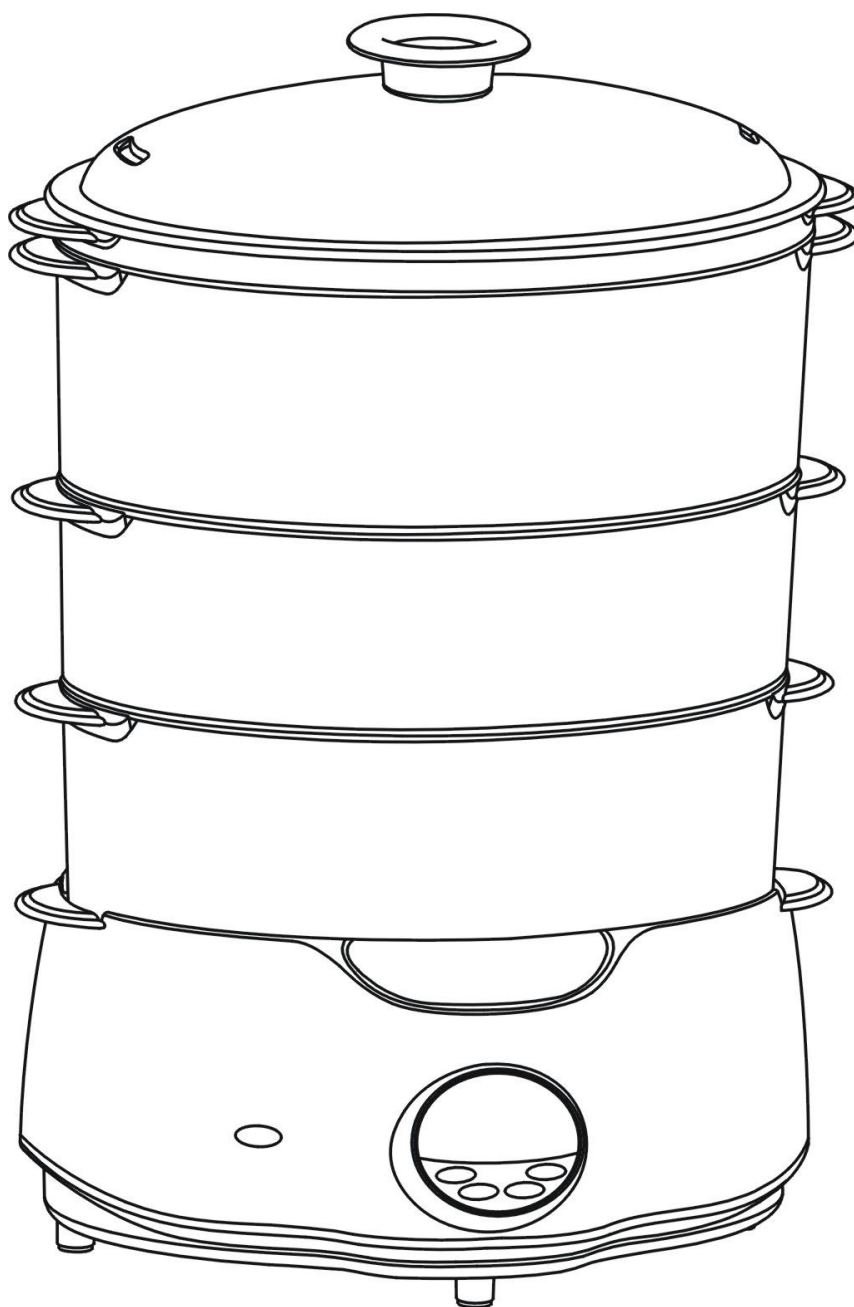


H.koenig

Cuiseur Vapeur électronique Vitalis VS4e



CONSIGNES DE SECURITE

Lisez attentivement ces instructions avant d'utiliser l'appareil pour la première fois et conservez les pour pouvoir vous y reporter ultérieurement.

