

EURO Cuisine®

ITALIAN INSPIRED DESIGN

Stainless Steel Electric Steamer
Cuiseur vapeur électrique en acier inoxydable

FOR HOUSEHOLD USE POUR USAGE MÉNAGER



Digital
Controls

Two
Stainless
Steel Trays
Included

ITEM/ARTICLE N° FS2500

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE.
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE.

Stainless Steel Electric Steamer

Acier inoxydable électrique Steamer

makes healthy steamed vegetables and other delicious foods right on your countertop
rend légumes vapeur sains et d'autres mets délicieux sur votre comptoir

Enjoy healthy vitamin-packed foods right on your counter-top with this Stainless Steel 2-Tier Electric Steamer by Euro Cuisine™. Two removable stainless steel trays provide ample space to cook all your favorite foods and vegetable such as seafood, chicken, broccoli and more. Just add water, load up the trays and set the control panel to your taste preference. Use either one or two trays for steaming large or small meals while also keeping different flavors separate on each tray. Large easy-to-read LCD display features a built-in 90-minute timer and a built-in warming function that helps keep your food warm after it has cooked. This versatile, machine makes preparing nutrient rich foods a snap and will quickly become one of your favorite cooking appliances.

- A. Vented Lid with Handle
- B. 2 Stainless Steel Trays
- C. Digital LCD Control Panel
- D. Stainless Steel Accessories



FOR HOUSEHOLD USE ONLY. BEFORE OPERATING, PLEASE READ THESE INSTRUCTIONS.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

READ THE INSTRUCTIONS

1. Keep this booklet safe for future reference.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electrical shock do not immerse the body of the electric steamer, connector, and the plugs in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
6. Do not operate any appliance with damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors (for indoor use only).
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to "off", then remove plug from wall outlet.
13. Do not use appliance for other than intended use.
14. Any other servicing should be performed by an authorized service representative.
15. To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If still does not fit, contact a qualified electrician.
Do not attempt to modify the plug in any way.
 - (a) A Short power-supply cord (or detachable power-supply cord) should be used to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
 - (b) Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
 - (c) If a longer detachable power-supply cord or extension cord is used:
 - (1) The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance; and
 - (2) The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally. The extension cord should be grounding-type-3 -wire cord.
16. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Save these instructions. For household use only.

Thank you for choosing the Euro Cuisine Electric Food Steamer which is useful and healthy. Your choosing of this appliance is the rediscovery of an ancient value, healthy traditions and lost savors. You would just need to try one recipe and you will immediately realize what a wonderful diversity of savors awaits you. These are genuine flavors: Fresh, wholesome and above all, natural. Steam cooks food delicately and makes everything taste better. Steamed food retains its natural savor, while being easily digestible. From every angle, steaming is an asset for good health and beauty.

Food Steamer Features

Vented Lid

Upper Stainless Steel
Tray/Bowl

Upper Stainless Steel
Tray/Bowl

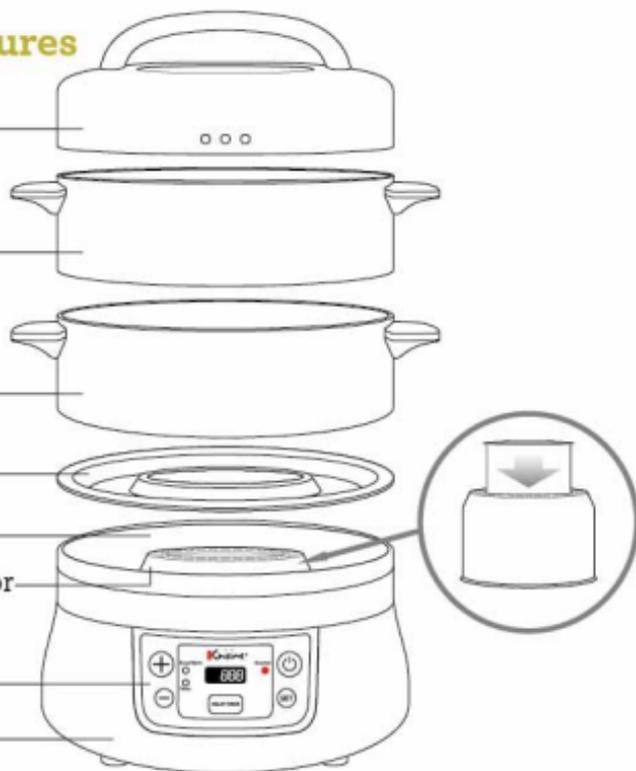
Drip Tray

Water Reservoir

2-piece Steam Concentrator

Control Panel

Base Unit



EXECUTIVE NORMS

UL 1026
CSA C22.2NO.1335.2.15-93(R2013)

TECHNICAL PARAMETERS

MODEL NO. : FS2500
RATED POWER SOURCE : 110 - 120V-60Hz
RATED POWER : 1200W
WATER RESERVOIR CAPACITY : 4.3 Liters

BEFORE THE FIRST USE

Please read the instruction book carefully and operate according to the requirements.

- Remove any labels or stickers from appliance.
 - Thoroughly wash lid, upper stainless steel steaming bowl, lower stainless steel steaming bowl, drip tray and steam concentrator in warm, soapy water before first use, then rinse and dry carefully.
The steam concentrator must be installed on the center of the base of the unit for proper operation.
 - Wipe the inside of the water reservoir with a damp cloth.
1. Place unit on a flat, sturdy surface with adequate clearance (i.e., do not place under wall cabinets). The steamer unit and components are not for use in ovens (microwave, convection or conventional) or on stovetop.
 2. Put the 2 piece steam concentrator in the center of the base of the unit (The 2 piece steam concentrator is Necessary for steaming function)
 3. Fill water reservoir with clean water only. Do not put any other liquids or add any salt, pepper, etc., in the water reservoir. Make sure the water does not exceed the MAX fill level or go lower than the MIN fill level as indicated inside the water reservoir. Then place the drip tray on the base.

