

Food Steamer

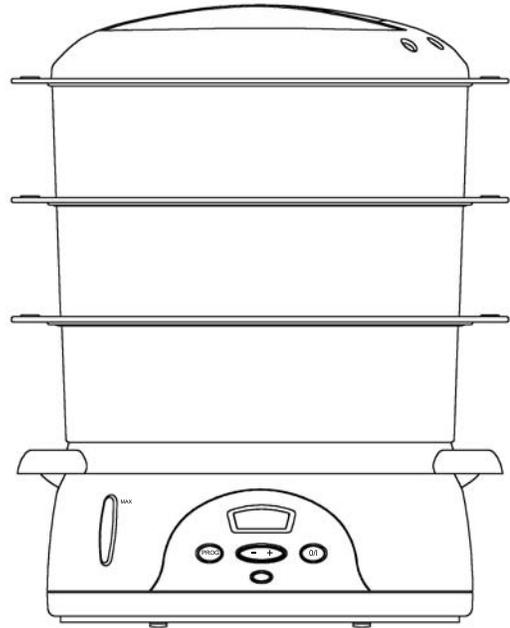
Deni[®]

Model #7600

IMPORTANT!

Please keep these instructions and
your original box packaging.

www.deni.com



INSTRUCTIONS
FOR PROPER USE AND CARE

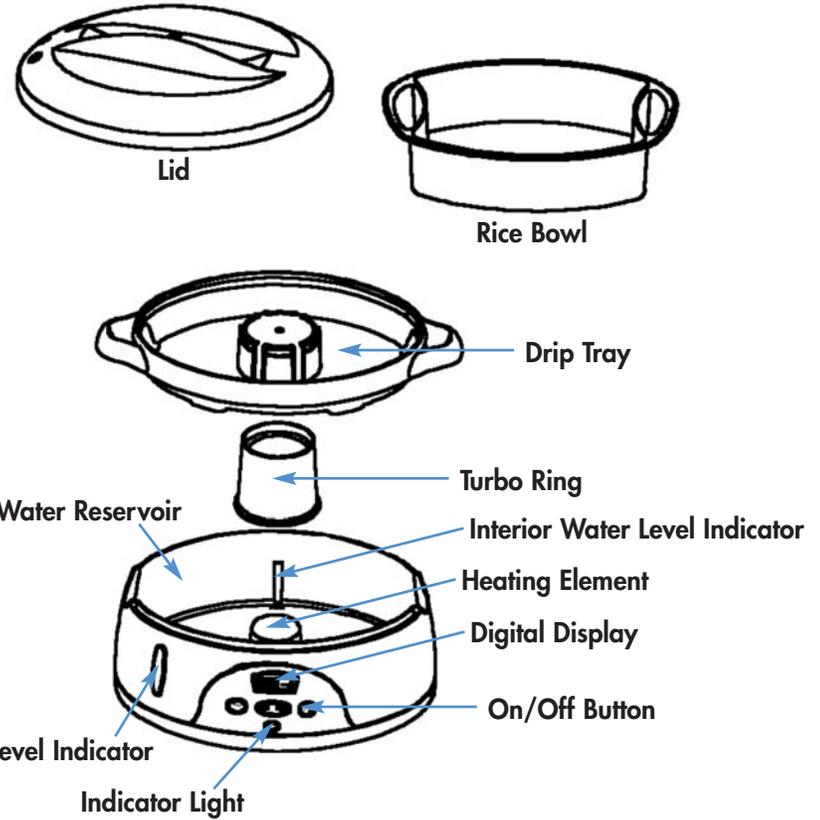
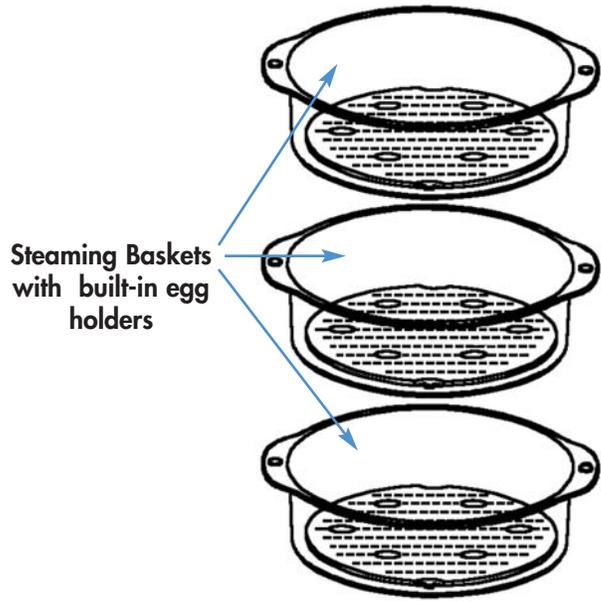
IMPORTANT SAFEGUARDS

When using this electrical appliance, safety precautions should always be observed, including the following:

- Read all of the instructions before using.
- Close adult supervision must be provided when this appliance is used by or near children.
- Keep steamer out of the reach of children.
- Using attachments not recommended or sold by Keystone Manufacturing Co., Inc. may cause hazards.
- Do not operate with a damaged cord or plug. If the appliance is not working as it should, has been dropped or damaged, left outdoors or dropped into water, do not use it and return it to the manufacturer for proper service and replacement or repair.
- Do not let cord hang over the edge of the table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not operate appliance without water or while taking food out.
- Cooking surfaces will get hot. Use potholders when handling cover and hot containers to avoid burns.
- The rice bowl will get hot during use. Be sure to use a potholder when removing from steaming basket.
- Use caution when removing the lid. Make sure the vent hole is facing away from you. Lift the far side first to avoid a rush of steam being directed at you. NOTE: The steaming baskets **must** be removed from the steamer before the food is removed to avoid scalding.
- Avoid reaching over the steamer when in use.
- Be sure there is water in the reservoir prior to use.
- Make sure appliance is off before unplugging from wall outlet.
- Always unplug before cleaning and removing parts.
- For indoor use only.
- Do not place near hot gas or electric burner.
- Do not use near or under curtains or cupboards.
- Always use in a well ventilated area.
- To protect against electrical shock, do not immerse plug, cord or water reservoir in water or any other liquid.
- To prevent work surfaces from becoming excessively wet, place a drip mat or towel on the work surface underneath the unit to absorb the water.
- Do not use an extension cord with this steamer. However, if one is used, it must have a rating equal to or exceeding the rating of this appliance.
- The steamer is for household use only.
- The steamer should not be used for other than the intended use.
- Extreme caution should be used when moving any appliance containing hot food or liquid.
- Servicing or repair should only be completed by a qualified technician.
- The steamer has a polarized AC (Alternating Current) plug (one blade is wider than the other). This plug will fit in a polarized outlet only one way, as a safety feature. Reverse the plug if the plug does not fit fully in the outlet. Contact a qualified electrician if it still does not fit. Do not attempt to defeat this safety feature.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

FEATURES

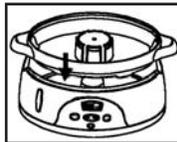
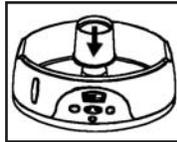


Before First Use

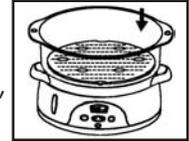
1. Remove all packing materials and literature.
2. Wash all removable parts in warm soapy water. Rinse and dry all parts thoroughly. Wipe the water reservoir with a clean damp cloth. **NEVER** immerse the water reservoir in water or any other liquid. **NEVER** clean any parts in a dishwasher.

How To Assemble

1. Make sure the unit is unplugged before assembling.
2. Place the base on a flat, level surface.
3. Position the turbo ring around the heating element.
4. Fill the water reservoir with cold or warm water to the max level. Use fresh water with each use.
5. Position the drip tray over the water reservoir. Whenever possible, use the retained liquid in the drip tray for making gravies, sauces, soups, etc.



6. Position the steaming baskets.
 - a) Place the food in the steaming baskets.
 - b) The baskets are labeled 1, 2, and 3 for easy positioning.
 - c) Position basket 1 on the lower level, 2 on the middle level, and 3 on the top level.



How To Operate

To set the digital clock:

1. Plug the steamer into a wall outlet. The display will read 00:00.
2. Press the "Program" and On/Off buttons at the same time. A beep will sound.
3. Increase or decrease the time by pressing the +/- button. Note: the time will increase in 10 minute intervals and decrease in 1 minute intervals.

Immediate Steam Mode:

1. Push the On/Off button until the display shows 45.
2. Set the steaming time by pressing the +/- buttons. The time will change in 5 minute intervals. Press any button to stop the procedure.
3. After the steaming time is set, the unit will sound for 2

seconds and the red indicator light will illuminate. The clock will begin to count down.

4. When setting the time to 0, the electric timer will return to the clock mode automatically. The maximum steaming time is 90 minutes.
5. When steaming, press the +/- button to change the set time. Press the On/Off to stop the steam process. The display will return back to clock mode.

Timing The Steam Mode:

1. Press the "Program" button. "Prog" will appear on the upper left of the display.
2. Set the time by pressing the +/- button. The time will increase and decrease in 10 minute intervals.
3. Press the "Program" button until the display shows 45. Press the +/- button to adjust the steaming time.
4. Press the "Program" button again. The display will show the time and "Prog". This indicates the start of the timing steam mode.
5. When the start time is reached, the unit will sound, the red indicator light will illuminate and the steamer will begin to steam.
6. If you want to cancel the timing steam mode, press the "Program" button. This will return the unit back to the clock mode.

At the end of steaming:

1. The steamer will automatically go into a hold mode after the steaming time is finished.
2. The display will show the time and a holding symbol in the lower left corner. The green indicator light will illuminate.
3. The hold mode will warm for 2 minutes every 8 minutes, after the unit stops steaming.
4. To cancel the hold mode, press the On/Off button. The display will return to the clock mode.

Cleaning and Maintenance

It is important to thoroughly clean the unit after each use to avoid the build up of food residue.

1. Unplug and allow the appliance to cool completely before cleaning.
2. Empty the water reservoir and wipe with a clean, damp cloth. **DO NOT** immerse the water reservoir in water.
3. Wash all removable parts in warm soapy water.
4. Be sure that the turbo ring is cleaned regularly.
5. The steaming baskets can be stacked inside one another for compact storage.

Descaling the appliance:

1. Descale the appliance after every eight uses.
2. Position the turbo ring upside down (largest part on top) around the heating element.
3. Fill the water tank up to the MAX level with cold water.
4. Fill the inside of the turbo ring with white vinegar to the same level.
5. **DO NOT** heat up. (This will eliminate the descaling odor.) Let sit over night.
6. After the unit has soaked, rinse out the inside of the water tank with warm water, several times. Dry thoroughly.

