



ELECTRIC STEAMER

VAPORERA ELÉCTRICA

**User's Manual &
Recipe Booklet**

**Manual de instrucciones
y libro de recetas**







Contents

ENGLISH

Important Safeguards	4
Technical Specifications	5
Features and Functions.....	6
Before First Use	8
Operating Instructions.....	8
Using the Steamer Baskets	10
Cooking Tips	11
Recommended Cooking Times	12
Suggested Cooking Times.....	14
Cleaning & Maintenance	16
Storage	16
ESPAÑOL	19
RECIPES.....	35
Limited Warranty	48







Thank you for purchasing this Electric Steamer by Fagor.

Steaming enables you to prepare fresh and frozen meats, seafood, vegetables, rice, whole grains, eggs, sauces, fruits, deserts & more!

Steaming cooks foods with moist and gentle heat. This helps to retain food's natural shape, color and texture without the necessary addition of fats or oils. Besides, steaming involves little heat loss during cooking, thereby using less energy to operate.

It's extremely easy to use. Just load with ingredients, add water, set timer and enjoy! This product helps you to attain excellent results with very minimal effort.

An added benefit of this appliance is its convenience. You can utilize three steamer baskets at once with bases detached for larger foods or quantities of foods that require the full 10 qt. capacity. Alternatively, you may insert the separators to steam up to three different dishes at once. A separate rice cooking bowl is also included for total convenience.

This user's manual contains information on the use and care of this product. Please read this manual carefully before operating the Fagor Electric Steamer to ensure proper usage and maintenance. Carefully following the directions in this booklet will enable you to optimize the performance and lifespan of the unit.

ENGLISH





IMPORTANT SAFEGUARDS



The product you have purchased is a state of the art appliance. It adheres to all of the latest safety and technology standards; however, as with any electric appliance, there are some potential risks. Only operate this product in accordance with the instructions provided and only for its intended household use.

PLEASE READ THE INSTRUCTIONS BELOW BEFORE USING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME.

- Read all of the instructions contained in this manual before using the appliance.
- This product is not intended for commercial or outdoor use; it is only for indoor household use.
- Remove all packaging materials and promotional labels before using the Electric Steamer for the first time.
- Do not operate the unit if the electric cord or plug is damaged. If the appliance is not working properly, has been dropped or damaged, left outdoors or submerged in water, discontinue use immediately and contact Fagor's customer service at (800)-207 0806.
- The Electric Steamer has a polarized AC (Alternative Current) plug, meaning that one blade is wider than the other. It will only fit in a polarized outlet in one way as a safety feature. Reverse the plug if the plug does not fit fully in the outlet. If it still does not fit in the outlet, contact a qualified electrician. Do not attempt to override this safety feature.
- Do not allow the electric cord to hang over the edge of any table or counter surface.
- Do not let the electric cord come in contact with hot surfaces.
- If using an extension cord to connect the Electric Steamer, please note that a damaged extension cord may cause the unit to malfunction. Always check your extension cord for damage and be sure it is compliant with the required voltage. Be sure not to place the cord where someone can trip over it.
- To eliminate a potential choking hazard for young children, remove and safely discard the protective cover and all plastic bags when unpacking the appliance for the first time.
- Do not place the food steamer near the edge of a table, counter or bench top where it could topple over during operation. Ensure that the surface is level, clean and dry.
- Do not place the Electric Steamer near heat-emitting devices such as heaters, gas cooktops or electric burners.
- Always use the Electric Steamer in a well ventilated area.
- Children need close adult supervision at all times when they are in or around the kitchen. Keep this appliance out of the reach of children.



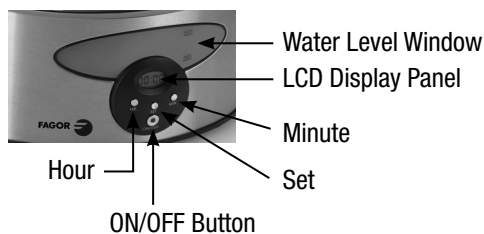
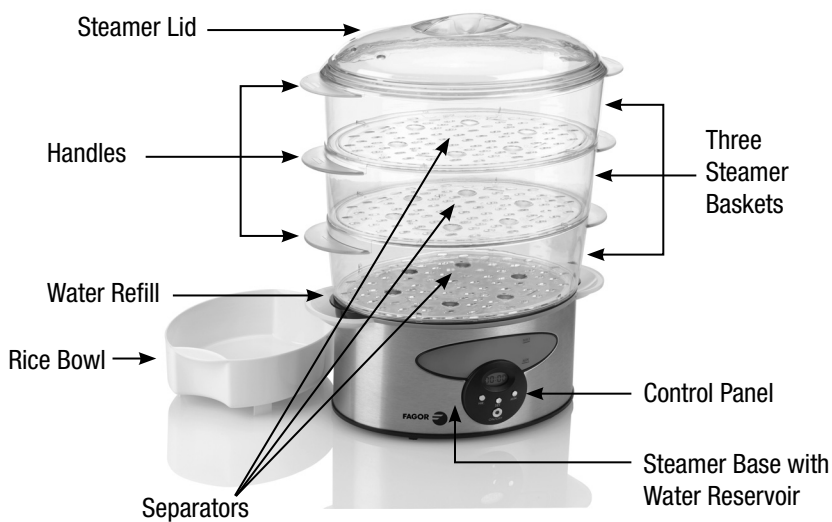
- Do not put any food or liquid other than water into the water reservoir in the steamer base (except for descaling purposes: see “Cleaning & Maintenance” section in this manual). Only the steamer baskets and rice bowl are designed to cook food.
- It is normal for some steam to be released during operation. Do not place the unit near curtains, under kitchen cabinetry or in any other place where the escaping steam might cause damage to furniture or textiles.
- Do not leave the appliance unattended when in use.
- Do not move this appliance during operation.
- Do not touch hot surfaces. Use the handles to remove the lid, steamer baskets and rice bowl. Take care to avoid any steam escaping from the steam outlet holes on the steamer lid. Use protective oven mitts to cover your hands.
- Always unplug and let cool before cleaning and removing parts. Never attempt to unplug the unit by pulling on the power cable. Keep this appliance unplugged when not in use.
- While in operation, do not cover the appliance or position it near flammable materials including curtains, draperies, walls and fabric upholstered furniture.
- To reduce the risk of an electric shock, never immerse the plug, power cable or housing in water or any other liquid.
- Only the steamer baskets and the rice bowl are dishwasher safe.
- For optimal performance, be sure to regularly clean this appliance.
- Only qualified experts may repair and perform maintenance work on this Electric Steamer using authentic Fagor replacement and accessory parts. Never attempt to disassemble and repair the Electric Steamer yourself.

KEEP THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE.

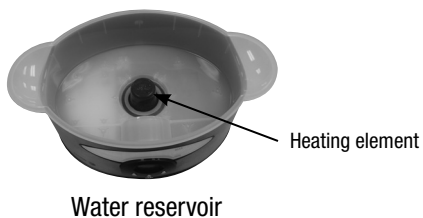
Technical Specifications

MODEL NUMBER	670040360
VOLTAGE	AC120V/60HZ
POWER	650W / 120V, 60HZ, 6 AMPS
DELAY TIMER	Up to 13 hours
INDIVIDUAL BASKET CAPACITY	3.3 QT
TOTAL CAPACITY	10 QT.

Features and Functions



Steamer Baskets Handles





- **Steamer Lid:** To be placed on the upper-most steamer basket while in the unit is in use. Keeps steam circulating inside and allows some excess steam to escape.
- **Steamer Baskets:** Main cooking containers with removable bases (separators) that allow for flexibility in space distribution while cooking several dishes at once. Food can be placed directly into these steamer baskets, making sure not to cover all the holes on the bottom of the tray in order to allow steam can rise from the base of the steamer and circulate around the food.
- **Rice Cooking Bowl:** Use this bowl to steam any kind of rice, grains or any smaller foods such as shelled peas or corn. Can be placed for use inside any of the 3 steamer baskets.
- **Separators:** The separators have holes that allow steam to flow and surround the food. They also feature larger holes that can be used to hold eggs upright for steaming.
- **Steamer Base with Water Reservoir Includes:**
 - **Water Level Window:** Allows easy monitoring of the water level during operation and refill.
 - **ON/OFF Button:** Press this button to start the Electric Steamer or to turn it completely off once you have finished cooking and before cleaning
 - **SET Button:** This button allows you to confirm the final selection of either the cooking time or the delay-start time.
 - **External Water Refill Spout:** You may refill the container with water through the spouts on either side of the Electric Steamer. You may do this when the unit is turned off as well as while it is operating.
 - **Drip Tray:** Catches steam condensation and prevents drips from flowing back into the water container.
 - **Heating Element:** Located inside of the steamer base, this element heats the water in the water reservoir and generates heat.