NOTE: WATER SHOULD NEVER GO LOWER THAN MIN LINE.

TO USE UPPER OR LOWER STEAMING BOWL

Place vegetable, seafood or other foods without sauce or liquid into the steaming bowl.
Arrange food in center of bowl. Try not to block steam vents.

FOR DOUBLE TIER

Place the largest piece of food with longest cooking time in the lower steaming bowl. Place lower bowl on top of drip tray and base. Place the upper steaming bowl on top of the base unit, or you can place upper steaming bowl directly on top of the lower steaming bowl. Cooking times are estimates and depend on the quantity, size, required degree of cooking and temperature of food. Consider all the cooking time given in the following guide as suggested times for double tier steamer. When handling and removing hot components, use POTHOLDERS to avoid burns from hot steam.

HOW TO OPERATE THE FOOD STEAMER (MAXIMUM 90 MINUTE)

1. Plug the electric cord into the wall outlet
2. No blue light should be on
3. Press On/Off button - A signal should sound and a blinking 00:00 with blue light will appear on the display
4. Press the Set button - The Steamer light will began to flash and the preset timer of 15 minute is shown on the display.
5. Press "+" or "-" to adjust the steaming time in minutes (Hints: Hold down the button to fast advance or fast decrease) MAX Time should be 90 Minute.
6. After 15 second of inactivity, the Food Steamer will automatically turn ON and the Steamer light and timer will become steady, then time on the Display will count down until it reaches 0.00

WHEN COOKING IS COMPLETED: KEEP WARM MODE

1. When steaming time on the Display window reaches 0.00, the Food Steamer will be beep 5 times as an alert.
2. If you are ready to serve the food, press ON/OFF button twice and the blue light with number will turn off and the unit is now turned off.
3. If you do not press the ON/OFF button, the Food Steamer will automatically switch to Keep Warm mode and the Keep Warm light will turn ON on the display.
4. The Timer on the display window will begin to count up to a Max of 60 Minutes as the time advances in the Keep Warm Mode.
5. At the end of Max Keep Warm mode (60 min) the Food Steamer will beep 3 times and the unit will turn itself OFF - (The blue light on 0.00 number would turn off)
6. To turn off the unit, press the ON/OFF button twice at any time during operation

Note: Depending on how long you anticipate leaving the Food Steamer in the Keep Warm Mode, make sure that you refill the Steamer Base with water so that the water level is full. If the Food Steamer boils dry, that is, when there is only 1 tablespoon of water left in the Steamer Base, the Steamer will beeps 10 times (Boil- Dry Alarm) , and the unit WILL shut off automatically.

TO USE THE DELAY TIMER

1. Plug the electric cord into the wall outlet
2. No blue light should be on
3. Press On/Off button - A signal should sound and a blinking 00:00 with blue light will appear on the display. (If no activity in 15 second, the unit will turn itself off)
4. Press Delay Timer button once, The light for the STEAMER will begin to flash and the preset time of 15 minutes is displayed
5. Press the "+" or "-" button to adjust steaming time in minutes up to 90 minute Max (Hold down the button to fast advance).
6. Press the Delay Timer button again and The "TIMER" light will begin to flash
7. To set the length of time before you want the Steamer to turn itself on, press "+" or "-" button to adjust the delay timer in hours first (the blinking hour light will switch to minute light, if you do not change the number of hours) then press the Delay Timer again and the minute will start blinking - press +/- to adjust minutes. (By pressing delay timer, you can switch between Hours and minute until the unit start to work after 15sec of inactivity.)
8. After 15 seconds of inactivity, the Food Steamer will automatically switch to Delay Mode. The "TIMER" light will remain steady, the display will remain steady and the time on the display window will count down until it reaches 0:00
9. The Steamer will automatically turn ON to cook after the display reaches 00:00. The TIMER light will turn off and the "STEAMER" light will turn on.
10. When cooking is completed the food steamer will go to keep warm function or you can press on/off button twice to turn of the unit.



SUGGESTED STEAMING TIME TABLE FOR FOODS

The steaming times and ways indicated in the below chart are only for reference. The listed times are based on steaming with cold water and food placed in the container. Actual steaming times may vary.

1. Clean the vegetables thoroughly. Cut off stems; trim, peel or chop if necessary.
Smaller pieces steam faster than larger ones.
2. Quantity, quality, freshness, size/uniformity and temperature of frozen food may affect steam timing.
Adjust water amounts and cooking time as desired.
3. Frozen vegetables should not be thawed before steaming.
4. Some frozen vegetables should be placed in the rice bowl and covered with a piece of aluminum foil during steaming.
The frozen foods should be separated or stirred after 10-12 minutes. Use a long-handled fork or spoon to separate or stir foods.

| Food | Type | Amount | Amnt of Water | Time | Tier Level |
|-------------|-------|--------|---------------|--------|------------|
| Asparagus | fresh | 1.5 lb | 10 | 7 min | Lower |
| Corn | fresh | 2.0 lb | 30 | 20 min | Upper |
| Beans | fresh | 1.0 lb | 20 | 14 min | Upper |
| Cauliflower | fresh | 1.5 lb | 10 | 6 min | Upper |
| Potatoes | fresh | 2.5 lb | 40 | 35 min | Upper |

CARE AND CLEANING

- Unplug cord from outlet. Before cleaning, allow Steamer to cool.
- Never immerse the Base, Cord or Plug in water.
- Empty the drip tray and the water reservoir. If there is a small amount of water remaining inside the water box, you can just turn the unit upside down and water will come out.
- Wash lid, steaming bowl, and drip tray in hot, soapy water. Rinse and dry all parts, or wash on top rack of dishwasher.
- Clean the reservoir by wiping the area with damp cloth.
- Do not use abrasive cleaners

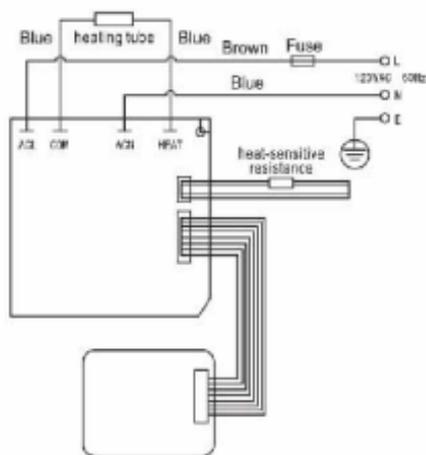
REMOVING WATER SCALE

After using the steamer once or twice, water scale will accumulate on the inner surface at the bottom of the water tank. Water scaling will vary depending on the hardness of water in your location. It is suggested to remove the water scale regularly to prevent damage and enable long life of the steamer.