ATTENTION :

Pour éviter tout risque de brûlure, utilisez toujours des gants de cuisine ou une manique lorsque vous manipulez l'appareil. Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer le couvercle, le panier à riz et les paniers de cuisson vapeur. Soulevez le couvercle avec précaution, en orientant l'intérieur du couvercle à l'opposé de vous, pour ne pas vous brûler et laissez l'eau s'égoutter dans le cuiseur vapeur.

Si vous avez besoin de vérifier la progression de la cuisson ou de mélanger, servez vous d'un ustensile à long manche.

1. Avant de brancher votre appareil vérifiez que la tension électrique de votre domicile corresponde à celle qui est indiquée sur la plaque signalétique de votre appareil.
2. Installez l'appareil sur une surface stable, plane et résistante à la chaleur.
3. Débranchez l'appareil quand vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir avant d'ajouter ou d'enlever des éléments, de le nettoyer, de le déplacer ou de le ranger.
4. Utilisez toujours de gants de cuisine, la vapeur, les aliments ou la soupe peuvent causer de graves brûlures.
5. Soulevez le couvercle avec précaution pour éviter de vous brûler
6. Empilez les compartiments correctement et assurez-vous qu'ils soient bien emboîtés
7. Laissez refroidir l'appareil avant d'enlever les compartiments
8. Pour arrêter l'appareil, mettez-le en position « arrêt » et débranchez-le ensuite
9. Assurez-vous que les poignées soient assemblées correctement au panier et verrouillées
10. Soulevez et ouvrez le couvercle avec précaution pour éviter les brûlures et permettre à l'eau de s'écouler dans le cuiseur vapeur
11. Ne jamais déplacer votre appareil quand il contient quelque chose de chaud
12. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, le centre de maintenance agréé ou toute autre personne qualifiée pour éviter tout incident
13. Laissez les appareils électriques hors de portée des enfants et des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites.
14. Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de

connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

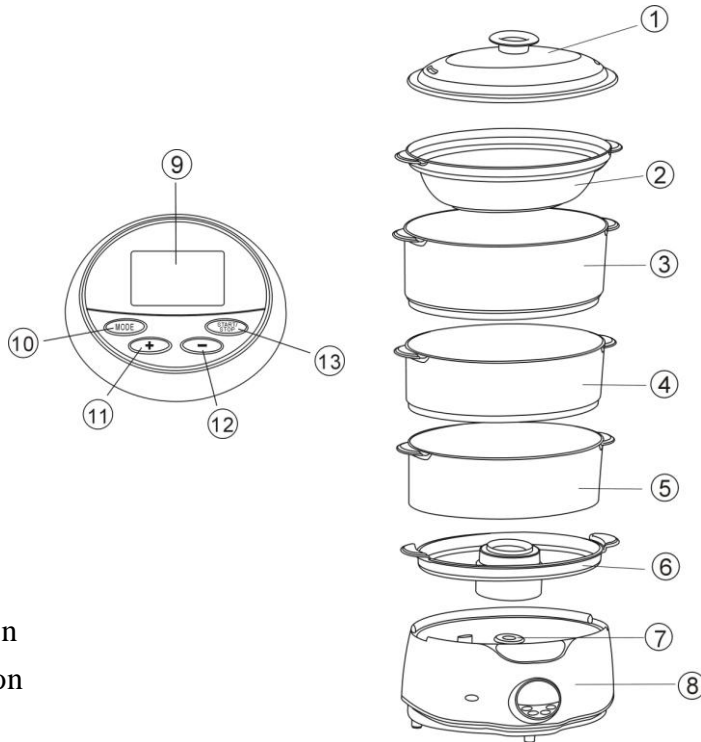
15. Assurez-vous que les enfants ne jouent pas avec cet appareil.