Hints and Tips

- **Read all the instructions and save for future reference.**
- The water level should be topped off if it falls too low.
- The lid should be kept on at all times during steaming.
- To ensure even cooking, single items of food should be the same thickness. Thicker foods may take longer to cook.
- Arrange the food in a single layer. Be sure the food doesn't touch the sides of the unit.
- Any of the levels can be used for cooking rice, pasta, fruit, and eggs.
- Foods that require gentle steaming or shorter cooking times should be placed on the top level.
- Food that requires longer cooking time should be placed on the lower rack.
- Poultry or fish can be placed in any of the steaming baskets. However, juices may drip and transfer flavors to the lower levels of food. Wrap fish in foil or parchment paper to retain the juices.
- Protect lower levels of delicate foods from condensation drips by laying a sheet of parchment paper on the above surface.

QUICK REFERENCE GUIDES

The following charts are guidelines only and will vary depending upon individual tastes and textures.

Steaming Fish

Whole Fish	Weight	Time
Bream	7 oz	8-10 mins
Dab	7 oz	9-10 mins
Herring	4 oz	4-5 mins
Mackerel	5 oz	5-7 mins
Mullet	7 oz	8-10 mins
Red Snapper	7 oz	8-10 mins
Sardine	3.5 oz	2-3 mins
Lemon Sole	7 oz	15-17 mins
Trout	9 oz	3-5 mins

Steaks or Fillets	Weight	Time
Petrals Sole	4 pieces, 5 oz each	10-12 mins
Cod	4 pieces, 5 oz each	5-8 mins
Coley	4 pieces, 5 oz each	6-8 mins
Hake	4 pieces, 5 oz each	5-6 mins
Haddock	4 pieces, 5 oz each	5-7 mins
Salmon	4 pieces, 5 oz each	7-9mins
Shark	4 pieces, 5 oz each	10-12 mins
Skate Wings	4 pieces, 5 oz each	5-8 mins
Squid Rings		3-5 mins
Tuna	4 pieces, 5 oz each	10-12 mins

Steaming Vegetables

Vegetables	Time
Jerusalem Artichokes (peeled & sliced)	12-15 mins
Asparagus (large)	6-8 mins
Asparagus (tips or small)	3-4 mins
Egg Plant (whole)	8-12 mins
Egg Plant (cubed)	5-6 mins
Baby Corn	3-5 mins
Beet (use rice bowl, whole)	90 mins
Broccoli (florets)	10-12 mins
Brussel Sprouts	10-15 mins
Cabbage (white, shredded)	8-10 mins
Carrot (1/4 inch slices)	12-15 mins
Cauliflower (florets)	10-15 mins
Cauliflower (whole)	20-25 mins
Celery (heart)	10-15 mins
Celery (sticks)	10-12 mins

Vegetables	Time
Chicory (whole)	10-12 mins
Zucchini (whole)	10-12 mins
Zucchini (sliced)	5-6 mins
Fennel (cut in half)	10-15 mins
French Beans	3-5 mins
Leeks (sliced)	10-12 mins
Snap Pea	3-4 mins
Winter Squash (1/2 inch slices)	8-10 mins
Mushrooms	3-5 mins
Peas	10-12 mins
Peppers (Capsicum, whole)	10-12 mins
Potatoes (new)	40-45 mins
Spinach	2-3 mins
Sugar Snap Peas	3-5 mins
Rutabaga (cubed)	12-15 mins
Turnip (cubed)	10-12 mins

Steaming Poultry

Bird	Weight	Time	Browning Time
Duck Breast*	4, 5 oz pieces	15-20 mins	8 mins
Poussin	21 oz	15-20 mins	5 mins
Turkey Thigh	12-14 oz	35-45 mins	5 mins
Turkey Breast	4, 5 oz pieces	15-20 mins	Not Required
Half Chicken	21 oz	40-50 mins	5 mins
Chicken Breast	8 oz	15-20 mins	5 mins
Chicken Leg	8 oz	20-25 mins	5 mins

* Extend your cooking time if you want your duck more well done.

Other Foods

Eggs (each removable base has 6 built-in egg holders)

Soft Boiled	Medium	6-9 mins
Hard Boiled	Medium	15-20 mins

Timing for eggs will vary depending on freshness.

Fruit

Apples (whole)	7-10 mins
Apples (sliced)	3-5 mins
Pears (whole)	5-7 mins
Pears (sliced)	3-5 mins

Timing for fruit will vary depending on ripeness.

Rice

	Weight	Water	Time
Brown Rice	4 oz	2 cups	40-45 mins
White Rice	4 oz	2 cups	35 mins
Basmati	4 oz	2 cups	35 mins

Pasta

	Weight	Water	Time
Dried	4 oz	3 cups	25 mins
Fresh	4 oz	3 cups	10-12 mins
Fresh Filled	9 oz	3 cups	12-15 mins

RECIPES

Salmon with Green Sauce

Ingredients

Four 6 oz. salmon fillets
Salt and black pepper to taste

Sauce

1 cup chopped parsley
1 cup chopped cilantro
4 garlic cloves finely minced
2 tsp. salt
2 tbsp. lemon juice
Freshly squeezed orange juice as needed

Method

1. Combine all of the ingredients for the sauce, except the orange juice, into a blender and mix well. If mixture is too thick add some orange juice. The sauce can be very smooth or somewhat chunky depending upon your preference.
2. Fill the water reservoir to the MAX level.
3. Pour the sauce over the salmon and place the seasoned fillets in the steaming baskets. Do not let the pieces overlap. If necessary, place one salmon fillet in each basket.
4. Place the lid on the steamer.
5. Set the steam cooking function for about 8 minutes or until desired doneness is achieved.
6. The remaining sauce can be served with the steamed salmon.