WARNING: The heating element will be very hot after cooking, do not touch it.



Before First Use

Remove any packaging material and literature from the electric steamer.

Wash all the removable parts in warm soapy water, rinse and dry thoroughly. Wipe the inside of the water reservoir before using the electric steamer for the first time. Place on a level, stable surface. Do not place the product on any unstable surface or where it might fall or could accidentally make contact with water or any other liquid.

Operating Instructions

1. Place the drip tray on top of the steamer base.
2. Fill the basket or baskets with the food you want to steam, and position them on the base. (Please refer to the next section in this manual for instruction on how to use one, two or three baskets at the same time.)
3. Fill the water tank with fresh water through the water spout, making sure that the water level stays between the minimum and the maximum markers on the water level window. It is recommended that you fill the water tank to the maximum level if your cooking time will be longer than 10 minutes.
4. Plug the unit into a regular household outlet. Press the ON/OFF button. The Steamer will emit an acoustic signal and the numbers "0:00" will appear on the LCD display.
5. Press the "SET" button. The default cooking time of 20 minutes (indicated by the number "00:20") will appear on the LCD display and the word "Steamer" will blink. You can decrease or increase this cooking time by pressing the HOUR and MINUTE buttons.

If you press the MINUTE button once, it will increase the time by 1 minute. If you press and hold, the minutes will increase fast up to 59, and then start from 0. The maximum cooking time is 1 hour.

Tip: if you want to set a cooking time that is shorter than 20 minutes, the fastest way of doing so is by pressing the HOUR button twice, which will take the time down to 0:00, and then pressing the MINUTE button until the desired number of minutes is reached.

Once the correct time is set, do not press any other buttons for the next 5 seconds, the word "Steamer" will stop blinking, and the Steamer will automatically begin to generate steam. You should see steam coming out of the base in a few seconds, and the timer will start counting down the programmed minutes. The light on the ON/OFF button will turn red, to indicate that the unit is operating. If you do not wish to use the delay-start feature, go to step 6.



NOTE: if all the water in the water reservoir is used before the cooking time is up, the Steamer will start beeping to indicate that you must add some water through the water refill spout. Add some water, and do not press any buttons; steam will be generated automatically to continue with the cooking process.

6. USING THE DELAY TIME FUNCTION: if you wish to delay the start of your cooking, you may do so by programming the delay timer. Follow steps 1 to 4 to program the desired cooking time, but do not wait 5 seconds. Press the SET button again immediately after you finish programming the cooking time. Next, the word "TIMER" will blink above the numbers "0:00". Use the HOUR and MINUTE buttons to set the desired delay time. The maximum delay time is 12 hours and 59 minutes.

Once you have selected the correct delay time, do not press any buttons for the next 5 seconds. The word "TIMER" will stop blinking and the Steamer will start counting down the delay time, after which it will automatically turn on and cook for the previously programmed cooking time.

7. When the Steamer has finished cooking, it will emit an acoustic signal (five short beeps) and automatically go into "KEEP WARM" mode. The light on the ON/OFF button will turn green to indicate that the cooking time is up. At this point, you may turn the Steamer off and remove your food. If you do not turn the unit off and remove your food the Steamer will automatically keep the food warm for up to one hour if no buttons are pressed and the unit is not unplugged. After that time, it will beep 3 times and turn itself off.
8. If you wish to change the cooking time during operation, press the SET key. The word "Steamer" will appear blinking, and you can use the HOUR and MINUTE buttons to set the new cooking time. If you want to stop cooking altogether, press the ON/OFF button once.
9. Switch off the appliance after use by pressing the ON/OFF button, and unplug it.
10. Use a pot holder to remove the lid from the steamer basket, and make sure to always tilt it away from you to avoid being scalded by the hot steam escaping from inside the unit. Let the droplets of condensed steam drip back into the steamer before moving the lid away.

Use pot holders to move the steamer baskets after cooking, as the handles will be hot.

WARNING: be very careful when moving the steamer baskets after cooking, and always use pot holders, to avoid burns and scalds.

11. Let the unit cool down completely before storing.

NOTE: If the Steamer overheats (for example, because the steamer basket's holes have been plugged and steam cannot circulate from the base to the baskets), it will emit an acoustic signal (continuous beeping) and turn off. To use the appliance again let it cool, reposition the food to ensure that steam can flow freely from the base to the baskets, and turn on again.

Using the Steamer Baskets

The special design of the Electric Steamer and the steamer baskets allows you to use just one basket to cook, or up to all three at the same time if you want to steam larger quantities or different types of food. It also allows you to customize the baskets by inserting or removing the separators from the bottoms of the trays.

Cooking with one basket:

- Insert the smallest basket (also recognizable by the symbol “I” engraved on the handles) into position on top of the drip tray.
- Fill with the food you intend to cook.
- Cover with the lid.

Cooking with two baskets:

- Insert the smallest basket (also recognizable by the symbol “I” engraved on the handles) into position on top of the drip tray. Fill with food.
- Place the mid-sized steamer basket (also recognizable by the symbol “II” engraved on the handles) on top of the smallest basket. Fill with food.
- Place the lid on this second basket.

Cooking with three baskets:

- Insert the smallest basket (also recognizable by the symbol “I” engraved on the handles) into position on top of the drip tray. Fill with food.
- Place the mid-sized steamer basket (also recognizable by the symbol “II” engraved on the handles) on top of the smallest basket. Fill with food.
- Place the largest steamer basket (also recognizable by the symbol “III” engraved on the handles) on top of the second basket. Fill with food.
- Place the lid on this third basket.

Single large capacity cooking:

If you want to steam a larger item that will not fit in the space of a single basket, you may create a larger basket by removing the bottoms of the mid- and large size steamer baskets before placing them one on top of the other:

- Insert the smallest basket (also recognizable by the symbol “I” engraved on the handles) into position on top of the dripping tray.
- Remove the bottom of the mid-sized tray (symbol “II” on handle). Place on top of the small basket.
- If the space thus created is large enough for your item, place it inside the steamer and cover with the lid.
- If it is still not large enough, remove the bottom of the largest steamer basket (symbol “III” on handle) and place on top of the mid-sized basket. Fill with food, and cover with the lid.



Using the Rice Bowl

If you want to steam some rice, other grains, or any food item that is too small to place directly in the steamer baskets, use the rice bowl.

Simply fill the rice bowl with rice, seasonings, and water in the proportion indicated on the packaging. Place the rice bowl inside the lowest steamer basket and cook for the time indicated on the packaging. You may steam other items simultaneously in the other steamer baskets if you wish.

The rice bowl comes with a small flat separator that you may insert diagonally into the bowl to cook two types of rice or vegetables at the same time.

Cooking Tips

1. Never overfill the steamer baskets with food, or completely cover the holes on the bottom of the baskets. Remember that in order for the cooking to occur, steam must flow through the baskets and around the food. If you cover the holes on the bottom of the baskets completely (for example, with a piece of foil) steam will not be able to flow freely.
2. Place larger items, or those that require longer cooking times in the lower steamer basket, because steam will be hottest at its source.
3. If you are cooking different food types on different levels, bear in mind that the top layers might drip some juices on to the bottom layers.
4. If you want to cook foods with different cooking times, place the food with the longest cooking time in the lower steamer basket. Once the shorter cooking times of the upper basket or baskets are up, you can remove just these baskets, and place the lid on the basket(s) below it to continue cooking.
5. If you want to cook a very large item, you can remove the bottoms (separators) from the mid and large baskets, and create one large cooking basket. See “Operating instructions: Cooking with the steamer Baskets” in this manual. **Note:** do not remove the bottom of the smallest basket This piece must always be in place when cooking, so that food is not able to make contact with the drip tray below.
6. In order to reduce the cooking time, fill up the water tank with lukewarm water.
7. If you are cooking a large quantity of food, remove the lid halfway through the cooking time, and gently stir the food to make sure all sides get cooked evenly. Replace the lid and add 2-3 extra minutes to the cooking time to make up for the heat loss.

Recommended Cooking Times

Steaming Guide

The times given on this page are for a single layer of food in the bottom basket, used on its own. You will need to extend these times if two or three baskets are used, as the same amount of steam has to heat a greater volume of food. The further the food is from the source of the steam, the longer it will take to cook. When steaming, be sure to fill the water reservoir to MAX level.

