

**EURO** Cuisine®

ITALIAN INSPIRED DESIGN

**Stainless Steel Electric Steamer**  
**Cuiseur vapeur électrique en acier inoxydable**

FOR HOUSEHOLD USE POUR USAGE MÉNAGER



SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE.

ITEM/ARTICLE N° FS3200

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**

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](http://www.eurocuisine.net)

**The Euro Cuisine name and logo are registered trademarks of Euro-Cuisine, Inc. ©2017 All rights reserved.**

**Le nom Euro Cuisine et le logo sont des marques de commerce déposées d'Euro-Cuisine, Inc. ©2017 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° FS3200

2-Tier Electronic Steamer • ITEM #FS3200

# IMPORTANT SAFEGUARDS

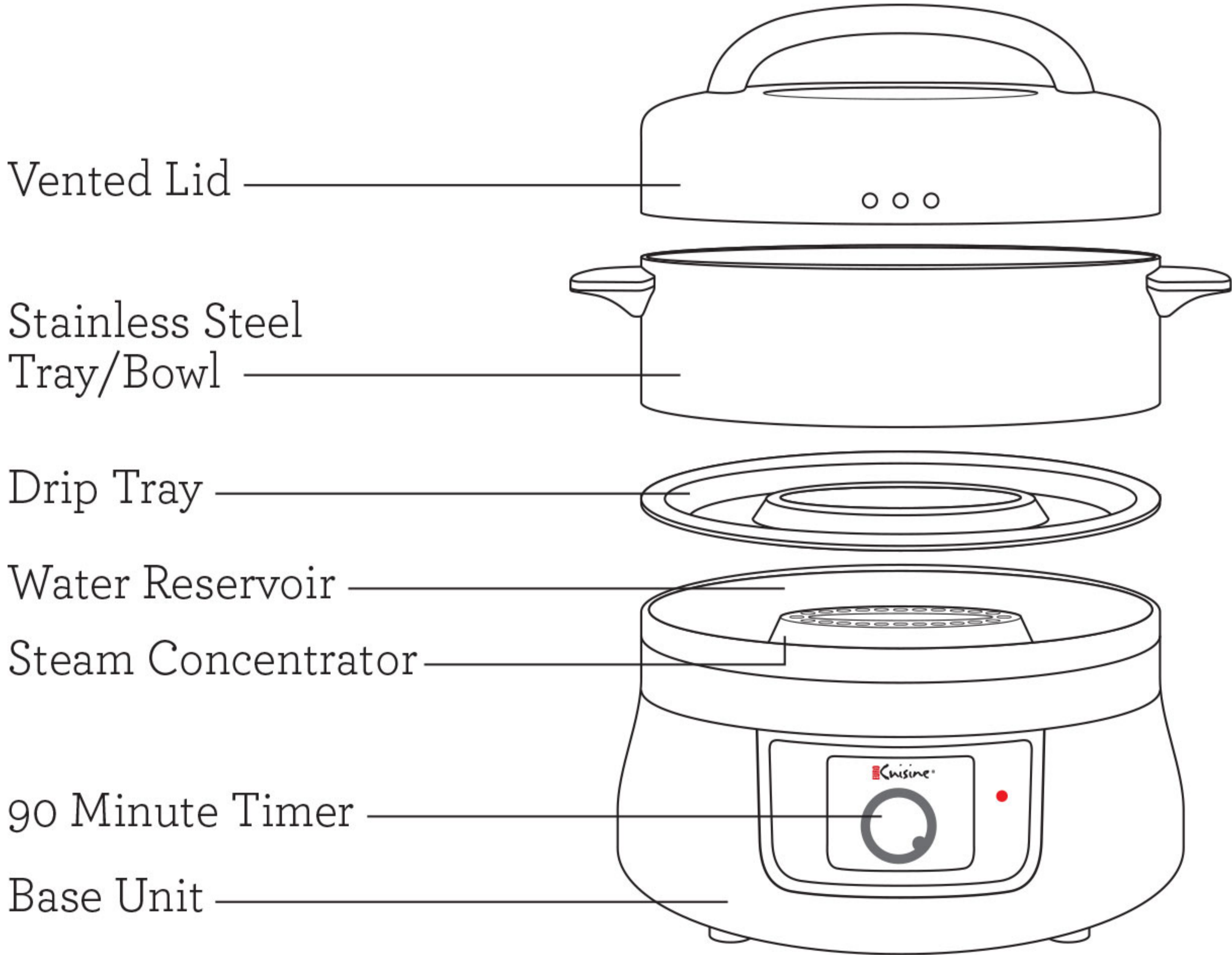
When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