Amaretto Infused Steamed Apple Compote with Almond Butter

Ingredients

4 firm ripe apples, peeled and sliced into 6 to 8 pieces
1 tbsp. amaretto
2 tbsp. sugar
1 tsp. ground cinnamon

Almond Butter

4 tbsp. softened butter
2 tbsp. ground almonds
2 tbsp. amaretto

Method

1. Combine the apples, sugar, and cinnamon and allow to marinate for 10 minutes.
2. Combine the ingredients for the almond butter in a small bowl and mix until well blended.
3. Fill the water reservoir of the steamer to the MAX level and add 2 tsp. of amaretto.
4. Place the apples in single layers in the steam baskets.
5. Cover and set the steam function for about 3-5 minutes until the apples are cooked through but are still firm.
6. Divide the steamed apples into 4 small bowls and garnish with a dollop of almond butter.

Deni®

CUSTOMER SERVICE

If you have any questions or problems regarding the operation of your Deni Food Steamer, call our customer service department toll free:

Monday through Friday
8:30 a.m. to 5:00 p.m.
(Eastern Standard Time)

1-800-DENI-VAC

1-800-336-4822

or E-mail us at

custserv@deni.com

www.deni.com

Deni by Keystone Manufacturing Company, Inc.®

ONE-YEAR LIMITED WARRANTY

Your Deni Food Steamer is warranted for one year from date of purchase or receipt against all defects in material and workmanship. Should your appliance prove defective within one year from date of purchase or receipt, return the unit, freight prepaid, along with an explanation of the claim. If purchased in the U.S.A. or other country, please send to: Keystone Manufacturing Company, Inc. 33 Norris Street, Buffalo, NY 14207. If purchased in Canada, please send to: Keystone Manufacturing Company, Inc., 151 Cushman Road, St. Catherines, Ontario L2M 6T4. (Please package your appliance carefully in its original box and packing material to avoid damage in transit. Keystone is not responsible for any damage caused to the appliance in return shipment.) Under this warranty, Keystone Manufacturing Company, Inc. undertakes to repair or replace any parts found to be defective.

This warranty is only valid if the appliance is used solely for household purposes in accordance with the instructions. This warranty is invalid if the unit is connected to an unsuitable electrical supply, or dismantled or interfered with in any way or damaged through misuse.

We ask that you fill in the details on your warranty card and return it within one week from date of purchase or receipt.

This warranty gives you specific legal rights. You may also have other rights which vary from state/province to state/province.

©2006 Keystone Manufacturing Company, Inc.

All rights reserved.

Food Steamer

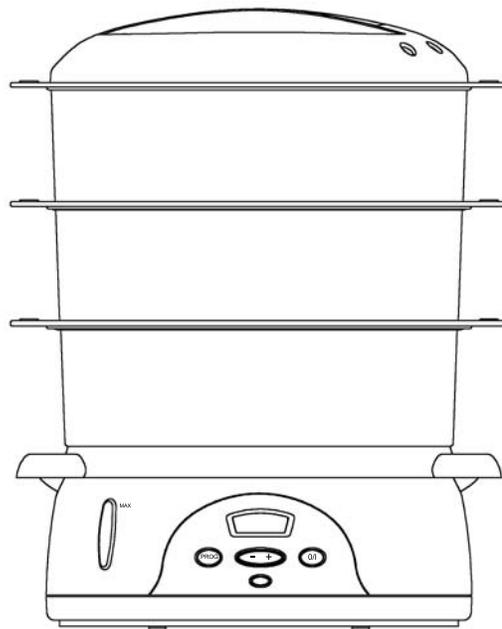
Deni®

Modèle #7600

IMPORTANT !

Conservez ces instructions
et l'emballage d'origine.

www.deni.com



INSTRUCTIONS

MODE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

MISES EN GARDE IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez cet appareil électrique, observez toujours les précautions de sécurité, y compris ce qui suit.