How to Steam Vegetables

When steaming vegetables, please follow these instructions:

1. Wash the vegetables. Cut off stems, trim, chop and peel if required.
2. When steaming different size vegetables at the same time, place the largest and firmest in the lower steamer basket and the smallest vegetables in the top steamer baskets.
3. If steaming smaller portions, the steaming time will decrease.
4. Freshness, quality and size of the vegetables as well as personal preference will effect how quickly ingredients will take to steam.
5. Frozen vegetables should not be thawed before steaming.

How to Steam Chicken & Meat

Follow these suggestions for cooking meat and poultry:

1. Steaming guidelines in the chart below are for fresh and fully thawed meat and poultry.
2. If chicken and meat are frozen, they should be completely thawed before steaming.
3. Always clean and prepare fresh meat before steaming. It is recommended to remove any fat and skin from chicken and gristle from meat before steaming.
4. Place smaller pieces of meat or poultry in a single layer.
5. Steam until the meat or poultry is well done. Check by piercing the thickest part of the poultry or roast with a meat thermometer or with a knife or skewer to check that the center is cooked and juices run clear.



How to Steam Fish & Seafood

Please follow these instructions to steam fish and seafood:

1. Thaw completely frozen fish and seafood before steaming.
2. Always clean and prepare fresh seafood and fish before steaming.
3. Most seafood cooks very quickly.
4. Fish fillets can be steamed in steamer baskets, but if you want to retain juices cook fish in the rice bowl. Keep in mind that cooking times will be longer.
5. You may need to adjust these cooking times according to various textures and sizes.

ENGLISH

How to Steam Rice & Cereals

If you want to cook rice or cereals using this steamer, please follow these instructions:

1. Wash rice / cereals with cold water until rice water runs clear.
2. Drain well.
3. Place measured rice / cereals and water quantities into the rice bowl.
4. Place the rice bowl into the steamer basket and cover with the lid.
5. Set steamer to the required steaming time.
6. To produce firmer rice, slightly decrease the water specified in the cooking time chart.
7. Rice may be seasoned with salt, pepper and butter after steaming.



Suggested Cooking Times

VEGETABLES	WEIGHT / SIZE	TIME (min)
Artichokes	2-3 medium sized	25-30
Asparagus	2 bunches	10-12
Broccoli	1 Lb	10
Brussels sprouts	1 Lb	12-14
Cabbage	1 head cut into 8 parts	10
Carrots, slices	1 Lb	12-14
Cauliflower, floret	1 Lb	10-12
Celery, sliced	1 Lb	9-10
Corn, whole	3	9-10
Fresh mushrooms	1 Lb	7-8
Fresh spinach	8 oz	5-6
Green beans	1 Lb	10
Green peas, shelled	1 Lb	12-15
Green beans	1 Lb	10
Onions, peeled and sliced	1 Lb	10-11
Peppers, sliced (red, green or yellow)	3 or 4	8-9
Potatoes, new, whole	2 Lb	30-35
Potatoes, white, all purpose, peeled & chopped	2 Lb	20
Pumpkin, peeled chunks	1 Lb	22-25
Zucchini, sliced	1 Lb	5-6
Frozen Vegetables (All)	1 Lb	7-9

CHICKEN & MEAT	WEIGHT / SIZE	TIME (min)
Whole chicken (unstuffed)	Up to 3 Lb	60-70
Chicken breasts (boneless fillets)	1 Lb	20-25
Hot Dogs (pierce before cooking)	1 Lb	12



FISH & SEAFOOD	WEIGHT / SIZE	TIME (min)
Fresh prawns	1 Lb	6-8
Lobster tail, frozen	2 pieces	22
Fish fillets, fresh ¼ to ½ inch thick: tilapia, mackerel, trout, etc	½ Lb	10
Fish steaks. Fresh, ¾ to 1 inch thick: salmon, cod, tuna etc.	½ Lb	12-17

ENGLISH

CEREALS	WEIGHT / SIZE	TIME (min)
White rice	1 cup of rice and 2 cups of water	45-50
Brown rice	½ cup of rice and 1 cup of water	42-45
Couscous	1 cup of couscous and 2 cups of water	10-12
Oats	1 cup with 2 cups of water	15
Pasta	1/4 Lb with 10 oz water	20



Cleaning & Maintenance

1. Unplug the Electric Steamer and allow it to cool completely before performing any cleaning or maintenance.
2. Never use abrasive cleaners or sharp objects for cleaning.
3. Clean the base with a soft, damp cloth.
4. Never immerse the base, plug or cord in water or any other liquid. Only the steamer baskets and the rice bowl are dishwasher safe.
5. Always empty the water tank after each use, and fill up with clean water every time you use it.
6. Dry the base and all the accessories with a kitchen cloth before storing.
7. Descaling: In order to maintain the efficiency of the Steamer, we recommend you descale the appliance regularly. If the water is very hard in your area, it is recommended to descale the appliance after every 8 to 10 uses. Fill the water tank to the maximum level with water and vinegar in the same proportion. Plug the appliance in and switch it on. For this procedure do not use any steamer baskets. Set the timer for 20 to 25 minutes. Once the timer is up, wait for the unit to cool down before emptying the vinegar. Rinse the water tank several times with water.

CAUTION:

- Never immerse the lid, cord, or plug in water or any other liquid.
- If scrubbing is necessary, use a nylon or polyester mesh pad.
- Do not use a steel wool pad or abrasive material.
- Never use solvents or cleaning powder.
- Do not get any liquids inside the base.

Storage

Allow the appliance to cool completely before storing. Store the appliance in a cool, dry place. Do not place any heavy items on top of appliance during storage as this may damage the Electric Steamer.

Cover to protect from dust.

For a more compact storage, the three baskets nest one inside the other: place the largest basket on the table, without the lid. Place first the mid-sized basket, then the smallest basket inside. Place the lid, inverted, on top.







Contenidos

Consejos de seguridad	22
Especificaciones Técnicas	23
Características y Funciones	24
Antes del Primer Uso	26
Instrucciones de Uso	26
Cómo Usar las Cestas de Vapor	28
Consejos Prácticos	29
Guía de Cocina	30
Tiempos de Cocción	32
Limpieza y Mantenimiento	34
Almacenamiento	34

ESPAÑOL







Gracias por comprar esta vaporera eléctrica de Fagor.

Esta vaporera eléctrica le permite cocinar al vapor pescados, frutos del mar, verduras, arroz, cereales, huevos, salsas, frutas, postres ¡y mucho más!

Cocinar al vapor le permite obtener platos más suaves y sabrosos, ayudando a retener todos los nutrientes y la forma el color y la textura originales de los alimentos, y todo ello sin la necesidad de añadir grasas o aceites. Además, cocinar al vapor supone perder mucho menos calor mientras se cocina, lo que implica un ahorro de energía importante a la hora de cocinar.

Es muy fácil de usar, ya que sólo es necesario disponer los alimentos en las bandejas, añadir agua, configurar el temporizador y en pocos minutos, ¡disfrutar! Este producto le ayuda a alcanzar excelentes resultados con el mínimo de esfuerzo.

Otro beneficio de este electrodoméstico es que es muy conveniente. Puede utilizar las tres cestas de vapor a la vez para poder cocinar platos o cantidades de comida más grandes que requieren de una capacidad de 10 cuartos, o puede insertar los separadores para poder cocinar al vapor 3 platos diferentes a la vez. Además, incluye un práctico cuenco especialmente diseñado para cocinar arroz.

Este manual de instrucciones contiene información sobre el uso y el mantenimiento de este producto. Por favor, léalo detenidamente antes de comenzar a usar la vaporera eléctrica de Fagor para asegurar que hace un uso correcto de la misma. El seguimiento cuidadoso de las instrucciones que se muestran en este manual le garantiza un óptimo uso y una larga vida del producto.

ESPAÑOL





CONSEJOS DE SEGURIDAD



ESPAÑOL

El producto que acaba de adquirir sigue todas las últimas directrices de seguridad y estándares tecnológicos. De cualquier modo, como con todos los aparatos eléctricos, siempre hay riesgos potenciales. Por ello, utilice esta vaporera eléctrica sólo en el ámbito del hogar, y siempre de acuerdo con las instrucciones que aparecen en este manual.

POR FAVOR LEA ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE ELECTRODOMÉSTICO POR PRIMERA VEZ.