## READ THE INSTRUCTIONS

1. Read all instructions
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.

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



## TECHNICAL PARAMETERS

Model No.	Rated Power Source	Rated Power	Water Tank Capacity
FS2500	110 - 120V~60Hz	1200W	3.2 liters/quart

## 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, 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 steam concentrator in the center of the base of the unit (The 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. Place steam concentrator in the base and then place the drip tray on the base.
  4. 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.

NOTE: WATER SHOULD NEVER GO LOWER THAN MIN LINE.

## TO USE STEAMING TRAY

### FOR DOUBLE TIER (The 2nd Tier is Sold Separately)

If you are using a 2nd tier, then place the largest piece of food with longest cooking time in the lower steaming tray. Place lower tray on top of drip tray and base. Place the upper steaming tray on top of the lower steaming tray. Cooking times are estimates and depend on the quantity, size, and required degree of cooking and temperature of food. Consider all the cooking time given in the following guide as suggested times.

**When handling and removing hot components, use POTHOLDERS to avoid burns from hot steam.**

## HOW TO OPERATE THE FOOD STEAMER (MAXIMUM 90 MINUTE)

### TIMER SETTING

Set the timer to the recommended cooking time (steaming times can be adjusted as per your experience). The light turns on and steam comes in a short time. The light will turn off when cooking time is completed and the timer will give a signal bell.

### USING THE RICE BOWL (Rice Bowl not included)

Place rice or other foods with sauce or liquid in rice bowl. Place rice bowl in the lower steaming bowl, (if you are using a double steaming bowl) and cover with the lid. Plug into wall outlet and set timer. When food is well cooked, unplug unit.

<b>White Rice</b>	1 cup of Rice with 1-1/4 cup of water	Add Salt, Pepper, Butter or Olive Oil to taste	Approximately 30 minutes
	1-1/2 cup of Rice with 1-1/2 cup of water	Add Salt, Pepper, Butter or Olive Oil to taste	Approximately 30 minutes
<b>Brown Rice</b>	1-1/2 cup of Rice with 1-1/2 cup of water	Add Salt, Pepper, Butter or Olive Oil to taste	Approximately 50 minutes

### 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. The concrete operation should be subject to the actual situation.

### VEGETABLES

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 (Rice Bowl Not included) 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.

## PROTEINS

Food	Amount	Preparation	Time
Chicken	4 chicken breasts, about 1-1/2 pounds total	Trimmed of any excess fat	20-25 minutes
Clams	1 dozen	Scrubbed	8-11 minutes
Crab legs, fresh	1 pound	Rinsed	10 minutes
Crab legs, frozen	1 pound	Rinsed	12 minutes
Fish fillet, thick, e.g., salmon	3/4 pound	Rinsed	18 minutes
Fish fillet, thin, e.g., flounder/sole	1/2 pound	Rinsed	18-11 minutes
Fish, whole	2 pounds	Cleaned and rinsed	25 minutes
Fish, whole	1 to 1-1/2	Cleaned and rinsed	20 minutes
Lobster tail	4 lobster tails	Rinsed	15 minutes
Mussels	2 pounds	Scrubbed and debarred	8-10 minutes
Shrimp	1 pound	Peeled and deveined	8 minutes

## VEGETABLES

Food	Amount	Preparation	Time
Artichokes, globe, large	11 to 12 ounces each	Trimmed (see page 9-10 for preparation tips)	35-45 minutes
Asparagus, medium stalk	1 pound	Trimmed	7-8 minutes
Green beans	1 pound	Trimmed	7-8 minutes
Green beans, frozen	1 pound	N/A	6 minutes
Wax beans	1 pound	Trimmed	10-12 minutes