ATTENTION

1. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez des gants de cuisine ou une manique. Utilisez toujours des gants de cuisine quand vous enlevez le couvercle ou les différents paniers pour éviter les brûlures.
2. Ne mettez pas la main dans l'appareil pendant la cuisson à la vapeur. Si vous avez besoin de vérifier la progression de la cuisson ou de mélanger, utilisez un ustensile à long manche.
3. Ne faites pas fonctionner l'appareil près d'un mur ou d'un placard pour éviter qu'ils soient abîmés par la vapeur.
4. N'immergez jamais l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
5. Cet appareil est uniquement réservé à un usage domestique et à une utilisation en intérieur.
6. N'utilisez pas d'autres accessoires que ceux d'origine car cela pourrait nuire au bon fonctionnement de votre appareil.
7. N'essayez pas de démonter la base de l'appareil, il n'y a aucune pièce utilisable à l'intérieur.
8. N'utilisez pas l'appareil sans que le diffuseur d'arômes, le compartiment vapeur ou le couvercle soient en place.
9. Ne laissez pas pendre le cordon d'alimentation, ne le mettez pas en contact avec une surface chaude.
10. N'immergez pas l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.

DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL

1. Couvercle avec événements à vapeur
2. Panier à riz
3. Panier de cuisson supérieur
4. Panier de cuisson intermédiaire
5. Panier de cuisson inférieur
6. Bac récupérateur de jus (avec diffuseur d'arômes)
7. Diffuseur de vapeur
8. Cuve à eau
9. Ecran d'affichage LCD
10. Bouton "MODE"
11. Touche "+" de sélection des modes de cuisson
12. Touche "-" de sélection des modes de cuisson
13. Bouton Marche/Arrêt



AVANT LA PREMIERE UTILISATION

1. Sortez l'appareil et tous ses accessoires de l'emballage
2. Enlevez toutes les étiquettes adhésives.
3. Lavez le couvercle, le panier à riz, les paniers de cuisson vapeur, le diffuseur de vapeur, le diffuseur d'arômes, et le bac récupérateur de jus avec de l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle.
4. Rincez et séchez avec soin.
5. Essuyez l'intérieur de la cuve à eau avec un linge humide.

UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

1. Placez l'appareil sur une surface plane et stable, à l'écart de tout objet pouvant être abimé par la vapeur (murs, portes de placards...)
2. Remplissez la cuve d'eau du robinet froide (Fig. 1 ou Fig. 2) en respectant le niveau minimum et le niveau maximum.

Fig. 1: Remplissez d'eau (ou rajoutez de l'eau pour utilisation continue) en utilisant l'ouverture de remplissage.

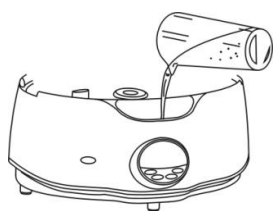


Fig. 1

Fig. 2: Remplissez directement la cuve (uniquement avant mise en route de l'appareil)

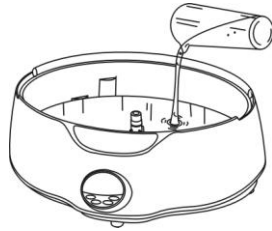


Fig. 2

Attention: *Ne versez pas de sel, poivre, assaisonnement, herbes, vin, bouillon ou tout autre liquide autre que de l'eau du robinet dans votre cuve à eau.*

3. Placez le bac récupérateur de jus sur la base et assurez-vous qu'il repose à plat.
4. Placez des herbes ou des épices dans le diffuseur d'arômes pour donner du goût. Vous pouvez bien sûr utiliser le bac récupérateur de jus sans mettre d'herbes si vous préférez.

Conseils d'utilisation du diffuseur d'arômes:

Ajouter des herbes fraîches ou séchées dans le diffuseur d'arômes pour donner du goût aux aliments. Le thym, la coriandre, le basilic, l'aneth, le curry et l'estragon font partie des herbes et épices, qui, tout comme l'ail, le cumin, ou le raifort renforcent le goût sans avoir à rajouter de sel. Lorsque vous utilisez le diffuseur d'arômes :


Essayez les assaisonnements indiqués dans la rubrique « Guide de cuisson à la vapeur » ou servez-vous de vos herbes préférées pour créer de nouvelles combinaisons.