- Lea todas las instrucciones antes de utilizar este electrodoméstico.
- Este producto no ha sido diseñado para ser usado de manera comercial o al aire libre. Es sólo para uso doméstico en interiores.
- Quite todo los materiales de embalaje y etiquetas antes de usar la vaporera eléctrica por primera vez.
- No utilice este electrodoméstico si el cable o el enchufe están dañados. Si este producto no funciona adecuadamente, está dañado o ha sido sumergido en agua, deje de utilizarlo inmediatamente y contacte con el departamento de atención al cliente de Fagor llamando al número de teléfono (800)-207 0806.
- La vaporera eléctrica tiene un enchufe polarizado de corriente alternativa, lo que significa que una hoja del enchufe es más ancha que la otra. Por ello, sólo puede ser utilizado de una manera concreta en una toma de corriente polarizada para asegurar un uso seguro del producto. Si aún así el enchufe no encaja en la toma de corriente, por favor contacte con un electricista cualificado
- No permita que el cable eléctrico cuelgue por el borde de una mesa o mostrador.
- No permita que el cable eléctrico entre en contacto con superficies calientes.
- Si usa un cable alargador para conectar la vaporera eléctrica, por favor tenga en cuenta que si éste está dañado puede ocasionar el mal funcionamiento del electrodoméstico. Por ello siempre debe asegurarse que este alargador esté en perfectas condiciones y que su voltaje sea el adecuado. Por favor, coloque el cable alargador en un lugar donde evite que alguien pueda tropezarse con él.
- Para evitar un posible riesgo de asfixia para los niños pequeños, quite y guarde en un lugar seguro todos los materiales de protección y bolsas de plástico en los que va embalado el producto.
- No sitúe la vaporera eléctrica cerca del borde de la mesa o mostrador, para evitar que pueda caerse durante su uso. Además, asegúrese de que la superficie en la que está el producto sea plana y esté limpia y seca.
- No coloque la vaporera eléctrica cerca de fuentes de calor tales como calentadores o cocinas eléctricas.
- Utilice siempre la vaporera eléctrica en lugares bien ventilados.



- Los niños necesitan ser supervisados siempre por un adulto cuando están cerca de la cocina. Mantenga este electrodoméstico alejado del alcance de los niños.
- No ponga comida u otro líquido diferente al agua en la reserva de agua situada en la base de la vaporera. Únicamente las cestas de vapor y el cuenco para el arroz están diseñados para contener comida
- Es normal que parte del vapor que genera este electrodoméstico salga de los cestos hacia el exterior mientras está preparando comida. Por ello, se aconseja no colocar la vaporera cerca de cortinas, debajo de los muebles de cocina o en cualquier otro lugar en el que el vapor pueda causar daños a muebles o tejidos.
- No deje este electrodoméstico desatendido mientras está en uso.
- No mueva de lugar la vaporera mientras está en uso.
- No toque la vaporera cuando esté caliente. Use manoplas o un trapo para agarrar el asa de la tapa, las asas de las cestas o el cuenco de arroz.
- Desenchufe siempre la vaporera y déjela enfriar antes de limpiarla. Nunca intente desenchufarla tirando del cable eléctrico. Mantenga la vaporera desenchufada siempre que no esté en uso.
- Mientras esté en uso, no sitúe la vaporera cerca de materiales inflamables, incluyendo cortinas y paredes y muebles tapizados
- Para evitar el riesgo de una descarga eléctrica, nunca sumerja el enchufe y el cable en agua u otro líquido.
Sólo las cestas de vapor y el cuenco de arroz pueden lavarse en el lavavajillas.
- Mantenga el electrodoméstico limpio.
- Sólo expertos cualificados pueden reparar y mantener en perfecto estado esta vaporera eléctrica, usando auténticas partes de repuesto de Fagor. Nunca intente reparar este electrodoméstico Usted mismo.

ESPAÑOL

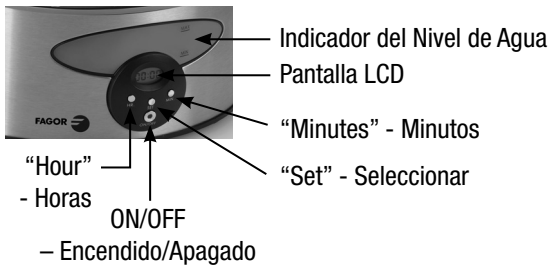
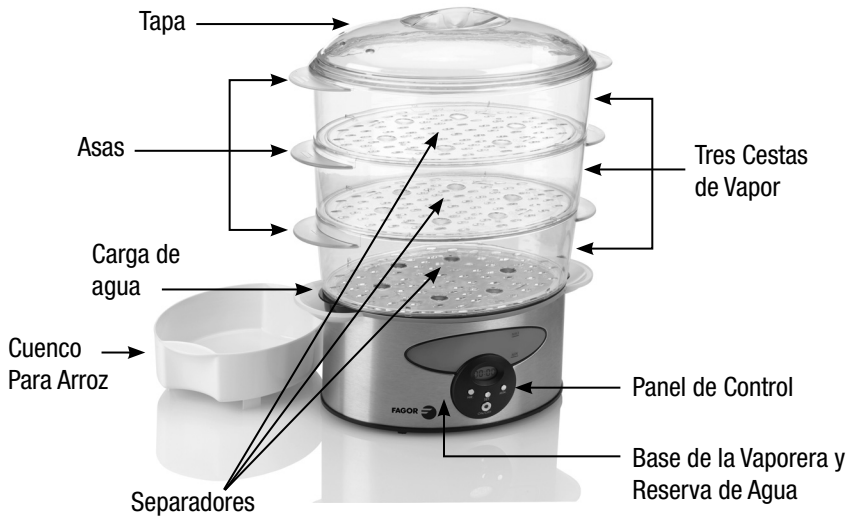
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA REFERENCIA FUTURA

Especificaciones Técnicas

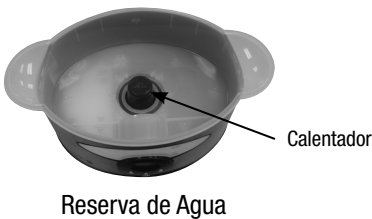
NÚMERO DE MODELO	670040360
VOLTAJE	AC120V/60HZ
POTENCIA	650W/120V, 60HZ, 6 AMPS
TEMPORIZADOR DE ESPERA	13 H.
CAPACIDAD INDIVIDUAL DE LAS CESTAS	3.3 QT
CAPACIDAD TOTAL	10 QT.

Características y Funciones

ESPAÑOL



Asas de las Cestas de Vapor





- **Tapa:** Debe ser colocada en la última cesta de vapor que vaya a ser usada. Permite que el vapor circule por el interior de la vaporera, a la vez que permite que el exceso del mismo salga al exterior .
- **Cestas de vapor:** son los principales contenedores para colocar la comida. Tienen una base desmontable, o separador, que permite poder distribuir la comida de diferentes maneras según las necesidades del usuario.
- **Cuenco para el arroz:** Indicado para cocinar al vapor cualquier clase de arroz, cereales y pequeños alimentos tales como guisantes o maíz. Puede ser usado en cualquiera de las tres cestas de vapor.
- **Separadores:** Los separadores tienen agujeros que permiten que el vapor circule por todas las cestas, llegando de esta manera a los alimentos por todos sus lados. Además, también tienes agujeros de mayor tamaño que pueden servir para sujetar huevos mientras éstos son cocinados al vapor.
- **Base de la vaporera con reserva para el agua:** Incluye:
 - **Indicador del nivel de agua:** permite ver fácilmente el nivel de agua que hay en cada momento en la vaporera mientras se está cocinando.
 - **ON/OFF** - Botón de encendido y apagado: Presione este botón para empezar a usar esta vaporera o para apagarla una vez que haya acabado de cocinar.
 - **SET:** Este botón permite seleccionar tanto el tiempo de cocinado como el tiempo de espera hasta empezar a cocinar.
 - **Carga de agua externa:** Le permite rellenar la reserva de agua. Esta operación puede ser llevada a cabo antes o incluso durante la cocción.
 - **Bandeja de goteo:** recoge la condensación del vapor.
 - **Calentador:** localizado dentro de la base de la vaporera, este elemento permite calentar el agua localizada en el depósito de agua, generando de esta manera el vapor necesario para cocinar.

PRECAUCIÓN: no toque el calentador después de haber cocinado en la vaporera ya que puede quemarse.





Antes del Primer Uso

Desprenda de la vaporera eléctrica todos los materiales de embalaje y pegatinas que pueda llevar.

Lave con agua templada y un poco de jabón todas las piezas extraíbles de la vaporera eléctrica. Tras ello, aclárelas y séquelas adecuadamente.