## VEGETABLES

Food	Amount	Preparation	Time
Beets, medium	1 bunch, about 12 to 14 ounces total	Trimmed and scrubbed	10-12 minutes
Broccoli	1 pound	Cut into 1-2 inch florets	7 minutes
Broccoli, frozen	12 ounces	N/A	6 minutes
Broccoli	1 bunch, about 8 ounces	Trimmed	8 minutes
Broccoli robe	1 bunch, about 10 ounces	Trimmed	8 minutes
Brussels sprouts	1 pound	Trimmed	14 minutes
Cabbage, individual leaves	1 small head, about 1 pound	Rinsed	5 minutes
Cabbage, small head, whole	1 pound	Rinsed	15 minutes
Carrots	1 pound	Cut lengthwise into 3 inch pieces & quartered	8-9 minutes
Carrots, baby	1 pound	N/A	9-10 minutes
Cauliflower	1-1/2 pounds	Cut into 2 inch florets	10 minutes
Corn on the cob	4 ears	Husked	8 minutes
Escarole	1 head, about 8 ounces	Trimmed	7-8 minutes
Fennel	1 medium bulb, 12 ounces	Cut into wedges	10 minutes
Frozen mixed vegetables	1 pound	N/A	7 minutes
Kale	1 bunch, 6 to 8 ounces	Trimmed	6-8 minutes
Parsnips	1 bunch, about 1 pound	Cut lengthwise into 3 inch pieces & quartered	8-10 minutes
Potatoes, red	1-1/2 pounds	Cut into 1 to 2 inch cubes	20 minutes
Potatoes, red, medium	3 pounds	Scrubbed and left whole	40 minutes
Green peas, fresh	8 ounces	Shelled	5 minutes



## VEGETABLES

Food	Amount	Preparation	Time
Spinach, baby or whole leaf	5 ounces	Rinsed	3-4 minutes
Spinach, frozen	10 ounces	N/A	14 minutes
Squash, butternut	1-1/2 pounds, about 4 cups	Cut into large cubes	15-20 minutes
Squash, yellow	12 ounces	Cut into 1/2 inch rounds	6 minutes
Sugar snap peas	12 ounces	Trimmed	6-8 minutes
Snow peas	12 ounces	Trimmed	6 minutes
Turnips	16 ounces	Peeled and cut into wedges	20 minutes
Zucchini	12 ounces	Cut into 1/2 inch rounds	5 minutes

### HELPFUL HINTS

- Steaming times stated in the Steaming Guide and Recipes are only to be used as a guide. Times may vary depending on the quantity, size of pieces, spacing and placement of food on the steaming tray, and personal preference.
- For the most consistent results, food pieces should be similar in size.
- Steaming times will vary according to size, temperature, freshness of foods and personal taste.
- Meat, poultry and seafood should be thawed completely before steaming.
- Never add seasonings, broth or herbs to the water reservoir.
- No liquids other than water should be used in the water reservoir.
- When using recipes, follow quantities as closely as possible for best results.
- Some foods, such as grains and rice, can be steamed in ovenproof dishes and covered with aluminum foil.
- For high altitude cooking, steaming times may need to be increased.
- For optimum results, do not overfill steaming tray; distribute evenly in a single layer.
- Ready-to-Eat Cues: Vegetables and fruits will be easy to pierce with by the tip of a knife or tines of a fork. Their colors will also brighten. For meats and chicken, check the internal temperature. The recommended temperature for chicken breast is 165°F. The recommended temperature for fish is 145°F.
- To check on food during the steam cycle, always turn off the unit. Wait a second before lifting the lid.
- Always lift the side of lid farthest away from you first, to allow steam to escape away from you.

## HELPFUL HINTS

- Times indicated are based upon use of fresh vegetables, meats and seafood (frozen chicken or meat are not recommended). Steaming times will vary according to size, temperature, freshness of foods and personal taste.
- Preset times are a good guide, but as you use your steamer, you may want to adjust the time to get the exact results you want. Less time will produce a “crisp-tender” vegetable; more will give you a softer texture.
- Be sure to cover foods placed into steamer in dishes to avoid steam condensing in bottom of dish. We suggest using aluminum foil.
- Always use tongs to remove food from the steamer. Use mitts or potholders to lift tray out of steamer before removing food.
- The steamer is a great way to cook dried beans. You’ll find they cook evenly and do not break up as readily as those cooked on the stovetop.
- Steaming is the best cooking method when it comes to making baby food: Steam food until very tender. Process in either a blender or food processor, adding breast milk or filtered water, 1 tablespoon at a time, to desired consistency.