1. Add water till it reaches the "lower level" limit.
2. Turn on the steamer.
3. Introduce white vinegar into the steam contractor with an amount of 5 table spoons. Note: be sure to pour the vinegar liquid **INSIDE** the steam concentrator instead of outer water reservoir.
Do not use other chemicals or cleaning solutions as they will damage your steamer.
4. Make sure the container lid is on the base unit to avoid injury.
5. Connect to the power and set the time to 5 minutes; after the time runs out disconnect the plug and empty the vinegar liquid once it has completely cooled down.
6. Use a wet cotton rag to clean the inner surface of the water reservoir with clean water repeatedly until the vinegar odor is gone.

Note: wiping down all surfaces of the water reservoir with a wet cotton rag after each use will prevent water scale build up.

ELECTRIC THEORETICAL DIAGRAM



Quick and Easy Recipes

STEAMED ASIAN SESAME VEGGIES

This easy side dish is a flavorful blend of tender-crisp vegetables, perfect for serving alongside teriyaki chicken and steamed rice.

INGREDIENTS:

- | | |
|---------------------------------------|---|
| 1 head broccoli, cut into florets | 1 (8 ounce) can sliced water chestnuts, drained |
| 1 large carrot, sliced | 1 stalk celery, sliced |
| 1/2 cup snow peas | 1 (1 inch) piece fresh ginger, minced |
| 3 cloves garlic, minced | 1/4 cup reduced-sodium soy sauce |
| 3/4 teaspoon sesame oil | 1 1/2 teaspoons toasted sesame seeds |
| 1 pinch black sesame seeds (optional) | |

DIRECTIONS:

Steam broccoli, water chestnuts, carrots, celery, snow peas, and ginger until vegetables are just tender, 6 to 8 minutes. Remove from steamer.

In a separate pan sauté garlic until fragrant, and mix in steamed vegetables. Season with soy sauce and sesame oil, Stir in toasted sesame seeds.

Sprinkle black sesame seeds over vegetables before serving.

STEAMED BROCCOLI WITH CHEDDAR CHEESE SAUCE

Serve this alongside a simple chicken dish, or even hamburgers, and you have yourself a balanced, easy meal.

INGREDIENTS:

1 bunch of broccoli, broken into pieces
2 tablespoons flour
Pinch of ground black or white pepper
½ cup grated sharp Cheddar

1-2 tablespoons butter
¼ teaspoon salt
¾ cups milk

DIRECTIONS:

To make cheddar sauce:

Melt butter in a medium saucepan, and remove from heat
Stir in seasonings and flour
Slowly add milk, stirring until it's well mixed
Cook over medium heat while stirring constantly, until thickened and smooth
Cook for 3 to 5 minutes longer, stirring, until smooth. Do not allow to scorch
Add cheese and stir until well blended.

To make broccoli:

Pour water into the reservoir until it falls between the MIN and MAX lines marked on the reservoir
Place broccoli pieces in center of steaming tray, replace steamer lid.
Steam for 5 to 10 minutes, testing to see when the pieces reach the tenderness you like.

STEAMED ARTICHOKEs, OLD WORLD STYLE

Serve with chicken piccata or pasta dish.

INGREDIENTS:

| | |
|--------------------------------|---------------------------|
| 4 artichokes | 2 tablespoons lemon juice |
| 1 tablespoon Balsamic vinegar | ½ teaspoon salt |
| 4 tablespoons Italian dressing | 2 tablespoons olive oil |

DIRECTIONS:

Trim off top of artichokes and cut off stem and clean.

Place artichokes in steamer.

Add water to steamer.

Mix remaining ingredients together and pour over artichokes.

Steam for 45 minutes to one hour or until leaves pull out easily.

Baste the artichokes every 10 to 15 minutes

STEAMED ASPARAGUS WITH A GARLIC BUTTER SAUCE

A perfect side dish for almost any meal.

INGREDIENTS:

1 bunch asparagus - trimmed
2 cloves garlic - minced

3 tbs butter
salt & pepper

DIRECTIONS:

Steam asparagus for 6-8 minutes, or until soft yet crisp.

In a separate pan, melt butter on medium heat.
Add garlic and sauté until fragrant.
Add steamed asparagus and toss to coat.
Add salt & pepper to taste.

Steamed Pears and Honey

A sweet, delicious dessert, to follow a satisfying meal and what could be healthier than fruit; especially pears. Your dessert could be steaming while you are enjoying the main course.

INGREDIENTS:

4 ripe pears

enough honey to fill the pears - probably $\frac{1}{2}$ cup or more depending on their size

DIRECTIONS:

Cut a little bit of the bottoms off the pears; just enough so that they will stand up straight on the counter and in the steamer by itself. You basically just want to cut off $\frac{1}{8}$ inch or so - not all the way up to the core.

Now cut off the top just below the point where the pear widens and set it aside. You'll want to have the bottom of the top wide enough so that you can put it back on the pear as a lid. You definitely want to be sure that you don't cut it all the way down to the core.

Use a sharp knife or an apple corer to cut around the core of the pear. Only go down to just above the bottom of the pear, not all the way through. Use a paring knife to remove the core, and then use a small spoon to remove any leftover seeds and remains from the core. You should now have a little pit in which to put the honey.