Pase un trapo húmedo por el interior de la reserva de agua antes de usar la vaporera por primera vez.

Coloque la vaporera en un lugar seguro y estable donde no haya desniveles. No la coloque en ningún lugar donde pueda caerse o entrar en contacto con agua u otros líquidos.

ESPAÑOL

Instrucciones de Uso

1. Coloque la bandeja de goteo encima de la base.
2. Disponga la comida que quiera cocinar en la o las cestas, y colóquelas en la base. Lea la siguiente sección de este manual para saber cómo usar y colocar correctamente las cestas.
3. Rellene la reserva de agua con agua fresca a través de la carga de agua, asegurándose de que el nivel de agua se sitúa entre el mínimo y el máximo indicados. Es recomendable que rellene la reserva hasta el máximo si su tiempo de cocinado es superior a 10 minutos.
4. Enchufe la vaporera. Presione el botón de ENCENDIDO/APAGADO (ON/OFF). En ese momento la vaporera emitirá una señal acústica y los números "0:00" aparecerán en la pantalla LCD.
5. Presione el botón SET. Por defecto aparecerá en la pantalla un tiempo de cocinado de 20 minutos, indicado por el número "00:20". Puede aumentar o disminuir el tiempo de cocinado presionando los botones HORA (HOUR) y MINUTOS (MINUTES).

Si presiona una vez el botón de minutos, el tiempo de cocinado se incrementará un minuto. Si lo mantiene pulsado, los minutos se incrementarán más rápidamente hasta llegar al 59, a partir del cual comenzarán de nuevo a partir del 0. El tiempo máximo de cocinado disponible es de 1 hora.

Consejo: Si desea cocinar un alimento por menos de 20 minutos, la manera más rápida de programar la vaporera es presionando el botón HORA dos veces. Con ello el tiempo de cocinado presente en la pantalla bajará a 0:00, con lo que sólo será necesario presionar el botón MINUTOS hasta alcanzar los minutos deseados para programar la vaporera correctamente.

Una vez que el tiempo de cocinado ha sido ajustado correctamente, no presione ninguno de los botones en los siguientes 5 segundos. Tras esos segundos la palabra STEAMER dejará de parpadear y la vaporera comenzará a generar vapor. Podrá ver cómo el vapor se va generando en unos segundos, y comenzará a descontar el tiempo de cocinado. La luz que aparece en el



botón de encendido y apagado se volverá roja en el momento en el que la vaporera comience a funcionar.

Si quiere que la cocción empiece inmediatamente, pase al punto 6. Si desea retrasar el comienzo de la cocción, pase al punto 5.

6. **CÓMO USAR LA FUNCIÓN DE RETRASO DE LA COCCIÓN:** Si desea dejar programada la vaporera para que comience a funcionar más tarde debe usar la función de retraso de la cocción. Para ello siga los pasos del 1 al 4 que aparecen arriba, pero sin esperar los 5 segundos una vez que ha ajustado el tiempo de cocinado. Tras ajustar este tiempo de cocción pulse inmediatamente el botón SET nuevamente para programar el tiempo de retraso.

En ese momento la palabra TIMER parpadeará sobre los números "0:00". Use los botones de MINUTO y HORA para ajustar el tiempo deseado. El tiempo máximo de retraso es de 12 horas y 59 minutos.

Una vez ha seleccionado el tiempo de retraso que desea, no presione ningún botón en 5 segundos. La palabra TIMER dejará de parpadear y la vaporera comenzará a hacer la cuenta atrás del tiempo de retraso, después del cual comenzará a cocinar.

7. Cuando la vaporera haya acabado de cocinar, emitirá una señal acústica, 5 pequeños pitidos, e inmediatamente pasará a modo de "mantener caliente", que mantendrá caliente la comida durante una hora máximo. La luz roja se volverá verde para indicar que el tiempo de cocinado ha finalizado. Llegado a este punto, debe apagar la vaporera y quitar la comida de la misma. Si no apaga la vaporera ni quita la comida de las cestas, ésta mantendrá la comida caliente durante una hora si no presiona ningún botón mientras tanto. Después de ese tiempo, la vaporera emitirá 3 pitidos y se apagará.
8. Si desea cambiar el tiempo de cocinado mientras está usando la vaporera, presione el botón SET. La palabra STEAMER parpadeará y entonces podrá ajustar los minutos y horas usando los botones correspondientes. Si desea dejar de cocinar, sólo tiene que pulsar el botón ON/OFF una vez
9. Apague el electrodoméstico después de su uso presionando el botón ON/OFF y desenchufándolo.
10. Use una manopla para quitar la tapa de la cesta de vapor, y siempre asegúrese de no escaldarse con el agua caliente que contiene la reserva de agua. Use también las manoplas para quitar las cestas, ya que las asas pueden estar calientes.

ADVERTENCIA: sea muy cuidadoso cuando mueva las cestas después de cocinar, y use siempre manoplas para proteger sus manos y prevenir quemaduras.

10. Deje que la vaporera se enfríe antes de limpiarla y guardarla.

NOTA: Si la vaporera se sobrecalienta, por ejemplo debido a que el vapor no circula correctamente al haber tapado con comida los agujeros de los separadores, la vaporera emitirá una señal acústica (un pitido continuo) y se apagará. Para usar de nuevo la vaporera deje que se enfríe y asegúrese de que el vapor pueda circular correctamente por ella.



Cómo Usar las Cestas de Vapor

El diseño especial de la vaporera eléctrica de Fagor le permite usar las cestas a la vez o por separado según el plato o la cantidad de comida que quiera cocinar. También permite modificar el tamaño del espacio con el uso de los separadores.

ESPAÑOL

Cocinar con una sola cesta:

- Coloque la cesta más pequeña, marcada con el símbolo I en el asa, encima de la bandeja de goteo.
- Coloque la comida que desee cocinar en esta cesta.
- Cubra la cesta con la tapa.

Cocinar con dos cestas:

- Coloque la cesta más pequeña (Cesta 1), marcada con el símbolo I en el asa, encima de la bandeja de goteo y coloque comida en ella.
- Coloque a continuación la cesta mediana (Cesta 2), que tiene el símbolo II en su asa, encima de la Cesta 1 y ponga en ella la comida que quiera cocinar.
- Coloque la tapa en esta segunda cesta.

Cocinar con tres cestas:

- Coloque la cesta más pequeña (Cesta 1), marcada con el símbolo I en el asa, encima de la bandeja de goteo y coloque comida en ella.
- Coloque a continuación la cesta mediana (Cesta 2), que tiene el símbolo II en su asa, encima de la Cesta 1 y ponga en ella la comida que quiera cocinar.
- A continuación coloque encima de la Cesta 2 la cesta más grande (Cesta3), marcada por el símbolo III en el asa, y ponga comida en ella.
- Coloque la tapa en esta última cesta.

Cocinar alimentos voluminosos:

Si lo que desea es cocinar un alimento demasiado grande para caber en el espacio de una única cesta, puede conseguir un espacio mayor quitando los separadores de las cestas I y II antes de colocarlas una sobre la otra.

- Coloque la cesta más pequeña (Cesta 1) encima de la bandeja de goteo.
- Quite el separador (la parte de abajo) de la Cesta 2 y colóquela encima de la Cesta 1.
- Si el espacio creado es suficientemente grande para colocar el alimento que desea cocinar en él, póngalo en estas cestas y cubra la última cesta con la tapa.
- Si juntando estas dos cestas la capacidad todavía no es suficiente, puede quitar el separador también de la Cesta 3, y colocarla encima de la Cesta 2.



Cómo usar el cuenco de arroz

Si desea cocinar arroz, cereales u otros alimentos pequeños como guisantes o maíz, lo ideal es que use el cuenco para el arroz.

Simplemente debe colocar el arroz o el alimento que desee cocinar en el cuenco y añadir el agua indicada en la guía de cocina. A continuación, coloque el cuenco en la cesta de vapor I, ciérrela con la tapa y programe la vaporera eléctrica. Si lo desea, puede cocinar a la vez otros alimentos usando el resto de cestas de vapor simultáneamente

El cuenco para el arroz viene con un pequeño separador que puede ser insertado diagonalmente en el mismo para poder cocinar a la vez dos tipos distintos de arroz, o verduras, sin que se mezclen entre sí.