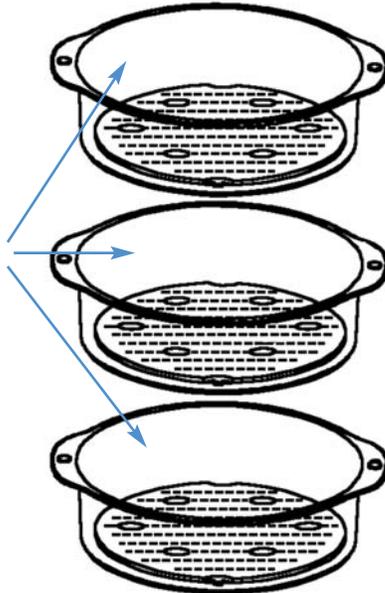
- Lisez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.
- Un adulte doit toujours superviser cet appareil lorsqu'il est utilisé ou lorsque des enfants sont à proximité.
- Tenez ce cuiseur hors de portée des enfants.
- L'utilisation d'accessoires qui ne sont pas recommandés ou vendus par la société Keystone Manufacturing Co. Inc. pourrait présenter des dangers.
- N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation ou la prise de courant sont endommagés. Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, s'il a été échappé, s'il est endommagé, s'il a été laissé à l'extérieur ou s'il a été immergé dans l'eau, ne l'utilisez pas; renvoyez-le au fabricant pour que les travaux de service soient faits correctement et qu'on y fasse les remplacements et les réparations nécessaires.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation électrique pendre sur le bord d'un comptoir ou d'une table ou toucher des surfaces chaudes.
- N'utilisez pas l'appareil sans eau ou pendant que vous en sortez les aliments.
- Les surfaces de cuisson seront chaudes. Utilisez des poignées lorsque vous touchez au couvercle et aux contenants chauds pour éviter de vous brûler.
- Le contenant pour le riz devient chaud lorsqu'on l'utilise. Utilisez des poignées pour retirer le panier de cuisson à la vapeur.
- Apportez une attention spéciale lorsque vous retirez le couvercle. Assurez-vous que les ouvertures de ventilation ne sont pas orientées vers vous. Soulevez le bord éloignée en premier pour éviter les bouffées de vapeur dirigées vers vous. **NOTA :** Le panier de cuisson à la vapeur doit être retiré du cuiseur à la vapeur avant que les aliments ne soient retirés pour éviter de vous ébouillanter.
- Évitez de passer les bras au-dessus du cuiseur à la vapeur lorsque vous l'utilisez.
- Assurez-vous qu'il y a de l'eau dans le réservoir avant d'utiliser l'appareil.

- Assurez-vous que l'appareil est en position «OFF» avant de le débrancher de la prise murale.
- Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer ou d'en retirer des composants.
- N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
- Ne placez pas l'appareil à proximité de gaz chauds ou d'un brûleur électrique.
- N'utilisez pas l'appareil près de rideaux ou d'armoires ou sous ces derniers.
- Utilisez toujours l'appareil dans un endroit bien ventilé.
- Pour vous protéger contre les chocs électriques, n'immergez pas la prise de courant, le cordon d'alimentation électrique ou le réservoir d'eau dans l'eau ou dans un autre liquide.
- Pour éviter que les surfaces de travail ne deviennent trempées à l'excès, placez un napperon ou une serviette sur la surface de travail, sous l'appareil, pour absorber l'eau.
- N'utilisez pas de rallonge électrique avec cet appareil. Si une telle rallonge doit être utilisée, elle doit avoir des valeurs nominales égales ou supérieures à celles indiquées pour cet appareil.
- Ce cuiseur à la vapeur n'est conçu que pour des applications domestiques.
- Le cuiseur à la vapeur ne doit pas être utilisé à d'autres fins que ce pour quoi il a été conçu.
- Il faut apporter une attention extrême lorsqu'on déplace l'appareil alors qu'il contient des aliments ou des liquides chauds.
- Les travaux de service ou de réparation ne doivent être faits sur cet appareil que par un technicien qualifié.
- Cet appareil comporte une prise de courant c.a. polarisée (l'une des lames est plus large que l'autre). Comme mesure de sécurité, cette prise ne peut être insérée dans une prise murale polarisée que d'une seule manière. Si la prise ne peut pas être insérée complètement dans la prise murale, inversez-la de 180 degrés. Si la prise ne peut toujours pas être insérée, consultez un électricien qualifié. Ne modifiez pas cette caractéristique de sécurité.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CARACTÉRISTIQUES

Paniers d'ébullantage avec bases amovibles et supports à oeufs intégrés



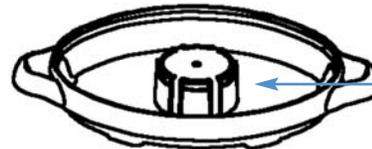
Indicateur extérieur de niveau d'eau



Couvercle



Bol de riz

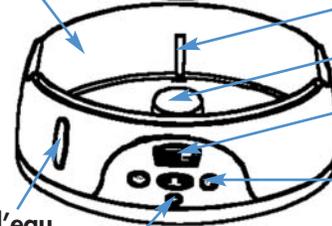


Cuvette d'égouttage



Turbo-anneau

Réservoir d'eau



Indicateur intérieur de niveau d'eau

Élément chauffant

Affichage numérique

Bouton On/Off

Voyant lumineux

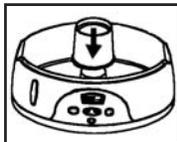
Avant le premier usage

1. Enlevez tout le matériel d'emballage et les imprimés.
2. Lavez toutes les parties mobiles dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez à fond toutes les parties. Essayez le réservoir d'eau avec un linge propre humide. NE JAMAIS immerger le réservoir d'eau dans de l'eau ou tout autre liquide. NE JAMAIS nettoyer aucune des parties dans un lave-vaisselle.

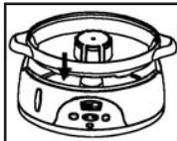
Comment monter l'unité

1. Assurez-vous que l'unité est débranchée avant de la monter.

2. Placez la base sur une surface plate et égale.
3. Mettez le turbo-anneau en position autour de l'élément chauffant.
4. Remplissez le réservoir d'eau froide ou chaude jusqu'au niveau maximal. Employez de l'eau fraîche à chaque usage.