Arrange all the pears in a heat-proof dish (you're going to put it in the steamer). The honey for the pears should be at room temperature for easy pouring. You might need to use a thinner brand of honey. You can set the jar of honey in some hot water for a few minutes to make it easier flowing.



For the next part, you'll want to put it in some kind of dispenser to make it easy to pour into the pears; like a gravy bowl or measure cup with a lip for pouring. Pour the honey equally into each pear. You don't want them overflowing, but filled just below the top of the pear. Put the 'lids' you created for the pears back on top of them.

Put the heat-proof dish on a rack in the food steamer and steam them for about 15 minutes. You want them very tender, but not mushy.

Remove from the steamer and serve. If you prefer, you can serve them cold later, but there is nothing like something fresh that just came out of a food steamer.



Stainless Steel Electric Steamer

Cuiseur vapeur électrique en acier inoxydable

makes healthy **steamed vegetables** and other delicious foods **right on your countertop**

permet de faire cuire des **légumes vapeur sains** ainsi que d'autres aliments délicieux, juste **sur votre comptoir**

Euro-Cuisine, Inc
P.O. Box 351208
Los Angeles, CA 90035 USA

EURO Cuisine®
ITALIAN INSPIRED DESIGN

Tel (888) 343-5554
Fax (562) 659-7804
info@eurocuisine.net

www.eurocuisine.net

The Euro Cuisine name and logo are registered trademarks of Euro-Cuisine, Inc. ©2015 All rights reserved.

Le nom Euro Cuisine et le logo sont des marques de commerce déposées d'Euro-Cuisine, Inc. ©2015 Tous droits réservés.

The artwork and design of this package are protected by US copyright law and may not be reproduced, distributed, displayed, published or used for any purpose without prior written permission. It is not permitted to alter, remove or reproduce any trademarks or copyright notice from this package.

Les illustrations et la conception de cet emballage sont protégées par la loi sur le droit d'auteur des É.U. et ne peuvent pas être reproduites, distribuées, affichées, publiées ou utilisées pour un objectif quelconque sans permission préalable par écrit. Il est interdit d'altérer, de retirer ou de reproduire des marques de commerce ou des avis de droit d'auteur de cet emballage.

Cuiseur vapeur électrique à 2 niveaux • ARTICLE N° FS2500

2-Tier Electronic Steamer • ITEM #FS2500

EURO Cuisine®

ITALIAN INSPIRED DESIGN

Stainless Steel Electric Steamer

Cuiseur vapeur électrique en acier inoxydable

FOR HOUSEHOLD USE POUR UTILISATION DOMESTIQUE



Digital
Controls

Two
Stainless
Steel Trays
Included

ARTICLE N° FS2500

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE.

Stainless Steel Electric Steamer

Cuiseur vapeur électrique en acier inoxydable

makes healthy **steamed vegetables** and other delicious foods **right on your countertop**
permet de faire cuire des **légumes vapeur** sains ainsi que d'autres aliments délicieux, juste **sur votre comptoir**

Savourez des aliments sains pleins de vitamines, juste sur votre comptoir, grâce à ce cuiseur vapeur électrique en acier inoxydable à deux niveaux de Euro Cuisine™. Deux plateaux amovibles en acier inoxydable fournissent un ample espace pour faire cuire tous vos aliments et légumes préférés, comme les fruits de mer, le poulet, le brocoli, et bien plus. Il suffit d'ajouter de l'eau, de charger les plateaux, et de régler le panneau de commande selon les goûts que vous préférez. Utilisez un seul ou les deux plateaux pour faire cuire de grands ou petits repas à la vapeur, tout en gardant les diverses saveurs séparées sur chaque plateau. Un grand afficheur à cristaux liquides facile à lire est doté d'une minuterie intégrée de 90 minutes, et incorpore également une fonction de réchauffement qui aide à garder vos aliments au chaud une fois qu'ils sont cuits. Cet appareil polyvalent permet de préparer des aliments riches en nutriments en un clin d'œil et deviendra rapidement l'un de vos appareils de cuisson préféré.

- A. Couvercle ventilé avec poignée
- B. 2 plateaux en acier inoxydable
- C. Panneau de commande d'afficheur à cristaux liquides numérique
- D. Accessoires en acier inoxydable



MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

Il est important de toujours suivre des mesures de sécurité de base lors de l'utilisation d'appareils électriques, y compris les mesures suivantes:

LIRE CES INSTRUCTIONS

1. Conservez ce livret dans un endroit sûr pour référence ultérieure.
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
3. Pour vous protéger contre les chocs électriques, n'immergez pas le corps du cuiseur vapeur électrique, le connecteur ou les fiches dans de l'eau ou dans un autre liquide.
4. Une surveillance attentive est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou dans leur proximité.
5. Débranchez l'appareil de la prise de courant lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant d'ajouter ou de retirer des pièces.
6. N'utilisez aucun appareil dont le cordon ou la fiche sont endommagés ou après un mauvais fonctionnement ou un endommagement de celui-ci, de quelque manière que ce soit. Retournez l'appareil à l'établissement d'entretien autorisé le plus proche pour le faire examiner ou réparer, ou pour le régler.
7. L'utilisation de pièces accessoires non recommandées par le fabricant de l'appareil peut créer des blessures.
8. N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur (peut seulement être utilisé à l'intérieur).
9. Ne laissez pas le cordon suspendu par-dessus le rebord d'une table ou d'un comptoir, et ne le laissez pas toucher des surfaces chaudes.
10. Ne placez pas l'appareil sur un brûleur électrique ou à gaz, ou à proximité d'un tel brûleur, ni dans un four chauffé.
11. Des mesures de précaution extrêmes doivent être prises lors du déplacement d'un appareil qui contient de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
12. Attachez toujours la fiche sur l'appareil en premier lieu, puis branchez le cordon de la fiche dans la prise murale. Pour débrancher, mettez la commande en position « off » (arrêt), puis retirez la fiche de la prise murale.
13. N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles auxquelles il est destiné.
14. Tout autre entretien doit être exécuté par un représentant de service autorisé.
15. Pour réduire le risque de chocs électriques, cette fiche est destinée à s'adapter dans une prise polarisée dans un seul sens seulement. Si la fiche ne s'adapte pas complètement dans la prise, tournez-la dans l'autre sens. Si elle ne s'adapte toujours pas, adressez-vous à un électricien qualifié. N'essayez pas de modifier la fiche de quelque manière que ce soit.
 - (a) Un cordon d'alimentation court (ou un cordon d'alimentation amovible) doit être utilisé pour réduire le risque d'enchevêtrement ou de trébuchement sur un cordon plus long.
 - (b) Des cordons d'alimentation électrique amovibles plus longs ou des cordons de rallonge sont disponibles et peuvent être utilisés si vous appliquez des mesures de précaution lors de leur utilisation.
 - (c) Si un cordon d'alimentation électrique amovible plus long ou un cordon de rallonge est utilisé :
 - (1) La valeur électrique nominale indiquée de l'ensemble de cordon ou du cordon de rallonge doit être au moins égale à la valeur électrique nominale de l'appareil ; et
 - (2) Le cordon doit être placé de manière à ne pas tomber par-dessus le comptoir ou le dessus de table d'où les enfants pourraient le tirer ou sur lesquels ils pourraient trébucher par inadvertance. Le cordon de rallonge doit être un cordon à 3 fils de mise à la terre.
16. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui n'ont pas d'expérience et de compétence, sauf si elles ont reçu une supervision ou des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable pour leur sécurité.