Consejos Prácticos

1. Nunca sobrecargue con comida las cestas de vapor ni cubra completamente los agujeros situados en las mismas. Recuerde que para poder cocinar al vapor es necesario que el vapor pueda circular correctamente a través de las diferentes cestas. Por ello, si cubre completamente los agujeros situados al fondo de las cestas impedirá que el vapor circule adecuadamente.
2. Coloque los alimentos más grandes, o aquellos que requieran un mayor tiempo de cocinado, en la cesta más cercana a la base de la vaporera. De esta manera será el vapor más caliente el que cocine estos alimentos asegurando que se cumplan los tiempos de cocción.
3. Si desea cocinar diferentes alimentos utilizando las distintas cestas tenga en cuenta que los alimentos colocados en las cestas superiores pueden desprender jugos que pueden gotear sobre los alimentos en las cestas inferiores.
4. Si quiere cocinar alimentos con diferentes tiempos de cocinado, coloque los que tengan un mayor tiempo de cocinado en las cestas de abajo. Una vez que los alimentos con menores tiempos de cocinado estén listos, retire las cestas en las que se encuentran y ponga la tapa en las cestas que todavía estén utilizándose.
5. Si desea cocinar un alimento de grandes dimensiones, puede quitar los separadores de las cestas I y II para así crear una sola cesta de grandes dimensiones. Consulte la sección “Instrucciones de Uso / Cocinar con las cestas de vapor” de este manual.

Nota: no retire el separador de la cesta de vapor más pequeña. Este separador debe estar siempre colocado en la cesta mientras se está usando la vaporera eléctrica, independientemente de las cestas de vapor que se estén usando.

6. Para reducir el tiempo de cocinado, llene el depósito de agua con agua tibia.
7. Si está cocinando un alimento de grandes dimensiones, retire la tapa cuando el tiempo de cocinado esté por la mitad y remueva el alimento para asegurar que se cocina adecuadamente por todos los lados. A continuación coloque otra vez la tapa y añada 2-3 minutos más de tiempo de cocinado para compensar la pérdida de calor causada al abrir la tapa.



Guía de Cocina

ESPAÑOL

Guía Para Cocinar al Vapor

Los tiempos de cocinado que aparecen en este manual se refieren a un solo alimento colocado en la cesta inferior. Necesitará extender estos tiempos de cocinado si usa 2 o 3 cestas a la vez, ya que el vapor generado deberá repartirse en este caso entre más espacio. Cuanto más alejada está la comida de la fuente de vapor, más tiempo requerirá para ser cocinada. Cuando esté cocinando asegúrese de que el depósito de agua este al máximo nivel.

Cómo cocinar vegetales al vapor

Cuando cocine al vapor verduras o vegetales, por favor siga las siguientes instrucciones:

1. Lave cuidadosamente las verduras o vegetales. Quite cualquier parte innecesaria de los mismos y pélelos y córtelos si es necesario.
2. Si desea cocinar verduras de diferentes tamaños, coloque las más grandes en la cesta inferior, y las verduras más pequeñas en las superiores.
3. Si va a cocinar verduras muy pequeñas, el tiempo de cocinado será menor que el indicado en el manual.
4. La frescura, calidad y tamaño de las verduras y vegetales, así como las preferencias personales, influirán también en el tiempo de cocinado requerido
5. Las verduras congeladas no deben ser descongeladas antes de ser cocinadas al vapor.

Cómo cocinar pollo y carne al vapor

Siga las siguientes instrucciones a la hora de preparar pollo o carne en la vaporera eléctrica:

1. Los tiempos de cocinado que aparecen en la tabla inferior corresponden a carne fresca o totalmente congelada.
2. Si el pollo o la carne están congelados, descongélelos completamente antes de cocinarlos al vapor
3. Limpie y prepare correctamente la carne antes de que cocinarla. Es recomendable quitar la grasa y la piel del pollo, así como os cartílagos de la carne, antes de cocinarlos al vapor.
4. Coloque trozos más pequeños de carne o ave en una sola capa.
5. Cocine al vapor hasta que la carne o el pollo estén bien hechos. Para comprobar si ya están listos, hunda un cuchillo en la parte más gruesa de la carne o el pollo que esté cocinando y observe los jugos que saque con el cuchillo. Si éstos son claros entonces la carne o el pollo estarán bien cocinados.



Cómo cocinar pescado y frutos del mar al vapor

Siga los siguientes consejos para cocinar al vapor pescados y frutos del mar:

1. Descongele completamente el pescado o los frutos del mar antes de cocinarlos.
2. Limpie y prepare el pescado y los frutos del mar antes de cocinarlos al vapor.
3. Tenga en cuenta que la mayor parte de los frutos del mar se cocinan muy rápido, por lo que el tiempo de cocinado será muy corto.
4. Los filetes de pescado pueden ser cocinados dentro de las cestas, pero si lo que quiere es retener los jugos que desprenden los alimentos, lo mejor es cocinarlos en el cuenco para cocinar arroz. En este último caso los tiempos de cocinado serán mayores.
5. Los tiempos de cocinado expuestos en la tabla inferior deberán ser modificado según la textura y el tamaño de los alimentos cocinados.

ESPAÑOL

Cómo cocinar arroz y cereales al vapor

Si desea usar la vaporera eléctrica para cocinar arroz o cereales, siga las siguientes instrucciones para conseguir un resultado óptimo:

1. Lave el arroz con agua fría hasta que el agua se vuelva clara.
2. Deseche el agua de lavado del arroz.
3. Coloque el arroz y agua fresca, en las cantidades indicadas, en el cuenco diseñado específicamente para cocinar arroz.
4. Coloque el cuenco en la Cesta I y cúbrala con la tapa.
5. Ajuste el temporizador de la vaporera con el tiempo de cocinado indicado en la tabla inferior.
6. Si desea conseguir un arroz más duro, reduzca ligeramente la cantidad de agua indicada en la tabla de abajo.
7. Una vez cocinado al vapor, el arroz puede requerir ser sazonado con sal, pimienta o mantequilla.

Tiempos de Cocción

VEGETALES	PESO/TAMAÑO	TIEMPO (MINUTOS)
Alcachofas frescas	2-3 tamaño medio	25-30
Broccoli	1 Lb	10
Calabaza, pelada y en pedazos	1 Lb	22-25
Calabacín, en rodajas	1 Lb	5-6
Cebollas, peladas y en rodajas	1 Lb	10-11
Col	1 cabeza cortada en 8 partes	10
Coles de Bruselas	1 Lb	12-14
Coliflor, un cogollo	1 Lb	10-12
Espárragos	2 racimos	10-12
Judías verdes	1 Lb	10
Zanahorias en rodajas	1 Lb	12-14
Maíz, entero	3	9-10
Champiñones frescos	1 Lb	7-8
Guisantes verdes,	1 Lb	12-15
Patata Blanca multiuso, pelada y troceada	2 Lb	20
Apio, en rodajas	1 Lb	9-10
Patatas nuevas, enteras	2 Lb	30-35
Espinacas frescas	8 oz	5-6
Pimientos, troceados (rojo, verde o amarillo)	3 o 4	8-9
Zanahorias en rodajas	1 Lb	12-14
Todo tipo de verdura congelada	1 Lb	7-9

POLLO Y CARNE	PESO/TAMAÑO	TIEMPO (MINUTOS)
Pollo entero (sin relleno)	hasta 3 Lb	60-70
Pechuga de pollo (filetes deshuesados)	1 Lb	20-25
Perritos calientes (pinchar antes de cocinar)	1 Lb	12



PESCADO Y MARISCO	PESO/TAMAÑO	TIEMPO (MINUTOS)
Gambas frescas	1 Lb	6-8
Cola de langosta, congelada	2 unidades	22
Filetes de pescado, frescos ¼ a ½ pulgada de grosor: tilapia, mackerel, trout, etc	½ Lb	10
Filetes de pescado, frescos, ¾ a 1 pulgada de grosor: salmón, atún, bacalao, etc.	½ Lb	12-17

CEREALES	PESO/TAMAÑO	TIEMPO (MINUTOS)
Arroz blanco	1 taza de arroz y 2 tazas de agua	45-50
Arroz integral	½ taza de arroz y 1 taza de agua	42-45
Cus-cus	1 taza de cus-cus y 2 tazas de agua	10-12
Avena	1 taza de avena y 2 tazas de agua	15
Pasta (spaghetti)	1/4 Lb con 10 oz de agua	20

ESPAÑOL





Limpieza y Mantenimiento

1. Desenchufe la vaporera eléctrica y déjela enfriar completamente antes de realizar cualquier acción de limpieza y mantenimiento.
2. No utilice nunca para su limpieza ningún limpiador abrasivo u objetos afilados.
3. Limpie la base con un trapo suave y húmedo.
4. No sumerja nunca la base, enchufe o cable en agua o cualquier otro líquido. Solamente la cesta y el cuenco de arroz pueden lavarse en el lavavajillas.
5. Vacíe siempre el depósito de agua después de cada uso, y rellénelo con agua limpia cada vez que lo vaya a usar.
6. Seque la base y todos los accesorios con un trapo de cocina antes de almacenarlo.
7. Descalcificar: para mantener la eficiencia de esta vaporera eléctrica recomendamos que la descalcifique regularmente. Si vive en una zona donde el agua es dura, es recomendable que la descalcifique cada 8 – 10 usos. Para ello, rellene con agua y vinagre, en la misma proporción, el depósito del agua hasta el máximo nivel. Enchufe la vaporera y enciéndala. No es necesario que coloque las cestas en la vaporera. Programe el temporizador a 20 – 25 minutos. Una vez haya acabado de funcionar la vaporera, deje que se enfríe antes de vaciar el depósito. Tras ello, limpie el depósito con agua varias veces para que el vinagre se vaya completamente.