- a. Les suggestions portent sur ½ à 3 cuillères à café de vos herbes préférées pour créer de nouvelles combinaisons. Si vous utilisez des herbes fraîches, hachez les feuilles et triplez la quantité.
 - b. Pour éviter que les petites herbes ou les épices mouluës passent à travers le diffuseur d'arômes, rincez ou humidifiez le tamis avant d'y placer votre assaisonnement.
5. En fonction de votre choix vous pouvez assembler les paniers vapeur dans plusieurs positions différentes.
 7. Mettez la nourriture dans les paniers. Nous recommandons de mettre les pièces les plus grosses, nécessitant une plus longue cuisson, dans le panier inférieur.
 8. Mettez le(s) panier(s) sur la base et couvrez le(s) avec le couvercle.
 9. Branchez sur une prise murale équipée d'une terre et réglez le programmeur, (voir rubrique "utilisation du programmeur" pour la durée recommandée, la cuisson vapeur va débuter sous 30 secondes.

ATTENTION:

Ne touchez pas la base, les paniers de cuisson vapeur ou le couvercle pendant le fonctionnement de l'appareil car ces éléments deviennent très chauds.

9. Quand la cuisson à la vapeur est achevée, le programmeur va émettre deux bips et passer

automatiquement en mode "Maintien au chaud"  et va clignoter.

10. Après 10 minutes, l'appareil va émettre cinq bips et s'arrêter automatiquement au bout d'une minute.

Attention : *Pour éviter de vous brûler, servez-vous d'un gant ou d'une manique pour enlever le couvercle ou les paniers de cuisson vapeur car de la vapeur chaude va s'échapper. Enlevez le couvercle lentement, en orientant l'intérieur du couvercle à l'opposé de vous, et laissez la vapeur s'échapper progressivement. Tenez le couvercle au-dessus de l'appareil pour que la condensation s'égoutte dans le cuiseur vapeur.*

Ne mettez pas la main dans l'appareil pendant la cuisson à la vapeur. Si vous avez besoin de vérifier la progression de la cuisson ou de mélanger, servez-vous d'un ustensile à long manche.

12. Pour éviter que les aliments ne soient trop cuits, ôtez le panier de cuisson vapeur avec une manique ou un gant de cuisine et placez-le sur une assiette ou sur le couvercle renversé. Si vous vous servez du panier à riz, retirez-le avec précaution, en le tenant par les côtés, et, si nécessaire utilisez un ustensile de cuisine avec un long manche.

13. Après utilisation, débranchez l'appareil, et laissez le refroidir complètement avant d'enlever le bac récupérateur de jus et de le ranger.

Attention

1. **Faites attention lorsque vous enlevez le bac récupérateur de jus. En effet, si d'autres parties peuvent être froides, l'eau présente dans la cuve à eau et dans le bac récupérateur peut être très chaude.**
2. **Ne faites pas fonctionner l'appareil sans panier de cuisson vapeur ni couvercle.**

REGLAGE DU PROGRAMMATEUR

1. Branchez l'appareil sur une prise murale, il va se mettre en mode veille en émettant un bip sonore.

(Fig.3)

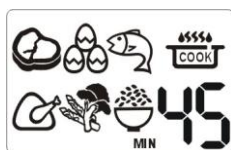


Fig.3

2. Faites défiler les modes de cuisson à l'aide des touches "+" ou "-" OU appuyez sur le bouton "MODE" pour sélectionner le mode de cuisson préprogrammé.

L'appareil a des temps de cuisson préprogrammés pour différents types d'aliments.

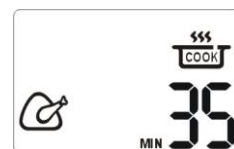
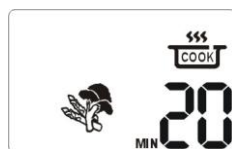
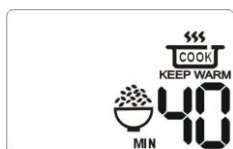
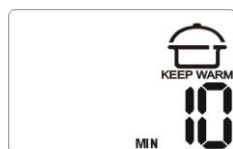
a · Sélectionnez le temps préprogrammé, voir ci-dessous:

MAINTIEN AU CHAUD

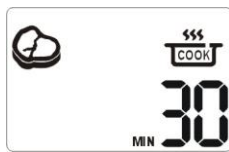
RIZ

LEGUMES

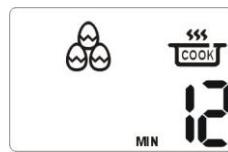
POULET



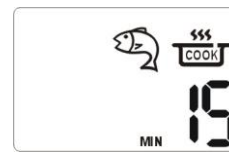
VIANDE



ŒUFS



POISSON



- b · Quand vous appuyez sur le bouton “MODE” une flèche apparaît sur l’écran LCD pour indiquer la catégorie d’aliments montrée au dessus.
- c · Continuez à appuyer sur le bouton “MODE” pour sélectionner la catégorie d’aliments.

3. Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt, l’appareil va se mettre en route et “” va clignoter.

NOTE:

1. A tout moment vous pouvez réajuster le temps de cuisson ou l’arrêter en appuyant sur le bouton Marche/Arrêt. Vous pouvez modifier le temps de cuisson en appuyant sur les touches “+” ou “—” (même si vous êtes en mode préprogrammé).
2. Pour réajuster la cuisson en mode préprogrammé lorsque l’appareil refroidit: Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt puis sur le bouton “MODE” pour sélectionner la nouvelle catégorie choisie.
3. Pour arrêter l’appareil, restez appuyé sur la touche “Marche/Arrêt” pendant 2 secondes.
4. Pour remettre l’appareil en route appuyez simplement sur le bouton Marche/Arrêt.

LA CUISSON DES OEUFS

1. Mettez l’appareil en route comme décrit dans “Utilisation de votre appareil” et “Réglage du programmeur”.
2. Placez les œufs dans le panier, dans les crans prévus à cet effet (fig. 4).
3. Couvrez le panier avec le couvercle.
4. Programmez le temps de cuisson requis ou souhaité

Fig.4

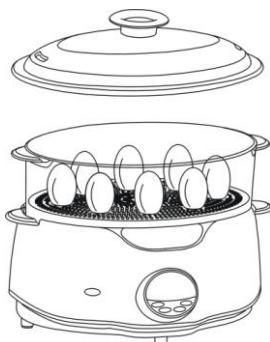


Fig.5



LA CUISSON DU RIZ

3. 1. Mettez l’appareil en route comme décrit dans “ Utilisation de votre appareil ” et “Réglage du

2. Placez un panier de cuisson vapeur sur la base.
4. Mettre du riz et de l'eau dans le panier à riz (1 verre de riz pour un verre d'eau) **sans dépasser 250g de riz.**
5. Couvrez le panier de cuisson vapeur avec le couvercle.
6. Programmez le temps de cuisson requis ou souhaité

FONCTION DE MAINTIEN AU CHAUD

L'arôme et la valeur nutritionnelle de la cuisson vapeur sont meilleurs quand la nourriture est fraîchement préparée. Cependant, si vous souhaitez maintenir les aliments au chaud pendant une courte période sélectionnez « Maintien au chaud » en appuyant sur le bouton "MODE" sur le menu de cuissons préprogrammé et, si nécessaire, réajuster le temps de maintien au chaud selon vos besoins.

FONCTION DE MAINTIEN AU CHAUD AUTOMATIQUE

1. L'appareil passe automatiquement en mode "Maintien au chaud" pendant 20 minutes une fois le temps de cuisson écoulé.
2. Après ces 20 minutes, l'appareil émet 5 bips et s'éteint automatiquement après une minute.

AJOUT D'EAU PENDANT LA CUISSON

Pour les recettes comportant un long temps de cuisson:

1. Lorsque le niveau d'eau chute en dessous du repère "MIN"
 Des bips sonores retentissent en continu. Le symbole de niveau d'eau clignote sur l'écran LCD de votre appareil.
2. Vérifiez le niveau d'eau
3. Vérifiez le programmeur
4. Ajouter de l'eau par l'orifice de remplissage comme indiqué sur la figure 6
5. Sélectionner le temps de cuisson souhaité

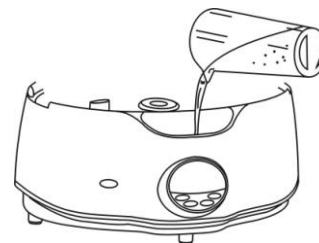


Fig.6

NOTE:

1. Lorsque vous rajoutez de l'eau au dessus du niveau "MIN", les bips vont s'arrêter et le symbole de niveau d'eau s'éteindra.