Merci d'avoir choisi le cuiseur vapeur électrique d'Euro Cuisine, un cuiseur utile et sain. En ayant choisi cet appareil, vous avez redécouvert une valeur ancienne, ainsi que des traditions saines et des saveurs qui avaient été perdues. Il vous suffira d'essayer une recette pour découvrir immédiatement le nombre varié de saveurs merveilleuses qui vous attendent. Ces saveurs sont authentiques : fraîches, saines, et, par-dessus tout, naturelles. La vapeur fait cuire les aliments de manière délicate, et tout à meilleur goût. Les aliments cuits à la vapeur conservent leur saveur naturelle, tout en étant facilement digestibles. La cuisson à la vapeur est un atout pour la beauté et une bonne santé, à tous les points de vue.

Caractéristiques du cuiseur vapeur

Couvercle ventilé

Plateau supérieur
en acier inoxydable

Plateau inférieur
en acier inoxydable

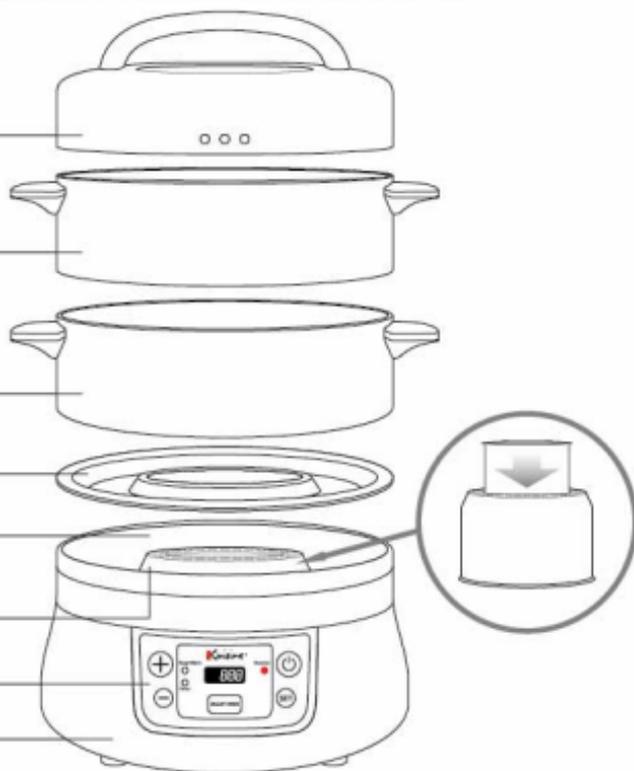
Plateau d'égouttage

Réservoir d'eau

Concentrateur de
vapeur à 2 pièces

Panneau de commande

Unité de base



NORMES EXÉCUTIVES

UL 1026
CSA C22.2NO.1335.2.15-93 (R2013)

PARAMÈTRES TECHNIQUES

NUMÉRO DE MODÈLE : FS2500
SOURCE D'ALIMENTATION NOMINALE : 110 – 120 V-60Hz
PUISSANCE NOMINALE : 1200 W
CAPACITÉ DU RÉSERVOIR D'EAU : 4,3 litres

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Veuillez lire le livret d'instructions avec attention et utilisez l'appareil conformément aux conditions requises.

- Retirez toutes les étiquettes et tous les autocollants de l'appareil.
- Lavez bien le couvercle, le bol de cuisson à la vapeur supérieur en acier inoxydable, le bol de cuisson à la vapeur inférieur en acier inoxydable, le plateau d'égouttage, et le concentrateur de vapeur dans de l'eau chaude savonneuse avant la première utilisation, puis rincez et séchez avec précaution. Le concentrateur de vapeur doit être installé dans le centre de la base de l'appareil pour fonctionner correctement.
- Essuyez l'intérieur du réservoir d'eau avec un chiffon humide.

1. Placez l'appareil sur une surface plate et solide avec un dégagement adéquat (c.-à-d., ne placez pas l'appareil sous des armoires murales). L'appareil de cuisson à la vapeur et ses composants ne sont pas destinés à être utilisés dans des fours (micro-ondes, four à convection ou classique) ou sur le dessus d'une cuisinière.
2. Mettez le concentrateur de vapeur à 2 pièces dans le centre de la base de l'appareil (le concentrateur de vapeur à 2 pièces est nécessaire pour la fonction de cuisson à la vapeur).
3. Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau propre seulement. Ne mettez pas d'autres liquides et n'ajoutez ni sel ou poivre, etc. dans le réservoir d'eau. Assurez-vous que l'eau ne dépasse pas le niveau de remplissage MAX et qu'il ne soit pas inférieur au niveau de remplissage MIN, tel qu'indiqué à l'intérieur du réservoir d'eau. Placez ensuite le plateau d'égouttage sur la base.

