠٢ ١٤٥٤ المملكة المتحدة
- ٤٧٥١٩٤٧ (٠١) أيرلندا

- بعد كل استعمال، افصل المنتج عن التيار واتركه كي يبرد.
- أفرغ مجمع السوائل وخزان الماء.
- نظف الملحقات (قدور الطهي، مجمع السوائل، صينية السمك، قدر الأرز، حلقة التوربو، الغطاء) في جلاية الصحون.
- يُنظف خزان الماء بإسفنجة ويُغسل بالماء.
- لا تغمر القاعدة (A) في الماء ولا تضعها تحت ماء جارياً.
- لا تستعمل الإسفنجات المعدنية، مساحيق التنظيف الحارقة أو أية منتجات كاشطة.

**نصائح:**

- مع تقدم الزمن، فإن العصارات الطبيعية الصادرة عن الطعام مثل الجزر والشمندر قد تترك آثار ألوانها على مجمع السوائل - هذا أمر طبيعي. يمكن تنظيفها بنقع المجمع بسائل مبيض (غير كاشط) مباشرة بعد الطهي.

**الصيانة :****إزالة التكلس :**

- تعتمد إزالة التكلس على ثقل الماء في منطقتك. على العموم، ننصح بإزالة التكلس عن المنتج بعد كل ٧-١٠ استعمالات للحفاظ على الفعالية في إنسياب البخار وإطالة عمر المنتج.

**أوقات الطهي**

أوقات الطهي هذه هي من باب المعلومات الإرشادية فقط، ويمكنك تعديلها حسب ذوقك الشخصي، وحسب أنواع الطعام ونوعياتها.

وقت الطهي	الكمية	نوعية الطعام
		<b>السمك</b>
		فيليه سمك رقيقة : (سمك القد، البلايس، السول، السلمون، الحدوق...):
٨-١٠ دقائق	٤٥٠ جرام	- طازج
١١-١٦ دقيقة	٤٥٠ جرام	- مُتَلَج
		فيليه سمكة أو ستيك : (سمك القد، البلايس، السول، السلمون، الحدوق...):
١٦-٢١ دقيقة	٤٥٠ جرام	- طازج
٢٧-٣٢ دقيقة	٦٠٠ جرام	سمكة كاملة : (تروت، سلمون...)
		<b>المأكولات البحرية</b>
١٦-٢١ دقيقة	١ كلج	بلح البحر
٢-٧ دقائق	٢٠٠ جرام	ربيان
٦-١٠ دقائق	١٠٠ جرام	اسكالوب

- ضع القدر رقم ٢ فوق القدر رقم ١ .  
ملاحظة : إذا كانت أوقات الطهي تختلف بين نوعي الطعام في كل من القدرين، إبدأ بطهي الطعام الذي يستغرق وقتاً أطول في القدر رقم (١) ثم أضف القدر رقم (٢) أثناء الطهي لإتمام دورة الطهي الكاملة.

#### • قدر الأرز (C1) :

- ضع الأرز والماء في القدر (مكيال واحد من الأرز لكل مكيالين من الماء).  
- ضع قدر الأرز في قدر الطهي على صينية السمك.  
- ضع قدر الطهي على مجمع السوائل.  
• **صينية السمك (E) :**  
- ضع السمك على الصينية.  
- إما أن تضعها مباشرة على مجمع السوائل (B) أو فوق قدر الطهي رقم (١) أو القدر رقم (٢) (حسب الموديل).

#### طريقة العمل :

- ضع الغطاء (F) على القدر الأخير أو على صينية السمك (E)  
- تأكد من أن فتحات البخار الموجودة في الغطاء تتجه بعيداً عن مواجهتك.  
- أوصل المنتج بالتيار الكهربائي ثم عدّل المؤقت (A4) على الوقت المرغوب (انظر أوقات الطهي).  
- سوف يضيء المؤشر (A5)، ويبدأ الطهي.  
- عند انتهاء وقت الطهي، سوف يُطلق المؤقت (A4) رنيناً وينطفئ المؤشر الضوئي (A5). ويتوقف المنتج عن العمل أوتوماتيكياً.  
⑤ - ارفع الغطاء (F) بحرص واستعمل القفازات لحمله.  
- استعمال الغطاء مقلوباً يتيح لك استخدام قدر الطهي لتصفية الطعام.

#### نصائح :

- أثناء الطهي، تأكد من أن بعض الماء موجود دائماً في خزان الماء (A2). يمكن تعديل مستوى الماء في أي وقت باستعمال الفتحة (A3) من دون رفع قدر الطهي.  
- إذا كنت تطهو وجبتين من الطعام في آن واحد، أفرغ مجمع السوائل (B) وعدّل مستوى الماء إذا كان ذلك ضرورياً.  
- يمكنك الاحتفاظ بسوائل الطهي لتحضير الصلصة (B).

- **تحذير :** أثناء التشغيل، يمكن أن يتسبب البخار المتولد حرارة عالية :  
• استعمل القفازات أو قطعة قماش لحمل الأجزاء.  
• توخى الحذر عند رفع الغطاء.  
• استعمل دائماً أواني الطهي لحمل الطعام في الطباخ.

#### حماية البيئة

صمم هذا المنتج ليعمر سنوات عديدة، ولكن عندما يحين الوقت وتقرر استبداله، تذكر انه بإمكانك المساعدة في حماية البيئة وأن تضعه لدى مركز التخلص من النفايات في بلدك.