## 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. Position the steam concentrator on the base.
3. Add 5 spoon of white vinegar into the steam concentrator. Note: be sure to pour the vinegar liquid INSIDE the steam concentrator instead of outside water tank. It is not allowed to use other chemicals or cleaning solutions.
4. Make sure the container of the lid is on the base assembly to avoid slight splashing of water.
5. Connect to the power and set the time to be around 5 minutes; after the time runs up disconnect the plug and empty the vinegar liquid after it is completely cooled down.
6. Use wet cotton rag to clean the inner surface of the water tank; rush the water tank with clean water repeatedly until the vinegar smell disappears. Note: it is suggested for the user to clean off water scale on surfaces of the water tank with wet cotton rag after use every time to avoid water scale from being accumulated day by day.

**EURO** Cuisine®  
ITALIAN INSPIRED DESIGN





**EURO** Cuisine®  
ITALIAN INSPIRED DESIGN

## Stainless Steel Electric Steamer Cuiseur vapeur électrique en acier inoxydable

FOR HOUSEHOLD USE POUR UTILISATION DOMESTIQUE



ARTICLE N° FS3200

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**

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](http://www.eurocuisine.net)

**Le nom Euro Cuisine et le logo sont des marques de commerce déposées d'Euro-Cuisine, Inc. ©2017 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° FS3200

# MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

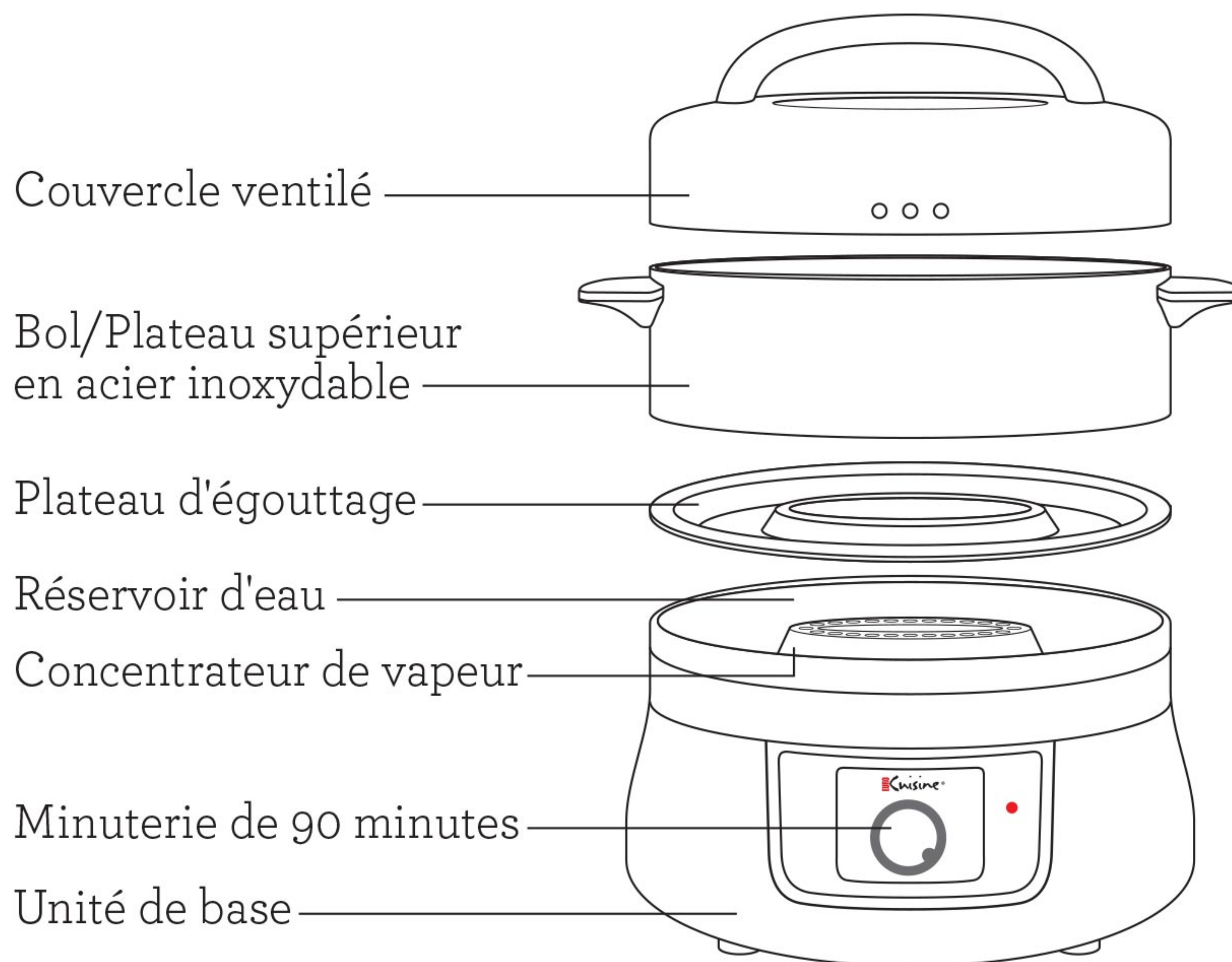
Il est important de toujours suivre les mesures de sécurité de base lors de l'utilisation d'appareils électriques, y compris les mesures suivantes :

## LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS

1. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
2. 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.
3. Une supervision étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou dans leur proximité.
4. 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.
5. N'utilisez aucun appareil dont le cordon ou la fiche sont endommagés ou après un mauvais fonctionnement ou un endommagement de l'appareil, 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.
6. L'utilisation de pièces accessoires non recommandées par le fabricant de l'appareil peut créer des blessures.
7. N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur (peut seulement être utilisé à l'intérieur).
8. 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.
9. Ne placez pas l'appareil sur un brûleur électrique ou à gaz, ou à proximité d'un tel brûleur, ni dans un four chauffé.
10. 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.
11. Attachez toujours la fiche sur l'appareil en premier lieu, puis branchez le cordon de la fiche dans la prise murale. Pour débrancher, mettez n'importe quelle commande en position « off » (arrêt), puis retirez la fiche de la prise murale.
12. N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles auxquelles il est destiné.
13. Tout autre entretien doit être exécuté par un représentant de service autorisé.
14. 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 l'on applique 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.
15. 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 appareil 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 a 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





## PARAMÈTRES TECHNIQUES

N° de modèle :	Source d'alimentation nominale	Puissance nominale	Water Capacité du réservoir d'eau
FS3200	110 - 120V~60Hz	1200W	3.2 liters/quart

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

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

- Retirez toutes les étiquettes ou autocollants de l'appareil.
- Lavez bien le couvercle, le bol de cuisson à la vapeur 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 dans le centre de la base de l'appareil (le concentrateur de vapeur 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. Positionnez le concentrateur de vapeur dans la base, puis posez le plateau d'égouttage sur la base.
  4. Mettez des légumes, des fruits de mer ou poissons, 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.

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

## POUR UTILISER LE PLATEAU DE CUISSON À LA VAPEUR

### POUR DEUX NIVEAUX (Le deuxième niveau est vendu séparément)

Si vous utilisez un deuxième niveau, placez le plus grand morceau d'aliment avec le temps de cuisson le plus long dans le plateau de cuisson à la vapeur inférieur. Mettez le plateau inférieur sur le dessus du plateau d'égouttage et la base. Placez le plateau de cuisson à la vapeur supérieur sur le dessus du plateau 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.

Utilisez des **POIGNÉES** lorsque vous manipulez et retirez des composants chauds afin d'éviter des brûlures causées par de la vapeur chaude.

## POUR UTILISER LE PLATEAU DE CUISSON À LA VAPEUR

### POUR DEUX NIVEAUX (Le deuxième niveau est vendu séparément)

Si vous utilisez un deuxième niveau, placez le plus grand morceau d'aliment avec le temps de cuisson le plus long dans le plateau de cuisson à la vapeur inférieur. Mettez le plateau inférieur sur le dessus du plateau d'égouttage et la base. Placez le plateau de cuisson à la vapeur supérieur sur le dessus du plateau 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.