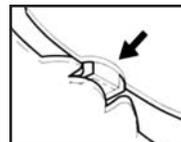


5. Mettez la cuvette d'égouttage en position au-dessus du réservoir d'eau. Chaque fois que c'est possible, servez-vous du liquide retenu dans la cuvette d'égouttage pour faire des sauces, des soupes, etc

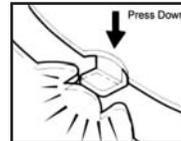


6. Insérez les bases amovibles dans les paniers.

a) Aligner le crochet sur un côté de la base à l'en dessous d'une des entailles sur le panier brûlant.

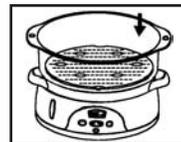


b) Appuyer sur la base sur le côté de contraire jusqu'à ce qu'il cliquete à sa place. Le milieu et les premières bases peuvent être enlevés pour obtenir un plus grand espace de cuisine. Pour enlever les bases, la poussée en haut d'en dessous.



7. Mettez les paniers d'ébouillantage en position.

- a) Placez la nourriture dans les paniers.
- b) Les paniers sont étiquetés 1, 2, 3 afin qu'ils puissent facilement être mis en position.
- c) Mettez le panier 1 en position au niveau inférieur, le 2 au niveau intermédiaire, et le 3 au niveau supérieur.
- d) Assurez-vous qu'il y a une base amovible dans le panier 1.



Comment faire fonctionner l'unité

Pour ajuster l'horloge numérique:

1. Branchez la marmite à vapeur dans une prise de courant murale. L'affichage montrera 00:00.
2. Appuyez en même temps sur les boutons "Program" et On/Off. Un bip se fera entendre.
3. Avancez ou reculez l'heure en appuyant sur le bouton +/-
NB: l'heure avancera par intervalles de 10 minutes et reculera par intervalles de 1 minute.
4. Appuyez sur le bouton "Program" pour fixer l'heure.

Mode Vapeur immédiat:

1. Appuyez sur le bouton On/Off jusqu'à ce que l'affichage montre 45.
2. Ajustez le temps de cuisson à la vapeur en appuyant sur les boutons +/- . Le temps changera par intervalles de 5 minutes. Appuyer sur n'importe quel bouton pour arrêter le processus.
3. Une fois que le temps de cuisson à la vapeur est fixé, l'unité donnera un signal sonore pendant 2 secondes et le voyant lumineux s'allumera. L'horloge commencera son compte à rebours.
4. Quand on fixe le temps à 0, le chronomètre électrique revient automatiquement au mode horloge. Le temps maximal de cuisson à la vapeur est de 90 minutes.
5. En cours de cuisson, appuyez sur le bouton +/- pour changer le temps fixé. Appuyez sur le bouton On/Off pour arrêter le processus de cuisson à la vapeur. L'affichage reviendra au mode horloge.

Fixer le moment du Mode Vapeur:

1. Appuyer sur le bouton "Program". "Prog" apparaîtra dans le coin supérieur droit de l'affichage.
2. Ajuster l'heure en appuyant sur le bouton +/- . L'heure augmentera et diminuera par intervalles de 10 minutes.
3. Appuyer sur le bouton "Program" jusqu'à ce que l'affichage montre 45. Appuyer sur le bouton +/- pour ajuster le temps de cuisson à la vapeur.
4. Appuyer à nouveau sur le bouton "Program". L'affichage montrera l'heure et "Prog". Ceci indique le début du temps fixé pour le mode vapeur.
5. Lorsque l'heure du début aura été atteinte, l'unité donnera un signal sonore, le voyant rouge s'allumera et la marmite à vapeur commencera à faire sa cuisson.
6. Si vous voulez annuler le temps fixé pour le mode vapeur, appuyez sur le bouton "Program". Ceci fera revenir l'unité au mode horloge.

À la fin de la cuisson à la vapeur:

1. La marmite à vapeur se mettra automatiquement en mode maintien une fois que le temps de cuisson à la vapeur aura été atteint.
2. L'affichage montrera l'heure et un symbole de maintien dans le coin inférieur droit. Le voyant vert s'allumera.
3. Le mode maintien chauffera pendant 2 minutes toutes les 8 minutes après que l'unité aura arrêté d'ébouillanter.
4. Pour annuler le mode maintien, appuyez sur le bouton On/Off. L'affichage reviendra au mode horloge.

Nettoyage et entretien

Il est important de nettoyer l'unité à fond après chaque usage afin d'éviter l'accumulation de résidus de nourriture.

1. Débranchez et donnez à l'appareil le temps de refroidir complètement avant de le nettoyer.
2. Videz le réservoir d'eau et essuyez-le avec un linge propre humide. NE PAS immerger dans l'eau le réservoir d'eau.
3. Nettoyez toutes les parties amovibles dans de l'eau chaude savonneuse.
4. Assurez-vous que le turbo-anneau est nettoyé régulièrement.
5. Les paniers d'ébouillantage peuvent être empilés les uns dans les autres pour un entreposage compact.

Détartre l'appareil:

1. Détartrez l'appareil après vous en être servi huit fois.
2. Mettez le turbo-anneau en position à l'envers (la plus grosse partie sur le dessus) autour de l'élément chauffant.
3. Remplissez la prise d'eau jusqu'au niveau MAX avec de l'eau froide.
4. Remplissez l'intérieur de l'anneau turbo de vinaigre blanc jusqu'au même niveau.
5. NE PAS chauffer. (Ceci éliminera l'odeur de détartage.) Laissez reposer toute la nuit.
6. Une fois que l'unité a trempé, rincez l'intérieur de la cuve à eau avec de l'eau chaude, plusieurs fois. Séchez à fond.