#### قبل إستعمال المنتج للمرة الأولى:

- اغسل القدر و بقية الملحقات بالماء والصابون، ثم اغسلها بالماء وجففها بعناية.  
- امسح داخل خزان الماء بقطعة قماش رطبة.  
**تحذير : لا تضع قاعدة المنتج بالماء**

#### استعمال طباخ البخار

#### التحضير :

- ① - ضع حلقة التوربو في الموضع المناسب (A7).
- ② - إملاً الخزان بالماء البارد من خلال الفتحة (A3) بعد رفع الغطاء (B1)، أو مباشرة في خزان الماء (A2).
- يجب أن لا يتعدى ارتفاع المستوى عن الحد الأقصى "max" (A2).
- لا تضع في هذه الماء أية أنواع من أوراق النبات المطيبة، البهارات، النكهات أو التتبيلة.
- ③ - ضع مجمع السوائل (B) في موضعه على القاعدة (A).
- ④ **إستعمال الملحقات المختلفة :**  
- يمكنك أن تستعمل طباخك البخاري بقدر واحد أو بقدرين (حسب الموديل).  
- قدر الطهي رقم ١ (C) :  
- ضع الطعام في قدر الطهي.  
- ضع قدر الطهي على مجمع السوائل.  
- قدر الطهي رقم ٢ (D) (حسب الموديل)  
- ضع الطعام في قدر الطهي.

## عربي

شكراً لإختياركم هذا المنتج من تشكيلة مولينكس .  
تمكّنك طنجرة البخار هذه من الطهي بدون دهون، وفي نفس الوقت فإنها تحافظ على جميع العناصر الغذائية والفيتامينات في الطعام.

## وصف الأجزاء

<b>A القاعدة</b>	<b>B مُجمَع السوائل</b>
A1 السخّان	B1 غطاء فتحة تعبئة الماء
A2 خزّان الماء مع مؤشر للحد الأقصى	C قدر الطهي ١
A3 فتحة تعبئة الماء مع مؤشر للحد الأقصى	C1 قدر الأرز
A4 مؤقت	D قدر الطهي ٢ (حسب الموديل)
A5 مؤشر التشغيل الضوئي	E صينية السمك
A6 السلك الكهربائي	F الغطاء
A7 حلقة توربو	

## إرشادات للسلامة

## ١) توصيل التيار الكهربائي

– تأكد من أن مواصفات المنتج متوافقة مع النظام الكهربائي عندك.

– من الضروري جداً أن يوصل المنتج بمقيس كهربائي مؤرّض، يتوافق مع معايير نظام القوة الكهربائية في بلدك. إن أي خطأ في توصيل المنتج بالتيار الكهربائي يؤدي الى سقوط الضمانة.

## ٢) التركيب

– ضع الطباخ البخاري دائماً فوق سطح ثابت، فسيح، مقاوم للحرارة، وبعيد عن الجدران والخزائن.

– إبقه بعيداً عن الأشياء التالية:

• أي نوع من المواد أو السوائل أو الغازات السريعة الإشتعال.

• أي مصدر حراري (فرن، ميكروايف، أطباق ساخنة).

• رش الماء.

## ٣) توصيات مهمة

– إقرأ إرشادات الإستعمال بعناية قبل استعمال المنتج للمرة الأولى، واحتفظ بها للإستعانة بها مستقبلاً : إن أي استعمال لا يتوافق مع هذه الإرشادات سوف لن تتحمّل مولينكس مسؤولية. لا تترك المنتج في متناول الأطفال دون رعايتك المباشرة. إن استعمال هذا المنتج بواسطة الأطفال أو الأشخاص المعاقين يجب أن يكون تحت مراقبة صارمة في جميع الأوقات.

– صمّم هذا المنتج للإستعمال المنزلي فقط. إن أي استعمال احترافي أو أي استعمال خاطيء لا يتقيد بالإرشادات المرفقة، لن تكون الشركة المصنّعة مسؤولة عنه، وبالتالي تسقط الضمانة عن المنتج.

– افصل المنتج عن التيار بمجرد انتهائك من استعماله، وعندما تقوم بتنظيفه.

– لا تستعمل المنتج إذا لم يعد يؤدي عمله بكفاءة أو إذا ظهرت به أعطال. إن حدث ذلك، يرجى الإتصال بمركز خدمة مولينكس (انظر قائمة "مراكز خدمة مولينكس" في الكتيب المرفق).

– إن أية أعمال تتعلق بالمنتج وتنفذ بواسطة المستهلك، غير التنظيف والصيانة يجب إجراؤها في مركز مولينكس المعتمد.

– لا تغمر المنتج أو السلك الكهربائي أو القابس في الماء أو في أي سائل آخر.

– لا تدع السلك الكهربائي يتدلى ليكون في متناول الأطفال.

– يجب أن لا يقترب السلك الكهربائي أو يلامس الأجزاء الساخنة من المنتج، وأن لا يكون قريباً من مصدر حراري أو حافة حادة.

– إذا كان السلك الكهربائي أو القابس تالفاً، لا تستعمل المنتج. يجب أن يُستبدل في مركز خدمة مولينكس المعتمد لكي تتجنب الأخطار.

– من أجل سلامتك، يجب أن تستعمل فقط قطع غيار مولينكس التي تناسب المنتج الذي تملكه.

– لا تشغل المنتج من دون وجود الماء داخل الخزان.

– لا تحرك المنتج أو تنقله من مكانه أثناء تشغيله.

– قبل تحريك المنتج:

• افصله عن التيار.

• دعه كي يبرد

• افرغ مجمع السوائل

– لا تغمر القاعدة (A) في الماء.