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)

### RÉGLAGE DE LA MINUTERIE

Réglez la minuterie à la durée de cuisson recommandée (les durées de cuisson à la vapeur peuvent être ajustées en fonction de votre expérience). Le voyant s'allume et la vapeur sort peu après. Le voyant s'éteint lorsque la durée de cuisson est terminée et la minuterie émettra une sonnerie.

### UTILISATION DU BOL À RIZ (le bol à riz n'est pas inclus)

Mettez le riz ou d'autres aliments avec de la sauce ou du liquide dans le bol à riz. Mettez le bol à riz dans le bol de cuisson à la vapeur inférieur (si vous utilisez un bol de cuisson à la vapeur double) et couvrez avec le couvercle. Branchez sur la prise de courant et réglez la minuterie. Lorsque les aliments sont bien cuits, débranchez l'appareil.

<b>Riz blanc</b>	1 tasse de riz avec 1-1/4 tasse d'eau	Ajoutez du sel, du poivre, du beurre ou de l'huile d'olive selon votre goût.	Environ 30 minutes
	1-1/2 de riz avec 1-1/2 tasse d'eau	Ajoutez du sel, du poivre, du beurre ou de l'huile d'olive au goût.	Environ 35 minutes
<b>Riz brun</b>	1 tasse de riz avec 1-1/2 tasse d'eau	Ajoutez du sel, du poivre, du beurre ou de l'huile d'olive au goût.	Environ 50 minutes

## TABLEAU DE TEMPS DE CUISSON À LA VAPEUR SUGGÉRÉ 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 (bol à riz non inclus) 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.

PROTÉINES			
Aliment	Quantité	Préparation	Durée
Poitrine de poulet	4 poitrines de poulet, environ 700 g (1-1/2 livre) en tout	Parées de toute graisse excessive	20 à 25 minutes
Palourdes	1 douzaine 1 pound	Lavées et frottées	8 à 11 minutes 10 minutes
Pattes de crabe, fraîches	450 g (1 livre)	Rincées	10 minutes
Pattes de crabe, congelées	400 g (1 livre)	Rincées	12 minutes
Filet de poisson, épais, p. ex. saumon	340 g (3/4 livre)	Rincées	18 minutes
Filet de poisson, mince, p. ex. limande/sole	225 g (1/2 livre)	Rincées	8 à 11 minutes 10 minutes
Poisson, entier	900 g (2 livre)	Nettoyé et rincé	25 minutes
Poisson, entier	450 à 700 g (1 1/2 livre)	Nettoyé et rincé	20 minutes
Queue de homard	4 queues de homard	Rincées	15 minutes
Moules	900 g (2 livre)	Lavées, frottées et débyssées	8 à 10 minutes
Crevettes	450 g (1 livre)	Pelées et déveinées	8 minutes

# LÉGUMES

Aliment	Quantité	Préparation	Heure
Artichauts, globes, grands	312 à 340 g (11 à 12 onces)	Parés (voir page 10 pour les conseils de préparation)	35 à 45 minutes
Asperges, tige moyenne	450 g (1 livre)	Parées	7 à 8 minutes
Haricots verts	450 g (1 livre)	Parées	7 à 8 minutes
Haricots verts, congelés	450 g (1 livre)	N/D	6 minutes
Haricots beurre	450 g (1 livre)	Parées	10 à 12 minutes
Betteraves rouges, moyennes	1 botte, 340 à 400 g (12 à 14 onces) en tout	Parées, lavées et frottées	25 à 30 minutes
Brocoli	450 g (1 livre)	Découpé en fleurettes de 2,5 à 5 cm (1 à 2 pouces)	7 minutes
Brocoli, congelé	340 g (12 onces)	N/D	6 minutes
Brocolini	1 botte, 230 g (8 onces) environ	Paré	8 minutes
Rapini	1 botte, 300 g (10 onces) environ	Paré	8 minutes
Choux de Bruxelles	450 g (1 livre)	Paré	14 minutes
Choux, feuilles individuelles	Choux, feuilles individuelles	Rincés	5 minutes
Choux, petite tête, entier	450 g (1 livre)	Rincé	15 minutes
Carottes	450 g (1 livre)	Coupées dans le sens de la longueur en morceaux de 7,5 cm (3 pouces) et en quartiers	8 à 9 minutes
Carottes, mini	450 g (1 livre)	N/D	9 à 10 minutes
Chou-fleur	700 g (1 1/2 livre)	Découpé en fleurettes de 5 cm (2 pouces)	10 minutes
Maïs en épi	4 épis	Épluché	8 minutes
Escarole	1 tête, 283 g (8 onces) environ	Parée	7 à 8 minutes