PRECAUCIÓN:

- No sumerja nunca el cable y el enchufe en agua o cualquier otro líquido.
- Si es necesario fregar el aparato, use un estropajo de nylon o poliéster.
- No use un estropajo de aluminio o materiales abrasivos para limpiar la vaporera eléctrica.
- Nunca use disolventes o polvos de limpieza sobre la vaporera.
- No introduzca ningún líquido en la base de la vaporera.

Almacenamiento

Deje que la vaporera se enfríe completamente antes de guardarla. Guarde este electrodoméstico en un lugar fresco y seco. No coloque encima de la vaporera ningún objeto pesado, ya que puede provocar desperfectos en la misma. Cúbrala adecuadamente para evitar que el polvo entre en ella.

Para ahorrar espacio, puede almacenar las cestas una dentro de otra: coloque la cesta de mayor tamaño (III) en una mesa, sin ponerle la tapa, y a continuación coloque dentro de ésta la cesta de tamaño mediano (II), y luego la más pequeña (I). Para finalizar, coloque la tapa invertida encima de las cestas.

Recipes

Salmon with Lemon Chive Sauce

Ingredients:

4 salmon fillets (5.5 / 6oz. approximately)
Salt
Black pepper

Sauce:

1/4 cup (50 ml) olive oil
3 tbl chopped fresh chives
2 tbl lemon juice
1 tablespoon Dijon Mustard

Method:

1. In a large bowl, combine the olive oil with the chives, the lemon juice and the mustard and a pinch each of salt and pepper.
2. Fill the water reservoir to the MAX level. Insert the drip tray and place the steamer basket on top.
3. Pour the sauce over the salmon and place the fillets in the steamer baskets. If fillets are too big, place only two fillets in each basket.
4. Place the lid on the steamer.
5. Set steaming timer to 8-10 minutes, or until desired doneness is achieved.



Mountain Trout with Green Sauce

Ingredients:

4 small mountain trouts, scaled and gutted.
Salt
Black pepper

Sauce:

½ cup packed fresh flat leaf parsley leaves
2 tbs lemon juice
¼ cup olive oil
1 small garlic clove, chopped
Black pepper

Method:

1. Combine the olive oil with the parsley, lemon juice, garlic and black pepper in a blender, and blend until smooth.
2. Fill the water reservoir to the MAX level. Insert the drip tray and place the steamer basket on top.
3. Place the trout in the steamer basket and cover with the lid.
4. Set steaming timer to 10-12 minutes.

RECIPES

Marinated Fish with Mushrooms

Ingredients:

4 white fish fillets (1/2 Lb)
2 tbs sherry
4 tbs soy sauce
1 teaspoon sugar
Salt
4 slices fresh ginger root, shredded
2 scallions cut in 1/2-inch sections
5 dried black mushrooms (soaked), shredded

Method:

1. In a large bowl, combine the soy sauce, sherry, sugar, salt, ginger, scallions and mushrooms. Reserve half of the marinade. Add the fish fillets to the other half, cover and refrigerate for about 1-2 hours.
2. Fill water reservoir to MAX level, insert the drip tray and place the steamer basket on top.
3. Remove fish fillets from the marinade, place into the steamer basket and cover with the lid.
4. Set steaming timer to 10 minutes.
5. Transfer the fish to a serving platter and serve the marinade as a dipping sauce.



Potato Salad with Chives

Ingredients:

2 lb. skinned potatoes, peeled and cut into 1/2-inch thick slices
2 tbsp white vinegar
2 tbsp Dijon mustard
1/2 cup mayonnaise
1/2 cup chopped fresh chives
Salt
Pepper

Method:

1. Fill water reservoir to MAX.
2. Place the potatoes equally into two steamer baskets.
3. Put the steamer baskets on the base and cover with lid.
4. Set timer to 20 minutes.
5. After 20 minutes, remove the potatoes from the lower steamer basket & transfer them to a serving bowl.
6. Transfer upper level potatoes to lower level and steam for an additional 5 minutes.
7. Transfer potatoes to serving bowl with first batch.
8. Sprinkle the potatoes with white vinegar. Stir gently with a spatula so the potatoes absorb the vinegar.
9. In a small bowl, mix the salt, pepper, mayonnaise and mustard.
10. Add the chives and stir.
11. Add dressing to the potatoes, gently tossing the mixture.
12. Cover and refrigerate for up to 2 hours before serving.

Lobster Tails with Lemon Mayonnaise

Ingredients:

2 lobster tails
1 lemon, juiced
3 cups mayonnaise
3 garlic cloves, coarsely chopped
2 tbl capers, coarsely chopped
¼ cup chopped flat – leaf parsley
Salt
Black pepper

Method:

1. Fill water reservoir to MAX.
2. Place the lobster tails into the steamer basket (I) and cover with lid.
3. Set timer to 22 minutes.
4. Once the lobster tails are done, transfer them to a serving bowl and cool to room temperature.
5. In a small bowl mix the salt, pepper, mayonnaise, lemon juice, garlic, capers and parsley.
6. Once the lobster tails are cold, cracking open them and serve with the lemon mayonnaise as a dipping sauce.

Turbot with Orange Sauce

Ingredients:

- 4 turbot (flounder) fillets (5.5 / 6oz. approximately)
- 2 oranges
- 1 fennel
- 4 little radishes
- ½ cup olive oil
- Salt
- White pepper

Method:

1. Fill water reservoir to MAX.
2. Cut the turbot fillets in very thin slices and add salt to them.
3. Place the turbot slices into the steamer basket (I) and cover with the lid.
4. Set steamer to 10 minutes.
5. Wash, dry and cut the fennel in thin slices.
6. Peel and wash one orange. Cut it into slices.
7. Squeeze the other orange and add to the obtained juice salt and white pepper. Mix it.
8. Wash, dry and cut the radish in thin slices.
9. To serve, put in a dish some orange and fennel slices and on top of it the turbot.
10. Just to finish, add the orange sauce to the fish and decorate the dish with the radish.



Veggies with Cream Sauce

Ingredients:

- 4 carrots, cut in slices
- 2 turnips, cut in slices
- 7 oz fresh mushrooms, cut in thin slices
- 14 oz zucchini cut into thick slices
- 3.5 oz baby green beans
- 1 onion, coarsely chopped
- 1 cup light cream
- 1 tbs butter
- ¼ cup chopped flat leaf parsley
- Salt
- Black pepper

Method:

1. Fill water reservoir to MAX. Place the carrot and turnips slices into the steamer basket (I).
2. Place the zucchini and baby green beans into the second steamer basket (II).
3. Set steamer for 10 minutes.
4. Check for doneness, add a few extra minutes if necessary, then transfer to a serving dish. Add salt.
5. Melt the butter in a fry pan over medium high heat. Be careful not to burn the butter, if it starts to smoke, turn down the heat! Add the onions to the fry pan and cook them for 5 minutes, moving them around the pan from time to time.
6. Add the cream and the mushrooms to the onions and heat it for 1 minute.
7. Place all the veggies in a serving bowl and garnish with parsley. Add salt and pepper, and serve with the cream.