Appuyez simplement sur la touche Marche/arrêt pour poursuivre la cuisson.

ARRET AUTOMATIQUE

L'appareil s'arrête automatiquement s'il est branché sur une prise secteur sans être utilisé dans un intervalle d'une minute en émettant 2 bips sonores.

Cela est dû aux raisons suivantes:

1. Le programme est terminé
2. La sélection du programme n'est pas confirmée par la pression de la touche "Marche/Arrêt"
Pour remettre l'appareil en fonction, appuyez de nouveau sur la touche "Marche/Arrêt".

CONSEILS PRATIQUES

1. En cas de cuisson à haute altitude, prévoir des temps de cuisson supérieurs.
2. Les temps de cuisson indiqués sur cette notice le sont à titre indicatif. Le temps de préparation varie en fonction de la taille des aliments, la disposition de ceux-ci dans les paniers, de la fraîcheur des aliments, et de vos préférences personnelles. Quand vous serez familiarisé avec votre appareil, adaptez vos temps de cuisson.
3. Une seule couche de nourriture cuit plus rapidement que plusieurs couches. De ce fait le temps de cuisson pour une quantité plus importante d'aliments se trouvera augmenté
4. Pour obtenir de meilleurs résultats, veillez à ce que les aliments soient tous de taille similaire. Si les aliments varient en taille, et qu'il est nécessaire de les disposer en couches, mettez les plus petits sur le dessus.
5. N'accumulez pas les aliments en tas dans le panier de cuisson vapeur. Disposez-les en laissant de l'espace entre eux afin de laisser la vapeur circuler au maximum.
6. Quand vous préparez une grande quantité d'aliments, enlevez le couvercle à mi-cuisson, en utilisant des gants de cuisine et en faisant attention de ne pas vous brûler avec la vapeur, et tournez en utilisant un ustensile à long manche
7. N'ajoutez pas de sel et d'assaisonnement dans le panier de cuisson vapeur avant la fin de la cuisson. Ceci afin d'éviter d'endommager la résistance de chauffe située dans la cuve à eau.
Vous pouvez récupérer le liquide tombé dans le bac récupérateur de jus pour le réutiliser dans des soupes, sauces et jus de viande.
9. Ne faites JAMAIS cuire de viande, volaille ou fruits de mer encore congelés à la vapeur.
Faites les toujours décongeler complètement au préalable .
10. Tous les temps de cuisson indiqués dans cette notice sont basés sur l'utilisation d'eau froide dans la cuve à eau
11. Le panier à aliments est idéal pour cuire d'autres aliments comme les fruits, les légumes etc....
12. Conseils de cuisson avec les 3 paniers vapeur :
 - a. Placez toujours les plus grosses pièces dans le panier inférieur
 - b. Vous pouvez placer des aliments différents dans les paniers supérieur, intermédiaire et inférieur mais, comme la condensation va s'égoutter du panier supérieur, veillez à ce que les arômes se complètent bien les uns aux autres.
 - c. Si vous cuisez à la vapeur de la viande ou de la volaille et des légumes, placez toujours la viande ou la volaille dans le panier inférieur, de manière à ce que le jus de la viande crue ou partiellement cuite ne tombe pas sur les autres aliments.
 - d. Les temps de cuisson pour les aliments placés dans le panier supérieur sont en général plus longs, comptez environ 5 minutes de plus

- e. Si vous cuisez des aliments avec des temps de cuisson différents, commencez en mettant les aliments ayant le temps de cuisson le plus long dans le panier inférieur. Quand le temps de cuisson restant correspond à celui des aliments dont le temps de cuisson est le plus court, enlevez le couvercle avec précaution en utilisant des gants de cuisine et placez le bol inférieur en haut. Remplacez le couvercle et poursuivez la cuisson.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