Conseils et astuces

- **Lisez toutes les instructions et conservez-les afin de pouvoir vous y référer plus tard.**
- Le niveau d'eau devrait être augmenté s'il descend trop bas.
- Le couvercle devrait être fermé en tout temps durant la cuisson à la vapeur.
- Afin d'assurer une cuisson uniforme, les morceaux de nourriture individuels devraient être de la même épaisseur. Les aliments plus épais peuvent prendre plus longtemps à cuire.
- Disposez la nourriture en une seule couche. Assurez-vous que la nourriture ne touche pas les côtés de l'unité.
- Chacun des niveaux peut être employé pour cuire du riz, des pâtes, des fruits et des oeufs.
- Les aliments qui exigent une cuisson douce ou des temps de cuisson plus courts devraient être placés au niveau supérieur.
- Les aliments qui exigent une cuisson prolongée devraient être placés sur la grille inférieure.
- La volaille et le poisson peuvent être placés sur chacun des paniers d'ébouillantage. Toutefois, les jus peuvent s'égoutter et transférer des saveurs aux niveaux inférieurs de nourriture. Enveloppez le poisson dans du papier d'aluminium ou du papier sulfurisé.
- Protégez de l'égouttement par condensation les aliments délicats des niveaux inférieurs en disposant une feuille de papier sulfurisé sur la surface au-dessus.

GUIDES DE RÉFÉRENCE RAPIDE

Les tableaux ci-dessous peuvent être utilisés comme guides uniquement; les valeurs pourront varier en fonction des goûts et des textures désirées.

Cuissons à la vapeur du poisson

Poisson entier	Poids	Durée
Brème	7 onces	8-10 min
Plie rouge	7 onces	9-10 min
Hareng	4 onces	4-5 min
Maquereau	5 onces	5-7 min
Mulet	7 onces	8-10 min
Vivaneau rouge	7 onces	8-10 min
Sardine	3,5 onces	2-3 min
Sole au citron	7 onces	17-17 min
Truite	9 onces	3-5 min

Steaks ou filets	Poids	Minutes
Plie de Californie	4 morceaux, 5 onces chaque	10-12 min
Morue	4 morceaux, 5 onces chaque	5-8 min
Lieu noir	4 morceaux, 5 onces chaque	6-8 min
Merluche	4 morceaux, 5 onces chaque	5-6 min
Églefin	4 morceaux, 5 onces chaque	5-7 min
Saumon	4 morceaux, 5 onces chaque	7-9 min
Requin	4 morceaux, 5 onces chaque	10-12 min
Pocheteau	4 morceaux, 5 onces chaque	5-8 min
Calmar		3-5 min
Thon	4 morceaux, 5 onces chaque	10-12 min

Cuisson à la vapeur de légumes

Légumes	Durée
Topinambour (pelé et tranché)	12-15 min
Asperges (grande taille)	6-8 min
Asperges (pointes ou petite taille)	3-4 min
Aubergines (entières)	8-12 min
Aubergines (en cubes)	5-6 min
Maïs miniature	3-5 min
Betterave (entières, utiliser le bol à riz)	90 min
Brocoli (fleuron)	10-12 min
Choux de Bruxelles	10-15 min
Chou (blanc, déchiqueté)	8-10 min
Carotte (tranches de _ po)	12-15 min
Chou-fleur (fleuron)	10-15 min
Chou-Fleur (entier)	20-25 min
Céleri (coeur)	10-15 min
Céleri (bâtonnets)	10-12 min

Légumes	Durée
Chicorée frisée	10-12 min
Zucchini (entier)	10-12 min
Zucchini (tranché)	5-6 min
Fenouil (coupé en moitié)	10-15 min
Haricot à filet	3-5 min
Poireau (tranché)	10-12 min
Pois snap	3-4 min
Potiron (tranches de _ po)	8-10 min
Champignon	3-5 min
Pois	10-12 min
Poivron (capsicum, entier)	10-12 min
Pommes de terre (neuves)	40-45 min
Épinards	2-3 min
Pois snap sucré	3-5 min
Rutabaga (en cubes)	12-15 min
Navet (en cubes)	10-12 min

Cuisson à la vapeur de la volaille

Animal	Poids	Durée	Brunissement
Poitrine de canard*	4 morceaux de 5 onces	15-20 min	8 min
Poussin	21 onces	15-20 min	5 min
Cuisse de dinde	12-14 onces	35-45 min	5 min
Poitrine de dinde	4 morceaux de 5 onces	15-20 min	Non requis
Demi-poulet	21 onces	40-50 min	5 min
Poitrine de poulet	8 onces	15-20 min	5 min
Cuisse de poulet	8 onces	20-25 min	5 min

* Prolongez le temps de cuisson si vous voulez un canard encore plus cuit.

Autres aliments

Oeufs (chaque base amovible contient 6 supports pour les oeufs)

Oeuf à la coque	Moyen	6-9 min
Oeuf dur	Moyen	15-20 min

Le chronométrage pour les oeufs sera fonction de leur fraîcheur..