# LÉGUMES

Aliment	Quantité	Préparation	Heure
Fenouil	1 bulbe moyenne, 340 g (12 onces)	Coupé en morceaux	10 minutes
Légumes variés congelés	450 g (1 livre)	N/D	7 minutes
Chou vert	1 botte, 230 à 300 g (6 à 8 onces) environ	Découpé en fleurettes de 5 cm (2 pouces)	10 minutes
Panais	1 botte, 450 g (1 livre) environ	Coupés dans le sens de la longueur en morceaux de 7,5 cm (3 pouces) et en quartiers	8 à 10 minutes
Pommes de terre, rouges	700 g (1 1/2 livre)	Découpées en cubes de 2,5 à 5 cm (1 à 2 pouces)	20 minutes
Pommes de terre, rouges, moyennes	1,4 kg (3 livres)	Lavées, frottées et laissées en entier	40 minutes
Petits-pois, frais	340 g (8 onces)	Épluchés	5 minutes
Épinards, bébés ou feuilles entières	340 g (5 onces)	Rincés	3 à 4 minutes
Épinards, congelés	340 g (10 onces)	N/D	14 minutes
Courge, musquée	700 g (1 1/2 livre), 4 tasses environ	Découpée en grands cubes	15 à 20 minutes
Courge, musquée	700 g (1 1/2 livre), 4 tasses environ	Découpée en grands cubes	15 à 20 minutes
Courge, jaune	340 g (12 onces)	Découpée en rondelles de 1,25 cm (1/2 pouce)	6 minutes
Pois sugar snap	340 g (12 onces)	Parés	6 à 8 minutes
Pois mange-tout	340 g (12 onces)	Parés	6 minutes
Navets	340 g (16 onces)	Pelés et découpés en morceaux	20 minutes
Zucchini	340 g (12 onces)	Découpé en rondelles de 1,25 cm (1/2 pouce)	5 minutes