1. Ne jamais immerger l'appareil, le câble ou la prise dans l'eau.
2. Débranchez l'appareil et laissez le refroidir complètement avant de le nettoyer.
3. Ne nettoyez aucun élément de l'appareil avec des agents abrasifs comme par exemple de la poudre à récurer, des tampons en laine d'acier etc... ni avec de l'eau de javel.
4. Ne nettoyez pas les paniers en plastique transparent avec la face abrasive d'une éponge ou d'un tampon.
5. Nous recommandons de laver le couvercle, le panier à riz, les paniers de cuisson vapeur et le bas récupérateur de jus à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle. Rincez et séchez parfaitement.
6. De temps en temps, ces éléments peuvent également être lavés au lave vaisselle, dans l'étage supérieur et en cycle court. Cependant des lavages répétés au lave vaisselle peuvent occasionner une légère perte de brillant extérieur et un ternissement.
7. Videz la cuve à eau après chaque utilisation.
8. N'immergez jamais la base dans l'eau. Remplissez la cuve à eau avec de l'eau chaude savonneuse, rincez et séchez parfaitement.
9. Nettoyez l'extérieur de la base avec un chiffon humide puis séchez parfaitement.
10. Nettoyez régulièrement votre appareil en suivant les recommandations énoncées ci-dessus...

DETARTRAGE DE LA CUVE

Après 2 à 3 mois d'usage constant, des dépôts chimiques peuvent s'accumuler dans la cuve à eau et sur la résistance de chauffe. Ceci est normal, la quantité de calcaire accumulé dépend de la dureté de l'eau de votre région. Il est indispensable de détartrer régulièrement l'appareil afin de maintenir un bon niveau de production de vapeur et pour la longévité de votre appareil.

1. Remplissez la cuve à eau jusqu'au niveau MAX avec du vinaigre blanc. (Pas de vinaigre coloré)
IMPORTANT: N'utilisez pas d'autre produit chimique ou de détartrant vendu dans le commerce.
2. Branchez l'appareil sur une prise murale équipée d'une terre. Le bac récupérateur de jus, les paniers de cuisson vapeur et le couvercle doivent être en place pendant cette procédure.
3. Réglez le programmateur sur 25 minutes et appuyez sur la touche Marche/arrêt pour débiter la production de vapeur.
ATTENTION: Si le vinaigre commence à bouillir en débordant de la base, débranchez l'appareil et arrêtez le programme. Réduisez ensuite légèrement la quantité de vinaigre
4. A la fin du cycle de détartrage, débranchez l'appareil de la prise de courant et laissez-le refroidir complètement avant de vider la cuve.

5. Rincez la cuve à eau et les éléments plusieurs fois avec de l'eau froide.

GUIDE DE CUISSON VAPEUR ET RECETTES

1. Les temps de cuisson à la vapeur indiqués dans les tableaux de cuisson ne sont donnés qu'à titre d'indication. Ces temps peuvent varier en fonction de la taille des aliments, de leur espacement dans le panier de cuisson vapeur, de leur fraîcheur et de vos préférences personnelles. A mesure que vous vous familiariserez avec votre appareil, vous apprendrez à ajuster les temps de cuisson.
2. Les temps de cuisson indiqués le sont pour la quantité spécifiée dans la notice ou la recette. Pour des quantités supérieures ou inférieures adaptez le temps de cuisson.
3. Les temps de cuisson à la vapeur sont tous basés sur une cuisson des aliments dans le panier inférieur. Les temps de cuisson pour les aliments placés dans le panier supérieur sont généralement plus longs, comptez quelques minutes de plus...
4. Tous les temps de cuisson indiqués dans les tableaux sont basés sur l'utilisation d'eau froide.

LEGUMES

1. Coupez la tige épaisse et dure des brocolis, choux et choux-fleurs.
2. Exposez les légumes verts feuillus le moins de temps possible à la vapeur car ils se décolorent très facilement.
3. Salez et assaisonnez les légumes après cuisson à la vapeur pour obtenir de meilleurs résultats.
4. Les légumes surgelés ne doivent pas être décongelés avant leur cuisson à la vapeur.