REMARQUE : LE NIVEAU D'EAU NE DOIT JAMAIS DESCENDRE SOUS LA LINE MIN.

POUR UTILISER LE BOL DE CUISSON À LA VAPEUR SUPÉRIEUR OU INFÉRIEUR

Mettez des légumes, des fruits de mer ou d'autres aliments sans sauce ni liquide dans le bol de cuisson à la vapeur. Disposez les aliments dans le centre du bol. Essayez de ne pas bloquer les événements de vapeur.

POUR DEUX NIVEAUX

Placez le plus grand morceau de nourriture avec la durée de cuisson la plus longue dans le bol de cuisson à la vapeur inférieur. Placez le bol inférieur sur le dessus du plateau d'égouttage et la base. Mettez le bol de cuisson à la vapeur supérieur sur le dessus de l'unité de base, ou vous pouvez également placer le bol de cuisson à la vapeur supérieur directement sur le dessus du bol de cuisson à la vapeur inférieur. Les durées de cuisson sont des estimations et dépendent de la quantité, de la taille, du degré de cuisson requis, et de la température des aliments. Considérez que toutes les durées de cuisson fournies dans le guide ci-dessous sont des durées suggérées pour un cuiseur vapeur à deux niveaux. Utilisez des **POIGNÉES** lorsque vous manipulez et retirez des composants chauds afin d'éviter des brûlures causées par de la vapeur chaude.

COMMENT UTILISER LE CUISEUR D'ALIMENTS À LA VAPEUR (90 MINUTES MAXIMUM)

1. Branchez le cordon électrique dans la prise murale.
2. Aucun voyant bleu ne doit être allumé.
3. Appuyez sur le bouton On/Off (Marche/Arrêt). - Un signal doit retentir et un clignotement 00:00 avec un voyant bleu apparaît à l'écran.
4. Appuyez sur le bouton Set (Réglage) - Le voyant du cuiseur vapeur commence à clignoter et la minuterie pré-réglée de 15 minutes est affichée sur l'écran.
5. Appuyez sur « + » ou sur « - » pour régler la durée de cuisson à la vapeur en minutes (conseils : maintenez le bouton enfoncé pour augmenter ou réduire rapidement). La durée MAX doit être égale à 90 minutes.
6. Au bout de 15 secondes d'inactivité, le cuiseur vapeur se met automatiquement en marche et le voyant de cuisson à la vapeur et la minuterie ont un affichage solide, puis l'appareil compte à rebours jusqu'à atteindre 0.00

LORSQUE LA CUISSON EST TERMINÉE : MODE KEEP WARM (TENIR AU CHAUD)

1. Lorsque le temps de cuisson à la vapeur sur la fenêtre d'affichage atteint 0.00, le cuiseur vapeur émet un bip 5 fois en tant qu'alerte.
2. Si le repas est prêt à être servi, appuyez deux fois sur le bouton On/Off (Marche/Arrêt) et le voyant bleu avec un chiffre s'éteint ; l'appareil est alors éteint.
3. Si vous n'appuyez pas sur le bouton On/Off (Marche/Arrêt), le cuiseur vapeur passe automatiquement en mode Keep Warm et le voyant Keep Warm s'allume sur l'écran.
4. La minuterie de la fenêtre d'affichage commence à compter dans le sens positif jusqu'à un maximum de 60 minutes au fur et à mesure que la durée avance dans le mode Keep Warm.
5. À la fin du mode Keep Warm Max (60 min), le cuiseur vapeur émet 3 bips et l'appareil s'éteint (le voyant bleu s'éteint sur le chiffre 0.00).
6. Appuyez deux fois sur le bouton On/Off pour éteindre l'appareil à n'importe quel moment.

Remarque : selon la durée pendant laquelle vous prévoyez de laisser le cuiseur vapeur en mode Keep Warm, assurez-vous de ré remplir la base du cuiseur avec de l'eau, pour que le niveau d'eau soit plein. Si le cuiseur vapeur bouille au point de se dessécher, c'est-à-dire s'il ne reste plus qu'une seule cuillère à soupe d'eau dans la base du cuiseur vapeur, celui-ci émet 10 bips (Alarme Boil - Dry [Ébullition à sec]) et l'appareil S'ARRÊTE automatiquement.

POUR UTILISER LE RETARDATEUR

1. Branchez le cordon électrique sur la prise murale.
2. Aucun voyant bleu ne doit être allumé.
3. Appuyez sur le bouton On/Off (Marche/Arrêt) - Un signal sonore devrait retentir et un voyant bleu 00:00 clignotant devrait s'afficher à l'écran (si aucune activité n'a lieu en l'espace de 15 secondes, l'appareil s'éteint tout seul).
4. Appuyez sur le bouton Delay Timer (Retarder minuterie) une fois; le voyant pour STEAMER (CUISEUR VAPEUR) commence à clignoter et la durée prédéfinie de 15 minutes est affichée.
5. Appuyez sur le bouton « + » ou « - » pour régler la durée de cuisson à la vapeur en minutes jusqu'à 90 minutes max (maintenez le bouton enfoncé pour une avance rapide).
6. Appuyez de nouveau sur le bouton Delay Timer; le voyant « TIMER (MINUTERIE) » commencera à clignoter.
7. Pour régler la durée avant de vouloir que le cuiseur vapeur se mette en marche, appuyez sur le bouton « + » ou « - » pour régler le retardateur en heures d'abord (le voyant heure clignotant change en voyant minute si vous ne changez pas le nombre d'heures, puis appuyez de nouveau sur le retardateur et l'affichage minute commencera à clignoter, et ensuite sur +/- pour régler les minutes. (En appuyant sur le retardateur, vous pouvez changer entre les heures et les minutes jusqu'à ce que l'appareil commence à fonctionner au bout de 15 secondes d'inactivité.)
8. Au bout de 15 secondes d'inactivité, le cuiseur vapeur change automatiquement en mode Delay (Retarder). Le voyant « TIMER » reste allumé continuellement, l'affichage reste solide, et l'heure affichée sur la fenêtre d'affichage compte à rebours jusqu'à atteindre 0:00.
9. Le cuiseur vapeur se met automatiquement en marche pour faire cuire les aliments une fois que l'affichage atteint 00:00. Le voyant TIMER s'éteint et le voyant « STEAMER (CUISEUR VAPEUR) » s'allume.
10. Lorsque la cuisson est terminée, le cuiseur vapeur se met à la fonction Keep Warm (Tenir au chaud), ou vous pouvez appuyer deux fois sur le bouton On/Off pour éteindre l'appareil.