## CONSEILS UTILES

- Les durées de cuisson à la vapeur indiquées dans le guide de cuisson à la vapeur et de recettes sont uniquement destinées à être utilisées en tant que guide. Les durées peuvent varier en fonction de la quantité, de la taille des morceaux, de l'espacement et du positionnement des aliments sur le plateau de cuisson à la vapeur et des préférences personnelles.
- Pour obtenir les résultats les plus uniformes, les morceaux d'aliments devraient être de taille égale.
- Les durées de cuisson à la vapeur varieront en fonction de la taille, de la température, de la fraîcheur des aliments et du goût personnel.
- La viande, la volaille et les poissons et fruits de mer doivent être entièrement décongelés avant d'être cuits à la vapeur.
- N'ajoutez jamais des assaisonnements, du bouillon ou des herbes à l'eau du réservoir.
- Aucun liquide autre que de l'eau ne doit être utilisé dans le réservoir d'eau.
- Lorsque vous utilisez des recettes, suivez les quantités aussi près que possible pour obtenir les meilleurs résultats.
- Certains aliments, comme les grains et le riz, peuvent être cuits à la vapeur dans des plats pouvant aller au four et recouverts de papier d'aluminium.
- Les durées de cuisson à la vapeur doivent être augmentées pour la cuisson à haute altitude.
- Pour obtenir des résultats optimaux, ne remplissez pas excessivement le plateau de cuisson à la vapeur; distribuez les aliments de manière uniforme, en une seule couche.
- Signaux de prêt à manger : les légumes et les fruits seront faciles à percer avec le bout d'un couteau ou les dents d'une fourchette. Leurs couleurs seront également plus lumineuses. Pour les viandes et le poulet, vérifiez la température interne. La température recommandée pour les poitrines de poulet est 74 °C (165 °F). La température recommandée pour le poisson est 63 °C (145 °F).
- Pour vérifier les aliments pendant le cycle de cuisson à la vapeur, arrêtez toujours l'appareil. Attendez une seconde avant de soulever le couvercle.
- Soulevez toujours le côté du couvercle le plus éloigné de vous en premier, afin de permettre à la vapeur de s'échapper de vous.
- Les durées indiquées sont basées sur l'utilisation de légumes, de viandes et de poissons et fruits de mer frais (le poulet ou la viande congelés ne sont pas recommandés). Les durées de cuisson à la vapeur varieront en fonction de la taille, de la température, de la fraîcheur des aliments et du goût personnel.
- Les durées pré-réglées sont un bon guide, mais au fur et à mesure que vous utilisez votre cuiseur à la vapeur, vous souhaiterez peut-être ajuster la durée pour obtenir exactement les résultats que vous voulez. Une durée plus courte fournira des légumes « craquants-tendres », une durée plus longue vous donnera une texture plus moelleuse.
- Assurez-vous de couvrir les aliments placés dans le cuiseur à la vapeur dans des assiettes afin d'éviter une condensation de vapeur dans le fond de l'assiette. Nous suggérons d'utiliser du papier d'aluminium.
- Utilisez toujours des pinces pour retirer les aliments du cuiseur à la vapeur. Utilisez des gants de cuisine ou des poignées pour soulever le plateau et le sortir du cuiseur à la vapeur avant de retirer les aliments.
- Le cuiseur à la vapeur est une excellente manière de faire cuire les haricots secs. Vous découvrirez qu'ils cuisent de manière uniforme et ne se fendent pas aussi facilement que lorsqu'ils sont cuits sur un élément de cuisinière.
- La cuisson à la vapeur est la meilleure méthode de cuisson lorsqu'il s'agit de préparer des aliments pour bébés : cuisez les aliments à la vapeur jusqu'à ce qu'ils soient très tendres. Passez-les dans un mélangeur ou un robot culinaire, en ajoutant du lait maternel ou de l'eau filtrée, 1 cuillerée à soupe à la fois, jusqu'à obtenir la consistance voulue.

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- Débranchez le cordon de la prise de courant. 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 nettoyants abrasifs

## ÉLIMINER LE TARTRE D'EAU

Lorsque le cuiseur vapeur a été utilisé une ou deux fois, du tartre d'eau s'accumulera sur la surface intérieure dans le fond du réservoir d'eau. La quantité de tartre d'eau varie en fonction de la dureté de l'eau dans l'endroit où vous vous trouvez. Nous suggérons d'éliminer le tartre d'eau régulièrement afin de prévenir tous dommages et de permettre au cuiseur vapeur d'avoir une durée de vie plus longue.

- Ajoutez de l'eau jusqu'à la limite « niveau inférieur ».
- Mettez le concentrateur de vapeur sur la base.
- Versez 5 cuillères à soupe de vinaigre blanc dans le concentrateur de vapeur. Remarque : assurez-vous de verser le liquide de vinaigre À L'INTÉRIEUR du concentrateur de vapeur au lieu du réservoir d'eau extérieur. Il est interdit d'utiliser d'autres produits chimiques ou solutions de nettoyage.
- Assurez-vous que le couvercle du récipient se trouve sur l'ensemble de base afin d'éviter de légères éclaboussures d'eau.
- Connectez l'appareil à l'alimentation électrique et réglez la durée à 5 minutes; lorsque cette période est écoulée, déconnectez la fiche et videz le liquide de vinaigre une fois qu'il s'est complètement refroidi.
- Utilisez un chiffon humide en coton pour nettoyer la surface intérieure du réservoir d'eau; purgez à plusieurs reprises le réservoir d'eau avec de l'eau propre, jusqu'à ce que l'odeur de vinaigre ait disparu. Remarque : nous suggérons à l'utilisateur de nettoyer le tartre d'eau sur les surfaces du réservoir d'eau avec un chiffon humide en coton après chaque utilisation afin d'éviter une accumulation de tartre d'eau au fil du temps.

**EURO** Cuisine®  
ITALIAN INSPIRED DESIGN