Légumes	Type	Poids/Nombre de pièces	Assaisonnement conseillé	Temps de cuisson (Minutes)	Recommandations
Artichauts	Frais	3 moyens	Ail Estragon Aneth	45-50	Coupez le pied et enlevez-le
Asperges	Fraîches Surgelées (Vertes)	400g 400g	Mélicse Feuilles de laurier Thym	13-15 16-18	Croisez les tiges des asperges pour laisser passer la vapeur
Brocolis	Frais Surgelé	400g 400g	Ail Paprika Estragon	16-18 15-18	
Carottes en rondelles	Fraîches	400g	Anis Menthe Aneth	20-22	Remuez à mi-cuisson
Chou-fleur	Frais Surgelés	400g 400g	Romarin Basilic Estragon	16-18 18-20	Remuez à mi-cuisson
Epinards	Frais Surgelés	250g 250g	Cerfeuil Thym Ail	8-10 18-20	Remuez à mi-cuisson
Haricots	Frais	400g	Graines de carvi Aneth Sarriette	18-20	Remuez à mi-cuisson
Pois	Frais Gourmands Surgelés	400g 400g	Basilic Marjolaine Menthe	10-12 15-18	Remuez à mi-cuisson
Pommes de terre rouges coupées en 2	Fraîches	400g	Cerfeuil Ciboulette Aneth	20-22	

CUISSON DE LA VIANDE ET DES VOLAILLES

1. La cuisson à la vapeur présente l'avantage de laisser toute la graisse s'écouler. Etant donné que la chaleur produite est modérée, ne choisissez que des morceaux de viande tendre et dégraissez-les au maximum. Une viande susceptible d'être grillée convient idéalement pour la cuisson à la vapeur.
2. Servez les viandes ou les volailles avec des sauces aromatisées ou faites-les mariner avant de les cuire à la vapeur...
3. Piquez les aliments avec un couteau pour vérifier qu'ils sont cuits jusqu'au centre et que le jus

qui s'écoule est incolore.

4. Les saucisses doivent être complètement cuites avant d'être passées dans le cuiseur vapeur.
5. Utilisez des herbes fraîches pendant la cuisson à la vapeur pour donner de l'arôme.

Viande	Type	Poids/Nombre de pièces	Assaisonnement conseillé	Temps de cuisson (Minutes)	Recommandations
Poulet	Filets sans os, découpe	250g (4pc.) 450g	Curry Romarin Thym	12-15 30-35	Éliminez tout le gras
Porc	Echine, filet, escalopes côtelettes	400g (4pcs de 2.5cm d'épaisseur)	Curry Mélisse Thym	5-10	Éliminez tout le gras
Bœuf	Rumsteck en tranches, steaks dans l'aloyau ou dans le filet	250g	Curry Paprika Thym	8-10	Éliminez tout le gras

CUISSON DES POISSONS ET FRUITS DE MER

1. Le poisson est cuit quand il est opaque et qu'il peut s'émietter à la fourchette.
2. Le poisson surgelé peut être cuit à la vapeur sans être décongelé s'il est séparé avant la cuisson à la vapeur et que le temps de cuisson est allongé.
3. Ajouter des quartiers de citrons et des herbes pendant la cuisson à la vapeur pour donner de l'arôme

Aliments	Type	Poids/Nombre de pièces	Assaisonnement conseillé	Temps de cuisson (Minutes)	Recommandations
Crustacés	Frais	250g/400g	Marjolaine Mélisse	8-10	
Crevettes	Frais	400g	Mélisse Ail	6	
Moules	Frais	400g	Mélisse Ail	8-10	
Langouste (queue)	Surgelé	2 pièces (400g chacune)	Raifort Ail	20-22	
Filets de poisson	Surgelé	250g	Moutarde en poudre Piment de Jamaïque Marjolaine	10-12	
	Frais	250g		6-8	

CUISSON DU RIZ

1. Servez-vous du panier à riz et ajoutez la quantité d'eau requise en même temps que le riz (sans dépasser 250g de riz)

Aliment	Type	Quantité / Quantité d'eau	Temps de cuisson (Minutes)	Recommandations
riz	Blanc	200g/300ml	35-40	Pour 2 personnes

Manufacture : Tunbow Electrical Ltd.,

Address : 10/F. Block A Chung Mei Centre 15 Hing Yip Street, Kwun Tong, Kowloon, Hong Kong