Veggies with Yogurt and Mint Sauce

Ingredients:

- 1 cup cauliflower, coarsely chopped
- 1 cup peas
- 1 cup green beans
- 1 cup carrots, cut in thin slices
- 1 cup broccoli

Sauce:

- 1 tbsp Dijon mustard
- 1 tbs lemon juice
- 2 tbs olive oil
- 2 Greek yogurts
- 1 tbs chopped fresh mint leaves
- Salt
- Black pepper

Method:

1. Fill water reservoir to MAX.
2. Place carrots, cauliflower and broccoli into steamer basket (I) and peas and green beans into steamer basket (II).
3. Set steamer to 8 minutes.
4. In a small bowl mix the olive oil with the yogurt. Once it's well mixed add the Dijon mustard and the lemon juice and finally the mint and pepper to taste.
5. Place all the steamed veggies in a serving bowl and serve the yogurt ad mint sauce as a dipping sauce.



Tofu with Mushrooms

Ingredients:

- 1 package of soft tofu drained & cut into bite sized cubes
- 5 shiitake mushrooms, cut into thin slices
- 1 tsp oyster sauce
- 2 scallions cut into thin slices
- 1 tsp chopped fresh cilantro
- 1 tsp fried garlic in oil
- 1/2 tsp sesame oil
- 1 tbsp mirin (sweet rice wine)
- 2 tbsp soy sauce
- 5 slices of ginger, finely minced
- Pinch of sugar & salt to taste

Method:

1. Fill steamer water reservoir to MAX. Place the tofu and mushrooms into the steamer baskets (I and II). Set steamer to 10 minutes. Remove from steamer and place in a serving dish
2. Mix together all the other ingredients and spoon it over the tofu. This dish is excellent served with a side of rice.

Asparagus with Hollandaise Sauce

Ingredients:

- 1 lb asparagus, trimmed
- Salt to taste
- Sauce:
 - 3 egg yolks
 - 1/4 teaspoon Dijon mustard
 - 1 tablespoon lemon juice
 - 1 dash hot pepper sauce (e.g. Tabasco™)
 - 1/2 cup butter

Method:

1. Fill steamer water reservoir to MAX. Place the asparagus into the steamer baskets (I and II)
2. Set steamer to 20 minutes.
3. In the container of a blender, combine the egg yolks, mustard, lemon juice and hot pepper sauce. Cover, and blend for about 5 seconds.
4. Place the butter in a glass measuring cup. Heat butter in the microwave for about 1 minute, or until completely melted and hot. Set the blender on high speed, and pour the butter into the egg yolk mixture in a thin stream. It should thicken almost immediately.
5. If necessary, keep the sauce warm until serving by placing the blender container in a pan of hot tap water.
6. Place the steamed asparagus into a serving dish and pour the hollandaise sauce on top & serve.

Stuffed Red Peppers

Ingredients:

- 2 Red peppers
- 1 boneless, skinless chicken breast
- 1 cup cooked white rice
- 4 scallions
- 1 can tomato sauce
- Salt

Method:

1. Cut peppers in half lengthwise, remove seeds. Reserve.
2. Cut up chicken breast into small, half-inch pieces. Chop up scallions. Mix chicken, scallions, rice and tomato sauce in a bowl.
3. Stuff peppers with chicken and rice mixture. Place in steamer basket, and steam for 30 minutes.



Cranberry Pudding

Ingredients:

1 cup cranberries, cut in half (can be frozen, or craisins)
2 tsp. baking powder
1 1/3 cups flour
Pinch salt
1 egg
1/3 cup hot water
1/2 cup molasses

For sauce:

1 cup butter
1 cup cream (whipping or Half and Half)
2 cup sugar
Few drops of vanilla extract

Method:

1. Sift flour, powder and salt. Beat egg, water and molasses. Mix all together carefully and add cranberries. Pour into the rice bowl and cover with foil. Steam for 1 hour and check for doneness by inserting a knife into center. If it comes out clean, it is done. If not, add an extra 20 minutes.
2. While pudding is steaming, prepare sauce: mix butter, sugar and cream and boil, stirring often until slightly thick. Add a few drops of vanilla (this will cause sauce to swell up and boil over so be prepared). Pour hot sauce over pudding slices.



Steamed Cake

Ingredients:

- 1 ½ cups all purpose flour
- 1 tsp baking powder
- ¼ tsp baking soda
- 3 l eggs
- 2/3 cups brown sugar
- 3 tbs walnut or vegetable oil
- 2 tbs honey
- 1 tsp vanilla extract

Method:

1. Line the rice bowl with parchment. Mix the flour, baking soda and baking powder into a bowl. In a large bowl, beat the eggs with the sugar with an electric hand mixer until thick and yellow. Beat in the oil and honey, let stand 30 minutes. After standing, add the vanilla. Gradually beat the dry ingredients into the egg mix until a thick batter is formed.
2. Pour batter into the parchment-lined rice bowl.
3. Place the pan into the steamer basket (I) and cover with the lid. Fill the water reservoir to MAX, and set the steamer to 30 minutes or until the cake springs lightly back when touched.
4. When the cake is warm, add to the top berries and whipped cream.

Banana Cake

Ingredients:

- 1 banana, mashed
- 1 egg
- 1 tsp oil
- 2 tsp water
- 2 tsp baking powder
- 1/4 cup icing sugar
- 2/3 cup all-purpose flour
- 2 tbs of semi-sweet chocolate chips

Method:

1. Place all the ingredients in a mixing bowl. Mix the ingredients with a fork until well blended.
2. Fill the water reservoir to MAX, place the bowl into steamer basket (I) and cover with the lid.
3. Set the steamer to 15-18 minutes. Remove the cake from the steamer and let it cool for a few minutes. Add chocolate chips to the top.

Recipe Index

Salmon with Lemon Chive Sauce	35
Mountain Trout with Green Sauce	36
Marinated Fish with Mushrooms.....	36
Potato salad with Chives	37
Lobster Tails with Lemon Mayonnaise.....	38
Turbot with Orange Sauce.....	39
Veggies with Cream Sauce	40
Veggies with Yogurt and Mint Sauce.....	41
Tofu with Mushrooms.....	42
Asparagus with Hollandaise Sauce.....	43
Stuffed Red Peppers.....	44
Cranberry Pudding	45
Steamed Cake.....	46
Banana Cake.....	46

RECIPES



Limited Warranty

This manufacturer's product warranty extends to the original consumer purchaser of the product. Neither the retailer nor any other company involved in the sale or promotion of this product is a co-warrantor of this manufacturer warranty.

WARRANTY DURATION: All materials and workmanship are warranted to the original consumer purchaser for a period of one (1) year from the original purchase date.

WARRANTY COVERAGE: This product is warranted against defective materials or workmanship. This warranty is void if the product has been damaged by accident, in shipment, unreasonable use, misuse, neglect, improper service, commercial use, repairs by unauthorized personnel or other causes not arising out of defects in materials or workmanship. This warranty is effective only if the product is purchased and operated in the USA, and does not extend to any units which have been used in violation of written instructions furnished by manufacturer or to units which have been altered or modified or to damage to products or parts thereof which have had the serial number removed, altered, defaced or rendered illegible.

WARRANTY DISCLAIMERS: This warranty is in lieu of all warranties expressed or implied and no representative or person is authorized to assume for manufacturer any other liability in connection with the sale of our products. There shall be no claims for defects or failure under any theory of tort, contractor commercial law including, but not limited to, negligence, gross negligence, strict liability, breach of warranty and breach of contract.

WARRANTY PERFORMANCE: During the above one-year warranty period, a product with a defect will be either repaired or replaced with a reconditioned comparable model (at manufacturer's option). The repaired or replacement product will be in warranty for the balance of the one year warranty period and an additional one-month period. No charge will be made for such repair or replacement.

SERVICE AND REPAIR: If service is required for an appliance, you should first call toll free 1-800-207-0806 between the hours of 8:30 am and 5:30 pm Eastern Standard Time and ask for CUSTOMER SERVICE. Please refer to "Fagor Electric Steamer" item # 670040360" when you call.

NOTE: Manufacturer cannot assume responsibility for loss or damage during incoming shipment. For your protection, carefully package the product for shipment, and insure it with the carrier. Be sure to enclose the following items with your appliance: your full name, return address and daytime phone number; a note describing the problem you experienced; a copy of your sales receipt or other proof of purchase to determine warranty status. C.O.D. shipments cannot be accepted.





FAGOR ELECTRIC STEAMER
WARRANTY REGISTRATION CARD



MR./MRS./MS.: _____

TELEPHONE: _____

ADDRESS: _____

DATE OF PURCHASE: _____

NAME OF STORE WHERE BOUGHT: _____

NAME OF PRODUCT: _____

EMAIL: _____

NOTE: Please complete and mail this warranty registration card immediately to protect your warranty service.

FAGOR WARRANTY REGISTRATION
PO BOX 94, LYNDHURST, NJ 07071