Fruits

Pommes (entières)	7-10 min
Pommes (tranchées)	3-5 min
Poires (entières)	5-7 min
Poires (tranchées)	3-5 min

Le chrométrage pour les fruits sera fonction de leur fraîcheur.

Riz

	Poids	Eau	Durée
Riz brun	4 onces	2 tasses	40-45 min
Riz entier	4 onces	2 tasses	35 min
Riz basmatique	4 onces	2 tasses	35 min

Pâtes

	Poids	Eau	Durée
Séchées	4 onces	3 tasses	25 min
Fraîches	4 onces	3 tasses	10-12 min
Fraîches fourrées	9 onces	3 tasses	12-15 min

RECETTES

Saumon avec sauce verte

Ingrédients

Quatre filets de saumon de 6 onces

Sel et poivre noir au goût

Sauce

1 tasse de persil haché

1 tasse de coriandre haché

4 gousses d'ail hachées finement

2 cuillerées à thé de sel

2 cuillerées à table de jus de citron

Jus d'orange frais au besoin

Préparation

1. Dans un mélangeur, amalgamer et bien mélanger tous les ingrédients pour la sauce, sauf le jus d'orange. Si le mélange est trop épais, ajouter du jus d'orange. La sauce peut être très lisse ou légèrement grumeleuse, à votre goût.
2. Remplir le réservoir d'eau jusqu'au niveau MAX.
3. Placer le persil, la coriandre et l'ail dans l'infusoir de fines herbes.
4. Verser la sauce sur le saumon et placer les filets assaisonnés dans les paniers du cuiseur à vapeur. Ne pas chevaucher les filets. Au besoin, placer un filet de saumon par panier.
5. Placer le couvercle sur le cuiseur à vapeur.
6. Régler la minuterie de cuisson à 8 minutes environ ou jusqu'à ce que les filets aient atteint le degré de cuisson désiré.
7. La sauce qui reste peut être servie avec le saumon cuit à la vapeur.

Compote de pommes cuites à la vapeur avec infusion d'amaretto et beurre d'amandes

Ingrédients

4 pommes mûres et fermes

1 cuillerée à table d'amaretto

2 cuillerées à table de sucre

1 cuillerée à thé de cannelle moulue

Beurre d'amande

4 cuillerées à table de beurre éclairci

2 cuillerées à table d'amandes moulues

2 cuillerées à table d'amandes

Préparation

1. Amalgamer les pommes, le sucre et la cannelle et laisser mariner pendant 10 minutes.
2. Amalgamer les ingrédients pour le beurre d'amande dans un petit bol et mélanger jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien amalgamés.
3. Remplir le réservoir d'eau du cuiseur à vapeur jusqu'au niveau MAX et ajouter 2 cuillerées à thé d'amaretto.
4. Placer les pommes sur une seule strate dans les paniers du cuiseur à la vapeur.
5. Placer le couvercle et régler la production de vapeur à 3-5 minutes environ, jusqu'à ce que les pommes soient cuites mais encore fermes.
6. Répartir les pommes dans 4 petits bols et garnir d'une bonne boule de beurre d'amande.

SERVICE À LA CLIENTÈLE

Si vous avez des questions ou des problèmes concernant le fonctionnement de votre cuiseur à vapeur Deni, téléphonez à notre département de service à la clientèle au numéro sans frais ci-dessous

Du lundi au vendredi
8h30 à 17h00

(heure normale de l'Est)

1-800-DENI-VAC

1-800-336-4822

Ou envoyez-nous un courriel à
custserv@deni.com

www.deni.com

Deni par Keystone Manufacturing Company Inc.®

GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

Votre cuiseur à la vapeur Deni est garanti pendant un an à partir de la date d'achat ou du reçu contre tout défaut au niveau des matériaux et de la fabrication. Si votre appareil se révèle défectueux au cours de l'année suivant la date d'achat ou du reçu, renvoyez l'appareil, en port payé, avec une explication de la réclamation. Si l'achat a été fait aux États-Unis ou dans un autre pays, renvoyez l'appareil à l'adresse suivante : Keystone Manufacturing Company Inc., 33, Norris Street, Buffalo (NY) 14207. Si l'appareil a été acheté au Canada, renvoyez-le à l'adresse suivante : Keystone Manufacturing Company Inc., 151, Cushman Road, St. Catharines (Ontario) L2M 6T4. (Emballez votre appareil avec soin dans son contenant et avec les matériaux d'emballage d'origine pour éviter tout dommage pendant le transport. Keystone n'est pas responsable des dommages qui se produisent lors du renvoi.) En vertu de la présente garantie, Keystone Manufacturing Company Inc. s'engage à réparer ou à remplacer les pièces qui se révèlent défectueuses.

La présente garantie n'est valable que si l'appareil est utilisé uniquement à des fins domestiques et conformément aux instructions. Cette garantie ne vaut pas si l'appareil est branché sur une alimentation électrique qui ne convient pas ou si l'appareil est démontré ou autrement trafiqué, peu importe la manière, ou s'il est endommagé à la suite d'une utilisation qui ne convient pas.

Nous vous demandons de remplir en entier la fiche de garantie et de nous la renvoyer au cours de la semaine qui suit la date d'achat ou du reçu.

Cette garantie vous donne des droits légaux particuliers. Vous pourriez également avoir d'autres droits qui peuvent varier d'un état à l'autre ou d'une province à l'autre.