TABLEAU SUGGÉRÉ DE TEMPS DE CUISSON À LA VAPEUR POUR LES ALIMENTS

Les durées de cuisson à la vapeur et les manières indiquées dans le tableau ci-dessous sont fournies à titre de référence seulement. Les durées indiquées sont fondées sur une cuisson à la vapeur avec de l'eau froide et les aliments placés dans le récipient. Le fonctionnement concret est soumis à la situation réelle.

LÉGUMES

1. Lavez bien les légumes. Coupez les tiges; parez, pelez ou découpez si nécessaire. Les petits morceaux cuisent plus rapidement à la vapeur que les grands morceaux.
2. La quantité, la qualité, la fraîcheur, la taille/l'uniformité et la température des aliments congelés pourraient avoir un effet sur la durée de cuisson à la vapeur. Ajustez les quantités d'eau et la durée de cuisson comme vous le souhaitez.
3. Les légumes congelés ne doivent pas être décongelés avant d'être cuits à la vapeur.
4. Certains légumes congelés doivent être placés dans le bol à riz et recouverts d'un morceau de papier d'aluminium pendant la cuisson à la vapeur. Les aliments congelés doivent être séparés ou remués au bout de 10 à 12 minutes. Utilisez une fourchette ou une cuillère à manche long pour séparer ou remuer les aliments.

| Aliment | Type | Quantité de légume | Quantité d'eau | Durée | Niveau |
|-----------------|----------|--------------------|----------------|--------|-----------|
| Asperges | fraîches | 680 Gram | 10 | 7 min | Inférieur |
| Maïs | frais | 1030 Gram | 30 | 20 min | Supérieur |
| Haricots | frais | 390 Gram | 20 | 14 min | Supérieur |
| Chou-fleur | frais | 655 Gram | 10 | 6 min | Supérieur |
| Pommes de terre | fraîches | 1050 Gram | 40 | 35 min | Supérieur |

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- Débranchez le cordon de la prise. Attendez que le cuiseur vapeur ait refroidi avant de le nettoyer.
- N'immergez jamais la base, le cordon ou la fiche dans de l'eau.
- Videz le plateau d'égouttage et le réservoir d'eau. Si une petite quantité d'eau reste à l'intérieur du boîtier d'eau, vous pouvez simplement retourner l'appareil à l'envers pour faire sortir l'eau.
- Lavez le couvercle, le bol de cuisson à la vapeur et le plateau d'égouttage dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez toutes les pièces, ou lavez-les dans le panier supérieur d'un lave-vaisselle.
- Nettoyez le réservoir en essuyant la surface avec un chiffon humide.
- N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs.

Recettes simples et rapides

LÉGUMES VAPEUR ASIATIQUES AU SÉSAME

Ce plat d'accompagnement facile à préparer est un mélange savoureux de légumes légèrement croquants, parfaits pour être servis avec du poulet teriyaki et du riz vapeur.

INGRÉDIENTS:

1 tête de brocoli, découpée en fleurettes
1 grande carotte, découpée en tranches
½ tasse de pois mange-tout
3 gousses d'ail, hachées fin
¾ de cuillère à thé d'huile de sésame
1 pincée de graines de sésame noires
(optionnel)

1 boîte (227 g) de châtaignes d'eau, en tranches,
égouttées
1 tige de céleri, en tranches
1 (2,54 cm) morceau de gingembre frais, haché fin
¼ tasse de sauce de soja à sodium réduit
1 ½ cuillère à thé de graines de sésame grillées

INSTRUCTIONS:

Faites cuire à la vapeur le brocoli, les châtaignes d'eau, les carottes, le céleri, les pois mange-tout et le gingembre jusqu'à ce que les légumes soient juste assez tendres, de 6 à 8 minutes. Retirez du cuiseur vapeur.

Faites sauter l'ail dans une autre casserole, jusqu'à obtenir un arôme, et y mélanger les légumes cuits à la vapeur. Assaisonnez avec de la sauce de soja et de l'huile de sésame. Ajoutez les graines de sésame grillées en remuant.

Saupoudrez les graines de sésame noires par-dessus les légumes avant de servir.

BROCOLI VAPEUR AVEC SAUCE AU CHEDDAR

Servez avec un simple plat au poulet, ou même un hambourgeois, et vous aurez un repas équilibré et simple.

INGRÉDIENTS:

1 botte de brocoli, dépecée en morceaux
2 cuillères à soupe de farine
Une pincée de poivre noir ou blanc moulu
½ tasse de cheddar piquant râpé

1 à 2 cuillères à soupe de beurre
¼ cuillère à thé de sel
¾ tasse de lait

INSTRUCTIONS:

Pour préparer la sauce au cheddar :

Faites fondre le beurre dans une casserole de taille moyenne et retirez du feu.

Ajoutez-y les assaisonnements et la farine en remuant.

Ajoutez doucement du lait en remuant jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé

Faites cuire à chaleur moyenne tout en remuant constamment, jusqu'à ce que le tout soit épaissi et lisse.

Faites cuire pendant 3 à 5 minutes supplémentaires, en remuant jusqu'à ce que le tout soit lisse. Ne laissez pas roussir.

Ajoutez du fromage et remuez jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé.

Pour préparer le brocoli:

Versez de l'eau dans le réservoir jusqu'à ce qu'elle tombe entre les lignes MIN et MAX du réservoir. Placez les morceaux de brocoli dans le centre du plateau de cuisson à la vapeur et remettez le couvercle en place.

Faites cuire à la vapeur entre 5 et 10 minutes, en vérifiant quand les morceaux ont atteint la tendreté voulue.

ARTICHAUTS VAPEUR, STYLE VIEUX MONDE

Servez avec une piccata au poulet ou un plat de pâtes.

INGRÉDIENTS:

| | |
|--|--------------------------------------|
| 4 artichauts | 2 cuillères à soupe de jus de citron |
| 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique | ½ cuillère à thé de sel |
| 4 cuillères à soupe de sauce pour salade italienne | 2 cuillères à soupe d'huile d'olive |

INSTRUCTIONS:

Coupez le dessus des artichauts et coupez la tige puis nettoyez.

Placez les artichauts dans le cuiseur vapeur.

Ajoutez de l'eau dans le cuiseur vapeur.

Mélangez le reste des ingrédients ensemble et versez-les sur les artichauts.

Faites cuire à la vapeur entre 45 minutes et une heure, ou jusqu'à ce que les feuilles se détachent facilement.

Arrosez les artichauts tous les 10 à 15 minutes.

ASPERGES VAPEUR AVEC SAUCE AU BEURRE D'AIL

Un plat d'accompagnement parfait pour pratiquement tous les repas.

INGRÉDIENTS:

1 botte d'asperges - parées
2 gousses d'ail - émincées

3 cuillères à soupe de beurre
sel et poivre

INSTRUCTIONS:

Faites cuire les asperges à la vapeur pendant 6 à 8 minutes, ou jusqu'à ce qu'elles soient tendres mais encore craquantes.

Faites fondre du beurre sur chaleur moyenne dans une autre casserole.
Ajoutez de l'ail et sautez jusqu'à ce qu'il ait un arôme.
Ajoutez les asperges cuites à la vapeur et secouez pour les recouvrir.
Ajoutez du sel et du poivre selon le goût.

Poires vapeur et miel

Un dessert délicieux et sucré à la suite d'un repas satisfaisant, et rien de plus sain qu'un fruit, surtout des poires. Votre dessert pourrait être en train de cuire à la vapeur pendant que vous savourez le repas principal.

INGRÉDIENTS:

4 poires mûres

assez de miel pour remplir les poires, sans doute ½ tasse ou plus selon leur taille

INSTRUCTIONS:

Coupez un petit morceau du dessous des poires, juste assez pour qu'elles puissent tenir droit debout par elles-mêmes sur le comptoir et dans le cuiseur vapeur. Vous devez juste couper plus ou moins 3 mm, et pas entièrement jusqu'au cœur.

Coupez ensuite le dessus, juste en dessous du point où la poire s'élargit, et mettez de côté. La partie inférieure du dessus doit être assez large pour que vous puissiez la reposer sur la poire en tant que couvercle. Assurez-vous bien de ne pas couper entièrement jusqu'au cœur.

Utilisez un couteau tranchant ou un vide-pomme pour couper autour du cœur de la poire. Descendez seulement jusqu'au bas de la poire, et pas entièrement à travers. Utilisez un couteau d'office pour enlever le cœur, puis utilisez une petite cuillère pour retirer tous les pépins et ce qui reste du cœur. Vous devriez maintenant avoir un petit puits dans lequel mettre le miel.

Disposez toutes les poires dans un plat résistant à la chaleur (vous allez le mettre dans le cuiseur vapeur). Le miel pour les poires doit être à la température ambiante pour pouvoir être versé facilement. Vous pourriez peut-être utiliser une marque de miel moins épais. Vous pouvez mettre le pot de miel dans de l'eau chaude pendant quelques minutes pour que le miel s'écoule plus facilement.



Pour l'étape suivante, vous pouvez mettre le miel dans une sorte de récipient distributeur pour pouvoir le verser plus facilement dans les poires, comme un bol pour sauces ou un gobelet gradué doté d'une lèvre pour verser.

Versez le miel de manière égale dans chaque poire. Ne le faites pas déborder, mais remplissez juste au-dessous du haut de la poire. Reposez les « couvercles » que vous avez créés pour les poires.

Mettez le plat résistant à la chaleur sur une étagère dans le cuiseur d'aliments à vapeur et faites cuire ceux-ci à la vapeur pendant 15 minutes environ. Les poires doivent être tendres mais pas au point d'être en purée.

Retirez les poires du cuiseur vapeur et servez-les. Si vous le préférez, vous pouvez les servir froides plus tard, mais il n'y a rien de mieux que quelque chose de frais qui vient juste de sortir d'un cuiseur d'aliments à vapeur.



Stainless Steel Electric Steamer

Cuiseur vapeur électrique en acier inoxydable

makes healthy **steamed vegetables** and other delicious foods **right on your countertop**

permet de faire cuire des **légumes vapeur** sains ainsi que d'autres aliments délicieux, juste **sur votre comptoir**

Euro-Cuisine, Inc
P.O. Box 351208
Los Angeles, CA 90035 USA

EURO Cuisine®
ITALIAN INSPIRED DESIGN

Tél. (888) 343-5554
Fax (562) 659-7804
info@eurocuisine.net

www.eurocuisine.net

Le nom Euro Cuisine et le logo sont des marques de commerce déposées d'Euro-Cuisine, Inc. ©2015 Tous droits réservés.

Les illustrations et la conception de cet emballage sont protégées par la loi sur le droit d'auteur des É.U. et ne peuvent pas être reproduites, distribuées, affichées, publiées ou utilisées pour un objectif quelconque sans permission préalable par écrit. Il est interdit d'altérer, de retirer ou de reproduire des marques de commerce ou des avis de droit d'auteur de cet emballage.

Cuiseur vapeur électrique à 2 niveaux • ARTICLE N° FS2500